

commission du codex alimentarius

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

ORGANISATION MONDIALE
DE LA SANTÉ

BUREAU CONJOINT:

Via delle Terme di Caracalla 00100 ROME: Tél. 5797 Câbles Foodagri

ALINORM 78/26

COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS

Douzième session, 1978

RAPPORT DU COMITE DU CODEX SUR LES ALIMENTS DIETETIQUES OU DE REGIME

Dixième session

Bonn, 28 février - 4 mars 1977

INTRODUCTION

1. Le Comité du Codex sur les aliments diététiques ou de régime a tenu sa dixième session, à Bonn, du 28 février au 4 mars 1977, à l'aimable invitation du gouvernement de la République Fédérale d'Allemagne. La présidence était assurée par le professeur R. Franck, directeur de l'Office fédéral de la santé, à Berlin. Le professeur D. Eckert, Ministerialdirigent, a ouvert la dixième session au nom du Ministre fédéral de la santé en rappelant brièvement le travail accompli et l'intérêt accru que suscitent les activités du Comité du Codex sur les aliments diététiques ou de régime parmi les membres de la Commission du Codex Alimentarius. Il a félicité les membres du Comité qui ont participé aux travaux depuis la première session tout en souhaitant la bienvenue aux représentants des six pays qui y assistent pour la première fois.

2. Ont participé à la session les représentants des 29 pays ci-après:

Allemagne, Rép. féd. d'	Finlande	Pays-Bas
Australie	France	Pologne
Autriche	Gabon	République arabe lybienne
Canada	Hongrie	Royaume-Uni
Chili	Irlande	Suède
Corée, Rép. de	Italie	Suisse
Costa Rica	Japon	Tchécoslovaquie
Danemark	Libéria	Thaïlande
Espagne	Norvège	Zaïre
Etats-Unis d'Amérique	Nouvelle-Zélande	

Etaient présents les observateurs des organisations internationales ci-après:

- Association of Official Analytical Chemists (AOAC)
- Association internationale de chimie céréalière (AICC)
- International Federation of Margarine Association (IFMA)
- International Secretariat for the Industries of Dietetic Food Products (IDI)
- Marinalg International
- Communauté économique européenne (CEE)
- Institut européen des industries de la pectine (IEIP)
- Union internationale des sciences de la nutrition (UISN)
- International Council of Infant Food Industries (ICIFI)

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 PROVISOIRE

3. Après une brève discussion, le Comité adopte l'ordre du jour avec un léger changement dans l'ordre des points à discuter.

W/K5322

DESIGNATION DES RAPPORTEURS

4. Le professeur J. Rey (France) et M. S.J. Darke (Royaume-Uni) ont été désignés rapporteurs de la session.

QUESTIONS DECOULANT DE LA ONZIEME SESSION DE LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS ET D'AUTRES COMITES DU CODEX

Normes pour les aliments destinés aux nourrissons et enfants en bas âge à l'étape 9

5. Le Comité a été informé que la Commission avait adopté les trois normes pour les aliments destinés aux nourrissons et enfants en bas âge (préparations pour nourrissons, aliments diversifiés de l'enfance (baby foods) et aliments à base de céréales pour nourrissons et enfants en bas âge). Bien que les normes aient été adoptées, plusieurs délégations ont estimé que certaines dispositions, notamment dans la Norme pour les préparations pour nourrissons, n'étaient pas satisfaisantes.

6. La Commission avait demandé au Secrétariat de faire figurer dans l'introduction à la Norme pour les préparations pour nourrissons (i) un paragraphe stipulant que la norme serait révisée ultérieurement compte tenu des connaissances nouvelles dans le domaine de l'alimentation des nourrissons (ii) et une déclaration définissant la politique de la FAO/OMS en matière d'alimentation infantile et soulignant que l'allaitement maternel était important et devait avoir la préférence. Le Secrétariat avait été, en outre, chargé de rédiger la section "Méthodes d'analyse", qui a été examinée par le Comité du Codex sur les méthodes d'analyse. D'autres travaux relatifs aux méthodes d'analyse applicables aux aliments pour nourrissons ont été discutés en liaison avec le point 5(d) de l'ordre du jour (voir paragraphe 48).

7. La Commission était convenue d'ajouter le glycérol de diamidon et le glycérol de diamidon acétylé à la liste des additifs alimentaires pour les aliments diversifiés de l'enfance, sous réserve que le Comité du Codex sur les additifs alimentaires confirme ces dispositions.

8. Le représentant de l'OMS a informé la Commission que le Comité mixte d'experts des additifs alimentaires examinera l'emploi des amidons modifiés et d'autres additifs dans les aliments pour nourrissons.

Datage

9. Le Comité note que le Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires a amendé comme suit la disposition sur le datage dans les normes susmentionnées: "la date de durabilité minimale du produit doit être déclarée en clair". La Commission a adopté provisoirement cette disposition en attendant que les Lignes directrices sur le datage puissent être approuvées et elle a recommandé, d'une manière générale, que tous les comités Codex de produits élaborent, si nécessaire, des dispositions relatives au datage.

Additifs alimentaires et contaminants

10. La Commission a confirmé le principe du transfert tel qu'il est énoncé à l'annexe IV du document ALINORM 76/12, en tant que guide pour les comités Codex des produits. La question de l'étiquetage des additifs de transfert a été renvoyée devant le Comité sur l'étiquetage.

11. La Commission est convenue que la procédure d'amendement ne devra pas s'appliquer aux amendements apportés aux dispositions sur les additifs alimentaires dans les normes à l'étape 9, à la suite des décisions du JECFA.

12. On a fait remarquer que, dans certains cas, les normes ne contiennent pas de dispositions sur les contaminants. Cette lacune est imputable à l'absence de données sur la base desquelles les comités de produits pourraient proposer des concentrations maximales pour les contaminants. L'OMS a informé la Commission que les données rassemblées par le Programme conjoint FAO/OMS de surveillance de la contamination dans les aliments lui seront communiquées. Les programmes nationaux de surveillance pourraient également constituer une source complémentaire de renseignements.

13. Le Comité a été informé que le Comité mixte d'experts des additifs alimentaires examinera, à sa prochaine session (avril 1977), le problème posé par l'exposition des nourrissons et des enfants en bas âge aux contaminants alimentaires (voir aussi paragraphe 28).

AVANT-PROJET DE CODE D'USAGES EN MATIERE D'HYGIENE POUR LES ALIMENTS POUR NOURRISSONS ET ENFANTS EN BAS AGE ET SPECIFICATIONS MICROBIOLOGIQUES

14. Le Comité note que la Commission a modifié le mandat du Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire de façon qu'il englobe la confirmation des dispositions d'hygiène dans les codes d'usages, y compris, si nécessaire, des spécifications microbiologiques et des méthodes qui leur sont associées.

15. A sa treizième session, le Comité sur l'hygiène a examiné le projet de code (ALINORM 76/13 A, annexe V). Ce code, qui a été remanié en fonction de la version révisée des Principes généraux d'hygiène alimentaire ainsi que des observations des gouvernements, sera examiné à l'étape 4 en même temps qu'une nouvelle série d'observations, lors de la quatorzième session du Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire.

16. Un groupe de travail spécial s'est réuni, en novembre 1976, au Centre inter-laboratoires FAO/OMS de recherche et de formation en matière d'hygiène alimentaire de Berlin. Le Groupe de travail a étudié les avant-projets de spécifications microbiologiques figurant à l'annexe A du Code, qui seront soumis pour examen à la deuxième consultation mixte d'experts FAO/OMS des spécifications microbiologiques pour les aliments (Genève, 21 février - 2 mars 1977). Les gouvernements auront la possibilité de formuler des observations sur les spécifications microbiologiques et les méthodes y relatives avant la prochaine session du Comité sur l'hygiène, auquel les documents seront soumis à l'étape 4.

RAPPORT DU GROUPE DE TRAVAIL AD HOC SUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES DANS LES ALIMENTS DIVERSIFIES DE L'ENFANCE

17. Le Groupe de travail ad hoc s'est réuni les 24 et 25 février 1977, avant la session du présent Comité. Le groupe a examiné les points suivants:

- (i) applicabilité du principe de transfert aux aliments pour nourrissons et enfants en bas âge;
- (ii) nécessité de prévoir certains autres additifs;
- (iii) concentrations maximales pour les mono- et di-glycérides;
- (iv) niveaux des nitrates, ainsi que des contaminants métalliques et métalloïdes dans les aliments diversifiés de l'enfance.

18. M. K. Murray, président du Groupe de travail, a présenté le rapport de la réunion (document de séance N° 1); celui-ci figure en annexe au présent rapport (voir annexe III).

19. M. Murray a regretté que les gouvernements n'aient communiqué que peu d'observations et de données sur certains points de l'ordre du jour et il a déploré l'absence de plusieurs membres du Groupe de travail ad hoc à la réunion de ce Groupe.

20. Le Comité approuve la décision du Groupe de travail de ne pas recommander l'utilisation du BHA et du BHT comme antioxydants dans les aliments pour nourrissons et enfants en bas âge. La délégation des Etats-Unis, cependant, n'a pas d'objection à l'emploi de ces substances.

21. Le Comité a été informé que l'utilisation du carbonate et du bicarbonate d'ammonium pouvait être recommandée par le Groupe de travail uniquement dans les biscottes et les biscuits, à condition que la délégation du Royaume-Uni soumette pour examen au JECFA les données utiles concernant les résidus de ces substances.

22. Le Comité a été informé en outre que le Groupe de travail avait différé une décision sur l'emploi de la trypsine dans les aliments à base de céréales destinés aux nourrissons et enfants en bas âge, dans l'attente d'une justification technologique par le Royaume-Uni.

23. En ce qui concerne l'emploi de l'acide tartrique dans certains aliments diversifiés de l'enfance, le Comité convient avec le Groupe de travail de n'autoriser que l'acide L(+) tartrique à une dose maximale de 1 % dans les produits à base de fruits.

24. Le Comité confirme l'avis du Groupe de travail, selon lequel la pectine (non amidée) devrait être autorisée dans la proportion de 1% uniquement dans les aliments à base de fruits, comme cela a déjà été approuvé dans la Norme pour les aliments diversifiés de l'enfance et que son emploi ne devrait pas être étendu à d'autres produits.

25. Il a été décidé d'adopter la proposition du Groupe de travail visant à ne pas établir de lien entre l'emploi des mono- et di-glycérides dans les aliments diversifiés de l'enfance et la teneur en matière grasse de ces produits, mais à autoriser leur adjonction dans la concentration maximale de 0,15% sur la base du produit prêt à la consommation (alinéa 4.2.2 de la Norme pour les aliments diversifiés de l'enfance).

26. Des débats prolongés ont eu lieu sur le point de savoir s'il convient d'autoriser l'emploi des hydroxydes de calcium, de potassium et de sodium pour empêcher la précipitation des protéines dans les préparations pour nourrissons. D'après la délégation du Royaume-Uni, leur emploi permet d'utiliser moins de cations et réduit ainsi la concentration du soluté. Dans certains cas, leur utilisation peut être nécessaire pour éviter la trop forte concentration de sodium et de potassium qui pourrait entraîner l'addition de carbonate pour ajuster le pH. La République fédérale d'Allemagne a recommandé uniquement l'emploi d'hydroxyde de calcium. Le représentant de l'OMS a rappelé au Comité que le JECFA n'avait imposé aucune restriction à l'utilisation de ces bases, à condition qu'elles ne dépassent pas les limites de la charge acceptable. Le Comité décide de recommander l'emploi des substances sus-mentionnées, compte tenu des délibérations du Comité sur l'utilisation de sels minéraux ultérieurement au cours de la session.

Concentrations de nitrates dans les aliments diversifiés de l'enfance

27. Le Comité prend note que certains pays ont prescrit une limite maximale pour les nitrates dans les aliments destinés aux nourrissons et enfants en bas âge. D'après la délégation de la République fédérale d'Allemagne, l'établissement de concentrations maximales entraîne automatiquement, grâce à une sélection plus rigoureuse des matières premières, une réduction de la dose de nitrate présente dans ces produits. La délégation des Etats-Unis a déclaré que la variabilité des conditions agricoles (température, types de sols, saisons, etc.) ne permettait pas de produire des légumes conformes à ces limites. De très grands écarts ont été constatés et ces écarts ne peuvent être ni évalués ni contrôlés avant le traitement de l'aliment. Dans certains pays membres, la composition de ces aliments ne permet pas une réduction de la teneur totale en nitrates par dilution avec d'autres ingrédients. Cette opinion n'a pas été entièrement partagée par le reste du Comité. La délégation de la France a déclaré que, pour des raisons de santé, il faudrait fixer des limites très basses pour les produits destinés aux nourrissons âgés de moins de quatre mois. Le Comité souscrit au point de vue de la majorité du Groupe de travail, tel qu'il est exposé au paragraphe 26 du rapport de ce groupe.

Contaminants métalliques et métalloïdes

28. Le Comité convient avec le Groupe de travail qu'un complément d'informations devra être demandé aux gouvernements avant de pouvoir formuler une recommandation ferme en ce qui concerne les doses maximales de ces contaminants dans les aliments pour nourrissons et enfants en bas âge. Le Comité a été informé que le JECFA étudiera le problème de l'exposition des nourrissons et des enfants en bas âge aux contaminants présents dans les aliments.

Principe de transfert

29. Le Comité note la proposition du Groupe de travail selon laquelle les gouvernements devront indiquer, au moment d'accepter les trois normes à l'étape 9, si le principe de transfert s'applique ou non dans leurs pays aux produits visés. Cette proposition résulte du fait que le Groupe de travail n'a pas été en mesure de recommander si le principe de transfert devait ou non s'appliquer. Le Comité a examiné les arguments pour et contre l'application de ce principe et il a estimé qu'une telle décision, dans la mesure où elle était possible, devrait être prise séparément pour chacune des trois normes à l'étape 9. Il a été convenu qu'étant donné la nature et l'importance des préparations pour nourrissons dans l'alimentation des nouveau-nés, dont elles constituent le seul élément, le principe de transfert ne devrait pas s'appliquer. Pour ce qui est des aliments diversifiés de l'enfance et des produits à base de céréales, le Comité décide d'appliquer le principe de transfert, bien que certaines délégations aient estimé que des restrictions spécifiques devraient être prévues (p. ex. pour les colorants et aromatisants artificiels). Quelques délégations ont néanmoins été d'avis que le transfert ne devrait pas s'appliquer aux aliments diversifiés de l'enfance ni aux produits à base de céréales pour nourrissons et enfants en bas âge. Au moment d'accepter les normes, les gouvernements auront la possibilité d'indiquer toute restriction voulue au moyen de dérogations spécifiées. Ces recommandations suivront la procédure habituelle et seront soumises à l'examen du Comité du Codex sur les additifs alimentaires et de la Commission. La délégation du Royaume-Uni a informé le Comité qu'un examen des additifs de transfert était en cours dans leur pays.

Liste des sels minéraux et vitamines à utiliser dans les aliments pour nourrissons et enfants en bas âge

30. Le Comité était saisi du document CX/FSDU 77/2, Liste des sels minéraux à utiliser dans les aliments pour nourrissons et enfants en bas âge - préparé par les Etats-Unis - ainsi que du document CX/FSDU 77/3, Liste des vitamines - préparé par la Suisse. Aucune observation écrite n'a été reçue à propos de ces documents.

31. En ce qui concerne les spécifications pour les sels minéraux et les vitamines, le Comité a déjà décidé précédemment qu'une référence aux spécifications nationales et internationales existantes serait suffisante (ALINORM 76/26A, paragraphe 70).

32. Le document CX/FSDU 77/2 définit les critères régissant l'emploi des sels minéraux ne figurant pas dans la liste.

SELS MINERAUX

33. Plusieurs délégations ont informé le Comité qu'à leur avis, la présente liste ne comprenait pas certains sels minéraux, dont l'insertion se justifiait suffisamment du point de vue technologique. On a également proposé de supprimer de la liste certains sels, qui risquaient d'interférer avec l'assimilation d'autres éléments nutritifs. La délégation des Etats-Unis a estimé que la liste devrait indiquer les utilisations pratiques des sels minéraux selon les produits auxquels ils sont destinés. En conclusion, le Comité estime qu'il serait préférable qu'un groupe de travail restreint d'experts examine si les sels minéraux qui figurent déjà sur la liste et ceux que l'on propose d'y insérer sont appropriés en tenant compte des critères suivants:

- (a) les sels apportent une amélioration technologique et nutritionnelle prouvée;
- (b) l'anion du sel (ou l'acide dont l'anion est dérivé) est un additif alimentaire confirmé par le Comité du Codex sur les additifs alimentaires et son utilisation n'excéderait pas la DJA;
- (c) il peut être démontré que l'élément nutritif dérivant du sel minéral est biologiquement assimilable.

34. La délégation du Royaume-Uni a proposé que tous les sels minéraux soient utilisés selon le principe suivant: l'ingestion totale de chaque anion et de chaque cation de toute origine ne doit pas dépasser le niveau acceptable d'absorption de cet ion fixé pour les nourrissons.

35. Le Comité a discuté longuement la question de savoir s'il faut considérer la liste comme "ouverte" ou "close" et il conclut que toute décision à ce sujet devra être étroitement liée au statut qui sera conféré à la liste, c'est-à-dire s'il s'agit d'une liste restrictive énumérant les sels minéraux autorisés ou d'un texte à caractère consultatif. Plusieurs délégations ont fait observer qu'une liste restrictive présenterait des avantages considérables pour les pays dans lesquels il n'existe pas actuellement de législation dans ce domaine. D'après d'autres délégations, une liste restrictive pourrait être considérée comme incompatible avec les décisions antérieures du Comité et de la Commission de laisser aux législations nationales le soin de statuer sur l'emploi des sels minéraux dans les aliments diversifiés de l'enfance et les produits à base de céréales.

36. Le groupe de travail proposé au paragraphe 33 a été créé sous la présidence des Etats-Unis; il est composé de représentants des pays ci-après: France, Canada, Royaume-Uni, République fédérale d'Allemagne et Suisse.

37. Les gouvernements ont été priés de fournir, le plus tôt possible, des renseignements d'ordre technologique et nutritionnel sur tout sel minéral dont ils souhaiteraient l'inclusion ou la réinsertion dans la liste.

Vitamines

38. La délégation de la Suisse a présenté le document et a attiré l'attention sur certains problèmes qui y sont exposés et qui appelleraient une décision du Comité. Elle a fait observer que les noms des composés vitaminiques ont été harmonisés avec la nomenclature UIN. Le Comité s'est demandé si la liste devait être ouverte ou si elle devait avoir un caractère restrictif. Dans ce dernier cas, certaines délégations ont déclaré qu'il faudrait alors y ajouter d'autres sources vitaminiques, pouvant être utilisées soit comme additifs à des fins technologiques soit comme vitamines. La délégation de l'Australie a demandé comment il fallait envisager certaines substances utilisées comme supports des vitamines, du fait qu'elles peuvent être considérées soit comme additifs de transfert, soit comme ingrédients supplémentaires dans le produit fini. Le Comité a déjà décidé que le principe du transfert ne devra pas s'appliquer aux préparations pour nourrissons.

39. La majorité du Comité s'est prononcée en faveur d'une liste à caractère consultatif. Les gouvernements ont été priés de fournir des données sur les composés vitaminiques qu'ils souhaiteraient voir ajouter à la liste, en y joignant les spécifications et exigences éventuelles s'y rapportant. A la demande du Comité, la délégation de la Suisse s'est engagée à réviser la liste pour la prochaine session du Comité compte tenu des renseignements ci-dessus.

40. En ce qui concerne le mononitrate de thiamine, le Comité convient que l'apport supplémentaire de nitrate résultant de ce composé sera négligeable et que celui-ci peut être inclus dans la liste.

41. Le Comité estime, en outre, que l'emploi de l'acide nicotinique n'entraînera pas d'effets secondaires indésirables à la concentration pouvant être utilisée pour atteindre la dose journalière recommandée qui est proposée pour la niacine. Une délégation a déclaré que le cholécalciférol-cholestérol n'était pas utilisé dans son pays et qu'il faudrait fournir des spécifications et des justifications technologiques avant de décider d'accepter ce composé.

42. Il a également été proposé d'envisager l'inclusion de substances telles que la choline et la biotine.

43. La délégation de la Suisse a fait savoir que l'UISN a décidé de désigner par le terme acide folique l'acide ptéroyl-monoglutamique.

44. Le Comité décide de renvoyer à la prochaine session la décision concernant le statut de la liste.

PLAN D'ECHANTILLONNAGE POUR LES ALIMENTS DESTINES AUX NOURRISSONS ET ENFANTS EN BAS AGE

45. Le professeur Krönert, Président du Groupe de travail sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage pour les aliments destinés aux nourrissons et enfants en bas âge, a informé le Comité que le Groupe s'est réuni le 25 février afin d'examiner les problèmes extrêmement complexes liés à l'établissement d'un plan d'échantillonnage.

46. Le Groupe de travail a abouti à la conclusion qu'il n'était pas possible d'établir un seul plan d'échantillonnage général, du fait que le plan doit répondre à deux séries de caractéristiques différentes: celles liées à des facteurs sanitaires et nutritionnels et celles qui ont trait à des questions telles que le remplissage du récipient. Il a indiqué que le Groupe de travail sur les spécifications microbiologiques avait également examiné une proposition relative à un plan d'échantillonnage qui, à son avis, pourrait servir de base aux futurs travaux du Groupe de travail sur l'échantillonnage du présent Comité. Les gouvernements ont été invités à faire connaître, parmi les critères susmentionnés, ceux qu'ils jugent essentiels pour déterminer l'adéquation du plan d'échantillonnage.

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

47. Le Comité était saisi du document CX/FSDU 77/5 qui indique l'état d'avancement des méthodes d'analyse figurant dans les trois normes pour les aliments pour nourrissons et enfants en bas âge à l'étape 9. Le professeur Krönert a attiré l'attention du Comité sur les méthodes qui nécessitent une élaboration plus poussée.

48. Le Comité est convenu que les efforts devraient porter sur les points ci-après signalés par le président du Groupe de travail:

a) Coefficient d'efficacité protéique

Bien que la méthode AOAC ait été confirmée, on a fait remarquer qu'il y avait interférence possible du lactose dans l'estimation du CEP. Les gouvernements sont priés de communiquer les données dont ils disposent à l'AOAC, Box 540, Benjamin Franklin Station, Washington D.C 20044, USA.

b) Vitamine K₁

Une étude inter-laboratoires sera effectuée sur la base de la méthode CGL proposée pour la détermination de la vitamine K₁. Tout laboratoire qui souhaiterait y prendre part est prié d'en informer l'AOAC (voir paragraphe (a) ci-dessus).

c) Fibres brutes et acide linoléique

Le président du Groupe de travail sur les méthodes d'analyse a accepté de se tenir à jour en ce qui concerne les deux méthodes susmentionnées et de se procurer le texte commun de l'AOAC/ISO ainsi que l'étude de l'UICPA.

d) Perte à la dessiccation, cendres, sodium et potassium

Les méthodes ci-dessus sont en cours d'étude par le Comité du Codex sur les méthodes d'analyse. Les gouvernements ont été invités à envoyer leurs observations au Dr. P.L. Schuller, Institut national de la santé publique, Boîte postale 1, Bilthoven, Pays-Bas, ainsi qu'au président du Groupe de travail.

e) Iode, vitamine E et vitamine D

Le président du Groupe de travail a accepté d'assurer la coordination pour les questions concernant ces éléments nutritifs dans la mesure où ce Comité est concerné.

EXAMEN DE L'AVANT-PROJET DE NORME POUR LE "LAIT DE SEVRAGE" A L'ETAPE 4

49. Le Comité était saisi de l'avant-projet de norme tel qu'il est reproduit à l'annexe IX du document ALINORM 76/26A, ainsi que des observations des gouvernements figurant dans le document CX/FSDU 77/6, préparé par le Secrétariat de la République fédérale d'Allemagne. A sa 9ème session, le Comité avait brièvement examiné l'avant-projet et décidé de différer sa décision sur l'opportunité d'élaborer ou non une telle norme, jusqu'à ce que les gouvernements aient eu la possibilité d'étudier ce projet (voir paragraphe 32, ALINORM 76/26A).

50. Le Président a donc rappelé au Comité qu'avant d'examiner la norme en détail, il devrait décider s'il est nécessaire d'élaborer une norme pour le "lait de sevrage". Les délégations du Canada, de la Norvège et d'Australie ont estimé que, du moins dans leurs pays respectifs, des spécifications nutritionnelles ne semblaient pas nécessaires pour de tels produits. La délégation de l'Australie a déclaré que, sous sa forme actuelle, une telle norme était inutile, mais que ces produits pouvaient répondre à un besoin réel à condition qu'il ne s'agisse pas nécessairement d'aliments à base de lait, mais aussi d'aliments d'origine végétale ou animale ou à base de laits convenablement modifiés. Les délégations de la République fédérale d'Allemagne, de la France et de la Suède, appuyées par d'autres délégations, se sont prononcées en faveur d'une norme pour des raisons d'ordre nutritionnel et parce qu'elles estiment nécessaire de réglementer des produits que l'on trouve sur le marché en nombre croissant. D'après les délégations du Royaume-Uni et de l'Australie, le Comité devrait plus particulièrement étudier la nécessité de prévoir un aliment de sevrage bon marché mais nutritionnellement approprié, notamment pour les nourrissons de plus de six mois dans les familles à faible revenu, et la valeur nutritive d'un tel produit devrait être accrue à l'aide de certains éléments tels que vitamine A, fer, etc. Des débats prolongés ont eu lieu sur le point de savoir si, au moment du sevrage, l'alimentation du nourrisson devait être essentiellement fondée sur le lait. On a fait observer que le même effet pouvait être obtenu avec des sources de protéines autres que le lait et plus facilement disponibles, peut-être dans certains pays. La délégation de la Suisse a cité des chiffres concernant la production, dans son pays, de différents types d'aliments liquides utilisés pendant la période de sevrage et il est apparu que 10% seulement des produits commercialisés étaient des préparations pour nourrissons, tandis que le reste (90%) pouvait en fait relever de la norme proposée pour les aliments de sevrage. Le représentant de l'OMS a souligné le très vif intérêt porté par son organisation aux besoins nutritionnels des nourrissons dans les pays en voie de développement, ainsi que la nécessité de réglementer la composition des produits mis sur le marché. Le représentant de la FAO a fait observer que la malnutrition se présente essentiellement sous deux aspects: carence protéo-calorique dans les pays en voie de développement et déséquilibre nutritionnel de l'alimentation dans les sociétés riches.

51. Il a cité la recommandation PAG:

"L'importance de la période de sevrage met en lumière la nécessité urgente de mettre au point et de distribuer des aliments nutritifs bon marché pour les jeunes enfants. Ces aliments devraient, dans toute la mesure du possible, être préparés et mélangés sur place en utilisant des produits disponibles dans la région. Ces aliments devraient jouer le rôle nutritionnel de premier plan que joue le lait dans des populations plus riches. Il peut être nécessaire à cette fin de diversifier l'industrie des aliments pour enfants et de lancer, avec l'aide des pouvoirs publics un programme de production d'aliments de sevrage nutritifs à prix raisonnables, faciles à préparer et riches en calories."

(SEMINAIRE REGIONAL DU PAG: COMMENT SURMONTER LES PROBLEMES QUE POSE L'ALIMENTATION DES NOUVEAUX-NES ET DES JEUNES ENFANTS, Singapour, novembre 1974)

52. La délégation de la France a cité des exemples d'alimentation inadéquate dans les sociétés favorisées, qui risquent d'entraîner des troubles pathologiques par la suite.

53. La délégation de la Suisse a été priée de remanier la norme, compte tenu des délibérations du Comité. Le titre de la norme a été modifié comme suit: "Aliments de suite pour la première enfance".

54. Les gouvernements ont été invités à donner leur avis sur les sources et la quantité minimale de protéines ainsi que sur les éléments nutritifs qui leur paraissent essentiels et ceux dont la présence peut être considérée comme souhaitable mais facultative. La délégation des Etats-Unis a proposé, avec l'accord du Comité, que les recommandations du PAG sur la concentration en éléments nutritifs soient prises en considération.

Etat d'avancement de la norme

55. La délégation de la Suisse a accepté de réviser l'avant-projet de norme pour les aliments de la première enfance, qui sera soumis aux gouvernements pour observations à l'étape 3 avant la prochaine session du Comité.

EXAMEN DU PROJET DE NORME POUR LES ALIMENTS EXEMPTS DE GLUTEN A L'ETAPE 7

56. Le Comité était saisi du document CX/FSDU 77/7, qui contient le Projet de norme pour les aliments exempts de gluten. Le texte en a été révisé par la délégation de la Finlande, en collaboration avec la délégation des Pays-Bas, compte tenu des observations envoyées par les différents gouvernements.

57. Le projet de norme avait déjà été examiné à l'étape 7 par le présent Comité, lors de sa neuvième session, mais il avait été renvoyé à l'étape 6 (par. 66-67, ALINORM 76/26A), du fait que d'importantes questions concernant la valeur nutritionnelles des produits et les dispositions d'étiquetage n'avaient pu être éclaircies.

58. En présentant le document, la délégation de la Finlande a déclaré qu'à son avis, les débats porteront essentiellement sur la définition des termes "exempts de gluten" à l'alinéa 2.2.2 et sur l'absence de méthodes d'analyse appropriées pour la détermination de la gliadine. Elle a attiré l'attention sur le fait que certains gouvernements avaient suggéré d'inclure des dispositions d'hygiène dans la norme mais, à son avis, de telles dispositions sont inutiles. Le Comité s'est demandé si la norme devait également viser les produits partiellement exempts de gluten et les aliments naturellement exempts de gluten. Il a été décidé que la norme devrait s'appliquer uniquement aux produits dont le gluten a été éliminé ou remplacé par d'autres céréales et la section "champ d'application" a été amendée en conséquence. En outre, il a été décidé de supprimer du "champ d'application" toute référence à une maladie particulière et de parler uniquement d'intolérance au gluten sans mentionner les entéropathies. La section 2.2.1 a été modifiée en conséquence.

59. La délégation de la République fédérale d'Allemagne a estimé que les produits devraient être totalement exempts de gluten, car même de faibles quantités peuvent présenter des inconvénients pour les personnes souffrant d'une intolérance au gluten. Plusieurs délégations ont exprimé des doutes sur la possibilité d'effectuer, à l'échelle mondiale, des tests cliniques (section 2.2.2) pour déterminer la quantité de gluten présente dans les aliments. La délégation des Pays-Bas a confirmé qu'une méthode biochimique était en cours d'élaboration, mais qu'elle n'est pas encore disponible. Le Comité décide donc d'amender la section 2.2.2 en reliant le terme "exempt de gluten" à la teneur protéique des céréales utilisées dans le produit et il convient de fixer provisoirement une limite de 0,4% pour les protéines résiduelles. Les gouvernements ont été priés de donner leur avis sur ce chiffre.

60. A propos de la section 3.2, le Comité a étudié les dispositions qu'il conviendrait d'adopter pour les vitamines et les sels minéraux. D'après plusieurs pays, les produits qui ont été débarrassés de leur gluten devraient renfermer la même quantité de vitamines et de sels minéraux que le produit normal. Dans certains pays, des vitamines et des sels minéraux sont ajoutés pour compenser ceux qui ont été éliminés en cours de fabrication, c'est-à-dire, jusqu'à rétablissement du taux initial, tandis que dans d'autres les aliments sont fortifiés, c'est-à-dire, qu'on leur ajoute des quantités plus importantes de vitamines et de sels minéraux. En conclusion, le Comité décide que l'adjonction de vitamines et de sels minéraux devra se faire en conformité des législations nationales; la section a été modifiée en conséquence.

61. Il a été proposé que pour l'information du consommateur, le type de maladie soit mentionné sur l'étiquette. Le Comité rejette cette proposition.

62. La délégation du Royaume-Uni a fait observer que les dispositions de la section 4.3 - Déclaration de la valeur nutritive - relatives aux vitamines et sels minéraux, étaient maintenant en contradiction avec la version amendée de la section 3.2.

63. Le Comité est donc convenu d'amender la disposition 4.3.1 et de remplacer la section 4.3.2 par le texte correspondant qui figure dans la Norme pour les aliments diversifiés de l'enfance (Section 9.3(b)).

64. Le Comité décide que la disposition concernant les allégations (section 5) devra être rédigée plus clairement de manière à préciser que la mention "exempt de gluten" ne peut s'appliquer à un aliment naturellement exempt de gluten. On a néanmoins jugé utile que le consommateur soit informé que certains aliments naturellement exempts de gluten conviennent à un régime dont cette substance est exclue.

65. Le Comité approuve le texte ci-après:

- 5.1 Tout aliment préparé conformément aux dispositions de la section 3.1 peut porter la mention "exempt de gluten".
- 5.2 On ne peut appliquer la mention "exempt de gluten" à un aliment qui n'en contient pas naturellement; toutefois, un produit céréalier ou un aliment contenant une céréale, qui est naturellement exempt de gluten, peut porter sur l'étiquette une déclaration indiquant cette particularité et précisant qu'il peut être utilisé dans les régimes exempts de gluten."

66. Le Comité note que le Groupe de travail sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage attend les résultats des travaux en cours aux Pays-Bas pour mettre au point une méthode appropriée de détermination de la gliadine.

Etat d'avancement de la norme

67. Le Comité décide de renvoyer la norme aux gouvernements pour une nouvelle série d'observations à l'étape 6 et il leur demande de porter une attention particulière à la quantité de protéines résiduelles dans les aliments exempts de gluten (section 2.2.2).

EXAMEN DE L'AVANT-PROJET DE NORME GENERALE CONCERNANT LES MENTIONS D'ETIQUETAGE ET LES ALLEGATIONS APPLICABLES AUX ALIMENTS DIETETIQUES OU DE REGIME PREEMBALLES A L'ETAPE 4

68. Le Comité a examiné le document CX/FSDU 77/8, qui réunit les observations des gouvernements relatives à l'avant-projet de norme préparé par le Royaume-Uni.

69. Lors de la discussion de l'avant-projet de norme, à la neuvième session du Comité, il avait été décidé de demander aux gouvernements des observations sur les sections 1 à 4 et de ne pas poursuivre la rédaction, du moins pour le moment, de la section 5 (par. 63-65, ALINORM 76/26A).

70. La délégation du Royaume-Uni a souligné l'importance d'une norme générale d'étiquetage visant l'ensemble des aliments diététiques, car il est peu probable que des normes individuelles soient élaborées pour chacun des produits. La plupart des délégations ont partagé cet avis et se sont prononcées en faveur d'une norme plutôt que de lignes directrices. On a estimé qu'une telle norme générale aurait une double fonction: elle constituerait une norme proprement dite devant être soumise à l'approbation des gouvernements et elle fournirait également des dispositions d'étiquetage appropriées pour les normes individuelles élaborées pour certains aliments diététiques ou de régime.

71. Le Comité a discuté longuement de la section 2.1 - Définition des "aliments diététiques ou de régime". Il décide de supprimer toute référence aux catégories diététiques, car ces catégories ne couvriraient pas tous les types de produits utilisés à des fins diététiques. On a néanmoins jugé d'une grande importance de stipuler, dans la définition d'un aliment diététique ou de régime, que la composition a été modifiée par rapport à celle de l'aliment normal. D'après plusieurs délégations, il faudrait laisser aux autorités nationales le soin de juger quels aliments doivent être qualifiés de "diététiques" et de tels produits devraient être appropriés au but indiqué. Le Comité décide de poursuivre l'étude de ces questions à sa prochaine session et il modifie la section comme suit:

"Les aliments diététiques ou de régime sont des aliments spécialement traités ou préparés pour répondre à un ou plusieurs besoins diététiques particuliers liés à un état physique ou physiologique et/ou à des maladies et troubles spécifiques. La composition de ces aliments doit être sensiblement différente de celle des aliments normaux de nature comparable, s'ils existent."

72. Le Comité note que, sous sa forme actuelle, la section 2.2 sur les allégations peut définir n'importe quel type d'allégation concernant les aliments. Le Comité estime donc préférable d'attendre que le Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires ait examiné les "Directives générales concernant les allégations". On a fait observer que la liste des ingrédients ou les mentions d'étiquetage de caractère nutritionnel ne devaient pas être considérées comme des allégations. Le Comité convient qu'il n'est pas possible, pour l'instant, d'approuver un texte définitif pour la section 2.2 et il demande à la délégation du Royaume-Uni de réviser la norme sans modifier la section 2.1, conformément à la décision prise ci-dessus par le Comité.

73. Le Comité invite les délégations à confirmer par écrit les observations qu'elles ont formulées au cours de la présente session sur les différentes sections de la norme et à transmettre toute autre observation qu'elles souhaiteraient faire au sujet de la

norme au Secrétariat du Codex, FAO, Rome, dans les plus brefs délais. La délégation du Royaume-Uni s'est engagée à remanier la norme compte tenu de ces observations, ainsi que des délibérations qui auront lieu à la prochaine session du Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires au sujet des allégations et des mentions d'étiquetage de caractère nutritionnel. Le Secrétariat du Codex a été prié d'aider la délégation du Royaume-Uni dans sa tâche.

Etat d'avancement de la norme

74. Le Comité décide que le texte remanié de l'avant-projet de norme devra être communiqué aux gouvernements pour observations à l'étape 3 avant la prochaine session.

EXAMEN DE L'AVANT-PROJET DE NORME POUR LES ALIMENTS DESTINES AU REGIME DES DIABETIQUES A L'ETAPE 4

75. Le Comité était saisi du document CX/FSDU 77/9 contenant l'avant-projet de norme susmentionné révisé par le Secrétariat allemand. Le Comité avait étudié la norme lors de précédentes réunions et il avait décidé, à sa neuvième session, qu'il faudrait envisager plus avant l'élaboration d'une norme pour les aliments destinés plus particulièrement aux diabétiques (voir annexe VII du document ALINORM 70/26).

76. En présentant la norme, la délégation de la République fédérale d'Allemagne a déclaré que la poursuite de l'élaboration de la norme se justifiait par les nouvelles connaissances scientifiques acquises dans le traitement des personnes souffrant de diabète.

77. Un grand nombre de délégations ont indiqué de quelle façon le diabète, sous ses différentes formes, est soigné dans leur pays. De l'avis quasi-unanime, un régime équilibré à base d'aliments normaux, accompagné d'une éventuelle réduction de l'apport énergétique, constitue le meilleur moyen d'aider de nombreux diabétiques sans qu'il soit nécessaire de recourir à des produits particuliers. Certaines délégations ont en outre souligné qu'il fallait contrôler non seulement l'apport en glucides, mais aussi en lipides. Le Comité est convenu que tout régime pour diabétiques devrait être établi et surveillé par un médecin. La grande majorité des délégations s'est prononcée contre l'élaboration d'une norme pour les aliments destinés au régime des diabétiques. La délégation de la France a proposé que l'on prévienne, lors de l'élaboration d'une norme pour les aliments pauvres en glucides, des dispositions appropriées tenant compte des intérêts des diabétiques. La délégation de la Norvège a fait remarquer que les diabétiques peuvent consommer des aliments normaux et que toutes modifications spéciales apportées aux aliments pour diabétiques pourraient être régies par les dispositions d'étiquetage. On a toutefois reconnu que, dans de nombreux pays, des produits destinés au régime des diabétiques étaient en vente sur le marché. Ils permettent aux malades de disposer d'un plus vaste choix. L'importance et l'utilité des mentions d'étiquetage concernant la composition et le but de ces aliments ont été soulignées. Le Comité s'est demandé s'il fallait élaborer des directives pour ces mentions d'étiquetage. Plusieurs délégations ont déclaré que l'introduction de l'étiquetage nutritionnel dans leur pays s'était révélé l'un des auxiliaires les plus précieux pour les diabétiques. Le Comité a reconnu qu'il existait des divergences, aussi bien entre les pays qu'au sein des milieux médicaux de chacun des pays, sur la façon de traiter les personnes souffrant de diabète sous ses différentes formes. Le Comité estime que le contrôle des aliments destinés au régime des diabétiques devrait être laissé à la discrétion des autorités nationales de chaque pays. Il pense néanmoins qu'il faudrait parvenir à un accord international sur le mode de présentation et la teneur des mentions d'étiquetage, qui pourraient aider les diabétiques à suivre un régime diététique prescrit par un médecin.

78. Une longue discussion a eu lieu sur la façon dont le Comité devrait procéder. D'après certaines délégations, il faudrait solliciter l'avis d'experts appartenant tant à la Fédération internationale des diabétiques qu'à l'OMS. Selon d'autres délégations, les autorités et associations nationales sont suffisamment compétentes pour que le sujet puisse être traité au sein du Comité. En conclusion, le Comité décide que la procédure la plus pratique consiste à créer un groupe de travail composé de membres de ce Comité, la délégation de la République fédérale d'Allemagne assumant le rôle de coordonnateur. Les pays suivants se sont offerts à participer aux travaux de ce groupe: Suède, Royaume-Uni, Suisse, Italie, France, Pays-Bas, Etats-Unis et République fédérale d'Allemagne. La délégation de l'Autriche a déclaré que son pays pourrait également souhaiter y participer. La question restera en suspens jusqu'à ce que le Groupe de travail formule ses recommandations.

EXAMEN DE L'AVANT-PROJET DE NORME POUR LES ALIMENTS PAUVRES EN GLUCIDES (ALIMENTS A RESTRICTION GLUCIDIQUE) A L'ETAPE 4

79. Le Comité a examiné le texte révisé du projet de norme pour les aliments pauvres en glucides, tel qu'il figure dans le document CX/FSDU 77/10 préparé par le Secrétariat.

80. Le projet de norme reproduit à l'annexe IX du document ALINORM 70/26 avait été révisé compte tenu des observations des gouvernements (CX/FSDU 70/10 et Addenda I et II) et des décisions prises par le Comité au sujet d'autres normes.

81. Etant donné que les produits visés par une éventuelle norme pour les aliments pauvres en glucides pourraient également être utiles à certains diabétiques, le Comité décide de renvoyer la question de la nécessité d'une telle norme devant le Groupe de travail chargé d'étudier les aliments pour diabétiques. Certaines délégations ont attiré l'attention sur le fait que les produits couverts par cette norme pourraient être utiles dans d'autres régimes, par exemple, pour lutter contre l'obésité. Selon d'autres, une telle norme est inutile et il suffirait de stipuler dans la section sur l'étiquetage, un niveau minimum pour la réduction des glucides.

TRAVAUX FUTURS

82. Le Comité était saisi des propositions formulées à sa neuvième session en vue de travaux futurs (voir par. 73 du document ALINORM 76/26A). Le Comité accepte l'offre de la délégation des Etats-Unis de préparer un document qui fournirait des directives concernant la terminologie à utiliser dans l'élaboration de toute norme pour les aliments à faible teneur énergétique.

83. En ce qui concerne la possibilité d'élaborer une norme pour les aliments pauvres en cholestérol, le Comité a été informé qu'une consultation mixte FAO/OMS d'experts se réunirait probablement pour étudier le rôle des graisses dans l'alimentation humaine. La délégation du Canada, qui avait à l'origine proposé l'élaboration d'une telle norme, a recommandé son renvoi jusqu'à ce que le rapport de ce comité d'experts soit disponible.

84. La délégation de la Hongrie a demandé que le Comité mixte d'experts des additifs alimentaires évalue certains nouveaux édulcorants non nutritifs. Dès que l'on disposera des données toxicologiques et des spécifications nécessaires, ces substances seront soumises à l'examen du JECFA. On a signalé que les produits contenant des triglycérides à chaîne moyenne prenaient une importance de plus en plus grande dans de nombreux pays.

85. Le Royaume-Uni a rappelé au Comité que la Commission du Codex, à sa réunion de mai 1976, avait recommandé de réviser la Norme pour les préparations pour nourrissons, compte tenu des connaissances nouvellement acquises. Il a été convenu d'ajouter ce point à la liste des futurs travaux.

86. Après avoir examiné les questions sus-mentionnées, le Comité conclut qu'il devra s'efforcer essentiellement de terminer son programme de travail en cours.

DATE ET LIEU DE LA PROCHAINE SESSION

87. Le Comité a été informé que sa prochaine session devrait se tenir entre la douzième et la treizième session de la Commission. Le Président a indiqué que la période choisie devrait se situer de préférence en automne 1978 ou, au plus tard, au printemps 1979, selon les progrès qui auront été accomplis par les divers groupes de travail et dans la mesure où les documents remaniés seront disponibles. Le lieu et la date exacts de la réunion seront communiqués ultérieurement.

SOMMAIRE DE L'ETAT D'AVANCEMENT DES TRAVAUX

Norme/Code/Document	Etape	Soumis à l'examen de (s)	ALINORM/Ann. Document
Norme pour les aliments diététiques ou de régime pauvres en sodium (y compris les succédanés du sel)	9	Gouvernements	CAC/RS 53-1971
Norme pour les préparations pour nourrissons	9	Gouvernements	CAC/RS 72-1976
Norme pour les aliments diversifiés de l'enfance	9	Gouvernements	CAC/RS 73-1976
Norme pour les aliments traités à base de céréales pour nourrissons et enfants en bas âge	9	Gouvernements	CAC/RS 74-1976
Projet de norme pour les aliments "exempts de gluten"	6	11 ^e FSDU	ALINORM 78/26, Ann. II
Avant-projet de norme pour le lait de sevrage pour nourrissons et enfants en bas âge	3	11 ^e FSDU	CX/FSDU 79/..1/
Avant-projet de norme générale concernant les mentions d'étiquetage et les allégations applicables aux aliments diététiques ou de régime préemballés	3	11 ^e FSDU	CX/FSDU 79/..1/
Avant-projet de norme pour les aliments destinés au régime des diabétiques	4	11 ^e FSDU & Groupe de travail voir par.78	CX/FSDU 77/9
Avant-projet de norme pour les aliments pauvres en glucides	4	11 ^e FSDU & Groupe de travail voir par.81	CX/FSDU 77/10
Avant-projet de norme pour les aliments protéiques conditionnés pour la vente au détail	4	voir par.86	ALINORM 71/26, Ann. VII
Aliments à teneur réduite en cholestérol	-	ajourné voir par.83	ALINORM 76/26A, par. 73
Triglycérides à chaîne moyenne	-	ajourné voir par.84	-
Aliments hypocaloriques Aliments hypoprotéiques	-	voir par.86	ALINORM 76/26A, par. 73
Liste de formules vitaminiques	-	11 ^e FSDU	CX/FSDU 79/..1/
Liste des sels minéraux	-	11 ^e FSDU	CX/FSDU 79/..1/
Code d'usages en matière d'hygiène pour les aliments destinés aux nourrissons et enfants en bas âge	4	14 ^e FH	CX/FH 78/.. 1/
Spécifications microbiologiques pour les aliments destinés aux nourrissons et enfants en bas âge y compris plan d'échantillonnage (voir par. 14, 16 et 46)	4	14 ^e FH	CX/FH 78/.. 1/
Directives concernant la terminologie (voir par. 82)	2	11 ^e FSDU	CX/FSDU 79/..1/
Révision de la norme pour les préparations pour nourrissons (CAC/RS 72-1976)	-	-	ALINORM 78/26, par. 85

1/ Sera distribué en temps voulu.

LIST OF PARTICIPANTS
LISTE DES PARTICIPANTS
LISTA DE PARTECIPANTES

Chairman
Président
Presidente

Dr. R. Franck
First Director and Professor
Federal Health Office - Berlin
D-1000 Berlin 33
Postfach

AUSTRALIA
AUSTRALIE

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

AUSTRIA
AUTRICHE

Prof. Dr. Rudolf Wenger
Vorstand der 2. Medizin. Abteilung
Krankenanst. Rudolfstiftung
der Stadt Wien
Esteplatz 5
A-1030 Wien, Austria

Dipl. Ing. Kurt Schaden
Obmann des Fachverbandes der
Kindernährmittelindustrie
Fa. Nestle GmbH
Margaretengürtel 142
A-1050 Wien, Austria

CANADA

T.K. Murray
Director
Bureau of Nutritional Sciences
Health Protection Branch
Tunney's Pasture
Ottawa, Canada

D. Keenan
Manager
Nutrition and Food Safety
General Foods, Ltd.
2200 Yonge St.,
Toronto, Ontario, Canada

CHILE
CHILI

Guillermo Lunecke
Attaché Handelsangelegenheiten
Botschaft von Chile
Embassy of Chile
Bonn, Fed.Rep.of Germany

CHILE (Cont.)

Patricio Balmaceda
Attaché
Botschaft von Chile
Embassy of Chile
Bonn, Fed.Rep.of Germany

COSTA RICA

Alvar Antillón-Salazar
Representante
Costa Rica Government
Embassy of Costa Rica
Bonn, Fed.Rep.of Germany

CZECHOSLOVAKIA
TCHÉCOSLOVAQUIE
CHECOSLOVAQUIA

Dr. Hejda, Stanislav Dr. Sc.
Vice-Director, Nutrition Hygiene
Institute of Hygiene and Epidemiology
Šrobarova 48
Prague 10, Czechoslovakia

DENMARK
DANEMARK
DINAMARCA

Jens Funch
Head of Section
The National Food Institute
Mørkhøj Bygade 19
DK-2860 Søborg, Denmark

FINLAND
FINLANDE
FINLANDIA

Dr. Kari Kiuru
Head of Research and Development
Orion-Yhtymä Oy Chymos
P.O. Box 9
SF-53101 Lappeenranta 10, Finland

Doz. Pekka Kuitunen
Jorvi Hospital
ESPOO 74, Stockholm, Finland

Mrs. Tarja Luukkanen M.Sc.
Valio Finnish Cooperative Dairies'
Association
Sähkötie 3
SF-00370 Helsinki 37, Finland

FINLAND (Cont.)

Aimo Kastinen
Chief Inspector
National Board of Trade and Consumer
Interests

Box 9
SF-00531 Helsinki 53, Finland

Raimo Luukkala, M.Sc.
Huhtamäki Oy Jalostaja
Box 421

SF-20101 Turku 10, Finland

Prof. Jarmo K. Visakorpi
Institute for Clinical Sciences
University of Tampere
Teiskontie 35
SF-33520 Tampere 52, Finland

FRANCE
FRANCIA

Alain Duran
Inspecteur
Service de la répression des fraudes et
du contrôle de la qualité
Ministère de l'agriculture
42bis, rue de Bourgogne
F-75007 Paris, France

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

Mme Guelard
Ingénieur Chimiste
Service Recherche et Développement
Société des Produits du Maïs
Zone Industrielle
F-54710 Ludres, France

Mme Madeleine Vansteenbergh
Service Recherche et Développement
Société DIEPAL
284 avenue Armand Chouffet
F-69400 Villefranche, France

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

GABON

Dr. Jean-Noël Gassita
Inspecteur général de la Santé
Ministère de la santé publique
Institut de Pharmacopée
Boîte Postale 100
Libreville, Gabon

GERMANY, FED.REP.OF
ALLEMAGNE, REP.FED.D'
ALEMANIA, REP.FED.

Dr. Horst Drews
Ministerialrat
Bundesministerium für Jugend, Familie
und Gesundheit
Postfach
D-5300 Bonn-Bad Godesberg, Germany, Fed.Rep.

Dr. Med. Günter Pahlke
Direktor u. Professor
Bundesgesundheitsamt
Postfach
D-1000 Berlin 33, Germany, Fed.Rep.

Dr. Wolfhard Krönert
Direktor u. Professor
Bundesgesundheitsamt
Postfach
D-1000 Berlin 33, Germany, Fed.Rep.

Dr. Klaus Trenkle
Oberregierungsrat
Bundesministerium für Ernährung,
Landwirtschaft und Forsten
D-5300 Bonn-Duisdorf, Germany, Fed.Rep.

Katharina Prisack
Verwaltungsangestellte
Bundesministerium für Ernährung,
Landwirtschaft und Forsten
D-5300 Bonn-Duisdorf, Germany, Fed.Rep.

Prof. Dr. Med. Eberhard Schmidt
Deutsche Gesellschaft für Kinderheilkunde
Universitäts-Kinderklinik II
D-4000 Düsseldorf, Germany, Fed.Rep.

Erhard Wigand
2. Vorsitzender
Bundesverband der Diätetischen
Lebensmittelindustrie
Bürgermeister-Tschepke-Str. 13
D-6570 Kirn (Nahe), Germany, Fed.Rep.

Friedrich Frede
Stellv. Geschäftsführer
Bundesverband der Diätetischen
Lebensmittelindustrie
Kelkheimer Strasse 10
D-6380 Bad Homburg, Germany, Fed.Rep.

Dr. Ursula Wachtel
Leiterin der Ernährungswissenschaftlichen
Abteilung der Maizena Gesellschaft mbH
Spaldingstr. 218
D-2000 Hamburg 1, Germany, Fed.Rep.

Dr. Liesel Behringer
AGV
Arbeitsgemeinschaft der Verbraucher e. V.
Rotdornweg 6
D-5042 Erftstadt, Germany, Fed.Rep.

GERMANY, FED.REP.OF (Cont.)

Dr. Walter Schmelz
Produktionsleiter der Nestlé AG
Waldstrasse 19
D-8031 Neugilching, Germany, Fed.Rep.

Dr. Manfred Schmid
Milupa AG
Anspacher Str. 39
D-6380 Bad Homburg v.d.H.1, Germany, Fed.
Rep.

Dr. Bungard
Prokurist
Wissenschaftliche Abteilung
DRUGOFA GmbH
Clevischer Ring 127
D-5000 Köln 80, Germany, Fed.Rep.

Dr. H. Dilthey
Geschäftsführer und Mitinhaber
Fa. Lorenz & Lihn GmbH
Maria Kasper Str. 62
D-4050 Mönchengladbach 2, Germany, Fed.Rep.

HUNGARY
HONGRIE
HUNGRIA

Prof. Dr. Károly Lindner
College of Commerce and Gastronomy
Alkotmány-u. 9/11
H-1054 Budapest V, Hungary

IRELAND
IRLANDE
IRLANDA

Dr. Thomas Fitzgerald
Medical Officer
Government Department of Health
Custom House
Dublin 1, Ireland

Michael Lyons
Higher Executive Officer
Department of Health
Custom House
Dublin 1, Ireland

ITALY
ITALIE
ITALIA

Dr. Giovanni Gianani
Direttore Divisione Nutrizione
e Dietetica
Ministero della Sanità
Direzione Generale Alimentazione
Via Sallustiana, 10
00187 Roma, Italy

JAPAN
JAPON

Ko Namba
Technical Official, Specialist
Food Sanitation Division
Environmental Health Bureau
Ministry of Health and Welfare
2-2.1 Chome Kasumigaseki
Chiyoda-ku, Tokyo, Japan

Dr. Taro Nagasawa
Japan Dairy Technical Association
Nyugyo-Kaikan
3, Kioi-cho
Chiyoda-ku, Tokyo, Japan

Takeo Ito
Technical Research Committee
Japan Baby Food Processors Association
c/o The Canned Foods Association of Japan
No. 1-4, 2-Chome, Marunouchi
Chiyoda-ku, Tokyo, Japan

Hiroshi Sasaki
Technical Adviser
Japanese Union of Food
Additives Association
6, I-Chôme, Kyobashi, Chuo-ku
Tokyo, Japan

Dr. Fumiyasu Tsuchiya
Member of Export Committee
Japan Dairy Products Association
Nyugyo-Kaikan
3, Kioi-cho
Chiyoda-ku, Tokyo, Japan

Hisayoshi Takeuchi
Member of Export Committee
Japan Dairy Products Association
Nyugyo-Kaikan
3, Kioi-cho
Chiyoda-ku, Tokyo, Japan

Dr. Isao Kiyosawa
Japan Dairy Technical Association
Nyugyo-Kaikan
3, Kioi-cho
Chiyoda-ku, Tokyo, Japan

Dr. Eiichi Furuichi
Member of JNC-Commission E
The Japanese National Committee of IDF
Nyugyo-Kaikan
3, Kioi-cho
Chiyoda-ku, Tokyo, Japan

Satoru Kondô
Member of JNC-Commission E
The Japanese National Committee of IDF
Nyugyo-Kaikan
3, Kioi-cho
Chiyoda-ku, Tokyo, Japan

JAPAN (Cont.)

Minoru Ishida
Secretary
Technical Research Committee
Japan Baby Food Processors Association
c/o The Canned Foods Association of Japan
No. 1-4, 2-Chome, Marunouchi
Chiyoda-ku, Tokyo, Japan

KOREA, REP. OF
COREE, REP. DE
COREA, REP. DE

Hyun Won Ahn
First Secretary
Korean Embassy - Republic of Korea
Ministry of Foreign Affairs
D-5300 Bonn, Germany, Fed.Rep.

Frau Ro, Sunik
2nd Secretary
Korean Embassy - Republic of Korea
Adenauerallee 124
D-5300 Bonn, Germany, Fed.Rep.

LIBERIA

Nathaniel B. Massaquoi
Sanitarian
Ministry of Health & Social Welfare
Monrovia, Liberia

Roger B. Woodson
Sanitary Engineer
Ministry of Health & Social Welfare
Monrovia, Liberia

LIBYAN ARAB REPUBLIC
REPUBLIQUE ARABE LYBIENNE
REPUBLICA ARABE DE LIBIA

Fanzi Bashir Bedri
Director of Food Standards & Control
Department
Council of nutrition affairs and
marine wealth
P.O. Box 315
Tripoli, Libyan Arab Republic

NETHERLANDS
PAYS-BAS
PAISES BAJOS

G. Loggers
Inspecteur Volksgezondheid
Ministerie van Volksgezondheid
Dokter Reyersstraat 10
Leidschendam, Netherlands

Ir. Elly G. de Jeu
Hoofdprodukschap voor Akkerbouwprodukten
Stadhoudersplantsoen 12
Den Haag, Netherlands

NETHERLANDS (Cont.)

Dr. Ch. C.J. Olling
Biochemist
Representative Dutch Soc. for Baby Food and
Dietetic Foods
Coop. Condensfabriek "Friesland"
P.O. Box 226
Leeuwarden, Netherlands

A.F. Onneweer
Ministerie van Landbouw en Visserij
Bezuidenhoutseweg 73
Den Haag, Netherlands

Mrs. W. Vernhout
Representative for the
Vereniging van Nederlandse Fabrikanten
Kinder-Dieet Levensmiddelen
Liga Fabrieken - Roosendaal
P.O. Box 27
Roosendaal N.B., Netherlands

NEW ZEALAND
NOUVELLE-ZELANDE
NUEVA ZELANDIA

J.A. Black
Chief, Dairy Products Officer
New Zealand Ministry of Agriculture and
Fisheries
St. Olaf House
Tooley Str.
London SE1 2PG, United Kingdom

NORWAY
NORVEGE
NORUEGA

Aasmundrud, Olav
Dep. Manager, R&D
Collett-Marwell Hauge A/S
Box 204
N-1371 Asker, Norway

Dr. P.M. Frøystad, MD
Ass. Director of Hygiene and Epidemiology
Norwegian Directorate of Health
Royal Norwegian Dept. of Health and
Social Welfare
Box 8128 Dep.
Oslo 1, Norway

Prof. Dr. F.C. Gran
Institute for Nutrition Research
University of Oslo
P.O. Box 1046
N-03203 Blindern, Norway

POLAND
POLOGNE
POLONIA

Doz. Szostak, Wiktor
Director
Institute of Food and Nutrition
ul. Powsinska
02-903 Warszawa, Poland

SPAIN
ESPAGNE
ESPAÑA

Juan Ponz Marín
Jefe Sección Alimentos y Bebidas
Dirección General de Sanidad
Plaza España, 17
Madrid 13, Spain

SWEDEN
SUEDE
SUECIA

Dr. Wolf Jenning
Head of Division
The National Food Administration
Box 622
S-751 26 Uppsala, Sweden
Prof. Åke Bruce M.D.
National Swedish Food Administration
Box 622
S-751 26 Uppsala, Sweden

L. Hellving
Director
Semper AB
Fack
S-104 35 Stockholm 23, Sweden

Prof. Bertil Lindquist M.D.
Director
Department of Pediatrics
University Hospital
S-221 85 Lund, Sweden

Dr. med. Söderhjelm, Lars
Lasarettet
S-851 86 Sundsvall, Sweden

SWITZERLAND
SUISSE
SUIZA

H.U. Pfister
Head of Codex Section
Swiss Federal Health Office
Haslerstrasse 16
CH-3008 Bern, Switzerland

Dr. Werner Hausheer
F. Hoffmann-La Roche & Cie AG
Grenzacher Str. 124
CH-4002 Basel, Switzerland

SWITZERLAND (Cont.)

F. Jeanrichard
Conseiller technique
Nestec, S.A.
Case postale 88
CH-1814 La Tour de Peilz, Switzerland

Dr. Felix Kieffer
Research Assistant
Wander AG
Postfach 2747
CH-3001 Bern, Switzerland

THAILAND
THAÏLANDE
TAILANDIA

Theera Satasuk
Chief, Food Control Division
Food and Drug Administration
Ministry of Public Health
Bangkok, Thailand

UNITED KINGDOM
ROYAUME-UNI
REINO UNIDO

Robert F. Shadbolt
Senior Executive Officer
Ministry of Agriculture, Fisheries & Food
Great Westminster House
Horseferry Road
London SW1P 2AE, United Kingdom

Dr. Sylvia J. Darke
Principal Medical Officer
Department of Health & Social Security
Alexander Fleming House
Elephant & Castle
London SE 6BY, United Kingdom

Mrs. Jennifer Davies
Senior Scientific Officer
Ministry of Agriculture, Fisheries & Food
Great Westminster House
Horseferry Road
London SW1P 2AE, United Kingdom

Dr. J.G. Franklin
Head, Food Technology Dept.
Farley Health Products Ltd.
Torr Lane
Plymouth, United Kingdom

R.A. Hendey
Chief Chemist and Head of Nutrition
Cow and Gate Baby Foods
Manvers House, Manvers Street
Trowbridge
Wilts, United Kingdom

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

Dr. Robert W. Weik
Assistant to Director
Bureau of Foods (HFF-4)
Food and Drug Administration
200 "C" Street, S.W.
Washington, D.C. 20204, USA

Lowrie M. Beacham
Advisor to President
National Canners' Association
1133 20th St. N.W.
Washington, D.C. 20036, USA

Joginder Chopra M.D. M.P.H.
Bureau for Foods
Special Assistant for Medical Affairs
Food and Drug Administration
200 "C" Street S.W.
Washington, D.C. 20204, USA

Gloria E.S. Cox
Chief Executive Officer
Cox and Cox Investments
12006 Auth. Lane
Silver Spring, Maryland, USA

Dr. George A. Purvis
Research Manager - Nutrition
Gerber Products Co.
Fremont, Michigan 49412, USA

Dr. Herbert P. Sarett
Vice President
Nutritional Science Resources
Mead Johnson Research Centre
Evansville, Indiana 47721, USA

Dr. R.M. Tomarelli
Advisor
Wyeth Labs.
U.S. Representative Infant Formula Council
Radnor, PA 19087, USA

ZAIRE

Tshibuabua Mundadi
Premier secrétaire d'Ambassade
Ambassade du Zaïre
Département des affaires étrangères
D-5300 Bonn, Germany, Fed.Rep.

INTERNATIONAL ORGANIZATIONS
ORGANISATIONS INTERNATIONALES
ORGANIZACIONES INTERNACIONALES

ASSOCIATION OF OFFICIAL ANALYTICAL CHEMISTS
(AOAC)

Dr. Robert W. Weik
Assistant to Director
Bureau of Foods (HFF-4)
Food and Drug Administration
200 "C" Street, S.W.
Washington, D.C. 20204, USA

EUROPEAN ECONOMIC COMMUNITY (EEC)

Egon Gaerner
Hauptverwaltungsrat
Kommission der Europäischen
Gemeinschaften
200, rue de la Loi
B-1049 Bruxelles, Belgium

Michael Graf
Administrateur, Secrétariat Général du
Conseil des Communautés Européennes
170, rue de la Loi
B-1049 Bruxelles, Belgium

INTERNATIONAL ASSOCIATION FOR CEREAL
CHEMISTRY (ICC)

Dr. Anita Menger
Wiss. Angestellte
Bundesforschungsanstalt für Getreide- und
Kartoffelverarbeitung
Schützenberg 12
D-4930 Detmold, Germany, Fed.Rep.

INTERNATIONAL FEDERATION OF MARGARINE
ASSOCIATIONS (IFMA)

Ph. Pirnay
Secretary General
83, rue de la Loi (b.7)
B-1040 Brussels, Belgium

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

F. Jeanrichard
Ing. Chem.
Case postale 88
CH-1814 La Tour de Peils, Switzerland

Dr. Wilhelm Schultheiss
Geschäftsführer
Bundesverband der Diätetischen
Lebensmittelindustrie
Schlosstrasse 5
CH-6146 Alsbach, Switzerland

INTERNATIONAL ORGANIZATIONS (Cont.)

INTERNATIONAL UNION OF NUTRITIONAL
SCIENCES (IUNS)

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

MARINALG INTERNATIONAL

Philippe Deville
General Secretary
Marinalg International
11, avenue Morane Saulnier
F-78140 Velizy Villacoublay, France

INSTITUT EUROPEEN DES INDUSTRIES DE LA
PECTINE (IEIP)

A. Overeem
Director General
Institut Européen des Industries de
la Pectine
P.O. Box 61138
Den Haag, Netherlands

WORLD HEALTH ORGANIZATION (WHO)

D.G. Chapman
Scientist
Food Safety Programme
WHO, Avenue Appia
CH-1211 Geneva 27, Switzerland

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

FAO SECRETARIAT

G.O. Kermode
Officer-in-charge
Food Policy and Nutrition Division
FAO, Via Terme di Caracalla
00100 Rome, Italy

B. Dix
Food Standards Officer
FAO/WHO Food Standards Programme
FAO, Via Terme di Caracalla
00100 Rome, Italy

GERMAN SECRETARIAT

Dr. W. Hölzel
Oberregierungsrat
Bundesministerium für Jugend, Familie
und Gesundheit
Deutschherrenstrasse 87
D-5300 Bonn-Bad Godesberg, Germany, Fed. Rep.

H. Hauser
Oberamtsrat
Bundesministerium für Jugend, Familie
und Gesundheit
Deutschherrenstrasse 87
D-5300 Bonn-Bad Godesberg, Germany, Fed. Rep.

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

1. CHAMP D'APPLICATION

- 1.1 La présente norme s'applique aux aliments traités qui ont été spécialement conçus pour répondre aux besoins diététiques des personnes intolérantes au gluten.
- 1.2 La présente norme énonce des dispositions concernant expressément l'usage diététique particulier auquel les aliments visés sont destinés.
- 1.3 La présente norme ne s'applique pas aux aliments qui ne renferment pas normalement de gluten.

2. DESCRIPTION

2.1 Définition

Les aliments exempts de gluten sont des aliments présentés comme tels, (a) composés en totalité ou en partie de céréales comme le blé, le triticale, le seigle, l'orge ou l'avoine ou leurs éléments constitutifs, qui ont été débarrassés du gluten, ou (b) dans lesquels tout ingrédient normalement présent renfermant du gluten a été remplacé par d'autres ingrédients exempts de gluten.

2.2 Définitions subsidiaires

2.2.1 Aux fins de la présente norme, on entend par "gluten" les protéines généralement présentes dans le blé, le triticale, le seigle, l'orge ou l'avoine, auxquelles certaines personnes sont intolérantes.

2.2.2 Aux fins de la présente norme, "exempt de gluten" signifie que le "gluten" exprimé comme la quantité totale de protéines contenues dans les graines de céréales utilisées dans la fabrication du produit, n'exécède pas 0,4 %

3. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITE

3.1 Les aliments exempts de gluten doivent être préparés essentiellement ou entièrement à partir des ingrédients suivants:

- (a) céréales contenant du gluten comme le blé, le triticale, le seigle, l'orge ou l'avoine ou leurs éléments constitutifs, qui ont été débarrassés de leur gluten, conformément à la section 2.2.2;
- (b) ingrédients exempts de gluten utilisés à la place des ingrédients contenant du gluten, qui entrent normalement dans la composition de tels aliments;
- (c) tout mélange de deux ou plusieurs des ingrédients définis aux alinéas (a) et (b).

3.2 Les aliments exempts de gluten qui sont appelés à remplacer d'importantes denrées de base telles que la farine ou le pain, doivent fournir approximativement la même quantité de vitamines et de sels minéraux que les aliments qu'ils remplacent, conformément à la législation nationale du pays dans lequel ils sont commercialisés.

4. ETIQUETAGE

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

- 4.1 La mention "exempt de gluten" doit figurer à proximité immédiate du nom du produit.
- 4.2 La liste complète des ingrédients doit figurer sur l'étiquette par ordre décroissant selon leur proportion; toutefois, lorsque des vitamines et des sels minéraux ont été ajoutés, ces substances doivent être déclarées dans des groupes distincts sans qu'il soit besoin, à l'intérieur de ces groupes, de les énumérer par ordre décroissant selon leur proportion.

4.3 Déclaration de la valeur nutritive

L'étiquette doit fournir les renseignements nutritionnels ci-après:

4.3.1 Valeur énergétique, exprimée en Calories (kcal) ou en kilojoules (kJ), et nombre de grammes de protéines, de glucides et de lipides par 100 g de l'aliment; le cas échéant, la proportion de ces éléments dans une quantité spécifiée (par exemple un biscuit) de l'aliment tel qu'il est suggéré de le consommer.

4.3.2 Outre les renseignements nutritionnels requis par la législation nationale, la quantité totale dans le produit fini de chaque vitamine et sel minéral ajoutés, conformément à la section 3.2, sera déclarée par 100 g de l'aliment ainsi que dans une quantité spécifiée de l'aliment tel qu'il est suggéré de le consommer.

5. ALLEGATIONS

5.1 Tout aliment préparé conformément aux dispositions de la section 3.1 peut porter la mention "exempt de gluten".

5.2 On ne peut appliquer la mention "exempt de gluten" à un aliment qui n'en contient pas naturellement; toutefois un produit céréalier ou un aliment contenant une céréale, qui est naturellement exempt de gluten, peut porter sur l'étiquette une déclaration indiquant cette particularité et précisant qu'il peut être utilisé dans les régimes exempts de gluten 1/.

6. CONDITIONNEMENT

6.1 Le produit doit être préemballé de façon à en préserver l'hygiène et les caractéristiques.

6.2 Les récipients et les matériaux d'emballage doivent être constitués uniquement de substances sans danger et convenant à l'usage auquel elles sont destinées. Chaque fois qu'il existe une norme du Codex Alimentarius pour l'une des substances utilisées comme matériaux d'emballage, cette norme sera applicable.

7. METHODES D'ANALYSE ET D'ECHANTILLONNAGE

(à mettre au point)

1/ Cette disposition figure implicitement dans le Projet de norme générale concernant les mentions d'étiquetage et les allégations applicables aux aliments diététiques ou de régime (section 4.2, CX/FSDU 75/10); elle deviendra inutile une fois que la norme aura été élaborée.

ALINORM 78/26
ANNEXE III

RAPPORT D'UN GROUPE DE TRAVAIL OFFICIEUX SUR LES ADDITIFS
ALIMENTAIRES DANS LES ALIMENTS POUR NOURRISSONS ET ENFANTS EN BAS AGE

Bonn (Rép. féd. d'Allemagne), 24 - 25 février 1977

INTRODUCTION

1. A sa neuvième session (Bonn, 22-26 septembre 1975), le Comité du Codex sur les aliments diététiques ou de régime a décidé que le Groupe de travail ad hoc sur les additifs alimentaires dans les aliments pour nourrissons et enfants en bas âge devrait poursuivre ses travaux sous la présidence de Monsieur K. Murray (Canada).

2. Le Groupe de travail s'est donc réuni à Bonn, les 24 et 25 février 1977. La liste des participants est reproduite à l'Annexe I.

3. La séance a été ouverte par Monsieur H. Drews, Ministerialrat, Ministère fédéral de la jeunesse, de la famille et de la santé. Monsieur Drews a insisté sur l'utilité de réunir un petit groupe de spécialistes pour examiner l'emploi des additifs alimentaires, avant que le Comité du Codex sur les aliments diététiques et de régime soit saisi de la question.

ADOPTION DE L'ORDRE DU JOUR

4. Le Groupe de travail adopte l'ordre du jour provisoire avec une légère modification dans l'ordre des points à étudier.

BHA et BHT utilisés comme anti-oxydants

5. Le Groupe de travail est convenu de ne recommander l'emploi du BHA et du BHT dans aucun des aliments de la première enfance. Le délégué des Etats-Unis, appuyé par celui du Royaume-Uni, a fait savoir qu'il n'était pas contraire à l'emploi de ces substances.

Carbonate et bi-carbonate d'ammonium

6. Le Groupe de travail était saisi d'une suggestion selon laquelle le carbonate d'ammonium et le bicarbonate d'ammonium devraient être prévus comme agents levurants dans les préparations pour nourrissons à base de céréales. Si certains délégués n'ont formulé aucune objection à l'encontre de ces deux additifs, selon d'autres leur justification technologique est insuffisante étant donné qu'il existe d'autres substances chimiques pouvant remplir les mêmes fonctions. Le Groupe de travail est convenu de recommander l'emploi du carbonate et du bicarbonate d'ammonium uniquement dans les "biscottes et biscuits" et il prie le délégué du Royaume-Uni de fournir des données sur les résidus présents dans ces produits; ces données pourront être soumises pour examen au Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires.

Trypsine

7. Le Groupe de travail a examiné la demande visant à autoriser la trypsine dans les aliments à base de céréales pour nourrissons. Devant l'accueil assez froid réservé à cette proposition en raison des incertitudes concernant la justification technologique, le Groupe de travail est convenu de différer la décision à ce sujet jusqu'à ce que le délégué du Royaume-Uni ait fourni un complément d'informations permettant de justifier l'emploi de cette substance d'un point de vue technologique.

Acide tartrique

8. Le Groupe de travail a ensuite examiné l'emploi de l'acide tartrique dans certains aliments diversifiés de l'enfance. Il s'est inquiété quelque peu du fait que, d'une façon générale, l'ingestion d'acide tartrique risque de dépasser considérablement la dose journalière acceptable. Le Groupe de travail est convenu de recommander uniquement l'emploi de l'acide L (+) tartrique, de restreindre celui-ci aux produits à base de fruits et de lui assigner une concentration maximale de 1 pour cent.

Hydroxyde de calcium, de potassium et de sodium

9. Le Groupe de travail était saisi d'une proposition recommandant l'emploi de l'hydroxyde de calcium, de potassium et de sodium dans les préparations pour nourrissons pour empêcher la précipitation des protéines, ainsi que d'autres modifications au cours du traitement. Après une brève discussion au cours de laquelle on a exprimé une certaine inquiétude au sujet de l'emploi de ces hydroxydes, le Groupe de travail est convenu de recommander leur utilisation dans les préparations pour nourrissons. On a fait valoir au Comité que cette décision était en harmonie avec la précédente décision prise par le Comité du Codex sur les aliments diététiques ou de régime.

Pectine

10. Le Groupe de travail a ensuite porté son attention sur l'emploi de la pectine dans les préparations pour nourrissons, les aliments diversifiés de l'enfance et les aliments à base de céréales. Il était saisi d'un certain nombre d'observations des gouvernements indiquant les aliments infantiles dans lesquels la pectine était utilisée et dans quelle proportion. On a fait remarquer au Groupe de travail que l'emploi de la carragénine était déjà prévu dans les préparations pour nourrissons et que, par conséquent, il était logique de prévoir également celui de la pectine. L'attention du Groupe de travail a été également attirée sur le fait que la pectine était déjà autorisée dans les aliments diversifiés de l'enfance à base de fruits dans la proportion de 1 pour cent.

11. Après une assez longue discussion, le Groupe de travail est convenu de formuler les recommandations ci-après:

- (i) la pectine ne devrait pas être autorisée dans les préparations pour nourrissons;
- (ii) la pectine ne devrait pas être autorisée dans les produits à base de céréales;
- (iii) la pectine ne devrait pas être autorisée dans les aliments diversifiés de l'enfance, à moins qu'il ne s'agisse d'aliments à base de fruits ayant déjà été acceptés.

12. Ces décisions sont essentiellement fondées sur le fait qu'il faudrait une quantité bien plus importante de pectine dans les préparations pour nourrissons que dans le cas d'additifs analogues déjà approuvés. En ce qui concerne les aliments pour nourrissons à base de céréales, le Groupe de travail estime que l'adjonction d'un agent épaississant ne se justifie pas du point de vue technologique.

Mono- et di-glycérides

13. Le Groupe de travail était saisi d'une demande tendant à ce que les mono- et di-glycérides soient autorisés dans les aliments diversifiés de l'enfance, dans la proportion de 0,15 pour cent sur la base du produit prêt à la consommation, et que cette proportion ne soit pas reliée à la teneur en lipides. On a en outre fait remarquer que, pour l'instant, la teneur en mono et di-glycérides des aliments diversifiés de l'enfance était limitée à 1 pour cent sur la base des lipides, alors que les aliments céréaliers pouvaient en renfermer 1,5 pour cent sur la base du poids sec.

14. Le Groupe de travail est convenu de recommander l'emploi des mono- et di-glycérides dans les aliments diversifiés de l'enfance à la concentration maximale de 0,15 pour cent sur la base du produit prêt à la consommation.

Principe du transfert appliqué aux aliments pour nourrissons et enfants en bas âge

15. Le Groupe de travail s'est ensuite demandé si le principe du transfert était applicable aux aliments pour nourrissons et enfants en bas âge.

16. Le Groupe de travail était saisi du document intitulé "Principe du transfert des additifs dans les produits alimentaires", qui a été préparé par le Comité du Codex sur les additifs alimentaires et confirmé par la Commission du Codex Alimentarius pour servir de guide aux comités Codex de produits à la onzième session de la Commission. Les délégués participant au Groupe de travail se sont familiarisés avec les détails de ce principe.

17. Il est apparu rapidement que le Groupe de travail ne pourrait parvenir à un accord sur l'opportunité d'appliquer le principe du transfert aux aliments infantiles. Le Groupe de travail a donc envisagé les autres recommandations éventuelles qui pourraient être formulées.

18. Au cours de la discussion qui a suivi, les suggestions ci-après ont été faites:
- (i) au moment d'accepter les normes sur les aliments infantiles, les gouvernements devraient donner expressément leur avis sur l'opportunité d'appliquer le principe du transfert;
 - (ii) il faudrait établir une liste des additifs alimentaires dont on pourrait admettre le transfert dans les aliments infantiles en général ou dans certaines catégories d'aliments infantiles (liste positive);
 - (iii) il faudrait établir une liste des additifs alimentaires dont le transfert ne devrait pas être autorisé dans les aliments infantiles en général ou dans certaines catégories d'aliments infantiles (liste négative).
19. Les délégués présents ont cité des exemples d'additifs alimentaires qui pourraient figurer dans l'une de ces catégories et ont présenté des arguments pour et contre chacune de ces suggestions.
20. Le Groupe de travail est finalement convenu de recommander au Comité du Codex sur les aliments diététiques ou de régime de demander expressément aux gouvernements, lorsqu'ils acceptent les normes pour les aliments infantiles, d'indiquer dans la procédure d'acceptation Codex si le principe du transfert s'applique ou non et, dans l'affirmative, s'il s'applique à tous les produits en général ou seulement à certains produits et/ou additifs spécifiques.

Niveaux des nitrates dans les aliments infantiles

21. Le Groupe de travail a étudié ensuite la question de l'établissement de concentrations maximales pour les nitrates dans les aliments infantiles. La République fédérale d'Allemagne et la Norvège disposent de renseignements à ce sujet.

22. Le délégué de la République fédérale d'Allemagne a signalé que, dans son pays, la teneur en nitrates des aliments pour nourrissons et enfants en bas âge ne devait pas dépasser 400 mg/kg. A dater du 1er janvier 1979, la concentration maximale sera ramenée à 250 mg/kg. Cette restriction semble avoir eu pour effet de réduire le niveau des nitrates présents dans les aliments infantiles dans ce pays.

23. D'autres délégués n'ont pas jugé utile d'établir des concentrations maximales pour les nitrates dans ces aliments et ils ont estimé que les dispositions stipulées aux alinéas 9.9.1 et 9.9.2 de la Norme pour les aliments diversifiés de l'enfance étaient suffisantes. Voici le texte de ces dispositions:

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

"9.9.2 Pour les betteraves et les épinards en conserve, l'avertissement suivant doit figurer sur l'étiquette: "A ne donner qu'aux enfants âgés de plus de 12 semaines".

24. On a fait observer au Groupe de travail que la présence de nitrates dans les aliments pour l'enfance n'était pas une question simple et qu'il fallait tenir compte de différents facteurs tels que le moment de la récolte, les conditions météorologiques, le degré de blanchiment et de lavage, l'élimination des produits dépassant les limites maximales.

25. Deux délégués ont également fait remarquer qu'aucun cas flagrant d'atteinte à la santé dû à la teneur en nitrates des préparations commerciales pour l'enfance n'avait été signalé.

26. Le Groupe de travail est convenu, à la majorité, que les instructions d'entreposage et d'étiquetage figurant actuellement aux alinéas 9.9.1 et 9.9.2 de la Norme pour les aliments diversifiés de l'enfance étaient satisfaisantes. Un groupe minoritaire a toutefois estimé qu'il faudrait établir des concentrations maximales pour les nitrates dans les aliments infantiles. Dans ce débat comme dans les précédents, le Groupe de travail a été desservi par faible nombre de participants.

Contaminants métalliques et métalloïdes

27. Le Groupe de travail était saisi d'un document préparé par le Royaume-Uni et indiquant la teneur en métaux des aliments pour l'enfance dans ce pays. Certains délégués ont fait savoir qu'ils disposeraient bientôt de données analogues pour leurs pays respectifs.

28. Le Groupe de travail a estimé qu'il devrait attendre ce complément d'information pour pouvoir discuter utilement de la question.