

commission du codex alimentarius

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

ORGANISATION MONDIALE
DE LA SANTÉ

BUREAU CONJOINT:

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

ALINORM 81/26

PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS

Quatorzième session

Genève, 29 juin-10 juillet 1981

RAPPORT DE LA DOUZIEME SESSION DU COMITE DU CODEX SUR LES

ALIMENTS DIETETIQUES OU DE REGIME

Bonn-Bad Godesberg, 29 septembre-3 octobre 1980

F

INTRODUCTION

1. Le Comité du Codex sur les aliments diététiques ou de régime a tenu sa douzième session à Bonn-Bad Godesberg du 29 septembre au 3 octobre 1980, à l'aimable invitation du Gouvernement de la République Fédérale d'Allemagne, sous la présidence de M. H. Drews, Ministerialrat au Ministère fédéral de la Jeunesse, de la Famille et de la Santé. Le Professeur D. Eckert, Président de la Commission du Codex Alimentarius a ouvert la session au nom de Madame Antje Huber, Ministre fédéral de la jeunesse, de la famille et de la santé. M. Eckert a attiré l'attention sur la nouvelle orientation des travaux de la Commission, sur l'attention majeure accordée aux besoins des pays en développement, sur l'intérêt soutenu attribué aux aspects sanitaires des normes Codex et enfin sur les activités du Codex en général qui contribuent à instaurer une meilleure compréhension entre les pays et favorisent le commerce international.

2. La Commission a observé une minute de silence pour honorer la mémoire de Mme Elisabeth Hufnagel (République fédérale d'Allemagne). Le Président a rendu hommage aux travaux méritoires de Mme Hufnagel concernant les normes internationales pour les denrées alimentaires, au dévouement avec lequel elle s'est consacrée à sa tâche et rappelé les nombreux liens qu'elle avait établis avec des collègues du monde entier.

3. Ont participé à la session les représentants des 23 pays suivants:

Australie	Finlande	Panama
Autriche	France	Pays-Bas
Belgique	Hongrie	République fédérale d'Allemagne
Canada	Irlande	Royaume-Uni
Chili	Japon	Suède
Danemark	Mexique	Suisse
Espagne	Norvège	Yougoslavie
Etats-Unis d'Amérique	Nouvelle-Zélande	

Etaient présents les observateurs des organisations internationales suivantes:

- Association of Official Analytical Chemists (AOAC)
- Communauté Economique Européenne (CEE)
- Association Internationale de Chimie Céréalière (AICC)
- Secrétariat International des Industries des Aliments Diététiques (ISDI)
- International Federation of Margarine Associations (IFMA)
- Union Internationale des Sciences de la Nutrition (UISN)
- Marinalg International

- Organisation des Nations Unies pour l'Alimentation et l'Agriculture (FAO)
- Fédération Internationale des Industrie du Glucose (FIIG)
- Organisation Mondiale de la Santé (OMS)
- Fonds des Nations Unies pour l'Enfance (FISE)

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

4. L'ordre du jour est adopté sous réserve d'un amendement; les points 7 et 8 seront intervertis, l'examen préalable du Projet de norme pour les mentions d'étiquetage et les allégations concernant les aliments préemballés déclarés comme convenant à leur incorporation dans un régime prescrit pour diabétiques devant faciliter la discussion sur le Projet de norme pour l'étiquetage des aliments à teneur en calories faible ou réduite.

5. Le Comité note que le Groupe de travail ad hoc sur les méthodes d'analyse ainsi que celui sur les listes consultatives de sels minéraux et de composés vitaminiques utilisables dans les aliments pour nourrissons et enfants en bas âge se réuniront durant la session et feront rapport au Comité.

6. La délégation de Norvège a proposé que l'on établisse un groupe de travail qui serait chargé d'examiner la dernière version du Code OMS/FISE pour la commercialisation des produits de remplacement du lait maternel. Des représentants de l'OMS et du FISE assisteront à la séance que le Comité tiendra le 1er octobre 1980 pour exposer les résultats des dernières consultations. Le Comité décide par conséquent de ne pas créer de groupe de travail.

DESIGNATION DES RAPPORTEURS

7. M. J.L. Allain (France) et M. S.J. Darke (Royaume-Uni) ont accepté de remplir les fonctions de rapporteurs.

QUESTIONS DECOULANT DE LA DOUZIEME SESSION DE LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS ET DES REUNIONS D'AUTRES COMITES DU CODEX

8. Le Comité était saisi du document CX/FSDU 80/2 contenant des renseignements sur des questions relatives à d'autres travaux du Codex.

9. Le Comité note que les gouvernements peuvent transmettre des observations sur les incidences économiques que pourraient avoir les normes Codex pour leurs pays, quelque soit l'état d'avancement de ces normes.

10. Le Comité note également avec intérêt que la Commission du Codex Alimentarius a examiné attentivement les aspects nutritionnels des normes Codex, notamment de celles pour les préparations pour nourrissons et pour les aliments diversifiés de l'enfance (baby foods). Une note sur ces aspects nutritionnels est préparée pour la prochaine session de la Commission. La Commission a également demandé aux Comités de produits d'accorder une attention particulière aux aspects nutritionnels des normes relevant de leurs responsabilités. On a aussi attiré l'attention sur les travaux que le Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires a consacré aux Directives sur l'étiquetage nutritionnel, actuellement à l'étape 3. On a émis l'avis que de nombreux aspects de ces directives se rapportent à des questions scientifiques très spécialisées du domaine des compétences techniques du Comité. Le Secrétariat est invité à faire en sorte que les directives sur l'étiquetage nutritionnel soient communiquées au Comité après la prochaine session du Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires.

11. Examinant la question de savoir si, aux termes de son mandat, le Comité était chargé de l'examen des aspects nutritionnels de tous les aliments, le Comité a souhaité être consulté sur toutes les questions nutritionnelles liées aux travaux du Codex et exercer pour tous les aspects nutritionnels des normes des fonctions consultatives similaires à celles attribuées à d'autres Comités s'occupant de questions générales dans d'autres

domaines. Le Secrétariat a été chargé de soumettre cette demande à la Commission à sa prochaine session et d'envisager une révision appropriée du mandat du Comité (voir aussi par. 55).

12. Le Comité décide d'examiner au titre des points de l'ordre du jour appropriés les autres questions mentionnées dans le document CX/FSDU 80/2.

13. Au sujet du rapport sur les acceptations par les gouvernements des normes élaborées par le Comité, les délégations ont été priées de communiquer au secrétariat tout renseignement relatif à l'acceptation officielle de ces normes. Les membres de la Commission du Codex Alimentarius désirent aussi être informés sur toutes les mesures prises ou envisagées à cet égard. Lorsque des gouvernements estiment ne pas être en mesure d'accepter une norme, il est intéressant de savoir si les produits qui lui sont conformes peuvent circuler librement sur leur territoire.

EXAMEN DU PROJET DE NORME GENERALE POUR LES MENTIONS D'ETIQUETAGE ET LES ALLEGATIONS CONCERNANT LES ALIMENTS DIETETIQUES OU DE REGIME PREEMBALLES, A L'ETAPE 7

14. Le Comité était saisi du document CX/FSDU 80/3 où figurait la norme précitée de l'Addendum 1 contenant les commentaires des gouvernements parvenus à ce sujet (Canada, Danemark, Finlande, Pays-Bas, Nouvelle-Zélande, Pologne, Suède et Suisse), et de l'Addendum 2 (France). Le Comité note que la norme a été confirmée par le Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires à l'étape 5, sous réserve des quelques amendements mentionnés dans la circulaire CL 1980/10. La Commission a ensuite avancé la norme à l'étape 6. Le Comité décide de procéder à un examen approfondi de la norme précitée, section par section.

Section 1 - Champ d'application

15. Aucune modification n'est apportée à la section champ d'application.

Section 2 - Définition

Aliments diététiques ou de régime (Section 2.1)

16. On a fait remarquer que la définition actuelle devait à l'origine englober tous les aliments diététiques ou de régime, y compris les aliments pour nourrissons et enfants en bas âge. Quelques délégations ont estimé que cela devrait être explicitement déclaré dans la définition, tandis que d'autres ont jugé une telle précision superflue. Le Comité décide de ne pas amender cette partie de la définition mais d'ajouter une note de bas de page précisant que les aliments diététiques ou de régime comprennent les aliments pour nourrissons et enfants en bas âge.

17. Conformément à la proposition du Comité du Codex sur l'étiquetage, le Comité accepte d'ajouter l'adjectif "particulier" après "un état physique ou physiologique" et modifie la définition en conséquence.

18. On a longuement examiné si les aliments diététiques ou de régime devaient faire l'objet d'une formulation et d'un traitement spécial et différer sensiblement des aliments courants de nature comparable. De l'avis de quelques délégations de telles modifications sont essentielles pour justifier la classification de ces aliments comme aliments diététiques ou de régime. La délégation des Etats-Unis a signalé que certains aliments courants conviennent, de par leur nature, à un régime alimentaire donné. On a fait valoir que des allégations et mentions d'étiquetage appropriées, autorisées pour cette sorte d'aliments, figuraient au paragraphe 6.1.3 de l'avant-projet de norme. Le Comité n'apporte pas de modification à la deuxième phrase de la section 2 si ce n'est qu'il remplace l'adjectif "normaux" par "ordinaires" qui lui semble mieux convenir pour désigner des aliments qui ne sont pas des aliments diététiques ou de régime.

19. La délégation des Etats-Unis a également attiré l'attention sur la nécessité de définir les "aliments médicinaux". Ce point a déjà fait l'objet d'un débat au cours de la précédente session du Comité. La délégation des Etats-Unis, qui propose un texte

légèrement modifié ^{1/} par rapport à celui du paragraphe 75 du document ALINORM 79/26, confirme l'opinion qu'il importe de prévoir des dispositions particulières pour cette sorte d'aliments. Le Comité prend acte de cette proposition mais décide de ne pas insérer de définition des aliments médicinaux dans le texte. La discussion sur les "aliments médicinaux" pourra être reprise lors de l'examen des sections 4 et 6.1.4.

20. On a appelé l'attention du Comité sur la suggestion du Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires tendant à supprimer les définitions figurant aux paragraphes 2.2 et 2.9 du Projet de norme et à introduire une référence aux définitions correspondantes de la Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CAC/RS 1-1969) et des Directives générales concernant les allégations. Le Comité décide cependant de maintenir intégralement les définitions qui figurent aux sections 2.2 à 2.9. Les membres du Comité ont reconnu qu'il était préférable de disposer d'un document complet plus facile à comprendre et facilitant le travail des gouvernements au moment où ils décideront d'accepter ou non la norme. Par ailleurs, le Comité a estimé que des références aux documents précités pourraient aussi entraîner pour eux des amendements qui ne pourraient en aucun cas convenir à la présente norme.

Section 3 - Principes Généraux

21. Le Comité convient que l'alinéa 3.2 des Principes Généraux, repris de la Norme Générale, ne s'applique pas aux aliments diététiques ou de régime et décide de supprimer cet alinéa.

22. On a rappelé au Comité qu'il avait examiné à sa dernière session une proposition des Etats-Unis tendant à introduire deux nouvelles dispositions dans cette section mais qu'il avait remis toute décision au sujet du texte proposé et de son inclusion dans la Norme (voir par. 79 ALINORM 79/26). Aucune observation écrite n'étant parvenue à ce sujet, la délégation des Etats-Unis a estimé que le Comité pourrait se borner à examiner le texte suivant proposé pour l'alinéa 3.4:

"3.4 Dans l'étiquetage et la publicité des aliments visés par la présente norme, rien ne doit donner à penser que l'aliment, en raison de la présence ou de l'absence de certaines vitamines et/ou substances minérales, est adéquat ou efficace pour prévenir, soigner, soulager ou traiter quelque maladie ou symptôme que ce soit, bien que l'étiquette puisse indiquer que l'aliment est une source de tel ou tel élément nutritif essentiel qui contribue de manière importante à assurer une bonne nutrition et une bonne santé. Cette interdiction ne s'applique pas aux aliments médicinaux présentés comme devant être utilisés uniquement sous contrôle médical dans le cadre d'une diète administrée en cas de maladies ou de troubles spécifiques."

23. A l'appui de la proposition visant à exempter certaines allégations de l'interdiction générale qui est mentionnée dans la première phrase du paragraphe 3.4, la délégation des Etats-Unis a donné des précisions sur les caractéristiques spécifiques des "aliments médicinaux". Ainsi:

- a) l'utilisation sans discernement de ces produits pourrait être dangereuse pour la santé;
- b) ils devraient donc être administrés sous contrôle médical rigoureux; la publicité et les informations à leur sujet ne devraient être autorisées qu'à l'intention de la profession médicale.

^{1/} On entend par "aliments médicinaux" une catégorie d'aliments diététiques ou de régime qui comprend tous les aliments destinés à être utilisés sous contrôle médical dans le cadre d'une diète, par des personnes souffrant de maladies ou de troubles spécifiques ou se trouvant dans un état physiologique associés à des besoins nutritionnels spéciaux établis par le diagnostic du médecin.

Des dispositions d'étiquetage complémentaires détaillées seront requises pour garantir l'utilisation appropriée de ces aliments.

24. Plusieurs autres délégations ont reconnu que de tels aliments existaient, par exemple: les aliments spécifiques des insuffisances rénales, des phénylcétonuries et de toute autre condition métabolique anormale. On a aussi noté que ces "aliments médicaux" spécialement préparés pouvaient constituer un régime alimentaire complet ou une partie de celui-ci.

25. Le Comité souscrivant à l'avis exprimé par plusieurs délégations, a estimé qu'il serait plus opportun d'élaborer une norme entièrement nouvelle ou de préférence des directives pour normaliser ces produits de manière plus détaillée. Ces directives pourraient au besoin être annexées en temps utile à la présente norme.

26. La délégation des Etats-Unis a été chargée de préparer un premier projet de directives, pour les "aliments médicaux" qui ne couvrirait que les aspects relatifs à l'étiquetage et aux allégations, et qui serait examiné par le Comité lors de sa prochaine session.

27. Compte tenu de ce qui précède, le Comité décide de ne pas insérer dans la norme le texte proposé pour la section 3.4 (voir par. 22).

Section 4 - Mentions d'étiquetage obligatoires pour les aliments diététiques ou de régime préemballés

28. Le Comité est convenu de modifier le texte du préambule de cette section de manière à préciser que la référence à des normes Codex spécifiques pour les aliments diététiques ou de régime vise les normes déjà élaborées par le Comité. La liste des normes Codex pour les aliments diététiques ou de régime sera jointe à la version définitive du présent rapport. Elle sera mise à jour périodiquement, à mesure que de nouvelles normes seront mises au point.

29. Le Comité n'apporte pas de modifications aux dispositions mentionnées dans la section 4.1 "Nom du produit" sauf à l'alinéa 4.1.2 où il autorise l'emploi d'un "terme équivalent approprié", et à l'alinéa 4.1.3 où l'expression "peut être" est remplacée par "doit être", la déclaration de la caractéristique essentielle du produit devant être obligatoire.

30. Plusieurs délégations ont fait remarquer qu'ils comprenaient mal le sens du terme "constituant" qui figure à l'alinéa 4.2.2 (Liste des ingrédients). Le Secrétariat a indiqué que les Comités de produits du Codex avaient rencontré des difficultés analogues en examinant les exigences d'étiquetage de nombreux aliments dont ils s'occupent. C'est pourquoi le document de travail sur la "révision de la Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées" (CAC/RS 1-1969) que le Comité du Codex sur l'étiquetage examinera à sa prochaine session, propose de modifier le texte de cette disposition. En fait, cette disposition avait pour but de rendre obligatoire la déclaration des divers ingrédients d'un aliment composé utilisé à son tour en tant qu'ingrédient. Le Comité décide que le texte proposé dans le document de travail CX/FL 80/7 remplacera le texte actuel de l'alinéa 4.2.2. En conséquence, la définition du terme "constituants" est supprimée.

31. En ce qui concerne l'expression de la valeur énergétique en kilocalories (kcal) et en kilojoules (kJ), le Comité décide de ne pas modifier ce paragraphe et de ne pas laisser le choix entre kcal et kJ. Les consommateurs comprennent plus facilement une valeur énergétique exprimée en kcal, même si aux termes des conventions internationales la valeur énergétique devrait être exprimée en kJ.

32. Les différentes versions de l'alinéa 4.3.2, proposées dans les observations écrites ont été défendues par les délégations présentes. Toutefois, compte tenu de la grande divergence des opinions, le Comité décide de supprimer tout cet alinéa qui ne ferait que compliquer la norme sans fournir d'information véritablement utile au consommateur. On a aussi proposé d'ajouter à l'alinéa 4.3.1b) une disposition aux termes de laquelle il aurait été permis d'omettre de déclarer les macronutriments dont la concentration ne dépassait pas 1 gr. par 100 gr. Le Comité ne modifie pas l'alinéa 4.3.1 b).

33. Le Comité a reconnu que les consommateurs pourraient souhaiter connaître et auraient le droit de savoir quelle est la teneur des produits en nutriments présentés comme en étant les éléments caractéristiques essentiels. Un nouvel alinéa 4.3.1 c) est ajouté à cet effet (voir Annexe II).

34. Le Comité n'apporte pas de modification aux alinéas 4.4 (Contenu net), 4.5 (Nom et adresse) et 4.7 (Identification des lots). Plusieurs délégations ont fait remarquer que le texte de l'alinéa 4.6.1 (Pays d'origine) devrait être identique à celui de la Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées. Les consommateurs souhaitent souvent connaître le pays d'origine d'un aliment particulier; cependant comme il est parfois difficile d'établir quel est le pays d'origine, le Comité maintient l'alinéa 4.6.1 tel quel.

35. Le Comité note que le Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires a entrepris la révision des lignes directrices concernant le datage à l'usage des Comités du Codex de produits; il prendra connaissance avec intérêt des commentaires de ces Comités, particulièrement au sujet du délai de conservation en entrepôt des produits pour lesquels des normes ont été élaborées.

36. Le Comité décide de maintenir le principe de la déclaration obligatoire de la date de durabilité minimale.

37. Plusieurs délégations ont attiré l'attention sur le fait que les aliments diététiques ou de régime appartiennent pratiquement à tous les groupes de produits et que le Comité ne serait pas en mesure d'exprimer une opinion sur les délais de conservation de tous ces groupes. On a aussi reconnu que les modifications auxquelles on procède lors de la production d'aliments diététiques ou de régime, par ex. réduction de la teneur en sucre, diminution de la teneur en sodium, augmentation de la teneur en eau, peuvent modifier le délai de conservation du produit fini.

38. Le Comité décide d'amender l'alinéa 4.8.2 aux fins d'exiger la déclaration de la durabilité minimale exprimée en jour, mois, année pour tous les aliments visés par la norme; seuls le mois et l'année pourront être déclarés dans le cas des produits dont le délai de conservation dépasse trois mois. Cette disposition pourra être révisée lorsque les conseils du Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires seront connus.

39. Le Comité décide de modifier le texte de l'alinéa 4.9.1 (Entreposage des emballages fermés) et d'introduire les mots "sont essentiels" à la place de "présentent une importance".

Section 6 - Dispositions supplémentaires

40. Le Comité accepte les recommandations formulées par le Comité du Codex sur l'étiquetage à sa treizième session et modifie le texte des alinéas 6.1.2 et 6.1.3 (voir Annexe II du présent rapport), et rend obligatoire la disposition de l'alinéa 6.1.1.

41. Le Secrétariat a été prié de faire connaître son avis sur les incidences qui résulteraient de l'inclusion de Codes d'usages ou d'autres textes de nature consultative, ou d'une partie de ceux-ci, dans les dispositions obligatoires des normes. Le Comité note que cette question sera examinée par le Comité exécutif lors de sa prochaine session.

42. L'alinéa 6.1.4 a fait l'objet d'un débat approfondi; le Comité du Codex sur l'étiquetage ayant recommandé sa suppression. Une délégation, soutenue par d'autres, a déclaré qu'à son avis, si l'on conservait la seconde phrase, l'interdiction visant certaines allégations stipulée dans la première phrase perdait toute signification. Plusieurs délégations, notamment le Japon, ont fait valoir et le Comité a reconnu que dans le cas précis de certains aliments, des mentions supplémentaires sur l'étiquette indiquant le but spécifique de l'aliment étaient essentielles pour le consommateur et devraient être autorisées.

43. Le Comité est convenu en conséquence d'adopter un texte rédigé de manière à maintenir en principe l'interdiction en cause. Des dérogations seront toutefois consenties dans le cas des produits pour lesquels des normes Codex ont déjà été élaborées, ou en l'absence de norme ou de directive Codex lorsque la législation du pays autorise une telle dérogation (voir Annexe II). La délégation de la Suisse n'a pas approuvé cet amendement et souhaiterait que cet alinéa soit laissé tel quel.

ETAT D'AVANCEMENT DE LA NORME

44. Plusieurs délégations ont estimé qu'étant donné les modifications substantielles apportées à la norme, les gouvernements devraient avoir l'occasion de réexaminer les amendements à la lumière de nouvelles observations. Les délégations présentes décident à la majorité de maintenir la norme à l'étape 7 aux fins de considération ultérieure, lors de la prochaine session du Comité. Le Projet de norme pour les mentions d'étiquetage et les allégations concernant les aliments diététiques ou de régime préemballés, tel qu'amendé, figure à l'Annexe II du présent rapport.

EXAMEN DE L'AVANT-PROJET DE NORME POUR LES ALIMENTS DE SUITE OU D'APPOINT A L'ETAPE 4

45. Le Comité est saisi de l'Avant-Projet de norme susmentionné (ALINORM 79/26, Annexe IV) des observations parvenues à son sujet (CX/FSDU 80/6: Canada, Finlande, Rép. féd. d'Allemagne, Pays-Bas, Nouvelle-Zélande, Norvège, Philippines, Pologne, Suède, Suisse, Royaume-Uni; Addendum 1: Tchécoslovaquie, France, Italie, Marinalg International; Addendum 2: Norvège; Document de séance: Hongrie) et des observations des Comités de coordination pour l'Asie et l'Afrique (CX/FSDU 80/2).

46. Ayant pris connaissance des commentaires écrits, le Comité décide de reconsidérer la nécessité d'élaborer cette norme.

47. Plusieurs délégations ont fait valoir que, pour les deux raisons ci-après, aucune norme ne devrait être élaborée pour les produits visés par le présent projet. A leur avis, les spécifications de composition de ces produits sont trop perfectionnées pour que ceux-ci puissent être utilisés comme aliments de sevrage ou comme complément du lait maternel pendant la période de sevrage du nourrisson. Ce sont des produits très coûteux, qui ne sont pas à la portée des consommateurs des couches sociales à faibles revenus. On a d'autre part souligné le risque que ces produits - meilleur marché que les préparations pour nourrissons - soient utilisés à la place de ces derniers, lorsque le nourrisson est encore trop jeune, c'est-à-dire à un âge où les caractéristiques nutritionnelles de ces produits ne lui conviennent pas.

48. Le Comité a noté un rapport sur la nutrition du nourrisson publié par la European Society for Pediatric Gastroenterology and Nutrition (ESPGAN), Comité pour la nutrition.

49. Selon une délégation il n'est pas possible de couvrir à l'aide d'une seule norme tous les produits pouvant convenir dans des conditions socio-économiques différentes et aux nourrissons de différents groupes d'âges.

50. Le Comité a reconnu que les produits de remplacement du lait maternel devraient permettre de satisfaire les besoins nutritionnels d'un nourrisson bien portant jusqu'au 4ème-6ème mois, lorsqu'un tel produit constitue sa seule source de nourriture. Les compléments du lait maternel devraient par contre être administrés aux nourrissons plus âgés, comme aliments d'appoint et non comme seule source d'éléments nutritifs.

51. On a attiré l'attention sur les observations du Comité de coordination pour l'Asie qui sont en faveur d'une norme pour ces aliments. Ce Comité souligne le besoin d'un produit peu coûteux, fournissant les éléments nutritifs que les aliments de base locaux, généralement riches en glucides, contiennent en quantité insuffisante. A ce propos, on a souligné que l'importance donnée aux aliments de sevrage produits localement et à bas prix répond aux recommandations adressées à la Réunion FISE/OMS sur l'alimentation des nourrissons et enfants en bas-âge, comme à celles formulées antérieurement par différentes institutions des Nations Unies.

52. Le Comité s'est souvenu avoir estimé très utiles, lors d'une précédente réunion, les données qui figurent dans les directives du PAG No 8 (Directives du PAG sur l'emploi d'aliments composés riches en protéines comme aliments de sevrage) pour l'examen de ces produits d'appoint. On a fait remarquer que ces directives ont été publiées en 1972 et que les progrès scientifiques et technologiques accomplis depuis lors dans le domaine de l'alimentation du nourrisson en justifieraient la révision et l'éventuelle mise à jour.

53. Une délégation a rappelé que lors d'une discussion sur le "lait de sevrage", le Comité à sa dixième session avait été informé que le produit visé par la norme faisait l'objet d'un important commerce international et répondait, par conséquent, aux critères pour l'ordre de priorité des activités du Codex.

54. Compte tenu de ce qui précède, le Comité reconnaît que les deux catégories de produits ne peuvent être couvertes par une seule norme et renonce à examiner en détail le texte actuel de la norme. Il est convenu de procéder comme suit:

Un groupe de travail sera constitué; il se réunira avant ou de préférence en même temps que la prochaine session du Comité et sera chargé d'examiner:

- a) l'Avant-Projet de norme pour les aliments de suite et d'appoint en vue de le modifier de telle sorte qu'il s'applique exclusivement aux aliments de suite, compte tenu des renseignements sur les types de produits que les gouvernements auront communiqués;
- b) les directives du PAG No 8 en vue de les mettre à jour à la lumière des progrès scientifiques et technologiques les plus récents dans le domaine de l'alimentation des nourrissons et des jeunes enfants. Il faudrait s'efforcer de communiquer le plus grand nombre possible de données au Groupe de travail.

On est aussi convenu que le Groupe de travail pourrait envisager d'adapter les directives du PAG aux plans de présentation du Codex.

55. Le Comité a noté qu'une révision de son mandat (voir par. 11) était indispensable pour entreprendre des travaux au sujet des directives PAG: il recommande vivement à la Commission d'approuver un mandat révisé lors de sa prochaine session.

56. Le professeur Rey (France) assumera la fonction de coordonnateur des travaux préparatoires de la réunion du Groupe de travail. Le secrétariat invitera les pays membres à prendre part à cette réunion qui se tiendra en même temps que la prochaine session du Comité. Ce Groupe de travail est ouvert à tous les membres de la Commission du Codex Alimentarius désireux de participer à ces travaux.

Rapport sur la deuxième session du Groupe de Travail ad hoc sur les aliments destinés au régime des diabétiques

57. Le Groupe de travail ad hoc sur les aliments destinés au régime des diabétiques a tenu sa deuxième session les 25 et 26 septembre 1980, à Bad Godesberg; il avait pour tâche d'examiner, à la lumière des commentaires des gouvernements, la première version d'un "Projet de directives pour les aliments expressément modifiés en vue de leur incorporation dans le régime prescrit à certains diabétiques" (CX/FSDU 80/5) préparé par la délégation de l'Australie. Les commentaires figuraient aux Addendums 1 et 2 du document précité.

58. Ont participé à cette session vingt-six représentants de sept pays et de deux organisations internationales. Le rapport de cette réunion figure à l'Annexe III du présent rapport.

59. Le président du Groupe de travail, le Dr W. Hölzel, a présenté le rapport et déclaré que le Groupe de travail avait réaffirmé le point de vue selon lequel les diabétiques pouvaient satisfaire leurs besoins nutritionnels en faisant un choix approprié parmi les aliments courants. Les produits à l'examen offrent cependant la possibilité d'un régime alimentaire plus diversifiée.

60. Le Groupe de travail s'est rallié à l'avis du délégué de l'Australie qui estimait préférable, compte tenu des commentaires sur le champ d'application, le but et le mode de présentation du texte proposé, de rédiger une norme pour les mentions d'étiquetage et les allégations concernant les aliments utilisables dans le régime des diabétiques, qui compléterait la Norme générale pour les mentions d'étiquetage et les allégations élaborées par le Comité. En conséquence, le Groupe de travail a entrepris l'examen de l'Avant-Projet de norme présenté par le Royaume-Uni dans ses observations (CX/FSDU 80/5, Addendum 1) et décidé d'utiliser le document australien comme document de base.

Examen d'un Avant-Projet de norme pour les mentions d'étiquetage et les allégations concernant les aliments préemballés présentés comme pouvant être incorporés dans un régime prescrit pour certains diabétiques

61. Le Groupe de travail a procédé à un examen approfondi de cet Avant-Projet de norme (Annexe III, par. 4-21). Il en a approuvé toutes les dispositions sauf deux alinéas de la section 4 concernant les allégations. Ces dispositions se rapportent à la teneur en glucides (alinéa 4.3(f)) en général et à une description plus détaillée des prescriptions relatives à la modification de certains glucides (section 4.1). Ces alinéas ont été placés entre crochets.

62. Le Groupe de travail a recommandé au Comité de mettre au point cette norme, compte tenu du résultat de ses délibérations.

63. Le Président du Comité a remercié le Groupe de travail de son travail utile et proposé de porter cet Avant-Projet de norme à l'étape 3 de la Procédure pour que les gouvernements soient invités à faire connaître leurs observations, particulièrement sur les sections entre crochets.

64. Reconnaissant que dans l'ensemble la norme est bien rédigée, la délégation de la France a fait remarquer qu'une simple définition des produits visés, n'était pas suffisante. Si ces définitions ne sont pas complétées par des critères de composition, la délégation française s'opposera à l'élaboration de cette norme. Une autre délégation s'est prononcée en faveur de l'insertion de certaines spécifications de composition, compte tenu notamment du fait qu'un grand nombre de diabétiques souffrent d'obésité et doivent limiter leur absorption de calories. On a proposé que les gouvernements fassent parvenir des observations détaillées sur ces questions en vue de la prochaine session.

Etat d'avancement de la norme

65. Le Comité porte l'Avant-Projet de norme pour les mentions d'étiquetage et les allégations concernant les aliments préemballés présentés comme pouvant être incorporés dans un régime prescrit pour certains diabétiques à l'étape 3 de la Procédure. Cette norme figure aux Annexes II et III du présent rapport.

PREMIERE REDACTION D'UN AVANT-PROJET DE NORME POUR L'ETIQUETAGE DES ALIMENTS "A TENEUR CALORIQUE FAIBLE OU REDUITE"

66. Le Comité était saisi d'une première rédaction de la norme précitée préparée par les Etats-Unis (ALINORM 79/26, Annexe V) et des commentaires des gouvernements (CX/FSDU 80/4, Add. 1, 2 et Document de séance pour la Hongrie).

67. Plusieurs délégations ont estimé que le projet couvrait un domaine d'application plus vaste que celui établi par le Comité lors de sessions précédentes. Ce projet de norme concerne des aliments qui par nature ont une teneur calorique réduite et qui, selon quelques délégations, ne devraient pas être considérés comme des aliments diététiques ou de régime. Ces délégations considèrent que la norme ne devrait concerner que les aliments à teneur calorique réduite, c'est-à-dire les aliments qui ont été modifiés de façon à en réduire considérablement la teneur énergétique. Les définitions qui figurent dans les normes pour des aliments diététiques ou de régime telles que celles pour les aliments "exempts de gluten" ou "à faible teneur en sodium" ont été citées à l'appui de ce point de vue. A ce sujet, M. Beacham, membre de la délégation des

Etats-Unis a rappelé que le nom anglais du Comité avait été modifié de "Committee on Special Dietary Foods" en "Committee for Special Dietary Uses". On avait procédé à ce changement pour tenir compte d'une caractéristique importante des aliments que le Comité doit examiner, à savoir qu'ils étaient présentés aux consommateurs comme possédant des qualités aux fins d'un objectif diététique particulier. Ils pouvaient comprendre des aliments courants, présentés de cette manière en raison d'une particularité de leur composition naturelle. Il appartenait au Comité de s'assurer que leur étiquetage soit véridique et de nature à informer.

68. La délégation des Etats-Unis a expliqué que pour distinguer les aliments à faible valeur calorique, on avait établi à 40 calories par ration la valeur calorique maximale pour ces aliments. En mesurant la valeur calorique des aliments qui figurent dans la version actuelle du "Handbook No 8" du Ministère de l'agriculture des Etats-Unis, la "Food and Drug Administration" a constaté que le maximum de 40 calories par ration déterminait un nombre raisonnable d'aliments, comprenant par exemple les soupes, les jus, les fruits et les légumes. Dans ces conditions, si environ vingt aliments sont consommés par jour, l'emploi d'aliments à faible teneur calorique dans le régime alimentaire conduirait à une diminution sensible de l'ingestion calorique, et serait utile aux personnes qui suivent une cure amaigrissante.

69. L'attention du Comité a été attirée sur les observations écrites communiquées par les délégations de Nouvelle-Zélande, Hongrie et Tchécoslovaquie, suggérant de remplacer "calorie" par "énergie" dans les expressions "teneur calorique faible" et "teneur calorique réduite", conformément au système SI, dont l'usage tend à s'imposer. Le Comité décide d'utiliser le terme "énergie" de manière à résoudre la question de l'emploi simultané des unités "joules" et "calories" pour exprimer la valeur énergétique des aliments. Le Comité est convenu d'envisager la mise au point d'une norme visant exclusivement les aliments à "teneur énergétique réduite" qui contiendrait une définition des "aliments à faible teneur énergétique". On pourrait introduire dans la section "Allégations" de la norme une disposition appropriée, conforme au principe énoncé à la section 6.1.3 de la Norme générale pour les mentions d'étiquetage et les allégations concernant les aliments diététiques ou de régime préemballés. Cette disposition autoriserait les allégations telles que: "cet aliment est naturellement X" mais ne permettrait pas de désigner l'aliment comme étant "diététique" ou "de régime".

70. Le Comité décide de limiter la discussion du projet de norme aux questions essentielles qui pourront aider la délégation des Etats-Unis à préparer un texte révisé, qui serait envoyé aux gouvernements pour commentaires avant la prochaine session du Comité. La norme devrait viser les aliments à teneur énergétique réduite. Il sera nécessaire d'établir une définition appropriée et de déterminer la mesure dans laquelle la teneur énergétique d'un aliment quel qu'il soit devra être réduite par rapport à l'aliment ordinaire correspondant pour que celui-ci puisse être considéré comme un aliment diététique ou de régime et présenté comme ayant une teneur énergétique réduite. Quelques délégations ont indiqué que des règlements dans leur pays fixait la réduction énergétique requise pour qu'un aliment puisse être commercialisé comme "aliments à teneur énergétique réduite". On se rapporte normalement à un aliment de base de référence, et la réduction varie d'un tiers à 50 pour cent de la teneur énergétique normale. La délégation de la France a fait valoir qu'une limitation exclusive de la teneur énergétique pourrait entraîner un déséquilibre nutritionnel; il serait donc souhaitable d'introduire des prescriptions pour la teneur en certains éléments nutritifs. Certaines délégations ont attiré l'attention sur la nécessité d'englober aussi les produits de formulation spéciale, pour lesquels il n'y a pas d'aliments de base de référence. On est convenu que les pays feraient parvenir à la délégation des Etats-Unis (Dr Robert Weik) des renseignements aussi nombreux que possible sur leurs règlements et usages concernant les aliments à teneur énergétique réduite. La délégation des Etats-Unis s'est engagée à remanier le projet de norme et à le distribuer aux gouvernements pour observations avant la prochaine session du Comité.

EXAMEN DE L'EMPLOI DU TERME "PREEMBALLÉ" DANS LES NORMES CODEX POUR LES ALIMENTS DIÉTÉTIQUES OU DE RÉGIME

71. Le Secrétariat a informé le Comité des travaux du Comité du Codex sur l'étiquetage concernant le Projet de directives concernant l'étiquetage de récipients non destinés à la vente au détail. Lors de sa treizième session, la Commission avait estimé que les Comités du Codex pouvaient fournir des renseignements utiles à ce sujet, notamment pour définir les types de récipients auxquels les directives seraient applicables et qui n'étaient pas visés par la Norme générale pour l'étiquetage des aliments préemballés (CAC/RS 1-1969).

72. Le Comité note que les récipients utilisés pour les aliments destinés aux services de restauration de collectivités, qui comprennent les hôpitaux, ne sont actuellement pas considérés, comme renfermant des produits "préemballés" aux fins des normes Codex; il s'agit par contre de récipients non destinés à la vente au détail qui relèvent des directives précitées. Il constate en outre qu'une grande partie de la production de certains produits est destinée à la restauration de collectivités (hôpitaux, institutions charitables, restaurants et cantines).

73. Le Comité a estimé qu'en plus de considérations d'étiquetage la question de la portée des normes qui ne visent que les aliments diététiques ou de régime pourrait aussi avoir de répercussions lointaines.

74. Le Comité décide de renvoyer l'examen des incidences de l'étiquetage en attendant que les travaux du Comité du Codex sur l'étiquetage aient progressé, aussi bien au sujet des Directives concernant l'étiquetage des récipients non destinés à la vente au détail que de la révision de la Norme générale sur l'étiquetage, des denrées alimentaires préemballées.

75. Le Comité décide aussi d'inviter les gouvernements à faire connaître leur avis sur l'opportunité de limiter certaines normes aux seuls produits préemballés.

QUESTIONS SE RAPPORTANT AUX ALIMENTS POUR NOURRISSONS ET ENFANTS EN BAS AGE

76. Le Comité était saisi du document CX/FSDU 80/7 contenant des renseignements sur la Liste consultative des sels minéraux et des composés vitaminiques destinés aux aliments pour nourrissons et enfants en bas âge (Partie I) et le Code d'usages en matière d'hygiène pour les aliments destinés aux nourrissons et enfants en bas âge (Partie II).

LISTES CONSULTATIVES DE SELS MINÉRAUX ET DES COMPOSÉS VITAMINIQUES POUR LES ALIMENTS DESTINÉS AUX NOURRISSONS ET ENFANTS EN BAS AGE

77. Le Comité note que la Commission du Codex Alimentarius a décidé à sa treizième session, (a) que les listes étaient de nature facultative, (b) qu'elles pouvaient être amendées par le Comité conformément aux critères fixés par celui-ci pour de tels amendements et (c) qu'elles devaient être jointes en annexe aux normes Codex déjà mises au point pour les aliments destinés aux nourrissons et enfants en bas âge (CAC/RS 72/74-1976), (d) que les amendements rédactionnels appropriés proposés dans le document ALINORM 79/26, Annexe III devront être apportés au texte de ces normes.

78. Le Comité note que la Commission a approuvé l'inclusion du citrate d'ammonium ferrique dans la liste.

79. Le Comité avait décidé précédemment au cours de la présente session qu'un Groupe de travail ad hoc serait chargé d'examiner ces listes compte tenu du rapport de la treizième session de la Commission du Codex Alimentarius.

RAPPORT DU GROUPE DE TRAVAIL SUR LES SELS MINÉRAUX

80. Le Groupe de travail comprenait des représentants des pays suivants: République fédérale d'Allemagne, France, Pays-Bas, Suisse, Royaume Uni et Etats-Unis. Il était placé sous la présidence du Dr R.W. Weik (Etats Unis) qui a présenté le rapport ci-après:

a) Le Groupe de travail a examiné les amendements proposés à la Liste consultative approuvée de sels minéraux utilisables dans les aliments pour nourrissons et enfants en bas âge (ALINORM 79/26, Annexe III, Appendice 3), à la lumière des décisions prises par la Commission du Codex Alimentarius à sa treizième session.

b) La délégation des Etats-Unis a fait remarquer que de nombreux composés minéraux qui figuraient dans la liste initiale présentée par le Groupe de travail lors de la onzième session ont été omis de la Liste consultative (Appendice 1 de l'Annexe III). La raison en est que seul l'Index Merck indique des critères de pureté pour ces substances jugées aptes à être "utilisées dans les aliments" et qu'elles ne sont mentionnées ni dans le Food Chemical Codex ni dans les spécifications du JECFA auxquels on s'est référé pour les autres composés.

c) Les sels minéraux en question satisfont aux trois autres critères et nombre d'entre eux ont été utilisés pendant des années dans les préparations pour nourrissons et autres aliments pour nourrissons et enfants en bas âge. Tous ces sels minéraux sont réputés inoffensifs, biologiquement assimilables, et satisfont aux spécifications de pureté mentionnées au nouveau paragraphe 3(i)d adopté par la Commission lors de sa treizième session.

d) Les sels minéraux suivants figurent par conséquent dans la liste définitive:

Gluconate de magnésium	Citrate cuprique
Citrate ferreux	Sulfate cuprique
Lactate ferreux	Acétate de zinc
Carbonate ferreux	Chlorure de zinc
Succinate ferreux	Oxyde de zinc
Citrate ferrique	Carbonate de manganèse
Gluconate ferrique	Citrate de manganèse
Pyrophosphate de sodium ferrique	Gluconate de potassium
Carbonate cuprique	

e) Les autres sels proposés devront faire l'objet d'un nouvel examen avant de pouvoir être ajoutés à la liste consultative approuvée.

f) Le représentant de la Suisse a informé le Groupe de travail que le phosphate ferreux était utilisé dans quelques aliments dans son pays, mais que cette substance n'avait jamais été présentée aux fins d'approbation. Le Groupe de travail a invité le représentant de la Suisse à soumettre au Président de ce Groupe les données requises pour démontrer que tous les critères régissant les amendements à la liste consultative étaient satisfaits.

81. Le président du Comité a remercié le Groupe de travail pour son travail utile au sujet de ces listes. Il a indiqué que les Listes consultatives des sels minéraux et des composés vitaminiques seront publiées dans la prochaine édition de la brochure des Normes Codex pour les aliments destinés aux nourrissons et enfants en bas âge (CAC/RS 72/74-1976) avec d'autres amendements déjà adoptés.

82. On a aussi noté que la liste des substances nécessitant plus de renseignements ainsi que les critères régissant les amendements aux listes figureront à l'Annexe IV du rapport. La révision de la Liste consultative constituera un point permanent de l'ordre du jour des sessions du Comité.

AMENDEMENT PROPOSE A LA NORME CODEX POUR LES PREPARATIONS POUR NOURRISSONS
(CAC/RS 72-1976)

83. On a rappelé au Comité qu'il avait décidé qu'aucun additifs alimentaires ne devait être transféré à partir des ingrédients et des matières premières dans les préparations pour nourrissons. Cette disposition avait été adoptée par la Commission sous réserve que le Comité du Codex sur les additifs alimentaires rédige un texte approprié. Le texte adopté est le suivant:

"Aucun additif alimentaire ne doit être présent dans le produit par suite de transfert à partir de matières premières ou de tout autre ingrédient".

84. La délégation de la Suisse avait estimé que cette disposition empêcherait l'emploi de certaines formes vitaminiques particulières dans les préparations pour nourrissons étant donné qu'elle interdirait la présence de quantités infimes des stabilisants et des substances supports qui figurent sur la Liste consultative des composés vitaminiques. La Suisse a donc soumis à la Commission du Codex Alimentarius à sa treizième session un projet d'amendement aux termes duquel ces substances ne seraient pas soumises à l'interdiction générale énoncée par la disposition sur les additifs transférés.

85. A sa treizième session, la Commission du Codex Alimentarius a approuvé en principe l'amendement de la norme et renvoyé cette question au Comité pour examen. (ALINORM 79/38, par. 437-438).

86. Plusieurs délégations ont émis l'avis que ce projet d'amendement n'était pas suffisamment précis, surtout en ce qui concerne les quantités maximales qui seraient autorisées si l'amendement était accepté.

87. Le Comité décide de soumettre aux gouvernements le projet d'amendement à la norme pour les préparations pour nourrissons pour observations à l'étape 3 ci-après:

5.3 Aucun additif alimentaire ne doit être présent dans le produit par suite de transfert à partir de matières premières ou de tout autre ingrédient, à l'exception

- a) des additifs alimentaires énumérés aux alinéas 5.1 à 5.4 de la présente norme, dans les limites des concentrations maximales fixées dans la présente norme et
- b) des substances supports mentionnées dans la Liste consultative des composés vitaminiques destinés aux aliments pour nourrissons et enfants en bas âge.

RAPPORT D'UN GROUPE DE TRAVAIL AD HOC SUR LES METHODES D'ANALYSE ET D'ECHANTILLONNAGE POUR LES ALIMENTS DESTINES AUX NOURRISSONS ET ENFANTS EN BAS AGE

88. Le rapport du Groupe de travail précité, qui s'est réuni pendant la session a été présenté par le Professeur W. Krönert, Président de ce Groupe de travail. Des membres des délégations de la République fédérale d'Allemagne, du Royaume-Uni, des Etats-Unis et du Secrétariat avaient participé à ces travaux.

89. Après avoir examiné plusieurs méthodes d'analyse à mettre au point, le Groupe de travail est parvenu aux conclusions ci-après:

a) Classification des méthodes d'analyse du Codex

Le groupe de travail a pris acte de la "Classification des méthodes d'analyse du Codex" approuvée par la Commission du Codex Alimentarius à sa treizième session qu'il considère en principe comme étant utile. Il a toutefois souligné que la mise au point des méthodes-critères (I) doit avoir lieu avant que l'on introduise dans les normes les chiffres relatifs à chaque critère.

b) Détermination de l'azote (Méthode Kjeldahl)

Le Groupe de travail s'associe au Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage qui s'efforce de remplacer les catalyseurs à base de mercure par d'autres substances chimiques, telles que le sulfate de potassium et de cuivre. Cependant, le groupe de travail n'a pas été en mesure d'établir dans quels cas un tel changement serait possible sans modifier les résultats de l'analyse. A propos des méthodes employées pour déterminer l'azote dans les préparations pour nourrissons et les aliments diversifiés de l'enfance, le représentant des Etats-Unis a été invité à

communiquer pour information aux membres du Groupe de travail une étude comparée du Dr T.C.D. White, Hannah Research Inst., Ayr, Ecosse.

c) Perte à la dessiccation

Le Président du groupe de travail a été prié de prendre contact avec le Dr Schuller de l'Institut National de santé publique, Bilthoven, Pays-Bas; pour être mis au courant des faits nouveaux concernant cette question.

d) Détermination des fibres brutes dans les préparations pour nourrissons

Le Groupe de travail a estimé, analytiquement négligeable la quantité de fibres brutes contenues dans les préparations pour nourrissons. Actuellement, une erreur sur la quantité de glucides (déterminée par différence) parce que l'on aurait négligé la teneur en fibres brutes serait moins grave que celle qui se produit lors de la détermination des fibres brutes en présence d'épaississants.

e) Détermination de la vitamine K

Aucune méthode appropriée n'a été proposée jusqu'à maintenant.

f) Détermination des vitamines D et E

Aucune méthode appropriée ne peut actuellement être proposée. Cependant des méthodes de détermination par HPLC sont à l'étude.

g) Détermination de l'acide linoléique

La Commission pour les matières grasses et les huiles de l'IUPAC a élaboré une méthode pour la détermination des acides polyènes cis-cis 1:4. La quantité d'acide linoléique peut être déterminée à l'aide de cette méthode combiné à la méthode G.L.C..

Le Président a été prié de communiquer ces méthodes aux membres du Groupe de travail.

Le Président du Comité a remercié le groupe de travail de son précieux concours. Le Comité approuve les conclusions du Groupe de travail et propose que l'examen de ces questions soit poursuivi, conformément au rapport ci-dessus.

CODE D'USAGES EN MATIERE D'HYGIENE POUR LES ALIMENTS DESTINES AUX NOURRISSONS ET ENFANTS EN BAS-AGE

90. A sa treizième session, la Commission du Codex Alimentarius, a adopté le Code précité à l'étape 8, à l'exception des spécifications microbiologiques figurant à l'Annexe I et des méthodes d'analyse microbiologique qui se trouvent à l'Annexe II (voir aussi ALINORM 79/26, Annexe VII). La Commission a renvoyé toute décision concernant les Annexes I et II, mais a tenu pleinement compte de l'avis du Comité quant à la nature facultative des spécifications.

91. Plusieurs délégations ont fait savoir au Comité que dans leurs pays, dans le cas des aliments pour nourrissons, les spécifications microbiologiques concernant le produit fini étaient obligatoires. Ils se sont, par conséquent déclarés en faveur de spécifications obligatoires plutôt que facultatives. Selon la majorité des délégations, ces spécifications devraient être facultatives. Une délégation a estimé que ces spécifications étaient trop strictes et qu'il conviendrait de réviser les limites concernant le dénombrement des bactéries. (CX/FSDU 80/7, Partie II, par. 4). Le Comité décide que les spécifications qui figurent dans le Code sont de caractère facultatif. Il note que les pays où les spécifications microbiologiques font déjà l'objet de dispositions obligatoires pourraient mentionner ce fait comme dérogation en acceptant les normes Codex pour les aliments destinés aux nourrissons et enfants en bas âge. Sur la base des dérogations qui auront été notifiées, le Comité pourra, à une prochaine session, reconsidérer la question du caractère facultatif ou obligatoire des spécifications microbiologiques.

92. Le Comité note qu'une circulaire a été envoyée en août 1980 aux Centres de liaison avec le Codex demandant des observations sur les deux annexes à l'étape 6, et que ces observations seront examinées par le Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire à sa prochaine session (novembre 1980), auquel les vues exprimées par ce Comité seront aussi communiquées.

CODE INTERNATIONAL OMS/FISE POUR LA COMMERCIALISATION DES PRODUITS DE REMPLACEMENT DU LAIT MATERNEL ET DES PRODUITS APPARENTES

93. Le représentant de l'OMS a brièvement retracé l'historique du Projet de code international pour la commercialisation des produits de remplacement du lait maternel. En octobre 1979, l'OMS et le FISE ont réuni au siège de l'OMS les représentants de tous les gouvernements et organisations intéressés par les questions relatives à l'alimentation des nourrissons et des enfants en bas âge. Cette réunion a recommandé que l'OMS et le FISE élaborent un code international pour la commercialisation des préparations pour nourrissons et des produits utilisés comme complément du lait maternel. Un avant-projet de code a été examiné par plusieurs consultations convoquées par l'OMS et par l'UNICEF. En mai 1980, l'Assemblée mondiale de la Santé, a examiné une deuxième version de ce Code et adopté une résolution aux termes de laquelle l'OMS était chargée de préparer un nouveau projet de Code en consultation avec les autres parties intéressées, qui serait soumis au Comité exécutif et à l'Assemblée mondiale de la Santé, en 1981. Cette troisième version a été examinée lors de deux récentes consultations. La première réunissait des experts de l'alimentation des nourrissons des représentants des institutions des Nations Unies, des organisations non gouvernementales et de l'industrie. Des représentants de 28 gouvernements membres de l'OMS ont participé à la seconde. Les représentants de l'OMS et du FISE ont informé le Comité que la rédaction d'une quatrième version du code est en cours; ce texte sera soumis au Comité exécutif de l'OMS en janvier 1981 et aux Etats membres de l'OMS en vue de son examen par l'Assemblée mondiale de la Santé, en mai 1981. En réponse aux demandes de plusieurs délégués, le Comité a été informé que le calendrier des travaux ne permettait pas une nouvelle série de consultations avec les parties intéressées avant de soumettre le Code au Comité exécutif et à l'Assemblée.

94. Regrettant que le Comité n'ait pas la possibilité d'examiner le Code avant sa mise au point définitive et son adoption par l'Assemblée mondiale de la Santé, plusieurs délégations ont fait remarquer que ce code pourrait avoir des incidences considérables sur les futurs travaux du Comité. Elles ont proposé que l'on établisse un groupe de travail chargé d'examiner cette question et que le Comité étudie ce problème à sa prochaine session, compte tenu des conclusions du groupe de travail. Ce code pourrait avoir des incidences sur les travaux du Comité concernant les normes pour les aliments destinés aux nourrissons et enfants en bas âge et la mise à jour éventuelle de la Directive du PAG No 8.

95. Le représentant de l'ISDI a informé le Comité que même si l'industrie des aliments pour nourrissons avait approuvé dans sa majorité les recommandations de la réunion OMS/FISE, en octobre 1979, le nouveau contenu de ce Code et les modalités de sa mise au point étaient actuellement l'objet de vives préoccupations pour l'industrie. Il a expliqué quels étaient les aspects positifs et négatifs de ce Code du point de vue de l'industrie.

96. Plusieurs délégations ont émis l'avis que le champ d'application et la portée du Code pour les aliments destinés aux nourrissons devraient être indiqués avec précision et qu'il convenait de tenir compte des conditions sociales, économiques et environnementales différentes dans chaque pays. Les parties du Code convenant à un pays en développement pourraient être sans objet pour un pays développé et inversement.

97. Le Comité a estimé qu'il serait nécessaire que le Code OMS/FISE pour la commercialisation des produits de remplacement du lait maternel et des produits apparentés, une fois adopté soit adressé aux gouvernements pour examen et observations en prévision d'un débat à la prochaine session. Le Comité devra examiner notamment quelles sont les incidences de ce code sur les travaux du Comité concernant les normes pour ces produits.

PROGRAMME DES TRAVAUX FUTURS

98. Le Comité a examiné brièvement les principales questions à traiter à sa prochaine session et les autres points figurant au programme de ses travaux futurs. Les principales questions à examiner lors de la treizième session sont les suivantes:

- a) Norme générale pour les mentions d'étiquetage et les allégations concernant les aliments diététiques et de régime préemballés à l'étape 7 (par. 44).
- b) Directives relatives aux "Aliments médicinaux dont la publicité ne s'adresse qu'aux membres des professions médicales (préparées par la délégation des Etats-Unis) (par. 26).
- c) Norme pour les mentions d'étiquetage et les allégations concernant les aliments préemballés présentés comme pouvant être incorporés dans un régime prescrit pour certains diabétiques à l'étape 4 (par. 65).
- d) Norme pour les mentions d'étiquetage et les allégations concernant les aliments à teneur énergétique faible ou réduite (nouvelle version préparée par les Etats-Unis) à la lumière des commentaires des gouvernements). (par. 70).
- e) Incidences du Code OMS/FISE pour la commercialisation des produits de remplacement du lait maternel et des produits apparentés sur les travaux du Comité concernant les normes pour ces produits.
- f) Rapport du Groupe de travail sur les aliments de suite ou d'appoint au sujet de l'Avant-Projet de norme pour les aliments de suite ou d'appoint (ALINORM 79/26, Annexe IV) et des Directives du PAG No 8 sur l'emploi d'aliments composés riches en protéines comme aliments de sevrage (par. 54).
- g) Directives concernant l'étiquetage nutritionnel et le mandat révisé du Comité (par. 11 et 55).
- h) Projet d'amendements à la Norme pour les préparations pour nourrissons à l'étape 7 concernant le transfert des additifs alimentaires et des substances support de formes vitaminiques spécialisés (par. 87).
- i) Examen de la portée des normes visant les produits conditionnés dans des récipients non destinés à la vente au détail (par. 71-75).
- j) Méthodes d'analyse et d'échantillonnage. (par. 89).
- k) Amendements éventuels à la Liste consultative des composés vitaminiques et des sels minéraux (par. 82).

DATE ET LIEU DE LA PROCHAINE SESSION

99. Le Président a informé le Comité que la République fédérale d'Allemagne serait heureuse d'accueillir la treizième session à Bonn-Bad Godesberg, en septembre 1982.

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 ^{1/}	9	Gouvernements	CAC/RS 72-1976
Norme pour les aliments diversifiés de l'enfance ^{1/}	9	Gouvernements	CAC/RS 73-1976

^{1/} La nouvelle version de la norme CAC/RS 72/74-1976 comprendra tous les amendements à ces normes adoptées jusqu'à maintenant.

Norme/Code/Document	Etape	Soumis à l'examen de(s)	ALINORM/Ann. Document
Norme pour les aliments traités à base de céréales pour nourrissons et enfants en bas âge 1/	9	Gouvernements	CAC/RS 74-1976
Liste des composés vitaminiques utilisables dans les aliments pour nourrissons et enfants en bas âge (par. 81-82)	-	Gouvernements)En annexe aux normes Codex pour les aliments destinés aux nourrissons et enfants en bas âge
Liste des sels minéraux utilisables dans les aliments pour nourrissons et enfants en bas âge (par. 81-82)	-	Gouvernements)nourrissons et enfants en bas âge
Norme pour les aliments exempts de gluten	9	Gouvernements	CAC/RS 118-1979
Projet de norme générale pour les mentions d'étiquetage et les allégations concernant les aliments diététiques ou de régime préemballés	7	13ème FSDU	ALINORM 81/26 Annexe II
Avant-Projet de norme pour les mentions d'étiquetage et les allégations concernant les aliments préemballés présentés comme pouvant être incorporés dans un régime prescrit pour certains diabétiques	3	13ème FSDU	ALINORM 81/26 Annexe III
Avant-Projet de norme pour les aliments de suite ou d'appoint et révision des Directives No 8 du PAG - Emploi d'aliments composés riches en protéines comme aliments de sevrage	4 -	Groupe de travail (voir par. 54-56 13ème FSDU	ALINORM 79/26 Annexe IV ALINORM 81/26 ANNEXE V
Première rédaction d'une norme pour les aliments à valeur énergétique réduite (y compris la définition des aliments à faible valeur énergétique)	-	13ème FSDU (voir par.70)	CX/FSDU 82/... 2/
Première rédaction de Directives concernant les mentions d'étiquetage et les allégations pour les "aliments médicinaux"	-	13ème FSDU (voir par.26)	CX/FSDU 82/... 2/
Avant-Projet d'amendement à la norme Codex pour les préparations pour nourrissons, CAC/RS 72-1976	3	13ème FSDU	ALINORM 81/26 par. 87
Examen d'un Code international OMS/FISE pour la commercialisation des produits de remplacement du lait maternel et des produits apparentés adoptés	-	13ème FSDU	CX/FSDU 82/... 2/
Examen d'un projet de directives concernant l'étiquetage nutritionnel	(5)	13ème FSDU	ALINORM 81/22 Ann..... 2/
Examen du Statut des spécifications microbiologiques concernant les produits finis et des méthodes d'analyse et des plans d'échantillonnage y afférents	-	Voir par.91	ALINORM 79/26 Annexe VII
Avant-Projet de norme pour les aliments protéiques conditionnés pour la vente au détail	4	ALINORM 78/26 voir par.86	ALINORM 71/26 Annexe VII

1/ La nouvelle version de la norme CAC/RS 72/74-1976 comprendra tous les amendements à ces normes adoptées jusqu'à maintenant.

2/ Sera distribué séparément en temps voulu.

Norme/Code/Document	Etape	Soumis à l'examen de(s)	ALINORM/Ann. Document
Aliments à teneur réduite en cholestérol	-	Ajourné, ALINORM 78/26 voir par. 83	-
Triglycérides à chaîne moyenne	-	Ajourné, ALINORM 78/26 voir par. 84	-
Produits pauvres en lactose	-	Ajourné, ALINORM 78/26 voir par.100	-
Principes généraux concernant l'enrichissement des aliments	-	Ajourné, ALINORM 78/26 voir par.100	-
Révision de la norme pour les préparations pour nourrissons (CAC/RS 72-1976)	-	ALINORM 78/26 voir par. 85	-

LIST OF PARTICIPANTS
LISTE DES PARTICIPANTS
LISTA DE PARTICIPANTES

Chairman: Dr. Horst Drews
Président: Ministerialrat
Presidente: Bundesministerium für Jugend, Familie und
Gesundheit
Postfach
D-5300 Bonn 2
Fed. Rep. of Germany

AUSTRALIA
AUSTRALIE

Dr. W.A. Langsford
First Assistant Director - General
Department of Health
P.O. Box 100
Woden, A.C.T. 2606, Canberra, Australia

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

AUSTRIA
AUTRICHE

Dr. Manfred Klug
Sekretär
Fachverband d. Nahrungsmittelindustrie
Postfach 144
A-1037 Wien, Austria

BELGIUM
BELGIQUE
BELGICA

Guy Temmerman
Delegué
Ministère de la Santé Publique et de la
Famille
Inspection des Denrées Alimentaires
C.A.E.
Quartier Vesale
B-1010 Brussels, Belgium

CANADA

Dr. M.C. Cheney
Chief
Nutritional Quality of Foods Division
Health Protection Branch
Dept. National Health and Welfare
Tunneys Pasture
Ottawa, Canada, K1A 0L2

CHILE

Alfredo Herrmann
Botschaftsrat
Botschaft v. Chile
Kronprinzenstraße 20
5300 Bonn 2, Fed. Rep. of Germany

DENMARK
DANEMARK
DINAMARCA

Mrs. Ida Suhr
Leitende Klinische Diätassistentin
Landesverein der Zuckerkranken
Niels Steensens Hospital
DK-2820 Gentofte, Denmark

FINLAND
FINLANDE
FINLANDIA

Kaija Hasunen
Chief Inspector
National Board of Health
Siltasaarenk. 18 A
SF-00530 Helsinki 53, Finland

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

FINLAND (Cont.)

Auli Suojanen
Inspector of Foods
Uusimaa Provincial Board
Department of Social Affairs and Health
Box 285
SF-00171 Helsinki 17, Finland

FRANCE
FRANCIA

Alain Duran
Inspecteur
Ministère de l'Agriculture
Direction de la Qualité
44, Boulevard de Grenelle
F-75015 Paris, France

Allain, J-L.
Chef du Service Reglementations
Union des Industries de Biscuiterie
Biscotterie, Aliments Diététiques (UNIBREM)
194, rue de Rivoli
F-7500 Paris, France

Dr. M. Astier-Dumas
Sec. Scientific du Conseil Supérieur d'Hygiène
Publique de France
Vice-Président Commission Interministérielle
des produits diététiques
3, rue du Dôme
F-75116 Paris, France

Mme Guelard
Ingénieur Chimiste
Service Recherche et Développement
Société des Produits du Maïs
379 Av. C.de Gaulle
F-92 Clamart, France

J. Rey
Professeur de Pédiatrie
Université de Paris V
Hôpital des Enfants Malades
F-75015 Paris Cedex 15, France

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

Dr. W. Holzel
Regierungsdirektor
Bundesministerium für Jugend,
Familie und Gesundheit
Postfach
D-5300 Bonn 2, Fed. Rep. of Germany

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

Carl-Heinz Kriege
Ministerialrat
Bundesministerium für Ernährung,
Landwirtschaft und Forsten
Rochusstraße
D-5300 Bonn 1, Fed. Rep. of Germany

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

Dr. H.-J. Brunn
Oberregierungsrat
Bundesministerium für Jugend,
Familie und Gesundheit
Postfach
D-5300 Bonn 2, Fed. Rep. of Germany

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

Dr. Karl Bergmann
Direktor und Professor
Bundesgesundheitsamt
Postfach 330013
D-1000 Berlin 33, Fed. Rep. of Germany

Prof. Dr. med. E. Schmidt
Deutsche Gesellschaft für Kinderheilkunde
Universitäts-Kinderklinik II
D-4000 Düsseldorf, Fed. Rep. of Germany

GERMANY, Fed. Rep. of (Cont.)

Erhard Wigand
In Firma Gebr. Patermann
Postfach 127
D-6570 Kirn (Nahe), Fed. Rep. of Germany

Heinz Wenner
Stellv. Geschäftsführer
Bundesverband der Diätetischen
Lebensmittelindustrie
Kelkheimer StraBe 10
D-6380 Bad Homburg v.d.H. 1
Fed. Rep. of Germany

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

Dr. G. Bungard
Prokurist
Drugofa GmbH., Köln
BergstraBe 31
D-5208 Eitorf, Fed. Rep. of Germany

Dr. Klaus Knopf
Wiss. Fachabteilung
Nestlé Diät München
PrinzregentenstraBe 155
D-8000 München 80, Fed. Rep. of Germany

HUNGARY
HONGRIE
HUNGRIA

Dr. Maria Szenes
Direktor
Forschungsinstitut für Konserven und
Paprikaindustrie
1097 Földvály u 4
Budapest, Hungary

IRELAND
IRLANDE
IRLANDA

Dr. T.M. Fitzgerald
Senior Medical Officer
Department of Health
Custom House
Dublin 1, Ireland

JAPAN

JAPON

Kunio Morita
Technical Official
Veterinary Sanitation Division
Ministry of Health and Welfare
1-2-2 Kasumigaseki, Chiyodaku, Tokyo, Japan

T. Furuse
Japanische Botschaft Bonn
D-5300 Bonn, Fed. Rep. of Germany

Satoru Kondo
Specialist
The Japanese National Committee of IDF
3, banchi, Kioi-cho, Chiyodaku, Tokyo, Japan

Joji Ono
Specialist
The Japanese National Committee of IDF
3, banchi, Kioi-cho, Chiyodaku, Tokyo, Japan

Hisayoshi Takeuchi
Specialist
The Japanese National Committee of IDF
3, banchi, Kioi-cho, Chiyodaku, Tokyo, Japan

MEXICO

MEXIQUE

Eduardo Cervera
Leiter der Delegation
Mexikanische Regierung
Rathausgasse 30
D-5300 Bonn 1, Fed. Rep. of Germany

Marcial Ibarra
Consultant
Gerber Products, S.A.
Sierra Amatepec 119
Mexico 10, D.F.

NETHERLANDS

PAYS-BAS

PAISES BAJOS

G. Loggers
Inspecteur van de Volksgezondheid
Ministerie van Volksgezondheid
Dr. Reyerstraat 10
2260 Leidschendam, Netherlands

NETHERLANDS (Cont.)

Dr. A.M.M. Abdellatif
Ministry of Public Health
P.O. Box 439
2260 AK Leidschendam, Netherlands

O. Knottnerus
Central Commodity Board on Arable Products
P.O. Box 29739 Stadhouders
Plantsoen 12
2502 LS The Hague, Netherlands

A. F. Onneweer
Ministry of Agriculture and Fisheries
Dept. on Food and Quality
P.O.Box 20401
2500 The Hague, Netherlands

O.D. Suurenbroek
Commission for the Dutch Food and
Agricultural Industry
Nutricia
P.O. Box 1
2700 MA Zoetermeer, Netherlands

Mrs. W. Vernhout
Advisor
Commission for the Dutch Food and
Agricultural Industry
Liga Fabrieken
P.O. Box 27
4700 AA Roosendaal N.B., Netherlands

NEW ZEALAND
NOUVELLE ZELANDE
NUEVA ZELANDIA

J.S. Fraser
Assistant Director
Department of Health
P.O. Box 5013
Wellington, New Zealand

Dr. K.J. Kirkpatrick
Manager Technical and Development Services
New Zealand Dairy Board
P.O. Box 417 Wellington, New Zealand

NORWAY
NORVEGE
NORUEGA

Brita Brandtzaeg
Codex Contact Point
Pilestredet 57
Oslo 1, Norway

Anne Kristine Hognestad
Konsulent
Helsedirektoratet
Box 8128 Dep.
Oslo 1, Norway

Fredrik Gran
Assoc. professor
Institute for Nutrition Research
University of Oslo
P.O. Box 1046-Blindern
Oslo 3, Norway

O. Aasmundrud
Head of Documentation
Collett-Marwell Hauge A/S
Drammensv. 852
1370 Asker, Norway

PANAMA

Mrs. A. Guardia
Embajada de Panama
R. de Panama
Bonn-Bad Godesberg, Fed. Rep. of Germany

SPAIN
ESPAGNE
ESPAÑA

Robert Conty
Delegado
Ministerio Sanidad
Prado, 18-7^a
Madrid, Spain

Felix Sanz
Jefe Unidad de Toxicología Alimentaria
Centro Nacional de Alimentación
Majadahonda, Madrid
Spain

SPAIN (Cont.)

Antonio Borregón
Director Centro Nacional Alimentación
Ministerio Sanidad, S.S.
Centro Nacional de Alimentación
Majadahonda, Madrid, Spain

SWEDEN
SUEDE
SUECIA

Lennard Hellving
Director
Semper AB
Box 23142
S-10435 Stockholm, Sweden

Mrs. Karin Winberg
Head of Section
National Swedish Food Administration
Box 622
S-75126 Uppsala, Sweden

Mrs. Agneta Magnusson
First Secretary
The National Swedish Board for Consumer
Policies
Box 503
S-162 15 Vällingby, Sweden

Bertil Lindquist
Professor of Pediatrics
Dept. of Pediatrics
University Hospital
S-221 85 Lund, Sweden

Lars Söderhjelm
Professor
Lasarettet
S-851 86 Sundsvall, Sweden

SWITZERLAND
SUISSE
SUIZA

Pierre Rossier
Delegationschef
Chef der Stabsstelle Codex Alimentarius
Bundesamt für Gesundheitswesen
c/o Lebensmittelkontrolle
Haslerstraße 16
CH-3008 Bern, Switzerland

G. Huschke, Dipl.-Ing.
Hoffmann - La Roche AG
CH-4000 - Basle, Switzerland

E. von Wietersheim
Dr. chem.
Wander AG, Werk Neuenegg
CH-3176 Neuenegg, Switzerland

Ferdinand Jean-Richard
Conseiller technique
Société d'Assistance Technique pour Produits
NESTLE, SA
Case postale 88
CH-1814 La Tour-de-Peilz, Switzerland

UNITED KINGDOM
ROYAUME-UNI
REINO-UNIDO

Dr. J.R. Cooke
Principal Scientific Officer
Laboratory of the Government
Chemist
Cornwall House
Stamford Street
London SE1 9NQ, United Kingdom

I. Williams
Food Standards Division
Ministry of Agriculture, Fisheries and Food
Great Westminster House
Horseferry Road
London SW1P 2AE, United Kingdom

Miss Jane Cockburn
Food Science
Ministry of Agriculture, Fisheries and Food
Great Westminster House
Horseferry Road
London SW1P 2AE, United Kingdom

Dr. S.J. Darke
Principal Medical Officer
Department of Health and Social Security
Alexander Fleming House
Elephant and Castle
London SE1 6BY, United Kingdom

R.A. Hendey
Chief Scientific Adviser
Cow and Gate Ltd.
Cow and Gate House
Manvers Str.
Trowbridge
Wiltshire, BA14 8HZ, United Kingdom

UNITED KINGDOM (Cont.)

Victor Staniforth
Manager Food Standards and Legislation
H.J. Heinz Company Ltd.
Hayes Park, Hayes
Middlesex UB4 8AL, United Kingdom

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

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

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

L.M. Beacham
Advisor to the President
National Food Processors Association
1133 20th Street N.W.
Washington, D.C. 20036, USA

Dr. Joginder Chopra
Special Assistant for Medical Affairs
Food and Drug Administration
200 "C" Street S.W.
Washington, D.C. 20204, USA

Mrs. Gloria E.S. Cox
Chief Executive Officer
Cox and Cox Investments
12006 Auth Lane
Silver Spring, Maryland 20902, USA

Bruce A. Lister
Manager
Nestlé Enterprises, Inc.
100 Bloomingdale Road
White Plains, N.Y. 10605, USA

Dr. George A. Purvis
Vice President
Nutrition Sciences
Gerber Products Co.
445 State Street
Fremont, Mi. 49412, USA

Dr. Herbert P. Sarett
Vice President
Nutritional Science Resources
Mead Johnson Nutritional Division
Evensville, Ind. 47721, USA

Dr. R.M. Tomarelli
Director - Nutritional Science Wyeth Labs.
Representative Infant Formula Council
Radnor, PA 19087, USA

YUGOSLAVIA
YUGOSLAVIE

Emilija Ergotić
Abteilungsleiterin für Ernährungsforschung
Forschungs-Institut von
Firma Pliva
L. Ribara 89
Zagreb, Yugoslavia

INTERNATIONAL ORGANIZATIONS
ORGANISATIONS INTERNATIONALES
ORGANIZACIONES INTERNACIONALES

ASSOCIATION OF OFFICIAL ANALYTICAL CHEMISTS
(AOAC)

Dr. R.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)

E. Gaerner
Hauptverwaltungsrat
Kommission der Europäischen
Gemeinschaften
200, rue de la Loi
B-1049 Brussels, Belgium

L. Cisnetti
Observer
Conseil du Secrétariat général
170, rue de la Loi
B-1048 Bruxelles, Belgium

Luciano Rocotti
Observer
Verwaltungsrat
Ministerrat der EG
170, rue de la Loi
B-1048 Bruxelles, Belgium

INTERNATIONAL ORGANIZATIONS (Cont.)

INTERNATIONAL ASSOCIATION FOR CEREAL
CHEMISTRY (ICC)

Dr. A. Menger
Wissenschaftliche Angestellte
Bundesforschungsanstalt für Getreide-und
Kartoffel verarbeitung
Schützenberg 12
D-4930 Detmold, Fed. Rep. of Germany

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

Dr. W. Schultheiss
Geschäftsführer
International Secretariat for the Industries
of Dietetic Food Products (ISDI)
SchloBstr. 5
D-6146 Alsbach, Fed. Rep. of Germany

Dr. H. Dilthey
Advisor
Roquette Frères S.A.
Maria Kasper StraBe 62
D-4050 Monchengladbach 2, Fed. Rep. of Germany

Geoffrey Fookes
Advisor
Vice President
Nestlé Nutrition S.A.
CH 1800 Vevey, Switzerland

Dr. K. Schiele
Advisor
c/o Maizena Gesellschaft mbH
Knorrstr.
D-7100 Heilbronn, Fed. Rep. of Germany

INTERNATIONAL FEDERATION OF GLUCOSE
INDUSTRIES (IFG)

E.G. Rapp
International Federation of Glucose
Industries
Avenue Ernest Claes 4
B-1980 Tervuren-Bruxelles, Belgium

INTERNATIONAL FEDERATION OF MARGARINE
ASSOCIATIONS (IFMA)

Klaus Ragotzky, Dipl. Chem.
Union Deutsche Lebensmittelwerke GmbH
Dammtorwall 15
D-2000 Hamburg 36, Fed. Rep. of Germany

INTERNATIONAL UNION OF NUTRITIONAL SCIENCES
(IUNS)

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

MARINALG INTERNATIONAL

Philippe Deville
Secrétaire Général
Marinalg International
Association Mondiale des Industries de Traitement
des Algues Marines
46, rue Jacques Dulud
92202 - Neuilly-sur-Seine, France

FOOD AND AGRICULTURE ORGANIZATION (FAO)

B. Dix
Food Standards Officer
FAO/WHO Food Standards Programme
FAO
Via delle Terme di Caracalla
00100 Rome, Italy
G.O. Kermode
Chief
Joint FAO/WHO Food Standards Programme
Food Policy and Nutrition Division
FAO
Via delle Terme di Caracalla
00100 Rome, Italy

UNITED NATIONS CHILDREN FUND (UNICEF)

Dr. L. Teply
Senior Nutritionist
UNICEF
New York, N.Y. 10017, USA

WORLD HEALTH ORGANIZATION (WHO)

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

GERMAN SECRETARIAT

H. Hauser
Oberamtsrat
Bundesministerium für Jugend, Familie
und Gesundheit
Deutschherrenstr. 87
D-5300 Bonn 2, Fed. Rep. of Germany

Dr. Hellwig
Regierungsrat
Bundesministerium für Jugend, Familie
und Gesundheit
Postfach
D-5300 Bonn 2, Fed. Rep. of Germany

AVANT-PROJET DE NORME GENERALE POUR LES MENTIONS D'ETIQUETAGE ET LES ALLEGATIONS
CONCERNANT LES ALIMENTS DIETETIQUES OU DE REGIME PREEMBALLÉS
(à l'étape 7)

1. CHAMP D'APPLICATION

La présente norme s'applique à l'étiquetage de tous les aliments diététiques ou de régime préemballés tels qu'ils sont définis à la section 2, ainsi qu'aux allégations concernant ces aliments.

2. DEFINITIONS

Aux fins de la présente norme, on entend par:

- 2.1 Aliments diététiques ou de régime - des aliments spécialement traités ou préparés pour répondre à des besoins diététiques particuliers liés à un état physique ou physiologique particulier et/ou à des maladies et troubles spécifiques et qui sont présentés comme tels ^{1/}. La composition de ces aliments doit être sensiblement différente de celle des aliments ordinaires de nature comparable, si ces derniers existent.
- 2.2 Etiquette - toute annonce, marque, inscription, image ou autre représentation graphique pouvant être imprimée, reproduite ou gravée sur le récipient d'un aliment ou apposée à celui-ci.
- 2.3 Etiquetage - l'étiquette et tout texte écrit ou imprimé ou toute représentation graphique ayant trait à l'aliment et l'accompagnant.
- 2.4 Publicité - toute déclaration écrite ou orale, ou toute représentation graphique relative à l'aliment, pouvant figurer dans un texte publicitaire, à l'exception des cas prévus aux paragraphes 2.2 et 2.3.
- 2.5 Allégation - toute représentation qui énonce, suggère ou laisse entendre qu'une denrée possède des qualités particulières liées à son origine, ses propriétés nutritionnelles, sa nature, sa transformation, sa composition ou toute autre qualité la rendant apte à un régime particulier. L'énumération de substances dans une liste d'ingrédients ou dans le cadre d'un étiquetage nutritionnel ne constitue pas une allégation.
- 2.6 Récipient - tout type d'emballage d'une denrée alimentaire destinée à être vendue séparément, qui recouvre celle-ci entièrement ou partiellement de telle façon que le contenu ne puisse en être altéré à moins d'ouvrir l'emballage ou d'en changer; ce terme comprend les feuilles d'emballage.
- 2.7 Préemballé - emballé ou confectionné à l'avance, prêt à la vente au détail dans un récipient.
- 2.8 Ingrédient - toute substance - y compris les additifs alimentaires - utilisée dans la fabrication ou la préparation d'un aliment et présente dans le produit final.

3. PRINCIPES GENERAUX

- 3.1 Les aliments diététiques ou de régime préemballés ne doivent pas être décrits ou présentés de façon fautive, trompeuse, mensongère ou susceptible de créer une impression erronée, à quelque égard que ce soit, en ce qui concerne leur nature.
- 3.2 Rien ne doit donner à penser, dans l'étiquetage ou la publicité des aliments auxquels la présente norme s'applique, que l'avis d'une personne compétente n'est pas nécessaire.

^{1/} Y compris les aliments destinés aux nourrissons et enfants en bas âge.

4. MENTIONS D'ETIQUETAGE OBLIGATOIRES POUR LES ALIMENTS DIETETIQUES OU DE REGIME PREEMBALLÉS

Tous les aliments diététiques ou de régime préemballés doivent porter sur l'étiquette les renseignements exigés aux paragraphes 4.1 à 4.9 de la présente section dans les cas où ils s'appliquent, sauf si une norme Codex spécifique pour les aliments diététiques ou de régime en dispose autrement. (Voir Appendice I)

4.1 Nom du produit

4.1.1 Le nom du produit doit indiquer la nature véritable de celui-ci et, en principe, il doit s'agir d'une appellation non pas générique mais spécifique.

4.1.1.1 Lorsqu'un nom ou des noms ont été attribués à une denrée dans une norme Codex il faut utiliser au moins un de ces noms.

4.1.1.2 Dans les autres cas, s'il existe une appellation courante ou usuelle, celle-ci doit être utilisée.

4.1.1.3 S'il n'existe aucune appellation courante ou usuelle, on doit employer un nom descriptif approprié.

4.1.1.4 Un nom "fantaisie" ou "inventé" peut toutefois être utilisé à condition qu'il ne risque pas d'induire le consommateur en erreur et qu'il soit accompagné d'une description appropriée.

4.1.2 Les expressions "diététique", "de régime" ou tout autre terme équivalent ne peuvent être employées en liaison avec le nom que si le produit correspond à la définition de ces aliments donnée au paragraphe 2.1.

4.1.3 La caractéristique essentielle du produit - mais non pas les cas pour lesquels celui-ci est conçu - peut être indiquée dans des termes descriptifs appropriés, à proximité immédiate du nom du produit.

4.2 Liste des ingrédients

4.2.1 L'étiquette doit comprendre la liste complète des ingrédients énumérés par ordre décroissant selon leur proportion en poids, sauf s'il s'agit d'aliments déshydratés destinés à être reconstitués par addition d'eau ou de lait, auquel cas les ingrédients peuvent être énumérés selon leur proportion dans le produit reconstitué, à condition que figure en tête de la liste une déclaration du type "ingrédients après reconstitution conformément au mode d'emploi".

4.2.2 Lorsqu'un ingrédient d'un aliment est lui-même composé de deux ou plusieurs ingrédients, ces derniers devront être indiqués entre crochets, par ordre décroissant selon leur proportion en poids (m/m) à la suite du nom du premier ingrédient dont ils sont les composants.

4.2.3 Les ingrédients doivent être désignés dans la liste par un nom spécifique; toutefois, des noms de catégorie peuvent être utilisés conformément à la Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CAC/RS 1-1969).

4.3 Etiquetage nutritionnel

4.3.1 L'étiquetage nutritionnel doit comprendre les mentions suivantes:

a) la quantité d'énergie par 100 g ou 100 ml de l'aliment tel qu'il est vendu ou le cas échéant, par une quantité spécifiée de l'aliment tel qu'il est suggéré de le consommer, exprimée en kilocalories (kCal) et en kilojoules (kJ).

b) le nombre de grammes de protéines, de glucides et de lipides par 100 g ou 100 ml de l'aliment tel qu'il est vendu ou, le cas échéant, par une quantité spécifiée de l'aliment qu'il est suggéré de consommer.

c) la quantité totale d'aliments nutritifs spécifiques constituant les caractéristiques essentielles qui rendent un aliment propre à être incorporé au régime particulier auquel il est destiné, indiqué par 100 g ou 100 ml de l'aliment tel que vendu et, le cas échéant, par une quantité spécifiée de l'aliment qu'il est suggéré de consommer.

4.4 Contenu net

4.4.1 Le contenu net doit être déclaré d'après le système métrique (unités du "Système international") ou le système avoirdupois, ou d'après les deux systèmes, selon les règlements du pays où le produit est vendu ^{1/}. Cette mention doit comporter les indications suivantes:

- a) mesures de volume pour les aliments liquides;
- b) mesures de poids pour les aliments solides; toutefois, pour les produits ordinairement vendus à la pièce, le nombre peut être mentionné;
- c) poids ou volume pour les denrées pâteuses ou visqueuses.

4.4.2 Dans le cas des denrées conditionnées dans un milieu liquide qui n'est ordinairement pas consommé, le poids égoutté de la denrée doit être mentionné.

4.5 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.

4.6 Pays d'origine

4.6.1 Le pays d'origine du produit doit être déclaré.

4.6.2 Lorsqu'un 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.

4.7 Identification des lots

Chaque récipient doit porter une inscription gravée ou une marque indélébile, en code ou en clair, permettant d'identifier l'usine de production et le lot.

4.8 Datage

4.8.1 La date de durabilité minimale doit être déclarée.

4.8.2 La date doit indiquer le jour, le mois et l'année, en clair dans l'ordre précité; toutefois si le produit a une durée de conservation de plus de trois mois, il suffit d'indiquer en clair le mois et l'année.

4.9 Instructions d'entreposage et mode d'emploi

4.9.1 Entreposage des emballages fermés

Des instructions relatives à l'entreposage des aliments diététiques ou de régime en emballages fermés doivent figurer sur l'étiquette, si de tels renseignements sont essentiels pour la conservabilité de l'aliment.

4.9.2 Entreposage des emballages ouverts

Des instructions relatives à l'entreposage des aliments diététiques ou de régime en emballages ouverts doivent figurer sur l'étiquette, si de telles instructions sont nécessaires pour garantir que le produit, une fois ouvert, conserve sa salubrité et sa valeur nutritive. Un avertissement doit figurer sur l'étiquette si, une fois ouvert, le produit ne se prête pas à l'entreposage ou s'il ne peut demeurer dans son récipient.

4.9.3 Mode d'emploi

Le mode d'emploi doit être indiqué sur l'étiquette, s'il est nécessaire pour garantir une utilisation correcte du produit. L'étiquette devrait donner, au besoin, des instructions pour la reconstitution du produit.

^{1/} Les gouvernements, en notifiant leur acceptation de la présente norme, sont priés de spécifier les règlements de leur pays en ce qui concerne le système de mesure.

5. PRESENTATION DES MENTIONS OBLIGATOIRES

5.1 Généralités

Les mentions d'étiquetage obligatoires en application de la présente norme ou de toute autre norme Codex doivent être claires, bien en évidence et faciles à lire par le consommateur dans des conditions normales d'achat et d'emploi. Ces mentions ne doivent pas être masquées par des dessins ou par tout autre texte écrit ou représentation graphique et elles doivent se détacher sur le fond. Les caractères qui composent le nom de l'aliment doivent être d'une dimension raisonnablement en rapport avec celle du texte imprimé le plus visible figurant sur l'étiquette. Si le récipient est enveloppé, les renseignements nécessaires doivent figurer sur l'enveloppe ou encore l'étiquette apposée sur le récipient doit se lire facilement à travers celle-ci ou ne pas être masquée par elle. D'une façon générale, le nom de l'aliment et son contenu net doivent être indiqués sur la partie de l'étiquette normalement présentée au consommateur au moment de la vente.

5.2 Langue

La langue dans laquelle les mentions indiquées au paragraphe 5.1 sont rédigées doit être acceptable dans le pays où le produit sera vendu. Si la langue dans laquelle est rédigée l'étiquette originale n'est pas acceptable, on peut, sans changer l'étiquette, apposer une étiquette supplémentaire indiquant les mentions obligatoires dans une langue acceptable.

6. DISPOSITIONS SUPPLEMENTAIRES

6.1 Allégations

- 6.1.1 Toutes les allégations relatives aux aliments visés par la présente norme doivent être conformes aux Directives générales concernant les allégations élaborées par la Commission du Codex Alimentarius.
- 6.1.2 Si une allégation indique qu'un aliment est destiné à un "usage diététique particulier", cet aliment doit être conforme à toutes les dispositions de la présente norme, à moins qu'une norme Codex spécifique concernant les aliments diététiques ou de régime n'en dispose autrement.
- 6.1.3 Un aliment n'ayant fait l'objet d'aucun traitement particulier conformément au paragraphe 2.1 mais pouvant convenir à un régime alimentaire donné en raison de sa composition naturelle, ne doit pas être désigné comme aliment "diététique" ou "de régime"; il peut toutefois porter sur l'étiquette une indication du genre "cet aliment est naturellement "X" (X désignant la caractéristique essentielle), à condition qu'une telle déclaration ne risque pas d'induire le consommateur en erreur.
- 6.1.4 Les allégations qu'un aliment conforme à la définition du paragraphe 2.1 peut être utilisé pour prévenir, soulager, soigner ou guérir une maladie, un trouble ou un état physiologique spécifique ne sont pas autorisées à moins que:
- a) elles soient conformes aux dispositions des normes Codex ou de directives concernant les aliments diététiques ou de régime et respectent les principes énoncés dans ces directives ou ces normes; ou
 - b) en l'absence d'une norme Codex ou d'une directive applicable, elles soient autorisées selon la législation du pays dans lequel l'aliment est distribué.

6.2 Aliments irradiés

Si des aliments ont été traités par des rayonnements ionisants, ce traitement doit être indiqué.

- 6.3 Aucune disposition de la présente norme ne doit exclure l'insertion, dans une norme Codex concernant les aliments diététiques ou de régime, de dispositions d'étiquetage supplémentaires ou différentes, si les caractéristiques du produit le justifient (voir Appendice I).

7. MENTIONS D'ETIQUETAGE FACULTATIVES

L'étiquetage peut comprendre toute information ou toute illustration qui ne soit pas en contradiction avec les mentions obligatoires et qui ne puisse tromper de quelque façon que ce soit le consommateur eu égard au produit.

LISTE DES NORMES RECOMMANDEES INTERNATIONALES POUR
LES ALIMENTS DIETETIQUES OU DE REGIME

Les normes ci-après ont été adoptées par la Commission du Codex Alimentarius et distribuées aux gouvernements membres pour acceptation:

- | | |
|--|-----------------|
| a) Aliments diététiques ou de régime pauvres en sodium (y compris les succédanés du sel) | CAC/RS 53-1971 |
| b) Préparations pour nourrissons 1/ | CAC/RS 72-1976 |
| c) Aliments diversifiés de l'enfance 1/ | CAC/RS 73-1976 |
| d) Aliments traités à base de céréales pour nourrissons et enfants en bas âge 1/ | CAC/RS 74-1976 |
| e) Aliments "exempts de gluten" | CAC/RS 118-1979 |

1/ Ces normes sont publiées dans une seule brochure intitulée "Normes internationales recommandées pour les aliments destinés aux nourrissons et enfants en bas âge" (CAC/RS 72/74-1976). La version révisée (1980) comporte tous les amendements à ces normes que la Commission du Codex Alimentarius a adopté.

RAPPORT DE LA DEUXIEME SESSION DU GROUPE DE TRAVAIL AD HOC
SUR LES ALIMENTS DESTINES AU REGIME DES DIABETIQUES

INTRODUCTION

A sa onzième session le Comité sur les aliments diététiques ou de régime a approuvé les recommandations d'un Groupe de travail ad hoc et décidé d'entreprendre la rédaction de directives pour les aliments utilisables dans un régime pour diabétiques (ALINORM 79/26, par. 97-98).

Un avant-projet de directives concernant les aliments spécialement modifiés en vue de leur incorporation dans un régime prescrit pour certains diabétiques, aimablement préparé par la délégation de l'Australie, avait été distribué pour observations aux membres du Groupe de travail précité. Le Gouvernement de la République fédérale d'Allemagne s'est généreusement offert pour recevoir la deuxième session du Groupe de travail, avant le début de la douzième session du Comité, de manière à permettre l'examen de ces directives et des observations parvenues des pays ci-après: Pays-Bas, Norvège, Suède, Royaume-Uni, États-Unis, ainsi que de l'OMS et de la Fédération internationale du diabète.

Le Groupe de travail ad hoc s'est réuni à Bonn-Bad Godesberg du 25 au 26 septembre 1980 sous la présidence de M. W. Holzel, Regierungsdirektor, Ministère de la jeunesse, de la famille et de la santé de la République fédérale d'Allemagne.

Des représentants des pays et organisations internationales ci-après ont participé à ses travaux:

Australie	Suisse	ISDI
République fédérale d'Allemagne	Royaume-Uni	FAO
Pays-Bas	Etats-Unis	
Suède		

La liste des participants figure à l'Appendice I.

EXAMEN DE L'AVANT-PROJET DE DIRECTIVES POUR LES ALIMENTS SPECIALEMENT MODIFIES EN VUE DE LEUR INCORPORATION DANS UN REGIME PRESCRIT POUR CERTAINS DIABETIQUES

1. Le Groupe de travail était saisi des documents CX/FSDU 80/5 contenant les directives précitées et CX/FSDU 80/5 Add. 1 et 2 où se trouvaient les observations y relatives. Il a remercié la délégation de l'Australie pour l'excellent document qui traitait de tous les points importants discutés à la session précédente.
2. Le Groupe de travail et le délégué de l'Australie sont convenus de ce qui suit: (a) les règlements devront concerner exclusivement les questions d'étiquetage et les allégations; (b) de nombreuses dispositions applicables aux aliments utilisables pour les diabétiques figurent dans la Norme générale pour les mentions d'étiquetage et les allégations concernant les aliments diététiques ou de régime; (c) toute disposition supplémentaire, à l'exclusion des spécifications de composition concernant ces produits, devra être présentée sous forme de norme.
3. Le Groupe de travail accepte par conséquent la proposition de poursuivre le débat en examinant un Avant-Projet de norme approprié soumis par le Royaume-Uni et d'utiliser l'étude communiquée par l'Australie comme document de base.

EXAMEN DU TEXTE PROPOSE POUR UN AVANT-PROJET DE NORME POUR LES MENTIONS D'ETIQUETAGE ET LES ALLEGATIONS CONCERNANT LES ALIMENTS PREMBALLES PRESENTES COMME POUVANT ETRE INCORPORES DANS UN REGIME PRESCRIT POUR CERTAINS DIABETIQUES (CX/FSDU 80/5, Add. 1, pages 10-13)

4. Le Groupe de travail a admis qu'il était possible de satisfaire les besoins nutritionnels des diabétiques en faisant un choix approprié parmi les aliments courants.
5. Il a en outre reconnu que les aliments ne convenant pas aux diabétiques pouvaient le devenir s'ils étaient modifiés de manière appropriée. Ils devenaient dans ce cas des aliments diététiques ou de régime visés par la norme générale sur l'étiquetage de tels aliments. On a toutefois admis que des dispositions supplémentaires étaient nécessaires pour s'assurer que le consommateur soit informé de manière satisfaisante et pour introduire des dispositions spécifiques au sujet des allégations.
6. Le Groupe de travail a ensuite entrepris l'examen détaillé de l'Avant-projet de norme. Le texte amendé figure à l'Appendice II de ce rapport.

Section 1 - Champ d'application

7. Le Groupe de travail a reconnu que tous les diabétiques avaient besoin d'un régime spécifique, mais que, pour répondre aux besoins de chaque diabétique, un tel régime devait être prescrit par des personnes qualifiées. En conséquence, l'adjectif "certains" qualifiant "diabétiques" est supprimé partout où il apparaît dans la norme.
8. On a souligné que les aliments modifiés ne convenaient pas tous à toutes les formes de diabète et suggéré d'inclure un paragraphe expliquant les principes des modifications appropriées. Il a été décidé de ne pas inclure un tel paragraphe dans la section 1 (voir par. 18).

Section 2 - Définition

9. La phrase "Aux fins de la présente norme, on entend par" a été ajoutée avant la Section 2 dont le texte a été modifié de manière appropriée.
10. On a souligné que l'expression "personne convenablement qualifiée" du paragraphe 2.2 était sujette à interprétation. "Autorisée" a été substitué à "qualifiée" pour tenir compte des différents usages des services de santé des divers pays.

11. En ce qui concerne les paragraphes 2.4, 2.5 et 2.6 le Groupe de travail a estimé que les définitions des glucides, des succédanés du sucre et des édulcorants non nutritifs ne définissaient pas ces substances de manière satisfaisante et que l'on ne saurait en outre s'y référer dans les dispositions concernant les mentions d'étiquetage et les allégations qui l'ont suite.

12. Il a été convenu que le terme "glucides" désignait tous les hydrates de carbone.

13. Après une longue discussion sur le métabolisme du fructose, il a été décidé qu'aux fins de la présente norme, le fructose serait un succédané du sucre. Une modification visant les édulcorants nutritifs a été introduite de manière à englober les sucres et les succédanés "glucoplastiques" du sucre ^{1/}, c'est à dire les succédanés du sucre qui d'une manière ou d'une autre entrent dans le métabolisme du glucose.

14. On a reconnu que ces succédanés "glucoplastiques" du sucre, par exemple les polyols et le fructose, étaient utilisés pour remplacer le glucose, le saccharose et les autres glucides à faible poids moléculaire renfermant du glucose. La définition des édulcorants non-nutritifs a été amendée de manière à ce qu'elle englobe les édulcorants qui ne sont pas ou pratiquement pas utilisés comme source d'énergie. Des amendements corollaires à ces définitions ont été apportés à la Section 3.

Section 3 - Etiquetage obligatoire

15. Le Groupe de travail a approuvé en principe le paragraphe 3.1, suggérant toutefois une amélioration de la mention devant figurer à proximité immédiate du nom, qui devient: "peut convenir aux diabétiques sous réserve de l'avis d'une personne qualifiée".

16. Il a été décidé que les succédanés du sucre et les édulcorants non nutritifs devaient être déclarés dans la Liste des Ingrédients (par. 3.2.1) par ordre décroissant selon leur proportion en poids, sous leurs dénominations spécifiques et qu'il fallait en outre mentionner entre crochets leur nom de catégorie, pour mieux informer le consommateur.

17. Le Groupe de travail est convenu que dans le paragraphe concernant l'étiquetage nutritionnel, une déclaration de la quantité devrait être exigée pour les amidons, le glucose, le saccharose et les autres glucides à faible poids moléculaire contenant du glucose ainsi que pour les succédanés "glucoplastiques" du sucre. Il faudra aussi tenir compte de ces substances dans le calcul des hydrates de carbone totaux.

Section 4 - Allégations

18. Le Groupe de travail a estimé que le paragraphe 4.1 amendé de manière appropriée offrait la possibilité d'inclure la déclaration sur les principes régissant les modifications (voir aussi par. 8); il a en même temps fourni sur cette même base des avis au sujet des allégations affirmant qu'un aliment de ce type, convenablement modifié, convient aux diabétiques. A cet effet, le Groupe de travail a accepté une partie d'une proposition des Pays-Bas (voir par. 1, CX/FSDU 80/5, Add. 1) selon laquelle le glucose, le saccharose et les autres glucides à faible poids moléculaire contenant du glucose ne devraient pas être ajoutés aux aliments modifiés, mais suggérant que l'édulcoration des produits soit obtenue à l'aide de succédanés du sucre et/ou d'édulcorants non nutritifs, ou que les produits ne soient pas édulcorés du tout.

19. Un consensus n'a pas pu être obtenu au sujet du par. 4.3 (f) exigeant que les produits modifiés contiennent nettement moins de glucides que les aliments ordinaires. On a fait remarquer qu'aucune certitude scientifique ne justifiait une telle exigence. Les paragraphes 4.1 et 4.3 ont été placés entre crochets afin d'obtenir des observations particulières à leur sujet.

20. Le Groupe a reconnu que le par. 4.3 (c) exprimait un principe important du traitement diététique des diabétiques; le texte de ce paragraphe a été clarifié en conséquence.

21. La délégation de la République fédérale d'Allemagne a estimé que la spécification du par. 4.2 (b) ne s'appliquait pas en toutes circonstances et a exprimé le souhait qu'on la supprime de la norme. Le Groupe de travail a préféré conserver le par. 4.2 (b).

1/ De l'avis de nombreux délégués d'expression anglaise un équivalent du terme "glucoplastiques" serait plus approprié; on est convenu de placer le terme "glucoplastiques" entre guillemets partout où celui-ci apparaît dans la norme.

22. On a émis l'avis qu'en plus des dispositions mentionnées dans ce projet, on devrait exiger qu'un avertissement figure à proximité immédiate du nom de l'aliment concernant la teneur de ce dernier en édulcorants non nutritifs (motif: propriétés cancérigènes) et en polyols (motif: propriétés laxatives). On a en outre fait remarquer que les recherches sur ces substances n'étaient pas terminées et qu'il n'était pas possible d'établir un rapport entre les spécifications et la DJA qui est calculée par kg de poids corporel et se réfère au régime alimentaire total. Le Groupe de travail n'a pas inclus pour l'instant de dispositions concernant de tels avertissements, où il serait aussi fait référence à la concentration de ces substances.

Recommandation

23. Le Groupe de travail a recommandé que le Comité envisage de poursuivre la mise au point de l'"Avant-projet de norme pour les mentions d'étiquetage et les allégations concernant les aliments préemballés présentés comme pouvant être incorporés dans un régime prescrit pour diabétiques" à la lumière des observations effectuées.

APPENDIX III
ANNEX I

LIST OF PARTICIPANTS
LISTE DES PARTICIPANTS 1/
LISTA DE PARTICIPANTES

Chairman: Dr. W. Holzel
Präsident: Regierungsdirektor
Presidente: Bundesministerium für Jugend, Familie
und Gesundheit
Deutschherrenstraße 87
D-5300 Bonn 2, Fed. Rep. of Germany

AUSTRALIA
AUSTRALIE

Dr. W. A. Langsford
First Assistant Director-General
Department of Health
P.O. Box 100
Woden Act. 2606, Australia

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

Dr. med. Gunter Pahlke
Direktor und Professor
Bundesgesundheitsamt
Postfach
D-1000 Berlin 33, Fed. Rep. of Germany

Dr. G. Bungard
Prokurist
Drugofa GmbH., Köln
Bergstraße 31
D-5208 Eitorf, Fed. Rep. of Germany

F. Frede
Stellv. Geschäftsführer
Bundesverband der Diätetischen
Lebensmittelindustrie
Kelkheimer Straße 10
D-6380 Bad Homburg v.d.H. 1, Fed. Rep. of Germany

Dr. Rüdiger Petzoldt
Priv.-Doz., Ltd. Arzt
Diabetisklinik Bad Oeynhausen
Wielandstraße 23
D-4970 Bad Oeynhausen, Fed. Rep. of Germany

Dr. Steinhausen-Kibler
Berater
Hipp KG
Münchener Straße 30
D-8068 Pfaffenhofen, Fed. Rep. of Germany

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

Heinz Wenner
Advisor
Bundesverband der Diätetischen
Lebensmittelindustrie
Kelkheimer Straße 10
D-6380 Bad Homburg v.d.H.
Fed. Rep. of Germany
Erhard Wigand
in Firma Gebr. Patermann
Postfach 127
D-6570 Kirn (Nahe), Fed. Rep. of Germany

NETHERLANDS
PAYS-BAS
PAISES BAJOS

Dr. A.M.M. Abdellatif
Public Health Officer
Ministry of Public Health
P.O. Box 439
2260 AK Leidschendam, Netherlands

A.F. Onneweer
Ministry of Agriculture and Fisheries
Department on Food and Quality
P.O. Box 20401
2500 EK The Hague, Netherlands

1/ Second Meeting of an ad hoc Working Group.

SWEDEN
SUEDE
SUECIA

Lennart Hellving
Director
Semper AB
Box 23142
S-104 35 Stockholm 23, Sweden

Karin Winberg
Head of Section
National Swedish Food Administration
Box 622
S-75126 Uppsala, Sweden

Prof. L. Söderhjelm M.D.
Sundsvall Hospital
S-851 86 Sundsvall, Sweden

SWITZERLAND
SUISSE
SUIZA

Theodore E. Doty
Research Manager
XYROFIN, AG.
Laettinchstraße 8 A
CH-6340 BAAR, Switzerland

UNITED KINGDOM
ROYAUME-UNI
REINO UNIDO

Dr. S.J. Darke
Principal Medical Officer
Department of Health and Social Security
Alexander Fleming House
Elephant and Castle
London SE1 6BY, United Kingdom

I. Williams
Food Standards Div.
Ministry of Agriculture, Fisheries and Food
Horseferry Road
London SW1P 2AE, United Kingdom

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

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

L.M. Beacham
Advisor
National Food Processors Association
1133 20th Street, N.W.
Washington, D.C. 20036, USA

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

INTERNATIONAL ORGANIZATIONS
ORGANISATIONS INTERNATIONALES
ORGANIZACIONES INTERNACIONALESINTERNATIONAL SECRETARIAT FOR THE INDUSTRIES
OF DIETETIC FOOD PRODUCTS (ISDI)

Dr. H. Dilthey
Advisor
Maria Kasper Straße 62
D-4050 Mönchengladbach 2, Fed. Rep. of Germany

Dr. W. Schultheiss
Geschäftsführer
Schloßstraße 5
D-6146 Alsbach, Fed. Rep. of Germany

Dr. Karin Schiele
Advisor
Knorrstraße
D-7100 Heilbronn, Fed. Rep. of Germany

FAO SECRETARIAT

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

GERMAN SECRETARIAT

H. Hauser
Oberamtsrat
Bundesministerium für Jugend, Familie
und Gesundheit
Deutschherrenstraße 87
D-5300 Bonn 2, Fed. Rep. of Germany

AVANT-PROJET DE NORME POUR LES MENTIONS D'ETIQUETAGE ET LES ALLEGATIONS CONCERNANT
LES ALIMENTS PREEMBALLÉS PRESENTÉES COMME POUVANT ÊTRE INCORPORÉES DANS
UN RÉGIME PRÉSCRIT POUR DIABÉTIQUES

1. Champ d'application

La présente norme s'applique aux mentions d'étiquetage de tous les aliments diététiques ou de régime tels que définis dans la Norme générale pour les mentions d'étiquetage et les allégations concernant les aliments diététiques ou de régime préemballés, qui sont présentés comme pouvant être incorporés dans un régime prescrit pour diabétiques, aussi qu'aux allégations concernant de tels aliments.

2. Définition

Aux fins de la présente norme, on entend par:

- 2.1 Diabétiques: les diabétiques qui ont été informés par une personne qualifiée que certains aliments préemballés expréssément modifiés et commercialisés à l'intention des diabétiques, peuvent être inclus dans leurs régimes, dans les limites prescrites par la personne qualifiée.
- 2.2 Personne qualifiée: une personne possédant une qualification médicale ou dûment autorisée à conseiller les diabétiques sur leur régime alimentaire considéré comme faisant partie du traitement et du contrôle de leur diabète.
- 2.3 Régime prescrit: le régime alimentaire prescrit par une personne qualifiée pour satisfaire les exigences nutritionnelles spécifiques d'un diabétique déterminé.
- 2.4 Glucides: les hydrates de carbone métabolisables y compris les édulcorants nutritifs et les amidons.
- 2.5 Edulcorants nutritifs: les sucres, sauf le fructose, définis par la Commission du Codex Alimentarius et les succédanés "glucoplastiques" du sucre.
- 2.6 Succédanés "glucoplastiques" du sucre: les substances telles que le sorbitol, le mannitol, le xylitol et autres polyols, ainsi que le fructose, destinés à remplacer le glucose, le saccharose et les autres glucides à faible poids moléculaire, renfermant du glucose.
- 2.7 Edulcorants non nutritifs: les substances édulcorante non utilisées dans le métabolisme comme source d'énergie ou qui ne fournissent qu'une quantité négligeable d'énergie lorsqu'elles sont normalement consommées.

3. ETIQUETAGE OBLIGATOIRE

- 3.1 Les aliments visés par la présente norme doivent être étiquetés conformément à la Norme générale pour les mentions d'étiquetage et les allégations concernant les aliments diététiques ou de régime préemballés, toutefois, le nom de l'affection au traitement de laquelle l'aliment est destiné peut figurer à proximité immédiate du nom de l'aliment à condition d'être accompagnée de la mention ci-après ou d'une déclaration similaire: "Peut convenir aux diabétiques, sous réserve de l'avis d'une personne qualifiée".
- 3.2 Les renseignements supplémentaires ci-après doivent également figurer sur l'étiquette des aliments visés par la présente norme:
- 3.2.1 Les succédanés du sucre et les édulcorants non-nutritifs doivent être mentionnés par ordre décroissant selon leur proportion dans la liste des ingrédients sous leurs noms spécifiques, accompagnés du nom de leur catégorie placé entre crochets.
- 3.2.2 En plus des renseignements de caractère nutritionnel qui doivent figurer sur l'étiquette conformément au paragraphe 4.3.1 de la Norme générale pour les mentions d'étiquetage et les allégations concernant les aliments diététiques ou de régime préemballés, les informations nutritionnelles ci-après doivent être mentionnées sur l'étiquette:
- a) le poids total exprimé en grammes du glucose, saccharose et autres glucides à faible poids moléculaire contenant glucose ainsi que

- b) celui des succédanés "glucoplastiques" du sucre par 100 grammes d'aliment, et, le cas échéant, par quantité spécifiée d'aliment qu'il est suggéré de consommer. Il conviendra de tenir compte des quantités de ces substances présentes dans l'aliment lors du calcul de sa teneur totale en glucides et ceci devrait être clairement mentionné sur l'étiquette.

4. Allégations

4.1 Il n'est licite d'affirmer à l'aide d'une allégation qu'un aliment se prête à son incorporation dans un régime prescrit pour certains diabétiques que si ledit aliment est un aliment diététique ou de régime tel que défini dans la Norme générale pour l'étiquetage et les allégations concernant les aliments diététiques ou de régime préemballés et qu'il a été préparé conformément aux principes énoncés ci-après:

- a) ces aliments ne contiennent aucun glucose, saccharose ou autres glucides à faible poids moléculaire renfermant du glucose ajoutés à titre d'ingrédients;
- b) l'édulcoration est obtenue en ajoutant des succédanés "glucoplastiques" du sucre et/ou des édulcorants non nutritifs;
- c) ils ne sont pas édulcorés.]

4.2 Toutes les allégations faites au sujet des aliments visés par la présente norme doivent être conformes à la Norme générale pour les mentions d'étiquetage et les allégations concernant les aliments diététiques ou de régime préemballés.

4.3 Les mentions d'étiquetage et la publicité relative aux aliments visés par la présente norme ne doivent affirmer ni expressément ni implicitement:

- a) que de tels aliments peuvent être ingérés par des diabétiques sans qu'il soit fait référence aux limites d'un régime diététique prescrit par une personne qualifiée;
- b) que de tels aliments peuvent être utilisés par tous les diabétiques;
- c) que les besoins nutritionnels des diabétiques ne peuvent pas être satisfaits à l'aide d'un choix adéquat parmi les aliments ordinaires;
- d) qu'un ingrédient ou un constituant particulier est particulièrement indiqué en vue de son incorporation dans un régime destiné aux diabétiques en général ou à tout type déterminé de diabétique;
- e) que l'utilisation de tels aliments est essentielle ou nécessaire dans un régime destiné aux diabétiques en général ou à tout type déterminé de diabétique;
- [f) qu'un aliment a été spécialement modifié et se prête à son incorporation dans un régime destiné aux diabétiques en général ou à tout type déterminé de diabétique, si la teneur en glucides de l'aliment n'est pas notablement inférieure à celle d'un aliment similaire destiné à la consommation normale.]

4.4 Les mentions d'étiquetage et la publicité relatives aux aliments visés par la présente norme peuvent contenir des déclarations ou des allégations affirmant que ces aliments peuvent offrir une plus grande variété d'aliments pour le diabétique dans les limites du régime prescrit par une personne qualifiée.

LISTES CONSULTATIVES DE COMPOSES VITAMINIQUES ET DE SELS MINERAUX
UTILISABLES DANS LES ALIMENTS POUR NOURRISSONS ET ENFANTS EN BAS AGE

PARTIE I: LISTES CONSULTATIVES DE COMPOSES VITAMINIQUES UTILISABLES DANS LES
ALIMENTS POUR NOURRISSONS ET ENFANTS EN BAS AGE

A sa treizième session, la Commission du Codex Alimentarius a approuvé la Liste consultative de composés vitaminiques utilisables dans les aliments pour nourrissons et enfants en bas âge (A) en vue de son inclusion dans les normes Codex concernant les aliments pour nourrissons et enfants en bas âge, elle a approuvé les critères (B) proposés applicables pour l'amendement de la liste; ils sont donc applicables aux projets d'amendements (C) et à tous ceux qui seront proposés dans l'avenir:

A.

<u>Vitamine</u>	<u>Forme vitaminique</u>	<u>Normes de pureté</u>
1. Vitamine A	Acétate de rétinyle Palmitate de rétinyle propionate de rétinyle	USP, BP, Ph, Eur, FCC USP, BP, Ph, Eur, FCC USP, BP, Ph, Eur, FCC
2. Provitamine A	Béta-carotène	FAO/OMS, FCC
3. Vitamine D 3.1 Vitamine D ₂ 3.2 Vitamine D ₃	Ergocalciférol (Cholécalciférol (Cholécalciférol-cholestérol	USP, BP, Ph. Eur, FCC USP, FCC DAB
4. Vitamine E	d-alpha-tocophérol dl-alpha-tocophérol acétate de d-alpha-tocophéryle acétate de dl-alpha-tocophéryle succinate de d-alpha-tocophéryle succinate de dl-alpha-tocophéryle	NF, FAO/OMS NF, FAO/OMS, FCC NF, FCC NF, FCC FCC NF
5. Thiamine (vitamine B ₁)	Chlorhydrate du chlorure de thiamine Mononitrate de thiamine	USP, BP, Ph. Eur, FCC USP, FCC
6. Riboflavine (vitamine B ₂)	Riboflavine Riboflavine 5' - phosphate de sodium	USP, BP, Ph. Eur, FAO/OMS, FCC BPC, FCC
7. Niacine	Nicotinamide Acide nicotinique	USP, BP, Ph. Eur, FCC NF, BP, Ph. Eur, FCC
8. Vitamine B ₆	Chlorhydrate de pyridoxine	USP, BP, Ph. Eur, FCC
9. Biotine (vitamine H)	d-Biotine	FCC
10. Folacine	Acide folique	USP, BP
11. Acide pantothénique	Pantothénate de calcium Panthénol	USP, Ph. Eur, FCC FCC
12. Vitamine B ₁₂	Cyanocobalamine Hydroxocobalamine	USP, BP, Ph. Eur. NF, BP
13. Vitamine K ₁	Phytylménaquinone	USP, BP
14. Vitamine C	Acide ascorbique Ascorbate de sodium Ascorbate de calcium Ascorbyl-6-palmitate	USP, BP, Ph. Eur, FAO/OMS, FCC USP, FAO/OMS, FCC FCC NF, FAO/OMS, FCC
15. Choline	Bitartrate de choline Chlorure de choline	DAB, FCC FAO/OMS, DAB, FCC
16. Inositol		FCC

Formes vitaminiques particulières

Pour des raisons de stabilité et pour la facilité de la manutention, il est nécessaire de transformer certaines vitamines en préparations appropriées, par exemple solutions huileuses stabilisées, gélules, préparations enrobées de matière grasse. On peut utiliser à cette fin les substances comestibles et les additifs autorisés dans la norme Codex correspondante.

Abbreviations

- USP - United States Pharmacopoeia XIX
- NF - United States National Formulary XIV
- BP - British Pharmacopoeia 1973, y compris addenda
- BPC - British Pharmaceutical Codex 1973
- Ph. Eur. - Pharmacopée européenne Vol. I - 1969, II - 1971 et III - 1975
- FAO/OMS - Liste des additifs alimentaires dont l'innocuité d'emploi dans les aliments a été évaluée (CAC/FAL1-1973)
- DAB - Deutsches Arzneibuch 7. Ausgabe 1968.
- FCC - Food Chemicals Codex, 2ème ed. 1972
- JSFA - Japanese Standards of Food Additives, 4th Ed., 1979.

B. CRITERES POUR L'AMENDEMENT DE LA LISTE FACULTATIVE DE COMPOSES VITAMINIQUES UTILISABLES DANS LES ALIMENTS POUR NOURRISSONS ET ENFANTS EN BAS AGE

- i) Des composés vitaminiques ne peuvent être ajoutés à la liste que si les conditions suivantes sont remplies:
 - a) il est prouvé qu'ils apportent des améliorations technologiques et nutritionnelles;
 - b) l'anion du composé (ou bien les acides dont l'anion est dérivé) est un additif autorisé et son emploi ne dépassera pas la DJA;
 - c) les études faites sur les animaux et/ou les nourrissons ont démontré que l'élément vitaminique peut-être biologiquement assimilé à partir de ce composé.
 - d) les facteurs de pureté pour le composé vitaminique sont fixés dans une spécification reconnue à l'échelle internationale.
- ii) Des composés vitaminiques seront retranchés de la liste s'il est démontré qu'ils ne satisfont plus aux critères ci-dessus ou qu'ils ne sont plus utilisés dans le commerce.

C. LISTE DES COMPOSES VITAMINIQUES PROPOSEE POUR INCLUSION DANS LA LISTE CONSULTATIVE DES COMPOSES VITAMINIQUES UTILISABLES DANS LES ALIMENTS POUR NOURRISSONS ET ENFANTS EN BAS AGE

Les substances ci-après ont été proposées pour inclusion dans la Liste consultative de composés vitaminiques utilisables dans les aliments pour nourrissons et enfants en bas âge. Elles n'ont pas été ajoutées à la liste, les données exigées conformément aux critères énoncés ci-dessus étant insuffisantes:

<u>Vitamines</u>	<u>Composé vitaminique</u>	<u>Normes de pureté</u>
Provitamine A	Bêta-apo-8'-caroténal	FAO/OMS
Vitamine B ₂	Vitamine A alcool	USP, FCC
Vitamine B ₆	Tétrabutyrates de riboflavine	JSFA
Acide pantothénique	Pyridoxal 5-phosphate	
Vitamine C	Pantothénate de sodium	
	Ascorbate de potassium	
	Stéarate d'ascorbyl ^e	JSFA
Choline	Hydrojencitrate de choline	

2. Formes vitaminiques particulières

En plus des substances inscrites dans la Liste A, il a été proposé d'autoriser aussi les substances suivantes:

<u>Substance</u>	<u>Normes de pureté</u>
Gomme arabique (gomme d'acacia)	FAO/OMS
Silice, comme agent antiagglutinant, à la concentration maximale de 10 g/kg	FAO/OMS

PARTIE II: LISTE CONSULTATIVE DES SELS MINÉRAUX UTILISABLES DANS LES ALIMENTS POUR NOURRISSONS ET ENFANTS EN BAS ÂGE

A sa treizième session, la Commission du Codex Alimentarius a approuvé la Liste consultative de sels minéraux utilisables dans les aliments pour nourrissons et enfants en bas âge (telle qu'amendée (A)) en vue de son inclusion dans les normes Codex concernant les aliments pour nourrissons et enfants en bas âge et approuvé les critères proposés (B) applicables pour l'amendement de la liste; ils sont applicables aux projets d'amendements (C) et à tous ceux qui seront proposés dans l'avenir:

A.

Sels	Normes de pureté	Emploi dans les aliments pour nourrissons et enfants en bas âge
------	------------------	---

1. Source de Calcium (Ca)

1.1 Carbonate de calcium	FCC, FAO/OMS	Produits de remplacement du lait; céréales pour nourrissons
1.2 Chlorure de calcium	FCC, FAO/OMS	Produits lactés et de remplacement du lait
1.3 Citrate de calcium	FCC, FAO/OMS	Produits lactés de remplacement du lait à base d'hydrolysats protéiques et de viande
1.4 Gluconate de calcium	FCC, FAO/OMS	Produits à base d'hydrolysats protéiques
1.5 Glycérophosphate de calcium	FCC	
1.6 Lactate de calcium	FCC, FAO/OMS	Supplément mélange d'électrolytes
1.7 Biphosphate de calcium	FCC, FAO/OMS	Produits de remplacement du lait et pauvres en sodium
1.8 Phosphate bicalcique	FCC	Produits de remplacement du lait et à base d'hydrolysats protéiques
1.9 Phosphate tricalcique	FCC, FAO/OMS	Produits de remplacement du lait, à base d'hydrolysats protéiques et pour prématurés; céréales pour nourrissons
1.10 Oxyde de calcium	FCC, FAO/OMS	Supplément protéique
1.11 Sulfate de calcium	FCC, FAO/OMS	Céréales pour nourrissons

2. Source de Phosphore (P)

2.1 Biphosphate de calcium	FCC, FAO/OMS	Produits de remplacement du lait et pauvres en sodium
2.2 Phosphate bicalcique	FCC	Produits de remplacement du lait et à base d'hydrolysats protéiques
2.3 Phosphate tricalcique	FCC, FAO/OMS	Produits de remplacement du lait à base d'hydrolysats protéiques et pour prématurés; céréales pour nourrissons
2.4 Phosphate bimagnésien	FCC	Produits de remplacement du lait et exempts de lactose
2.5 Phosphate trimagnésien	FCC, FAO/OMS	
2.6 Phosphate monopotassique	FCC, FAO/OMS	Produits à base d'hydrolysats protéiques

2.7 Phosphate dipotassique	FCC, FAO/OMS	Produits à base de lait, de remplacement du lait et à base d'hydrolysats protéiques
2.8 Phosphate disodique	FCC, FAO/OMS	Supplément mélange d'électrolytes

3. Source de Chlorure (Cl)

3.1 Chlorure de calcium	FCC, FAO/OMS	Produits à base de lait, de remplacement de lait et de supplémentation protéique; supplément mélange d'électrolytes
3.2 Chlorure de choline	FCC, FAO/OMS	Produits à base de lait, de remplacement du lait et à base d'hydrolysats protéiques
3.3 Chlorure de magnésium	FCC, FAO/OMS	Produits à base de lait, de remplacement du lait et exempts de lactose
3.4 Chlorure de manganèse	FCC	Produits à base de lait
3.5 Chlorure de potassium	FCC, FAO/OMS	
3.6 Chlorure de sodium	FCC, FAO/OMS	Produits de remplacement du lait, aliments diversifiés de l'enfance et supplément mélange d'électrolytes
3.7 Chlorure de sodium iodé	FCC	Produits de remplacement du lait

4. FER (Fe)

4.1 Carbonate ferreux stabilisé	*	
4.2 Citrate ferreux	*	Préparations liquides pour nourrissons, à base de lait et de soja
4.3 Fumarate ferreux	FCC	Vitamines, supplément fer
4.4 Gluconate ferreux	FCC, FAO/OMS	
4.5 Lactate ferreux	*	Préparations liquides pour nourrissons, à base de lait et de soja
4.6 Succinate ferreux		
4.7 Sulfate ferreux	FCC	Préparations à base de lait, de remplacement du lait et produits à base d'hydrolysats protéiques
4.8 Citrate d'ammonium ferrique	FAO/OMS	
4.9 Citrate ferrique	*	} Préparations liquides pour nourrissons à base de lait et de soja, non autorisées dans les préparations en poudre, les céréales et les aliments diversifiés de l'enfance
4.10 Gluconate ferrique	*	
4.11 Pyrophosphate ferrique de sodium	*	
4.12 Fer rédiut à l'hydrogène	FCC	Céréales pour nourrissons; supplémentation protéique
4.13 Fer électolytique	FCC	Céréales pour nourrissons
4.14 Fer carbonyle	*	
4.15 Pyrophosphate ferrique	FCC	Produits à base de lait

* Voir par. 80 b-d.

5. Source de Magnésium (Mg)

5.1	Carbonate de magnésium	FCC, FAO/OMS	Produits cuits au four
5.2	Chlorure de magnésium	FCC, FAO/OMS	Produits à base de lait, de remplacement du lait et exempts de lactose
5.3	Oxyde de magnésium	FCC, FAO/OMS	Produits de remplacement du lait, à base d'hydrolysats protéiques et pour prématurés
5.4	Phosphate bimagnésien	FCC	Produits de remplacement du lait et exempts de lactose
5.5	Phosphate trimagnésien	FCC, FAO/OMS	
5.6	Sulfate de magnésium	FCC	Supplément mélange d'électrolytes

6. Source de Sodium (Na)

6.1	Bicarbonate de sodium	FCC, FAO/OMS	Produits à base de lait et gazéifiés
6.2	Carbonate de sodium	FCC, FAO/OMS	Produits à base d'hydrolysats protéiques
6.3	Chlorure de sodium	FCC, FAO/OMS	Produits de remplacement du lait, aliments diversifiés de l'enfance, supplément mélange d'électrolytes
6.4	Chlorure de sodium iodé	FCC	Produits de remplacement du lait
6.5	Citrate de sodium	FCC, FAO/OMS	Produits à base de lait, de remplacement du lait et à base d'hydrolysats protéiques supplément mélange d'électrolytes
6.6	Gluconate de sodium	FCC	
6.7	Lactate de sodium	FAO/OMS	
6.8	Phosphate monosodique	FCC, FAO/OMS	Produits de remplacement du lait
6.9	Phosphate disodique	FCC, FAO/OMS	Supplément mélange d'électrolytes
6.10	Phosphate trisodique	FCC, FAO/OMS	
6.11	Sulfate de sodium	FCC	
6.12	Tartrate de sodium	FCC, FAO/OMS	

7. Source de Potassium (K)

7.1	Bicarbonate de potassium	FCC, FAO/OMS	
7.2	Carbonate de potassium	FCC, FAO/OMS	
7.3	Chlorure de potassium	FCC, FAO/OMS	
7.4	Citrate de potassium	FCC, FAO/OMS	
7.5	Glycérophosphate de potassium	FCC	
7.6	Gluconate de potassium	*	
7.7	Phosphate monopotassique	FCC, FAO/OMS	Produits à base d'hydrolysats protéiques
7.8	Phosphate dipotassique	FCC, FAO/OMS	Produits à base de lait, de remplacement de lait et à base d'hydrolysats protéiques

* Voir par. 80 b-d.

8. Source de Cuivre (Cu)

8.1	Gluconate cuprique	FCC	
8.2	Carbonate cuprique	*	Produits cuits au four, supplémentation protéique
8.3	Citrate cuprique	*) Produits à base de lait et de remplacement du lait, à base d'hydrolysats protéiques et de viande
8.4	Sulfate cuprique	*	

9. Source de Iode (I)

9.1	Iodure de potassium	FCC	Produits à base de lait, de remplacement du lait et à base de viande
9.2	Iodure de sodium	FCC	Produits à base de lait, de remplacement du lait et à base d'hydrolysats protéiques

10. Source de Zinc (Zn)

10.1	Acétate de zinc	*	
10.2	Chlorure de zinc	*	
10.3	Oxyde de zinc	*	Produits à base d'hydrolysats protéiques
10.4	Sulfate de zinc	FCC	Produits à base de lait, de remplacement du lait et à base d'hydrolysats protéiques

11. Source de Manganèse (Mn)

11.1	Carbonate de manganèse	*	
11.2	Chlorure de manganèse	FCC	Produits à base de lait
11.3	Citrate de manganèse	*	
11.4	Sulfate de manganèse	FCC	Produits à base de lait, de remplacement du lait et à base d'hydrolysats protéiques

Abréviations:

FAO/OMS = Guide pour l'emploi sans danger des additifs alimentaires (CAC/FAL 5-1979).

FCC = Food Chemicals Codex, 2nd Ed., 1972.

* Voir par. 80 b-d.

B. CRITERES POUR L'AMENDEMENT DE LA LISTE CONSULTATIVE DE SELS MINERAUX UTILISABLES DANS LES ALIMENTS POUR NOURRISSONS ET ENFANTS EN BAS AGE

- i) Des sels minéraux ne peuvent être ajoutés à la liste que si les conditions suivantes sont remplies:
 - a) il est prouvé qu'ils apportent des améliorations technologiques et nutritionnelles;
 - b) l'anion du sel (ou bien les acides dont l'anion est dérivé) est un additif autorisé et son emploi ne dépassera pas la DJA;
 - c) les études faites sur les animaux et/ou les nourrissons ont démontré que la substance minérale peut être biologiquement assimilée à partir de ce sel;
 - d) les facteurs de pureté pour le sel minéral sont fixés dans une spécification reconnue à l'échelle internationale.
- ii) Les sels minéraux seront retranchés de la liste s'il est démontré qu'ils ne satisfont plus aux critères ci-dessus ou qu'ils ne sont plus utilisés dans le commerce.

C. LISTE DE SELS MINÉRAUX PROPOSÉS POUR INCLUSION DANS LA LISTE CONSULTATIVE DE SELS MINÉRAUX UTILISABLES DANS LES ALIMENTS POUR NOURRISSONS ET ENFANTS EN BAS ÂGE

Les substances ci-après ont été proposées pour inclusion dans la Liste consultative de sels minéraux utilisables dans les aliments pour nourrissons et enfants en bas âge. Elles n'ont pas été ajoutées à la liste, les données exigées conformément aux critères énoncés ci-dessus étant insuffisantes:

Source de	Sels	Emploi dans les aliments pour nourrissons et enfants en bas âge	
Calcium (Ca)	Glucuronate de calcium Malate de calcium Tartrate de calcium	Préparations pour nourrissons, aliments traités à base de céréales	
Magnesium (Mg)	Acétate de magnésium Gluconate de magnésium		
Fer (Fe)	Ascorbate ferreux Glucuronate ferreux Glycérophosphate ferreux 1/ Phosphate ferreux Saccharate ferreux Lactate ferrique 2/ Tartrate ferrique		
Cuivre (Cu)	Acétate cuprique		Produits cuits au four, supplémentation protéique
Iode (I)	Iodostéarate de calcium Iodure de sodium 1/		Produits à base de lait, de remplacement du lait et produits à base d'hydrolysats protéiques
Zinc (Zn)	Lactate de zinc		
Manganèse (Mn)	Lactate de manganèse		
Sodium (Na)	Glucuronate de sodium Glycérophosphate de sodium Malate de sodium		
Potassium (K)	Glucuronate de potassium Malate de potassium		
Chlorure (Cl)	Chlorure de zinc 1/		

1/ Utilisé dans les études de l'alimentation des animaux.

2/ Interdit dans les préparations, les céréales ou les aliments de l'enfance en poudre.

DIRECTIVES SUR L'EMPLOI D'ALIMENTS COMPOSES RICHES EN PROTEINES
COMME ALIMENTS D'APPOINT
(PAG - Directives No. 8-1972)

INTRODUCTION

Le problème sérieux et largement répandu de la malnutrition pendant la période du sevrage dans les pays tropicaux et subtropicaux, et l'impossibilité pour les groupes à faible revenu d'acquérir en quantité suffisante des aliments protéiques d'origine animale ou des spécialités alimentaires coûteuses pour jeunes enfants, nécessitent la commercialisation d'aliments nutritifs peu coûteux principalement à base de protéines végétales additionnées d'autres protéines le cas échéant. En dehors de leur faible prix, une tolérance et une acceptabilité satisfaisantes par l'enfant et par le ou les adultes chargés de nourrir l'enfant sont des facteurs importants. Cependant, si l'on veut atteindre l'objectif initial, il est primordial que les qualités nutritives et hygiéniques minimum soient maintenues, même si cela se traduit par des répercussions sur les prix.

L'idéal serait que ces aliments riches en protéines soient un complément à l'alimentation de l'enfant chez lui et en comblent les lacunes en calories, protéines et autres éléments nutritifs. Pour s'assurer que les besoins minima sont satisfaits, même dans des conditions défavorables, l'aliment d'appoint devra être tel que, lorsqu'il est consommé en quantité préconisée, la consommation de protéines, vitamines et minéraux soit celle recommandée. La ration journalière prescrite est généralement de l'ordre de 100 g. de matière sèche. A moins qu'ils n'aient été traités spécialement pour les rendre totalement digestibles, ces produits ne sont pas conseillés pour des enfants de moins de 6 mois.

1. NIVEAU DE PROTEINES

L'administration de la quantité convenable de protéines représente généralement le problème difficile pendant le sevrage et la qualité et la quantité de protéines dans les aliments d'appoint lors du sevrage requièrent une attention toute particulière. Avec des protéines dont la qualité nutritionnelle est équivalente à celle du lait de vache (UPN = 80), la teneur protéique de l'aliment d'appoint doit être de 15% (p/p) au moins. En présence de protéines de qualité inférieure, (UPN inférieure à 80), la teneur en protéines devrait être augmentée comme suit:

<u>UPN</u>	<u>% poids/poids</u>
80	15,0
75	16,0
70	17,1
65	18,5
60	20,0

La valeur UPN (Utilisation Protéique Nette) doit atteindre 60 et préférablement 65 et parallèlement, l'efficacité protéique doit atteindre 2,1 et si possible dépasser 2,3 (caséine: 2,5 la valeur de la caséine varie selon les différents produits et la souche de rat utilisée pour l'essai.

2. CALORIES

L'aliment devra fournir autant de calories que possible, ce qui est obtenu en ajoutant des corps gras. Les glucides peu digestibles contenant de la cellulose, devront être maintenus à un minimum pratique. La proportion de féculents pourra être modifiée en combinant chauffage et traitements mécaniques ou enzymatiques, de sorte que, reconstitué avec de l'eau et prêt à être donné à l'enfant, l'aliment ait un volume minimum et des protéines assimilables au maximum avec une densité maximale en calories.

3. LIPIDES

Les connaissances actuelles ne permettent pas de définir avec certitude le besoin en lipides. Néanmoins, il est très utile d'incorporer dans les aliments riches en protéines autant de matières grasses qu'il est technologiquement possible, sans compromettre les qualités de conservation de l'aliment. Les lipides augmenteront la densité calorique. Un taux de lipides apportant 25% des calories est souhaitable. La proportion d'acide linoléique ne devrait pas être inférieure à 1%. Avant toute addition de corps gras, l'aliment riche en protéines

contient de 2 à 3% de lipides provenant des éléments de base utilisés dans la préparation. Si le prix, y compris la nécessité d'un emballage spécial pour assurer la bonne conservation, rend l'opération impossible, il sera recommandé d'ajouter un corps gras alimentaire - graisse ou huile - au moment de la préparation du repas.

4. VITAMINES ET MINÉRAUX

Les éléments composés riches en protéines devront être enrichis en vitamines et sels minéraux pour atteindre les doses recommandées. Requièrent une attention particulière: vitamine A, riboflavine, niacine, folate, vitamine B₁₂, acide ascorbique, vitamine D, calcium, fer et iode. Il est recommandé d'utiliser les quantités minimum telles que celles proposées dans la section 6. Toutefois, des adaptations légères peuvent être envisagées à la lumière de la situation nutritionnelle locale. De sorte qu'il ne sera peut-être pas nécessaire de donner à l'enfant des vitamines ou des sels minéraux supplémentaires à titre médicamenteux s'il consomme la quantité prescrite de l'aliment enrichi.

5. CARACTERISTIQUES PHYSIQUES, SAVEUR ET GOÛT

L'acceptabilité des aliments composés peut être accrue par un traitement industriel moderne tel qu'une précuisson, le séchage sur rouleau, la cuisson-extrusion et un traitement aux enzymes. La formulation et le traitement de l'aliment doivent être tels que la préparation sera facile et rapide, n'exigeant que l'addition d'eau fraîchement bouillie ou l'ébullition après addition d'eau, tout comme dans le cas de bouillies auxquelles on donne la consistance voulue.

Le traitement des éléments féculents par des amylases ou par cuisson-extrusion devra être envisagé, ce qui réduira: a) le temps de cuisson à domicile, b) la viscosité ainsi que la capacité de rétention d'eau, la "masse" du mélange, permettant ainsi la consommation d'une préparation beaucoup plus concentrée. Du sucre, qui favorise l'acceptabilité, pourra être ajouté au produit si le prix n'en est pas augmenté exagérément. En général cependant, les produits devraient être sucrés à domicile. Il n'y a aucune preuve que l'intolérance au saccharose soit un problème de quelque importance.

Il n'est nul besoin d'ajouter du sel aux préparations d'appoint.

6. SUGGESTIONS POUR LA COMPOSITION (EXPRIMÉE SUR LA BASE DU POIDS SEC)

	<u>Unités par 100</u> <u>calories*</u>	<u>Unités par 100 gr.</u>
Protéine	5,4 g	≥ 20 g**
Graisse	-	Autant que possible, jusqu'à 10 g
Cellulose	-	< 5 g***
Humidité	-	Entre 5 et 10 g, si possible
Cendres totales	-	< 5 g
Cendres insolubles dans l'acide	-	< 0,05 g
Vitamine A équivalent de rétinol	108 mcg	400 mcg****
Thiamine	80 mcg	0,3 mg
Riboflavine	108 mcg	0,4 mg
Niacine	1330 mcg	5,0 mg
Folate	54 mcg	0,2 mg
Vitamine B ₁₂	0,54 mcg	2,0 mcg
Acide ascorbique	5400 mcg	20 mg
Vitamine D	108 IU	400 IU
Calcium	80 mg	300 mg (sous forme de phosphate ou de carbonate)
Fer	2,7 mg	10 mg (sous forme de composé de qualité alimentaire comprenant suffisamment de fer facilement assimilable)
Iode	28 mcg	100 mcg (sous forme d'iodate ou d'iodure)

* Calculé sur la base de 370 calories par 100 gr.

** Ce taux de protéine suppose une UPN d'au moins 60 et une efficacité protéique non inférieure à 2,1. En présence de valeurs supérieures, la teneur en protéines peut être proportionnellement réduite (voir Section 1).

*** Il est possible qu'une proportion plus élevée de cellulose soit acceptable mais nécessitera un contrôle clinique.

**** 1300 UI sous forme de palmitate de Vitamine A.

Note: Dans certaines conditions locales l'addition de vitamine B₆ (jusqu'à concurrence approximativement du niveau de thiamine) et d'alphatocopherol devrait être envisagée.

Les valeurs pour les vitamines et les minéraux sont considérées comme des minima, sauf dans le cas de la vitamine D, où une valeur supérieure n'est pas souhaitable. L'excédent de chaque vitamine ajouté durant le traitement ne doit pas dépasser la quantité nécessaire pour assurer, pendant la période de conservation prévue pour le produit, les taux donnés sur les étiquettes.

7. ADDITIFS ALIMENTAIRES

L'emploi de quantités excessives d'aromatisants est à éviter. Si des additifs alimentaires sont utilisés, ils ne seront que ceux approuvés par le Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires. Les quantités employées ne devront pas dépasser le minimum nécessaire pour produire l'effet souhaitable; la nature et les quantités d'additifs doivent être mentionnées sur l'étiquette.

8. NORMES DE PURETE

8.1 Les ingrédients employés dans la préparation devront être conformes aux normes nationales et/ou internationales en ce qui concerne la pureté. Le Groupe consultatif sur les protéines a établi des directives concernant la qualité de quelques ingrédients courants.

8.2 Les légumineuses et les graines oléagineuses contiennent souvent des inhibiteurs tryptiques et autres facteurs indésirables qui doivent être détruits par traitement avant l'emploi dans les aliments riches en protéines. Puisque tous les facteurs toxiques ne peuvent pas être éliminés par traitement, il est indispensable de n'utiliser que les graines de légumineuses qui sont saines du point de vue nutritionnel et qui sont sans toxicité.

8.3 Il se peut que la préparation d'un concentré protéique à partir de graines oléagineuses nécessite l'emploi de solvants. Des méthodes appropriées entraînant l'emploi de solvants de qualité requise dans l'industrie alimentaire sont décrites dans le rapport No. 14 du Comité mixte FAO/OMS d'experts. Il est indispensable de n'employer que des méthodes d'extraction utilisant des solvants de qualité requise afin d'éliminer les risques de toxicité.

8.4 Les céréales, les graines oléagineuses et autres sources de matières premières peuvent être contaminées par des moisissures toxiques. Le Groupe consultatif sur les protéines a étudié cette question et publié une déclaration sur ce sujet (Déclaration du PAG No. 2).

9. NORMES MICROBIOLOGIQUES ET D'HYGIENE

Des Directives sur les conditions microbiologiques et d'hygiène ont été publiées dans la Directive du PAG No. 11.

10. EMBALLAGES

Les emballages à utiliser pour le transport devront assurer la protection des produits contre les pénétrations d'insectes, de microorganismes et d'eau et de contaminants. Si les aliments sont distribués en vrac, des mesures d'hygiène appropriées devront être observées. Des renseignements simples mais efficaces sur l'emploi correct du produit devront être inscrits sur l'emballage.

11. DUREE DE CONSERVATION

La durée de conservation devra être de 6 mois dans les conditions tropicales, sans modification de goût et de la valeur nutritionnelle et sans changement susceptible de rendre le produit toxique ou de l'altérer en quelque façon.