

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 83/26

PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS

Quinzième session

Rome, 4-15 juillet 1983

F

RAPPORT DE LA TREIZIEME SESSION DU COMITE DU CODEX SUR LES ALIMENTS DIETETIQUES OU DE REGIME Bonn-Bad Godesberg, 20-24 septembre 1982

INTRODUCTION (Point 1 de l'ordre du jour)

1. Le Comité du Codex sur les aliments diététiques ou de régime a tenu sa 13^e session du 20 au 24 septembre 1982 à Bonn-Bad Godesberg, à l'aimable invitation du Gouvernement de la République fédérale d'Allemagne. La réunion a été présidée par M. H. Drews, Ministerialrat au Ministère fédéral de la jeunesse, de la famille et de la santé. M. D. Eckert, Chef du Département de la protection des consommateurs de ce même ministère et Président de la Commission du Codex Alimentarius, a ouvert cette session au nom de Madame Anke Fuchs, Ministre fédéral de la jeunesse, de la famille et de la santé. M. Eckert a souhaité la bienvenue aux délégués, et particulièrement à ceux qui prenaient part pour la première fois aux travaux du Comité. Il a souligné qu'un nombre croissant de pays participent à ses sessions, ce qui reflète l'intérêt que suscitent ses travaux. M. Eckert a également rappelé les résultats obtenus par la Commission au cours des vingt années de son existence, insistant sur le fait que le Comité s'engage maintenant dans le domaine entièrement nouveau des aspects nutritionnels des travaux du Codex. Le texte intégral de l'allocation de M. Eckert figure à l'Annexe II du présent rapport.

2. Ont participé à la session des délégués et observateurs des 27 pays suivants:

| | |
|-----------------------------------|------------------|
| Allemagne, République fédérale d' | Grèce |
| Argentine | Italie |
| Australie | Japon |
| Autriche | Norvège |
| Brésil | Nouvelle-Zélande |
| Canada | Panama |
| Corée, République de | Paraguay |
| Cuba | Pays-Bas |
| Espagne | Portugal |
| Danemark | Royaume-Uni |
| Etats-Unis | Suède |
| Finlande | Suisse |
| France | Tchécoslovaquie |
| | Thaïlande |

Etaiement également présents des observateurs des organisations internationales suivantes:

République démocratique allemande
Association of Official Analytical Chemists (AOAC)
Communauté économique européenne (CEE)
Association internationale de chimie céréalière (AICC)
Secrétariat international des industries des aliments diététiques (ISDI)
Association des industries des aliments diététiques de la CEE (IDACE)
Fédération internationale des industries du glucose (FIIG)
International Federation of Margarine Associations (IFMA)
Marinalg International

La liste des participants, y compris les fonctionnaires de la FAO et de l'OMS, figure à l'Annexe I du présent rapport.

3. La session a été précédée les 16 et 17 septembre 1982 par une réunion du Groupe de travail ad hoc sur les aliments de suite et d'appoint pour nourrissons du deuxième âge et enfants en bas âge. Un rapport succinct de la réunion, comprenant une liste des participants, figure à l'Annexe VIII du présent rapport (voir aussi par. 107-114).

ADOPTION DE L'ORDRE DU JOUR (Point 2 de l'ordre du jour)

4. Le Comité a noté que les groupes de travail ad hoc sur les méthodes d'analyse et sur les listes consultatives des sels minéraux et des composés vitaminiques utilisables dans les aliments pour nourrissons et enfants en bas âge se réuniraient pendant la session et présenteraient leurs rapports au Comité (par. 115-119 et 120-126).

5. Le Comité a adopté à l'unanimité son ordre du jour provisoire (CX/FSDU 82/1) sans modification.

NOMINATION DES RAPPORTEURS

6. MM. R.W. Weik et L.M. Beacham, membres de la délégation des Etats-Unis et MM. A. Duran et J.L. Allain, membres de la délégation française ont accepté de remplir les fonctions de rapporteurs pendant la présente session.

QUESTIONS DECOULANT DE LA TREIZIEME SESSION DE LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS ET DE REUNIONS D'AUTRES COMITES DU CODEX (point 4 de l'ordre du jour)

7. Le Comité était saisi du document CX/FSDU 82/2 contenant des références et des informations sur un certain nombre de questions résultant d'autres activités du Codex et au sujet desquelles des mesures devaient être prises. Le Comité a été informé qu'un certain nombre des points mentionnés concernaient d'autres points de l'ordre du jour et a accepté en conséquence qu'ils soient examinés conjointement à ces points (parties B, C, D, E, F). D'autres renseignements sur l'examen par le Comité exécutif à sa 29^e session de questions ayant trait au Code de l'OMS sur la commercialisation des substituts du lait maternel étaient fournis par le document CX/FSDU 82/11, Add.1 (CRD); le document CX/FSDU 82/8, Add.1 (CRD), intitulé "Problèmes auxquels les pays asiatiques en voie de développement ont à faire face en acceptant la Norme Codex sur les préparations pour nourrissons (CAC/RS 72-1976)" avait été préparé par la Thaïlande à la demande du Comité de coordination pour l'Asie. En ce qui concerne l'examen de ces deux dernières questions, se référer aux paragraphes 127-131 et 133-140.

Amendement à la procédure d'élaboration des normes Codex

8. En se référant aux recommandations du Comité du Codex sur les Principes généraux, la Commission était convenue d'une procédure révisée pour l'élaboration des normes Codex. Les principaux changements sont les suivants:

- a) Ont été combinées les étapes 1, 2 et 3 en vertu desquelles les organes subsidiaires peuvent décider d'entreprendre l'élaboration d'une norme et demander aux gouvernements de faire connaître leurs observations sur un Avant-Projet de norme, sous réserve de son approbation consécutive par la Commission à sa prochaine session. Lorsque le calendrier des sessions l'exige, les observations à l'étape 6 peuvent être demandées avant l'adoption à l'étape 5 de la norme en cause par la Commission. Ces amendements devraient permettre d'éliminer les retards inutiles dus au calendrier des sessions.
- b) A l'étape 8, la Commission adopte les normes en tant que normes Codex, les anciennes étapes 9-11 ou 9-12 ont été retirées de la procédure par étapes. Les normes Codex, les textes qui s'y rapportent ainsi que les tableaux relatifs aux acceptations constituent le Codex Alimentarius.

Une cinquième édition du Manuel de procédure a été mise au point pour tenir compte des amendements précités ainsi que d'autres changements. Un certain nombre de volumes du Codex Alimentarius ont déjà été publiés. Le volume IX concernant les aliments diététiques ou de régime y compris le Code d'usages en matière d'hygiène pour les aliments destinés aux nourrissons et enfants en bas âge et critères microbiologiques y afférents, sera disponible dans quelques mois. Une version révisée du document "Acceptations" sera établie pour la quinzième session de la Commission.

Datage et instructions d'entreposage

9. Le Comité a été informé que la Commission, à sa 14^e session, avait adopté le texte révisé des Directives concernant le datage à l'usage des Comités du Codex (Vol. VI du Codex Alimentarius). Le Comité a rappelé qu'il avait introduit des dispositions sur le datage et les instructions d'entreposage dans les Normes Codex pour

les aliments pour nourrissons et enfants en bas âge et pour les aliments exempts de gluten. Ces dispositions ont été adoptées par la Commission à sa 13^e session, sous réserve de leur révision dès que les directives pertinentes seraient disponibles.

10. Le Comité a examiné le texte des dispositions visant la date de durabilité minimale et les instructions d'entreposage et a conclu comme suit:

- a) le Comité a décidé de maintenir le datage sous la forme d'une date de durabilité minimale et les instructions d'entreposage dans les Normes pour les aliments pour nourrissons et enfants en bas âge et les aliments exempts de gluten.
- b) les dispositions ont été amendées comme suit conformément aux Directives concernant le datage:

Datage

"La date de durabilité minimale (précédée des mots "à consommer de préférence avant") doit être indiquée en clair dans l'ordre ci-après: jour, mois, année, à l'aide de chiffres, sauf pour les produits dont la durée de conservation excède trois mois pour lesquels la mention du mois et de l'année suffiront. Le mois peut être indiqué en lettres dans les pays où cette formule ne risque pas d'induire le consommateur en erreur. Dans le cas de produits pour lesquels seule la déclaration du mois et de l'année est exigée, et dont la durée de conservation expire à la fin de l'année déclarée, on peut aussi faire figurer la mention: "fin (année déclarée)".

Instructions d'entreposage

En plus de la date, toutes conditions particulières pour l'entreposage de l'aliment doivent être indiquées si la validité de la date en dépend.

Dans la mesure du possible, les instructions d'entreposage devraient figurer à proximité immédiate de l'indication de la date."

- c) Le Comité a décidé d'amender la norme Codex pour les aliments à faible teneur en sodium afin d'y inclure les dispositions susmentionnées. Il a été demandé au Secrétariat d'agir en conséquence.

Plans d'échantillonnage pour la détermination des contaminants dans les aliments (CX/FA 82/8)

11. Le Comité a été informé que le document susmentionné avait été examiné comme document de séance lors de la 15^e session du Comité sur les additifs alimentaires. Des observations avaient été demandées aux Comités du Codex et aux gouvernements. Les délégations ont été priées de rappeler aux services officiels de leur pays que l'envoi de ces observations était nécessaire.

Critères microbiologiques - Annexe au Code d'usages en matière d'hygiène pour les aliments pour nourrissons et enfants en bas âge

12. Le Comité a été informé que le Comité sur l'hygiène alimentaire (ALINORM 81/13, Annexe VII) avait terminé l'élaboration des critères susmentionnés et que la Commission les avait adoptés. Un préambule approprié a été ajouté à ce document pour en souligner le caractère consultatif. Des observations techniques ont été communiquées au Comité sur l'hygiène alimentaire à sa 18^e session (par. 52-62, ALINORM 83/13). Ce document est en cours de publication dans le Volume IX du Codex Alimentarius.

EXAMEN DU MANDAT REVISE ET LES METHODES DE TRAVAIL DU FSDU CONCERNANT SES TRAVAUX SUR LES ASPECTS NUTRITIONNELS DES NORMES ET DES TEXTES DU CODEX

13. Le Comité était saisi du document de travail CX/FSDU 82/3 préparé par un expert-conseil du Canada, Mme M.C. Cheney. Le président a souligné au nom du Comité l'excellence du document préparé par Mme Cheney.

14. Le président a résumé succinctement les faits ayant conduit aux suggestions figurant dans le document et portant sur le mandat révisé, les méthodes de travail découlant de ce mandat et le calendrier de ces travaux supplémentaires. Au cours de sa 14^e session, la Commission avait examiné le document ALINORM 81/7 intitulé "La nutrition et les travaux de la Commission du Codex Alimentarius", préparé par M. R.J.L. Allen. Ce document passait en revue les activités du Codex touchant aux aspects nutritionnels des normes alimentaires, Comité par Comité. Tout en reconnaissant que les aspects nutritionnels n'ont pas été négligés dans les travaux du Codex, le document recommandait la mise au point d'une procédure coordonnant et centralisant les travaux de chaque comité, pour éviter des incohérences de procédure et des différences dans l'importance accordée à chaque question. Le présent comité a été considéré comme étant le mieux qualifié pour entreprendre ce travail.

15. La Commission avait également noté que le Comité lui avait déjà demandé d'étendre ses responsabilités pour qu'il puisse délibérer sur les Directives sur l'étiquetage nutritionnel et réviser la Directive du PAG No. 8 (Mélanges riches en protéines utilisables comme aliments d'appoint).

16. La Commission, à sa 14^e session, avait accepté en principe les recommandations énoncées dans ALINORM 81/7 (par. 54) et a demandé au présent comité de lui faire rapport à sa 15^e session sur les points suivants:

- a) dans quelle mesure il pourra assumer les responsabilités élargies découlant du mandat révisé;
- b) les méthodes et le calendrier qu'il adopterait pour exécuter ce travail supplémentaire;
- c) les priorités et
- d) l'éventualité d'une modification du nom du Comité.

Il a été demandé au Secrétariat de consulter le gouvernement hôte afin de définir les conditions d'exécution des travaux supplémentaires.

17. Le Secrétariat a informé le Comité que, lors d'entretiens avec le gouvernement hôte, celui-ci avait déclaré qu'il serait impossible, pour des raisons administratives et financières, d'organiser des sessions annuelles, même si la quantité de travail justifiait des sessions à intervalles plus rapprochés. Il a souligné également que la préparation de la documentation de haute technicité à l'intention du Comité demanderait des délais dépassant un an. Le gouvernement hôte a signalé toutefois qu'il était prêt à recevoir un groupe de travail siégeant deux jours avant les sessions du Comité, pour examiner les documents de travail et les observations concernant des points spécifiques et préparer des recommandations appropriées en vue de la session plénière.

18. En présentant ce document, Mme Cheney a souligné la décision de la Commission demandant à ses organes subsidiaires d'examiner si besoin est les aspects nutritionnels lors de l'établissement de normes sur les aliments, particulièrement sur ceux qui jouent un rôle important dans le régime alimentaire de certains pays en développement. Mme Cheney a estimé que le FSDU s'était toujours soumis à cette exigence et qu'il possédait les compétences voulues pour conseiller d'autres comités sur les aspects nutritionnels des normes alimentaires et des textes y afférents. Elle a par conséquent estimé que la mise au point des directives appropriées, dont un avant-projet figure à l'Annexe I du document, devrait recevoir une priorité absolue. Comme l'indique le paragraphe 40 de son document, il n'est pas envisagé que le FSDU ait des fonctions entières d'approbation, mais qu'il puisse confirmer les dispositions de certaines normes lorsque le Comité compétent lui demanderait de le faire. Conformément aux directives susmentionnées, les comités détermineraient quelles dispositions sont à référer au FSDU aux fins d'examen et de confirmation. Mme Cheney a suggéré que le mandat soit modifié en conséquence. Le Comité pourrait envisager l'élaboration d'autres documents comprenant des textes consultatifs de caractère plus général, par exemple des principes généraux sur la qualité nutritionnelle ou des directives concernant l'enrichissement. Elle a déclaré que les aspects nutritionnels pouvant être inclus dans les normes alimentaires comprennent l'addition d'éléments nutritifs aux aliments, les questions de qualité et les effets de la transformation.

19. Le Comité a fait siennes les vues de Mme Cheney; il est convenu avec elle qu'il était impossible d'établir un calendrier précis. Le recours à des groupes de travail représente le moyen le plus souple de parvenir à de bons résultats. Les thèmes qui seraient abordés lors des futures sessions du groupe de travail seront déterminés en fonction d'une évaluation des priorités.

Toutefois, la poursuite de la mise au point des directives sur l'incorporation de dispositions sur la qualité nutritionnelle dans les normes alimentaires et les autres textes du Codex à l'usage des comités du Codex étant urgente, on a estimé que cette question serait examinée par le Groupe de travail, avant la 14^e session du Comité. Il a également été convenu que les comités du Codex élaborant les normes étant les principaux utilisateurs de ces directives, de bonnes liaisons devraient être maintenues avec ces comités.

20. Le Comité a créé le Groupe de travail susmentionné qui fonctionnera sous la coordination et la présidence de la République fédérale d'Allemagne. Les pays suivants en font partie: République fédérale d'Allemagne, Brésil, Canada, Etats-Unis, Finlande, France, Norvège, Pays-Bas, Royaume-Uni, Suède, Thaïlande et CEE (observateur). Les pays intéressés mais non représentés à la session ont été invités par le Président à communiquer par écrit leur désir de participer aux travaux du Groupe de travail.

21. Le Comité est convenu que ces directives suivront la procédure par étapes, afin d'en souligner l'importance, et de les considérer à l'étape 3, sous réserve d'approbation par la Commission. Le Secrétariat a été prié d'agir en conséquence.

22. Le Comité a examiné longuement la question d'une modification de son nom afin de refléter les nouvelles responsabilités qui lui incombent. Le Président a souligné qu'un tel changement serait prématuré à l'heure actuelle et qu'il faudrait envisager un amendement du nom du Comité lors d'une session ultérieure, lorsqu'il se sera familiarisé avec ses nouvelles activités. Le Secrétariat a déclaré que le mandat d'un comité exerçait une influence sur son nom, et que ce dernier devait refléter ses fonctions. Soutenue par les délégations des Pays-Bas, de la France et du Danemark, la délégation de la Norvège a suggéré l'appellation suivante "Comité sur la nutrition et les aliments diététiques ou de régime". La délégation des Pays-Bas a estimé que cette appellation pourrait par la suite être modifiée en "Comité sur la nutrition". La délégation de la République fédérale d'Allemagne a estimé que le nom du Comité ne devrait être modifié que si cela était nécessaire et que dans ce cas il suffirait d'ajouter au nom actuel les mots: "et sur la qualité nutritionnelle". La Suisse s'est rangée à cet avis. Le Comité a décidé de demander au Groupe de travail d'examiner cette question et de soumettre ses recommandations lors de la prochaine session de ce Comité.

23. Le Comité est parvenu aux conclusions ci-après:

- (a) Le Comité approuve les modifications suivantes apportées à son mandat et se déclare prêt à accepter les nouvelles responsabilités établies ci-après:
 - Mettre au point des directives, des principes généraux et des normes concernant les aliments diététiques ou de régime, seul ou en collaboration avec d'autres comités, et confirmer les dispositions introduites à des fins diététiques particulières dans les normes de produits. Les normes seront mises au point à l'échelle mondiale, toutefois lorsque cela ne s'avère pas réalisable, elles seront élaborées sur une base régionale ou pour un groupe de pays.
 - Etudier les problèmes nutritionnels spécifiques que lui soumet la Commission.
 - Elaborer des dispositions relatives aux aspects nutritionnels de tous les aliments.
 - Conseiller les comités s'occupant de questions générales et de produits sur les aspects nutritionnels des normes dont ils sont responsables, et élaborer des directives à cet effet.
 - Etudier, modifier au besoin et confirmer les dispositions relatives aux spécifications nutritionnelles qui figurent dans les projets de normes et autres textes du Codex préparés par les autres organes subsidiaires de la Commission du Codex Alimentarius et qui lui auraient été transmis.
- (b) Le Comité ne se déclare pas en faveur de sessions annuelles étant donné les difficultés administratives et financières que cela entraînerait et les délais plus longs nécessaires pour la préparation de documents de travail de caractère hautement technique.
- (c) Tel qu'indiqué dans les paragraphes 19 et 20 ci-dessus, le Comité a déterminé les domaines, les méthodes de travail et la composition du Groupe de travail qui se réunira avant la prochaine session (14è). La même procédure sera suivie pour soumettre de nouvelles questions à de futurs groupes de travail.
- (d) Le Comité demande à la Commission d'accepter que les "Directives à l'usage des comités du Codex concernant l'incorporation de dispositions relatives à la qualité nutritionnelle des aliments dans les normes et autres textes du Codex" suivent la procédure par étapes, afin d'en marquer l'importance (à partir de l'étape 3).
- (e) Des observations seront demandées aux gouvernements, organisations internationales intéressées et aux Comités Codex au sujet des directives précitées qui figurent à l'Annexe IV du présent rapport.
- (f) Le Comité a demandé au Groupe de travail d'étudier la possibilité d'amender le nom du Comité en faisant en sorte qu'il reflète sans équivoque son nouveau mandat et ses nouvelles responsabilités.

- (g) Un calendrier à long terme ne pouvant être fixé, le Comité informera la Commission de ses priorités lors de sessions futures.

EXAMEN DU PROJET DE NORME GENERALE SUR LES MENTIONS D'ETIQUETAGE ET LES ALLEGATIONS CONCERNANT LES ALIMENTS DIETETIQUES OU DE REGIME PREEMBALLÉS (Point 6 de l'ordre du jour)

24. Le Comité a examiné le projet de norme générale précité (Annexe II, ALINORM 81/26) et les observations des gouvernements (CX/FSDU 82/4). En introduisant ce point, le Président a déclaré que le Comité ne devrait pas seulement examiner les différentes sections de la norme générale, mais également le champ d'application, afin de déterminer si elle doit porter uniquement sur les aliments diététiques ou de régime préemballés.

Section 1 - Champ d'application

25. Le Secrétariat a informé le Comité que la Norme générale Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées était en cours de révision. La définition des termes "préemballé" et "consommateur", sera révisée de manière à inclure les produits destinés à la restauration collective. La délégation d'Argentine a indiqué que les aliments diététiques ou de régime ne peuvent être commercialisés en Argentine que sous la forme préemballée.

26. A la suite d'un débat sur l'inclusion éventuelle dans la norme d'une déclaration indiquant que les aliments diététiques et de régime devraient en tout temps être présentés sous forme préemballée, le Comité a décidé de ne pas modifier notablement la section champ d'application de la norme. Il a cependant approuvé l'inclusion des aliments destinés à être vendus pour la restauration collective; conformément à la Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées en cours de révision.

Section 2.1 "Aliments diététiques ou de régime"

27. La délégation des Etats-Unis a estimé que les "aliments diététiques ou de régime" ne devraient pas obligatoirement avoir une composition qui diffère sensiblement de celle d'aliments ordinaires comparables; elle a souligné qu'à son avis, les aliments ordinaires pourraient être présentés comme convenant à des fins diététiques ou de régime. Si la norme Codex contenait une telle exigence, les Etats-Unis seraient contraints de spécifier une dérogation en notifiant leur acceptation. On a noté à cet égard que la section 6.1.3 sur les allégations exige une telle différence de composition pour qu'un aliment puisse recevoir l'appellation "aliment diététique ou de régime".

28. Les délégations des Pays-Bas et de Norvège ont estimé que la section 2.1 n'établissait pas une distinction suffisante entre les aliments ordinaires et les aliments diététiques et de régime et que, par conséquent, il serait préférable d'établir une liste des aliments pouvant être considérés comme visés par la définition, en vue de présenter des allégations. Plusieurs délégations ont été d'avis qu'aucune liste ne pourrait être complète et que, si elle était élaborée, elle devrait être consultative et soumise à de fréquentes révisions.

29. Le Comité a décidé de ne pas adopter la proposition de la Norvège et des Pays-Bas.

Section 2.4 Publicité

30. La délégation des Etats-Unis, soutenue par la Thaïlande, a suggéré que les mots "à l'exception des cas mentionnés aux paragraphes 2.2 et 2.3" devraient être supprimés, toute déclaration sur l'étiquette étant une forme de publicité. Le Comité a noté que le Comité Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires examinera la question de la publicité. Il a donc décidé de laisser telle quelle la section 2.4.

Section 2.5 Allégations

31. La délégation de la Suisse a suggéré que cette section soit rendue conforme à la Norme générale pour l'étiquetage en supprimant le texte après le mot "qualité". Le Secrétariat, soutenu par la Thaïlande, a indiqué qu'il serait essentiel de faire référence aux aspects nutritionnels, diététiques et de régime en rapport avec les allégations pour les aliments diététiques et de régime. Le Comité a décidé de laisser tel quel le texte de la section 2.5.

Remarques générales

32. Le représentant de la CEE a suggéré que les définitions soient celles de la Norme générale pour l'étiquetage; elles pourraient être incluses par référence. On a fait valoir qu'il pourrait être nécessaire de se démarquer de la Norme générale pour l'étiquetage qui est encore en révision. Le Comité a décidé de revenir plus tard sur cette question, lorsque la Norme générale sur l'étiquetage sera terminée.

33. Il a également décidé, à la suggestion du Secrétariat de demander au Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires d'étudier l'inclusion dans la disposition "Champ d'application" de la Norme générale sur l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées, une référence à la Norme générale à l'examen, en plus de la référence aux normes Codex individuelles de la section 4, sur la base desquelles l'étiquetage des aliments préemballés peut ne pas respecter la Norme générale sur l'étiquetage.

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

Section 4.1.1.2

34. Selon la délégation de l'Argentine, l'expression "appellation courante ou usuelle" demande de plus amples informations. Afin de clarifier le sens du texte de cette section, le Comité décide d'adopter le texte de la section 4.1.1.2 de la Norme générale sur l'étiquetage (Annexe VI, ALINORM 83/22).

Section 4.3 - Etiquetage nutritionnel

35. La délégation du Royaume-Uni a suggéré que les sels minéraux et les vitamines soient indiqués en proportion de l'apport journalier recommandé par 100 g ou, de préférence, d'une portion du produit. On a noté que la section 4.3.1(c) portait sur les ingrédients caractéristiques, nutritionnels ou non, et devrait par conséquent comprendre les mots "aliments nutritifs spécifiques". On a également noté qu'il conviendrait de faire référence aux substances minérales et aux vitamines à un autre endroit de la norme, en rapport avec l'étiquetage nutritionnel. Le Comité a estimé que la meilleure formule était "d'éléments nutritifs et/ou d'autres constituants spécifiques", car tous les constituants ne sont pas nutritifs et les constituants caractérisant la nature diététique ou de régime des aliments devaient être déclarés.

Section 4.7 - Identification des lots

36. La délégation de l'Argentine a indiqué que l'alinéa 4.1 n'était pas obligatoire dans son pays, mais que les produits étiquetés conformément à cette section pourraient pénétrer sur son territoire.

Section 4.8 - Datage

37. Le Comité a approuvé le remplacement de la section 4.8.1 par le texte adopté en début de session (par. 10). La délégation française a déclaré qu'à son avis une date limite d'utilisation devrait être indiquée sur l'étiquette lorsque le produit contient des vitamines instables. La délégation de la Thaïlande a estimé également qu'une date de péremption devrait être indiquée sur les aliments pour les nourrissons et enfants en bas âge.

Section 4.9

38. Le Comité a accepté que le texte adopté précédemment au cours de la session au sujet des instructions d'entreposage soit utilisé pour les emballages fermés, à l'alinéa 4.9.1 (par. 10). L'alinéa 4.9.2 reste tel quel.

Section 5.1 - Généralités

39. La délégation suisse a estimé qu'il n'est pas toujours possible d'insérer des déclarations sur la partie de l'étiquette présentée au consommateur au moment de la vente. Pour cette raison, la dernière phrase de la section 5.1 devrait être supprimée. Puisque cette spécification de la section 5.1 est incluse dans la Norme générale pour l'étiquetage encore à l'examen du Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires, il a été décidé de ne pas modifier la section 5.1.

Section 5.2 - Langue

40. Afin d'indiquer très clairement que les étiquettes supplémentaires ne doivent pas être facilement enlevées de l'emballage, on a décidé d'insérer les mots "an attached supplementary label" dans la version anglaise.

Section 6.1.1

41. On s'est demandé si des textes consultatifs pouvaient être inclus dans les normes Codex en tant que dispositions obligatoires. Le Comité a rappelé sa décision antérieure (par. 40, ALINORM 81/26) selon laquelle les Directives générales du Codex concernant les allégations sont obligatoires, lorsqu'elles sont incorporées aux normes.

Section 6.1.3

42. La délégation de la République fédérale d'Allemagne a suggéré une modification supplémentaire afin d'indiquer clairement que l'intention n'était pas d'interdire uniquement l'utilisation des termes "diététique" ou "de régime" dans certaines circonstances, mais qu'il n'était absolument pas permis de faire référence à la nature diététique ou de régime du produit. Le Comité a accepté d'introduire les modifications nécessaires dans le texte de la section 6.1.3.

Section 6.2 - Aliments irradiés

43. Le Comité a noté que cette question est à l'examen du Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires et du Comité du Codex sur les additifs alimentaires et qu'elle serait amendée en temps utile.

Etat d'avancement de la norme

44. Le Comité a unanimement décidé de faire passer à l'étape 8 de la Procédure Codex le Projet de norme générale pour les mentions d'étiquetage et les allégations concernant les aliments diététiques ou de régime préemballés. Le texte de la norme se trouve à l'Annexe III du présent rapport.

EXAMEN DE L'AVANT-PROJET DE NORME POUR LES MENTIONS D'ETIQUETAGE ET LES ALLEGATIONS CONCERNANT LES ALIMENTS PREEMBALLES PRESENTES COMME POUVANT ETRE INCORPORES DANS UN REGIME PRESCRIT POUR DIABETIQUES A L'ETAPE 4 (Point 7 de l'ordre du jour)

45. Le Comité a examiné l'Avant-Projet de norme précité qui se trouve à l'Appendice II, Annexe III du document ALINORM 81/26, ainsi que les observations des gouvernements (CX/FSDU 82/5).

Généralités

46. Le Comité a examiné s'il était nécessaire de poursuivre l'élaboration de cette norme générale. On s'est également demandé si les seules questions portant sur l'étiquetage et les allégations doivent être couvertes ou s'il est nécessaire d'y ajouter certains critères de composition.

47. La délégation du Royaume-Uni a indiqué que l'avis des médecins sur les régimes pour diabétiques avait changé au cours des dernières années. A l'heure actuelle au Royaume-Uni, l'accent est mis sur la nécessité pour les diabétiques de réduire leur apport de glucides immédiatement assimilables et de contrôler leur poids. Bien que ceci soit réalisable à l'aide d'un choix d'aliments ordinaires, il faut reconnaître qu'il existe sur le marché des aliments qui se prétendent adaptés aux diabétiques. Ces aliments peuvent être contrôlés en ce qui concerne leur teneur en mono- et disaccharides tout en contenant leur teneur énergétique et en lipides de façon à ce qu'elles n'excèdent pas celles d'aliments comparables. Les dispositions sur les produits de remplacement glucoplastiques du sucre, tels que le fructose ou le sorbitol, pourraient également être soumises à une réglementation. La délégation de la Nouvelle-Zélande, soutenue par la délégation du Japon, a émis l'avis qu'il n'était pas nécessaire d'élaborer une norme pour les aliments pour diabétiques; la norme générale sur les mentions d'étiquetage et les allégations concernant les aliments diététiques ou de régime pouvant être complétée de manière à tenir compte de telles denrées alimentaires. L'existence de différentes formes de diabètes exigeant différents types de traitements (notamment parmi les groupes de population polynésiens) plaide en faveur de cette solution. Tout en partageant ce point de vue, la délégation française a ajouté qu'il était essentiel de faire référence à certains critères de composition. La délégation des Pays-Bas a rappelé le besoin d'un accord international sur la convenance de différents édulcorants ainsi que sur des questions se rapportant à l'étiquetage et aux allégations.

48. La délégation canadienne a exprimé son accord avec les vues de la Nouvelle-Zélande et a mis l'accent sur la nécessité de décrire ces produits à l'aide de critères objectifs plutôt qu'en les déclarant "convenant aux diabétiques". Les délégations du Danemark, de l'Australie et de la Tchécoslovaquie ont indiqué qu'elles estimaient prématuré d'établir une norme internationale pour les aliments pour diabétiques, en raison des opinions scientifiques divergentes au sujet du traitement du diabète. Des normes devraient d'abord être établies au niveau national. La délégation de l'Australie a exprimé ses préoccupations au sujet de la convenance du fructose dans un régime pour diabétiques.

49. La délégation de la République fédérale d'Allemagne a estimé qu'il convenait de réglementer les aliments pour diabétiques puisqu'ils existent sur le marché et que ces produits constituent une partie d'un régime à vie.

50. On est convenu que la norme devait, quoiqu'il en soit, être examinée, un accord étant manifestement requis sur les mentions d'étiquetage et les allégations. Les questions de composition pourraient être abordées ultérieurement. La question de l'élaboration d'une norme distincte ou de l'amendement de la Norme générale est de caractère rédactionnel et pourrait être débattue ultérieurement.

Section 1 - Champ d'application

51. La délégation des Pays-Bas a indiqué que tout aliment peut convenir aux diabétiques à condition que le régime diététique soit choisi avec prudence par la personne concernée. Cependant, on peut considérer les aliments édulcorés artificiellement comme convenant aux diabétiques. C'est une question d'étiquetage. La délégation de la France a exprimé l'avis que les aliments pour diabétiques devraient être limités aux aliments dont la composition a été modifiée. De tels aliments nécessitant un contrôle, une approche possible serait de s'en remettre aux législations nationales, ou de reprendre la question dans la Norme générale sur les mentions d'étiquetage et les allégations puisqu'il est important que les diabétiques connaissent la composition des aliments qui leur sont recommandés. La délégation du Royaume-Uni s'est rangée à l'avis de celle des Pays-Bas, mais a suggéré que la norme ne soit pas restreinte uniquement aux produits édulcorés artificiellement.

52. Le Comité est convenu de ne pas modifier la section sur le champ d'application.

Section 2.1 - Les diabétiques

53. La délégation du Danemark, appuyée par la délégation de la Norvège, a jugé nécessaire de revoir la définition de "diabétique", une telle définition ne pouvant pas être basée sur une spécification pour des aliments diététiques ou de régime.

54. Le Comité décide de placer la définition de la section 2.1 entre crochets, afin de pouvoir l'examiner à nouveau à la prochaine session.

Section 2.2 - Personne qualifiée

55. La délégation des Etats-Unis a estimé que seuls les médecins soient considérés personnes qualifiées. On est convenu de procéder à des changements rédactionnels pour énoncer clairement que les diététiciens qualifiés, comme le suggère le texte actuel, soient considérés comme des personnes qualifiées.

Section 2.5 - Edulcorants nutritifs

56. Plusieurs délégations ont proposé que le fructose ne soit pas visé par la définition des "edulcorants nutritifs", en raison des incertitudes qui pèsent sur le fait que cette substance convienne aux diabétiques. Plusieurs délégations ont exprimé un avis identique. D'autres délégations ont estimé qu'une ingestion limitée de fructose par les diabétiques serait admissible. Le Comité est convenu de supprimer les termes "sauf le fructose". On a noté que le sorbitol était converti en fructose pendant le métabolisme.

Section 2.6 - Succédanés "glucoplastiques du sucre"

57. Le délégué du Canada a proposé que l'on retire le fructose de cette section. On est convenu de laisser pour l'instant le fructose comme constituant autorisé.

Section 3 - Etiquetage obligatoire

58. La section 3.2.2(a) a été corrigée dans la version anglaise par adjonction de l'adjectif "low" devant "molecular". A la section 3.2.2(b), il a été admis que la quantité de "succédanés glucoplastiques du sucre" se référerait à des quantités individuelles de ces substances plutôt qu'à leur poids combiné. On a noté à ce sujet que l'on aurait des difficultés d'analyse en cas d'utilisation de sirop de glucose hydrogéné, cette substance contenant du sorbitol et d'autres alcools de sucre.

59. En ce qui concerne le sorbitol et autres polyols, les délégations de la République fédérale d'Allemagne et des Pays-Bas ont estimé nécessaire de rendre obligatoire la déclaration d'éventuelles propriétés laxatives.

Section 4 - Allégations

60. La délégation des Pays-Bas, appuyée par la Norvège a proposé l'adjonction d'une clause interdisant de faire référence aux propriétés des produits à base d'edulcorants artificiels et de succédanés glucoplastiques du sucre provoquant une perte de poids corporel. Le Comité a décidé de ne pas inclure de telles dispositions pour l'instant.

Section 4.1

61. La délégation du Royaume-Uni a suggéré que l'on modifie le texte de la Section 4.1(a) en y introduisant une limite maximale de 5% pour les mono- et disaccharides. Ceci s'impose pour contrôler la teneur en sucres totaux d'origines diverses présente dans le produit à la suite de l'utilisation d'ingrédients tels que les fruits ou le lait. Cette approche est recommandée par la "British Diabetic Association". Les délégations des Etats-Unis et de la Suède ont émis des doutes quant à la limite de 5% proposée et la délégation des Pays-Bas a estimé que la présence de 5% de sucres dans les boissons non-alcoolisées constituerait un apport important de sucres à partir de cette source.
62. Le Comité a décidé de ne pas adopter la suggestion de la délégation du Royaume-Uni estimant qu'il n'est pas possible de contrôler avec efficacité l'apport en sucre d'un régime alimentaire en fixant des limites maximales dans les normes.
63. La délégation des Pays-Bas a proposé que le lactose, qui est un sucre ne nécessitant pas d'insuline, soit exclu de l'alinéa 4.1(a). Faisant remarquer que le lactose était lentement digéré et transformé en glucose et qu'il serait visé par la définition des succédanés glucoplastiques du sucre, le Comité a décidé de ne pas accepter la suggestion des Pays-Bas.
64. Les délégations du Danemark, de la Suède et des Etats-Unis ont estimé que le fructose doit être inclus dans l'alinéa 4.1(a) pour les raisons données au paragraphe 56 ci-dessus. Le Comité ne s'est pas prononcé sur ce point.
65. La délégation des Pays-Bas a estimé que les succédanés glucoplastiques du sucre indiqués à la Section 4.1(b) devraient être utilisés en quantités restreintes puisqu'ils dégagent de l'énergie, mais aussi à cause de leur éventuel effet laxatif. La délégation des Etats-Unis a estimé qu'un complément d'informations sur ces succédanés du sucre était nécessaire notamment sur l'innocuité de certains d'entre eux, et que des limites maximales devront peut-être être fixées pour les succédanés glucoplastiques du sucre. Les délégations du Danemark et de la Norvège ont exprimé l'opinion qu'il faudrait soit supprimer l'alinéa 4.1(b) soit y introduire une limite maximale pour les succédanés glucoplastiques du sucre puisque leurs propriétés bien-faisantes sont mises en doute.
66. Le Comité a adopté un texte proposé par le Secrétariat qui exige que la teneur en succédanés du sucre soit limitée le plus possible. Le Comité a également décidé de supprimer les crochets de l'alinéa 4.1. Il est convenu de demander aux gouvernements des observations sur la question de la fixation de limites pour les sucres et leurs succédanés.
67. La délégation de la République fédérale d'Allemagne, soutenue par un certain nombre de délégations, a proposé que l'alinéa 4.3(f) soit supprimé puisqu'il ne correspond pas aux notions modernes concernant le traitement des diabètes. Les délégations du Royaume-Uni et des Pays-Bas ont suggéré qu'au point 4.3(f) le mot "glucides" soit remplacé par "glucides rapidement assimilables exigeant de l'insuline". Les délégations se sont exprimées contre la suppression de l'alinéa 4.3(f) et ont estimé que, s'il était supprimé, même les sucres pourraient être commercialisés comme convenant aux diabétiques. La délégation des Pays-Bas a proposé que le fructose ne soit pas visé par cette suppression.
68. Le Comité a fait siennes les propositions des délégations du Royaume-Uni et des Pays-Bas mais a supprimé l'expression "exigeant de l'insuline" et placé le mot "fructose" entre crochets.
69. Le Comité a examiné la proposition des Pays-Bas demandant que l'allégation "exempt de sucre" soit interdite en général. Le délégué du Canada a indiqué que dans son pays seuls les aliments exempts d'énergie peuvent être dénommés "exempts de sucre" et a proposé l'inclusion du texte suivant dans la norme:
- "qu'un aliment contenant peu ou pas de sucre possède également une valeur énergétique réduite ou qu'un tel aliment peut s'employer dans des régimes amaigrissants lorsque cela n'est pas le cas".
- Les délégations de la République fédérale d'Allemagne, de la Tchécoslovaquie et des Etats-Unis se sont déclarées de l'avis de la délégation du Canada.
70. Le Comité a adopté le texte proposé par le Canada. La délégation des Pays-Bas s'est déclarée absolument en faveur de l'interdiction totale de l'allégation "exempt de sucre".
- Etat d'avancement de la norme
71. Le Comité a estimé que la norme demandait un nouvel examen et qu'elle n'était pas prête à être soumise à la Commission. L'Avant-Projet de norme, tel qu'amendé, est renvoyé à l'étape 3 pour obtenir un complément d'observations. Le texte de la norme se trouve à l'Annexe V du présent rapport.

EXAMEN DE L'AVANT-PROJET DE DIRECTIVES POUR LES MENTIONS D'ETIQUETAGE ET LES ALLEGATIONS CONCERNANT LES "ALIMENTS MEDICINAUX" (Point 8 de l'ordre du jour)

72. Le Comité était saisi du document de travail CX/FSDU 82/6 contenant les directives précitées préparées par la délégation des Etats-Unis. Le Président a remercié la délégation des Etats-Unis pour ce précieux document qui traite d'un type important d'aliments diététiques ou de régime; il s'agit d'un nouveau concept relatif à des aliments devant être administrés dans des conditions bien précises, sous la stricte surveillance de personnes médicalement qualifiées et qui demandent donc un étiquetage approprié.

73. Mme J. Chopra, présentant le document au nom de la délégation des Etats-Unis, a souligné que ces directives représentent un premier projet de dispositions concernant les mentions d'étiquetage et les allégations; elles ne contiennent pas de critères de composition. La mise au point de ces aliments est influencée par les rapides progrès de la science, de la nutrition et de la médecine; par conséquent un étiquetage approprié et précis ainsi que des définitions bien comprises sont indispensables.

74. Mme Chopra a tout particulièrement souligné les caractéristiques spécifiques des sections 2.1 et 2.2 (Définitions) et a attiré l'attention sur la Section 3.6 qui mentionne les types d'aliments diététiques ou de régime qui ne doivent pas être considérés comme aliments médicinaux. Elle a en outre indiqué que la référence à la maladie à laquelle l'aliment convient, peut être de nature spécifique ou générique (par ex. PKU ou malabsorption).

75. Une grande importance est attachée aux avertissements appropriés qui figurent sur l'étiquette afin d'éviter que ces aliments soient consommés par des personnes en bonne santé qui pourraient en pâtir. En ce qui concerne l'utilisation d'allégations, Mme Chopra a souligné qu'il est important de réglementer convenablement les allégations afin d'éviter la commercialisation de tels aliments qui ne reposeraient pas sur de solides principes médicaux.

76. Plusieurs délégations, notamment celles de la Suisse, de l'Autriche, de la France, de l'Italie, de la République fédérale d'Allemagne et du Portugal ont exprimé leur satisfaction pour ce document qui traite d'un type de produits ne faisant souvent pas l'objet de réglementations nationales complètes.

77. Au sujet du nom du produit, un certain nombre de délégations ont indiqué que le terme "médicinaux" pouvait prêter à confusion et ont estimé que les produits qualifiés de cette manière pouvaient laisser entendre qu'il s'agissait de médicaments. Les autres solutions proposées, comprenaient: "Aliments diététiques de prescription" (Suisse); "Aliments diététiques de prescription médicale" (France), "Aliments à n'utiliser que sur ordonnance médicale" (République fédérale d'Allemagne), "Aliments de santé" (Thaïlande), "Aliments pour personnes en traitement" (Pays-Bas). Le Comité est donc convenu de placer le terme "médicinaux" entre crochets.

78. Les délégations d'Autriche et d'Espagne ont exprimé l'avis que les directives devraient contenir des dispositions qui établiraient une plus nette différence entre les aliments médicinaux et 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. La délégation de l'Autriche a estimé qu'il pourrait être utile de remplacer le mot "produit" par "aliment" dans l'ensemble des directives. La délégation argentine a indiqué que dans son pays ces produits sont considérés comme des médicaments.

79. La délégation de la France a déclaré pouvoir admettre le principe contenu dans les directives; elle a rappelé les règlements en vigueur en France concernant de tels aliments. Les aliments médicinaux ne doivent pas être considérés comme étant des médicaments; aussi, le terme "aliments médicinaux" ne devrait pas être utilisé. En outre, la définition devrait très clairement les distinguer des aliments diététiques.

80. Plusieurs délégations ont souligné l'utilité du maintien des dispositions détaillées qui figurent dans la Section 2.2. Les délégations de la France, de la Thaïlande et du Royaume-Uni ont expliqué les raisons pour lesquelles elles souhaitent supprimer particulièrement la Section 2.2(a) qui traite des aliments complets sur le plan nutritionnel. La délégation française est opposée au principe que les aliments médicinaux fournissent tous les nutriments, puisque ces aliments devraient être adaptés à l'objectif nutritionnel spécifique qu'ils se proposent d'atteindre. La délégation du Royaume-Uni a informé le Comité que de tels aliments sont utilisés au Royaume-Uni pour traiter les troubles digestifs et sont en vente libre.

81. La délégation de la République fédérale d'Allemagne, soutenue par le Danemark, a mis l'accent sur l'importance de tels aliments complets sur le plan nutritionnel qui sont utilisés pour l'alimentation par sondes chez les grands malades. Ces aliments devraient donc contenir tous les nutriments et être soumis à des contrôles approfondis.

Etat d'avancement des directives

82. Le Comité a accepté en principe le Projet de directives dans sa version révisée (voir Annexe VI) et a décidé de les placer à l'étape 3 de la Procédure par étapes, sous réserve de l'approbation de la 15^e session de la Commission.

83. Il est en outre convenu de demander des observations sur les passages entre crochets et sur l'ensemble du texte des directives. Ces observations devraient être transmises prochainement à la délégation des Etats-Unis qui a proposé de préparer deux documents contenant (a) un résumé des observations parvenues et (b) une version révisée des directives, compte tenu de ces observations.

84. Le Comité a également décidé qu'un Groupe de travail composé de délégués des Etats-Unis, de la France, de la République fédérale d'Allemagne, de la Suisse, des Pays-Bas, du Royaume-Uni, de la Thaïlande et du Canada se réunira pendant la prochaine session pour examiner la documentation et préparer des recommandations pour la réunion plénière (voir par. 154).

AVANT-PROJET DE NORME POUR LES MENTIONS D'ETIQUETAGE ET LES ALLEGATIONS CONCERNANT LES ALIMENTS PREEMBALLES A VALEUR ENERGETIQUE FAIBLE OU REDUITE (Point 9 de l'ordre du jour)

85. Le Comité était saisi du document de travail CX/FSDU 82/7 contenant la norme précitée, préparé par la délégation des Etats-Unis. Au nom du Comité, le Président a félicité la délégation des Etats-Unis pour la qualité de ce document, il a également remercié cette même délégation d'avoir préparé la version modifiée de la norme tenant compte de commentaires des gouvernements. La délégation de l'Australie a souligné que dans son pays on attachait une grande importance aux produits visés par la norme et aux règlements s'y rapportant.

86. Le Comité est convenu qu'il était important de définir avec précision le champ d'application de cette norme et de distinguer clairement, à l'aide de définitions appropriées, les produits déjà couverts par cette norme des autres aliments diététiques ou de régime. Il faut accorder une attention particulière aux sections visant d'une part les aliments ordinaires non modifiés à faible valeur énergétique et d'autre part, ceux convenant aux diabétiques, ces derniers étant déjà couverts par une autre norme. Le Comité est convenu de tenir compte de ces considérations en procédant à l'examen de ce texte, section par section.

Section 1 - Objectif

87. On a demandé au Secrétariat de donner son avis sur la nécessité de faire figurer cette section dans la norme. Il a fait valoir que le plan de présentation des normes Codex (voir Manuel de procédure) ne mentionnait pas spécifiquement une telle section. Toutefois, le Comité pourrait décider d'inclure une section "Objet" si la nature de la norme en cause rendait cette inclusion nécessaire. Les directives comportent très souvent une section "objet". Le Président a proposé une solution qui consiste à inclure la teneur de la Section 1 dans un préambule, vu l'importance pour la compréhension de la norme. Le Comité a décidé de ne pas modifier la Section 1.

Section 2 - Champ d'application

88. Il a été décidé de préciser le champ d'application en indiquant que la norme s'applique aux mentions d'étiquetage et aux allégations des aliments visés.

89. De nombreuses délégations ont émis des doutes sur l'opportunité d'une référence au poids corporel et des termes "maintien" et "réduction" étant donné que les questions relatives au poids corporel sont liées à un régime alimentaire en tant que tel et non pas à un aliment unique. On est convenu de supprimer les références au poids corporel. Pour des raisons similaires, le terme "maintien" a été remplacé par "contrôle".

90. L'attention a été attirée sur 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 (par. 45-71), qui vise les aliments pouvant convenir à un régime pour diabétiques. Tout en reconnaissant que de nombreux diabétiques sont obèses, et peuvent tirer profit d'aliments à valeur énergétique réduite, le Comité a décidé néanmoins de séparer complètement les deux normes et de supprimer toutes références et dispositions visant les aliments convenant à un régime pour diabétiques dans le champ d'application et dans les autres sections de la norme.

Section 3 - Définitions

Définition de "Aliments à faible valeur énergétique"

91. Le Comité a longuement examiné la définition de l'expression précitée, notamment pour savoir si elle devait s'appliquer exclusivement aux aliments diététiques ou de régime ou si elle devait concerner aussi les aliments qui, à l'état naturel, ont une faible valeur énergétique. On a fait valoir que le Comité devait

s'occuper des aliments diététiques ou de régime. Lors du débat sur la Norme générale pour les mentions d'étiquetage et les allégations concernant les aliments diététiques ou de régime préemballés, le Comité avait décidé de limiter le champ d'application de ces normes d'étiquetage aux aliments diététiques ou de régime préemballés, à savoir aux aliments expressément modifiés. Le Comité avait également inclus dans la section sur les allégations (section 6.1.3), une disposition exigeant des allégations appropriées pour les aliments ayant naturellement une faible teneur en certains nutriments. Le Comité a décidé de remplacer le mot "aliment" par "aliments diététiques ou de régime".

92. Le Comité a également examiné les valeurs numériques attribuées aux critères justifiant l'utilisation de la dénomination "aliments à faible valeur énergétique". En présentant le document, Mme Chopra avait informé le Comité que ces valeurs reflétaient la réglementation en vigueur aux Etats-Unis. La délégation du Royaume-Uni a estimé nécessaire que ces chiffres fassent l'objet d'un nouveau débat. Ils pourraient ne plus convenir si le Comité décide que la norme vise aussi les substituts de repas fournissant environ 4 Kcal par gramme de matière sèche et environ 200 Kcal par portion. La délégation de la Suisse, soutenue par la France, a suggéré que la limite maximale soit portée à 50 Kcal. D'autres délégations, notamment celle de la République fédérale d'Allemagne, ont fait remarquer que des limites maximales moins élevées devraient être introduites pour les potages et les boissons, étant donné que la quantité spécifique de ces aliments qui est normalement consommée était bien plus importante. On a également mentionné les boissons à très faible valeur calorique bien connues des consommateurs. On a également proposé que le texte final contienne des valeurs différentes selon les divers types d'aliments. Les valeurs numériques ont été placées entre crochets et des observations demandées à leur sujet.

93. La délégation de la République fédérale d'Allemagne a estimé que le terme "portion" et la référence aux mesures ménagères étaient trop vagues, étant donné qu'elles varient suivant les habitudes alimentaires des habitants de chaque pays. Toutes ces spécifications devraient être exprimées en unités du système métrique. D'autres délégations ont appuyé cette proposition, étant donné qu'une Norme Codex est destinée à devenir un document acceptable à l'échelle mondiale.

94. La délégation du Canada a signalé que la disposition sur les succédanés du sucre demandait des éclaircissements étant donné que ces produits sont des édulcorants artificiels rallongés à l'aide d'amidon et de lactose, utilisés en très petites quantités et qui fournissent 4 Kcal environ par portion, provenant de la substance support. Il est donc nécessaire de préciser que ces produits ne sont pas soumis à la spécification de 0,4 Kcal par gramme, comme le stipule la définition. Le Royaume-Uni a appuyé cette proposition. Le Comité a décidé de supprimer l'actuelle seconde phrase de la section 3.1 et de demander aux Etats-Unis de rédiger à nouveau la disposition.

Définition de "Aliments à valeur énergétique réduite"

95. La délégation du Danemark a proposé d'exprimer la réduction de la valeur énergétique à l'aide d'unités de poids. La délégation du Royaume-Uni a suggéré une réduction de 25% de la valeur énergétique et d'examiner si cette dernière devait concerner le produit tel que vendu ou tel que servi. Le Comité a décidé de placer les mots "un tiers" entre crochets. Plusieurs délégations ont estimé qu'un grand nombre d'aliments transformés de façon minimale ne peuvent être modifiés de manière à devenir des produits à "faible valeur énergétique" ou à "valeur énergétique réduite", leur nature interdisant des modifications importantes de leur valeur énergétique (par ex. fruits, viande). Par conséquent, l'utilisation de ces expressions pourrait mettre indûment l'accent sur les aliments transformés ou fabriqués.

Sections 3.5 à 3.7

96. Pour les raisons indiquées au par. 93, ces sections ont été placées entre crochets pour mettre l'accent sur le besoin d'observations sur l'opportunité de termes tels que "portion" ou "dose". La délégation de l'Australie s'est déclarée opposée à ce qu'on autorise l'utilisation de ces produits pour les nourrissons et les jeunes enfants de moins de 4 ans. La délégation de l'Italie a attiré l'attention sur la recommandation du Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires (JECFA) de ne pas utiliser d'édulcorants artificiels pour les enfants en bas âge. Il est convenu de placer entre crochets la partie en cause de la section 3.5.

Section 4 - Etiquetage

97. On est convenu que, dans la nouvelle version de la norme, une attention particulière devra être accordée aux dispositions de la section 4 afin d'éviter tout conflit avec d'autres normes relatives à l'étiquetage d'aliments diététiques ou de régime, notamment avec la norme générale et ses diverses dispositions. Il serait aussi nécessaire d'établir une nette distinction entre les dispositions d'étiquetage à inclure dans la section 4 et les allégations à insérer à la section 5.

98. Quelques amendements de nature rédactionnelle ont été introduits pour harmoniser les dispositions avec la définition de la section 3.

La Section 4.5 a été supprimée, une disposition similaire figurant déjà dans la section 4.2.

99. La délégation de la Suède a suggéré que l'on envisage d'introduire à la section 4.6 des spécifications plus détaillées au sujet des aliments ordinaires considérés comme étant comparables aux aliments modifiés. La délégation de l'Italie a aussi estimé que l'approche adoptée pour ces spécifications à la section 4.6 n'était pas scientifiquement valable. On est convenu que différentes approches pourraient être envisagées.

100. Lors de l'examen de la section 4.8, la délégation du Danemark a estimé que la Section 3.1 ne devrait pas viser les aliments naturellement à faible valeur énergétique puisqu'elle ne s'applique qu'aux aliments modifiés; cette section devrait donc être supprimée. La délégation des Etats-Unis a proposé de la remplacer par la section 6.1.3 de la Norme générale. Le Comité est convenu de placer cette section entre crochets et que cette question devait être approfondie.

Section 5 - Allégations

Sections 5.1 et 5.3

101. Le Comité est convenu que la section 5.1(a) devra être à nouveau remaniée, sa version actuelle prêtant à confusion. Il faudra examiner non seulement sur les sucres mais aussi le besoin de dispositions semblables pour les lipides. Conformément à la décision du Comité au sujet des aliments à utiliser dans des régimes pour diabétiques (voir par. 90), le Comité a décidé de supprimer toute la section 5.3.

102. La délégation des Pays-Bas s'est déclarée opposée à l'emploi des termes "diététiques" ou "de régime" pour des aliments ou des boissons dont la teneur en calorie était simplement faible ou réduite.

Etat d'avancement de la norme

103. Le Comité a décidé de faire passer à l'étape 3 de la Procédure l'Avant-Projet de norme sur les mentions d'étiquetage et les allégations concernant les aliments préemballés à valeur énergétique faible ou réduite. Le texte révisé de cette norme se trouve à l'Annexe V du présent rapport.

104. Il a également décidé de suivre, lors de l'élaboration ultérieure de la norme, la même procédure que celle prévue aux paragraphes 83 et 84. Il conviendra tout particulièrement de compléter les modifications rédactionnelles concernant l'utilisation du terme "énergie" dans l'ensemble de la norme.

Repas et substituts de repas

105. La délégation du Danemark, appuyée par la République fédérale d'Allemagne, a indiqué qu'aucune disposition spécifique n'avait été insérée dans la norme ci-dessus, au sujet des substituts de repas (aliments amaigrissants). Elle a souligné le besoin urgent de réglementer ces aliments qui peuvent représenter un risque pour la santé en cas d'utilisation inappropriée. Le Président a confirmé que ces aliments jouent un rôle important dans le contrôle du poids. La délégation de la Norvège a estimé que ces produits ne devraient en aucun cas être dénommés "aliments amaigrissants".

106. Le Comité a décidé qu'il sera demandé aux gouvernements, dans la lettre circulaire accompagnant la version finale de ce rapport, des observations sur les aspects importants des "aliments amaigrissants", ainsi que sur la nécessité et la possibilité d'établir une norme pour ces produits.

EXAMEN DU RAPPORT DU GROUPE DE TRAVAIL, AD HOC SUR LES ALIMENTS DE SUITE OU D'APPOINT POUR NOURRISSONS ET ENFANTS EN BAS AGE (Point 10 de l'ordre du jour)

107. Le Comité était saisi des documents suivants: CX/FSDU 82/10, Addenda 1 et 3; Rapport du groupe de travail ad hoc (Annexe au présent rapport) qui a été présenté par le Président du Groupe de travail, M. J. Rey (France). M. Rey a présenté les principaux problèmes examinés par le Groupe de travail, y compris la nécessité d'une norme sur les aliments de suite. Des questions aussi fondamentales que la nécessité d'une norme et une position sur ce que l'on entend par aliment de suite "à base de lait" et l'âge à partir duquel on estime que les aliments de suite doivent être pris, doivent encore être résolues.

(a) Aliments de suite pour nourrissons du deuxième âge et enfants en bas âge

Généralités

108. La délégation de la Suisse a retracé la mise au point de l'Avant-Projet de norme qui se trouve dans le document CX/FSDU 82/10 Add.1. L'ESPGAN (Société européenne de gastroentérologie pédiatrique et de nutrition) a défini la préparation de suite comme étant une préparation convenant aux nourrissons de 4 à 6 mois. Cette

période correspond à celle du sevrage, au cours de laquelle les régimes alimentaires des nourrissons varient considérablement. La délégation a fait remarquer que les aliments de suite ne représentent qu'un élément de ces derniers et que le commerce international de ces produits était important.

109. On a également noté que la question des préparations pour nourrissons et des aliments de suite est examinée par la CEE qui, à l'heure actuelle n'est parvenue à aucune conclusion, ces travaux étant encore à leur début.

110. La délégation de la Norvège, appuyée par un certain nombre de délégations, a suggéré que la norme soit renvoyée à l'étape 3 pour un complément d'observations. La délégation de la Suisse a estimé qu'il valait mieux la faire passer à l'étape 5, le Comité ayant de toute façon largement l'occasion de l'examiner à la lumière des observations.

Etat d'avancement de la norme

111. Le Comité a décidé de renvoyer l'Avant-Projet de norme pour les aliments de suite à l'étape 3 de la Procédure Codex. Le texte de la norme figure à l'Annexe IX du présent rapport.

(b) Directives pour la préparation d'aliments d'appoint pour nourrissons du deuxième âge et enfants en bas âge

3. DEFINITIONS

112. Le représentant de l'OMS a émis l'avis que la définition actuelle du projet de directives donne l'impression que ces aliments d'appoint sont équivalents au lait maternel ou aux préparations pour nourrissons car ils sont définis comme utilisables entre le 4^e et le 6^e mois. Le Comité est convenu d'examiner à nouveau cette question à sa prochaine session.

Etat d'avancement des Directives

113. Il est convenu qu'un nouveau débat sur les Directives, examinées en détail par le Groupe de travail ad hoc, n'apporterait pas de grand progrès. Par conséquent, le Comité a décidé de les faire passer à l'étape 3 de la Procédure. Le texte des Directives se trouve en Annexe X du présent rapport.

(c) Etablissement d'un nouveau Groupe de travail ad hoc

114. Le Comité a remercié le Président et les membres du Groupe de travail et a décidé que ce groupe de travail ad hoc devait être rétabli. Il se réunira lors de la prochaine session du Comité (voir par. 154).

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

115. Le Comité a examiné le rapport du Groupe de travail ad hoc précité qui s'est réuni pendant la Session du Comité (voir Annexe XI). Le Président du Groupe de travail, M. W. Krönert, a présenté au Comité les conclusions du Groupe. Certaines méthodes, telles que la détermination de l'iodure qui figure dans les normes pour les aliments destinés aux nourrissons et enfants en bas âge, seront définitivement mises au point lors de la prochaine session. Le Groupe de travail a aussi examiné s'il était nécessaire de réviser les différentes normes pour les aliments diététiques ou de régime déjà élaborées ou en cours d'élaboration, afin de s'assurer que des méthodes d'analyse et d'échantillonnage appropriées sont disponibles. Ceci nécessiterait une modification du mandat du Groupe de travail et une réunion d'une journée au moins lors de la prochaine session du Comité.

116. La délégation de l'Italie a posé une question au Groupe de travail au sujet d'une méthode HPLC pour la détermination de la vitamine A et d'autres vitamines ainsi que d'une méthode pour distinguer les acides gras cis- et trans-. Le Président du Comité a estimé que le Groupe de travail devrait aussi suivre la mise au point d'une méthode pour la détermination du gluten dans les aliments "exempts de gluten".

117. Le Secrétariat a déclaré que le Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires avait établi un Groupe de travail ad hoc chargé d'élaborer des méthodes permettant de vérifier les éléments nutritifs déclarés sur l'étiquette. Le Président de ce groupe de travail contactera M. Krönert afin de coordonner les travaux.

118. Le Comité a approuvé les conclusions du Groupe de travail qui figurent dans son rapport (Annexe XI du présent rapport); il est convenu que le Groupe de travail examinera les questions mentionnées au paragraphe 116.

Etablissement d'un nouveau Groupe de travail ad hoc

119. Le Comité a exprimé sa reconnaissance au Président et aux membres du Groupe de travail; il a décidé d'établir une nouvelle fois ce Groupe de travail ad hoc qui se réunira lors de la prochaine session du Comité.

EXAMEN DES QUESTIONS CONCERNANT LES SELS MINÉRAUX ET LES COMPOSÉS VITAMINIQUES
UTILISABLES DANS LES ALIMENTS POUR NOURRISSONS ET ENFANTS EN BAS ÂGE (Points 11 et
12 de l'ordre du jour)

A. Rapport du Groupe de travail ad hoc sur les sels minéraux et les composés
vitaminiques

120. Comme indiqué au paragraphe 4, le Groupe de travail précité s'est réuni pendant la session; il était constitué des représentants des pays suivants: République fédérale d'Allemagne, France, Suisse, Royaume-Uni et Etats-Unis. M. R.W. Weik (Etats-Unis) a rempli les fonctions de Président et présenté le rapport suivant:

- (a) Le Groupe de travail a examiné les observations des gouvernements dans les documents CX/FSDU 82/9-Partie II, Add.1, et CX/FSDU 82/8, ainsi que les propositions de la Suisse (CL 1982/57 FSDU).
- (b) La Suisse a proposé d'ajouter les substances ci-après à la Liste consultative de composés vitaminiques: (1) dextrans, (2) amidons modifiés (qui figurent dans la Liste A(1) du guide pour une utilisation sans danger des additifs alimentaires), (3) Gomme guar, (4) Gomme de Caroube.
- (c) Le Groupe de travail a décidé d'ajouter à la Liste les substances des points (1) et (2) ci-dessus, à une concentration de 0,1 g/kg d'aliments prêts à l'emploi; la quantité totale en combinaison étant de 0,2 g/kg.
- (d) Le Groupe de travail a remarqué que les gommes (3) et (4) étaient déjà autorisées dans la Norme pour les préparations pour nourrissons en tant qu'épaississants; il est convenu de les inclure dans la Liste consultative à un niveau d'utilisation en combinaison n'excédant pas la concentration prévue dans cette norme.
- (e) Le Groupe de travail a examiné une demande des Etats-Unis visant à ajouter la gomme guar aux aliments diversifiés de l'enfance. Etant donné que la Norme autorise actuellement la gomme de Caroube à une concentration de 0,2 g/100 g, le Groupe de travail a accepté d'ajouter la gomme guar avec une concentration maximale de 0,2 g/100 g.
- (f) Le Groupe de travail a accepté d'ajouter à la Liste "C" l'ascorbate ferreux et le complexe lysine-cuivre (demande de la France), ainsi que le palmitate de pyridoxine et le dipalmitate de pyridoxine (demande de l'Italie). Les gouvernements ont été priés de fournir les informations exigées afin de satisfaire aux critères applicables pour l'amendement à la Liste consultative.

121. Le Comité a approuvé le rapport et les propositions de ce rapport et demandé au Secrétariat de procéder à l'amendement des normes Codex pour les aliments destinés aux nourrissons et enfants en bas âge (voir par. 122) et de la Liste consultative des composés vitaminiques. Les textes révisés se trouvent à l'Annexe XIII du présent rapport. Des amendements appropriés ont été également apportés à la Liste C (Propositions d'inclusion dans la Liste consultative). La Liste C ainsi que la liste pertinente de sels minéraux et les critères d'amendements des listes approuvées et publiées dans le Volume IX du Codex Alimentarius se trouvent à l'Annexe XII du présent rapport. Les gouvernements intéressés sont invités à fournir des données pour évaluer ces substances proposées conformément aux critères applicables.

B. Projet d'amendement à la Norme Codex pour les préparations pour nourrissons
(CODEX STAN 72-1981) à l'étape 4

122. L'amendement précité se trouve au paragraphe 87 du document ALINORM 81/26. Un amendement de nature rédactionnelle a été effectué à la numération (5.3 est devenu 5.5). On est également convenu d'introduire à l'alinéa 5.5(b) une référence aux concentrations maximales pour les substances support mentionnées au paragraphe 120 ci-dessus.

Etat d'avancement de l'amendement

123. Le Comité a décidé de faire avancer le texte révisé de l'amendement qui figure à l'Annexe XIII du présent rapport à l'étape 5, en recommandant à la Commission l'omission des étapes 6 et 7 et l'adoption, à sa prochaine session, de l'amendement à l'étape 8, étant donné qu'il ne donne lieu à aucune controverse.

C. Projet d'amendement de la concentration maximale pour la vitamine D dans la
Norme Codex pour les préparations pour nourrissons (CODEX STAN 72-1981)

124. La délégation des Pays-Bas a rappelé la décision du Comité visant à placer entre crochets dans l'Avant-Projet de norme pour les aliments de suite, une concentration maximale de 120 U.I. pour 100 Kcal assimilables (30 U.I. pour 100 KJ assimilables); elle a proposé d'élever la concentration maximale dans les mêmes proportions dans la Norme Codex pour les préparations pour nourrissons.

125. La délégation française a appuyé ce point de vue et a indiqué que l'apport de vitamine D est fondamentalement un problème lié aux doses quotidiennes de toutes origines. Jusqu'à six mois, la teneur en vitamine D des préparations pour nourrissons couvre les besoins (après cet âge, ce n'est pas le cas). Pour d'autres raisons également, les préparations pour nourrissons doivent être complétées par d'autres aliments après l'âge de 6 mois.

126. Le Comité a approuvé l'avis du Président selon lequel les gouvernements devraient faire connaître leur opinion sur cette question qui ferait l'objet d'un nouveau débat lors de la prochaine session du Comité. Le Secrétariat a été prié d'élaborer un texte adéquat à inclure en annexe, contenant toutes les propositions d'amendements supplémentaires soumises par le Comité à la Commission (voir par. 121 et Annexe XIII).

D. Problèmes concernant l'acceptation de la Norme pour les préparations pour nourrissons par les pays en développement de la Région d'Asie

127. La délégation de la Thaïlande a présenté un document préparé à la demande de la 3^e session du Comité de coordination pour l'Asie (CX/FSDU 82/8-Add.1 CRD) évoquant les raisons pour lesquelles les pays asiatiques en développement ne peuvent accepter sans réserves la Norme Codex pour les préparations pour nourrissons. En raison de la technologie assez complexe requise pour fabriquer un produit satisfaisant aux spécifications de la norme, et du coût du produit fini par rapport aux revenus des populations locales, il y a peu de chances que des préparations pour nourrissons conformes à la Norme Codex soient produites à l'échelle locale en Asie.

128. La délégation de la Thaïlande a recommandé que:

- (a) les Normes Codex pour les préparations pour nourrissons et les autres aliments destinés aux nourrissons et aux enfants en bas âge contiennent des spécifications nutritionnelles minimales permettant une croissance appropriée des nourrissons et enfants en bas âge normaux.
- (b) les Normes Codex reflètent les techniques qui existent et les matières premières qui sont disponibles à l'échelle locale afin qu'une majorité d'individus puissent profiter de ces produits et que
- (c) l'on intensifie la coopération technique et économique entre pays développés et en développement visant à mettre au point des aliments satisfaisants sur le plan nutritionnel, permettant d'obtenir à un prix abordable une croissance et un développement normal.

129. Le Comité a examiné la recommandation (a) ci-dessus. Il a noté que la Norme Codex contient des spécifications nutritionnelles minimales et qu'il faut respecter les principes scientifiques et médicaux de la nutrition infantile lorsque l'on envisage toute modification notable de la composition du produit.

130. A propos de la recommandation (b) ci-dessus, la délégation de la Nouvelle-Zélande a estimé que de larges couches de la population des pays en développement ne pouvaient pas payer le prix des préparations pour nourrissons fabriquées actuellement. Il faut considérer que les normes Codex définissent un niveau de qualité à atteindre. Cela s'applique aussi aux aliments de suite et d'appoint. Il faut s'efforcer de mettre au point des produits alimentaires de supplémentation pouvant être préparés par la mère de l'enfant à partir de denrées disponibles localement.

131. En ce qui concerne la recommandation (c) ci-dessus, les délégations de la France et du Royaume-Uni ont estimé que les pays en voie de développement devraient faire des propositions au Comité lorsqu'ils disposeront de données techniques suffisantes. On a également exprimé l'espoir que l'industrie prenne les mesures qui s'imposent pour aider à mettre au point, à un prix abordable, des aliments appropriés pour les nourrissons et enfants en bas âge. Le Comité a noté que l'Australian Dairy Corporation (Société laitière australienne) a offert de participer à une étude sur la mise au point de préparations pour nourrissons basées sur des substances indigènes. L'espoir a été exprimé que d'autres organisations similaires offrent leur assistance. Le Secrétariat a indiqué que la FAO accueillerait volontiers les demandes d'assistance technique dans ce domaine et a également suggéré que le Comité pourrait recommander aux organisations en cause d'envisager une coopération technique visant à atténuer le problème soulevé par la délégation de la Thaïlande.

132. Le Comité a noté le document préparé par la Thaïlande et accepté ses conclusions. On est convenu que les gouvernements seront invités à faire parvenir leurs observations et des renseignements sur les problèmes soulevés par le document thaïlandais au sujet de l'acceptation des Normes Codex pour nourrissons et enfants en bas âge. La nécessité de réviser ces normes Codex sera examinée à la lumière des informations reçues.

(A) EXAMEN DES INCIDENCES DU CODE INTERNATIONAL OMS DE COMMERCIALISATION DES SUBSTITUTS DU LAIT MATERNEL SUR LES TRAVAUX DU COMITE, COMPTE TENU DES OBSERVATIONS DES GOUVERNEMENTS

ET

(B) ETUDE DES EFFETS DES CONDITIONS ET DE LA DUREE DE L'ENTREPOSAGE SUR LA VALEUR NUTRITIONNELLE DES ALIMENTS DESTINES AUX NOURRISSONS ET AUX ENFANTS EN BAS AGE, COMPTE TENU DES OBSERVATIONS DES GOUVERNEMENTS
(Point 13 de l'ordre du jour)

133. A sa 14^e session, la Commission du Codex avait recommandé au Comité sur les aliments diététiques ou de régime de passer en revue les sections des normes pour les aliments destinés aux nourrissons et aux enfants en bas âge, relatives à l'étiquetage, la publicité et les modes d'emploi et de les comparer aux sections correspondantes du Code international de l'OMS. La Commission avait suggéré en outre que le Comité examine les questions relatives à la valeur nutritionnelle des produits et particulièrement les incidences des conditions et de la durée de l'entreposage sur leur valeur nutritionnelle. Les pays membres ont été invités à faire connaître leurs vues sur ce sujet à la prochaine session de ce comité (ALINORM 81/39, par.423). Les progrès réalisés à ce sujet ont été passés en revue par le Comité exécutif lors de sa 29^e session et ce dernier a garanti son plein appui à l'OMS dans la réalisation des objectifs du Code international (ALINORM 83/3, par. 87-91).

134. Conformément aux recommandations de la Commission, le Secrétariat a demandé aux pays membres, à l'aide d'une lettre circulaire (CL 1981/52) de lui faire parvenir leurs observations sur ces problèmes en vue de la 13^e session du Comité. Le Comité était saisi du document CX/FSDU 82/11, 1^{ère}, 2^e et 3^e parties, résumant les observations reçues sur:

- (a) les incidences du Code international OMS de commercialisation des substituts du lait maternel sur les normes Codex, et
- (b) les effets des conditions et de la durée de l'entreposage sur la valeur nutritionnelle des aliments destinés aux nourrissons et aux enfants en bas âge, ainsi que des observations sur certains aspects sanitaires des biberons et tétines entrant dans le champ d'application du Code.

135. Après avoir introduit le point de l'ordre du jour, le Président a demandé à M. Shubber, représentant du Bureau du Conseil juridique de l'OMS, d'expliquer les incidences du Code international de commercialisation des substituts du lait maternel sur les travaux du Comité sur les aliments diététiques ou de régime. M. Shubber a fait remarquer qu'une incidence de caractère général mais significative pour le Comité découlait probablement, d'un point de vue juridique, des liens établis entre le Code international et les normes Codex. L'Article 10, paragraphe 2 du premier prévoit l'application des normes recommandées par la Commission du Codex Alimentarius à des denrées alimentaires visées par le champ d'application du Code, lorsque celles-ci sont vendues ou distribuées différemment; d'où le besoin d'harmoniser les spécifications des normes Codex pertinentes avec celles du Code international. M. Shubber a fait référence à trois principaux domaines: la publicité et la promotion, l'information et l'étiquetage. Afin d'illustrer la question de l'harmonisation, il a pris comme exemple une opposition entre le Code international et certaines dispositions du Code de déontologie du commerce international des denrées alimentaires (CAC/RCP 20-1979). Il a indiqué que cette question avait été examinée par le Comité exécutif du Codex Alimentarius lors de sa 29^e session tenue à Genève du 12 au 16 juillet 1982. Le Comité exécutif a invité la FAO et l'OMS à préparer un document indiquant tous les amendements au Code de déontologie, jugés nécessaires, ainsi que les motifs de tels amendements. Le document devra être distribué aux gouvernements pour observations, ce document et les commentaires devant être examinés par la Commission du Codex Alimentarius (voir ALINORM 83/3, par. 7 et 38).

136. M. Shubber a également fait référence aux préoccupations causées par la section 2.4 (publicité) du Projet de norme générale pour les mentions d'étiquetage et les allégations concernant les aliments diététiques ou de régime préemballés dont le représentant de l'OMS avait fait part au Président du Comité, lors de l'examen du Projet de norme par le Comité, au cours de la première partie de la session (voir ALINORM 81/26, Annexe II). Ces préoccupations résultaient de la possibilité d'interpréter la section 2.4 comme autorisant la publicité et la promotion de produits visés par le champ d'application du Code international et relevant de la compétence du Comité. Une telle interprétation ne serait pas compatible avec les dispositions du Code international qui ne permettent pas la publicité et la promotion de tels produits. Il a conclu en se déclarant prêt à répondre à toute question que les délégués souhaiteraient poser au sujet du Code international.

137. Au cours des débats on a généralement estimé que les Normes Codex et le Code OMS de commercialisation pouvaient et devaient coexister, opinion exprimée aussi par la CEE dans ses observations écrites. Les opinions étaient partagées sur la nécessité de modifier dès maintenant certaines dispositions des normes pour les rendre conformes au Code de l'OMS. On a préféré attendre que les pays aient une expérience de l'application de la norme et du code avant de prendre une décision sur d'éventuelles modifications. Le Conseiller juridique de l'OMS a souligné que les normes Codex et le Code de l'OMS constituaient essentiellement des recommandations aux gouvernements et que, bien qu'ils puissent coexister, il fallait qu'ils soient compatibles. En ce qui concerne les modifications que l'on souhaiterait apporter au Code de l'OMS, les gouvernements ont été invités à soumettre leurs observations et suggestions au Directeur Général de l'OMS qui présentera à l'Assemblée mondiale de la santé un rapport sur les progrès accomplis au sujet du Code. Le Secrétariat du Codex a rappelé au Comité que la Commission avait recommandé au Comité de passer en revue plutôt que de réviser les normes pertinentes. Ce travail pourrait aussi comprendre des conseils de nature juridique sur certains aliments de la compétence d'autres comités et des recommandations à ces comités. Au cours des débats, on a envisagé la possibilité d'engager un expert-conseil pour préparer un document à ce sujet et la constitution par le Comité, d'un groupe de travail sur cette question. Le Secrétariat a été instamment prié d'examiner les possibilités d'engager un expert-conseil pour préparer un document passant cette question en revue pour la prochaine session du Comité.

138. En ce qui concerne les effets de la durée et des conditions du stockage sur la valeur nutritionnelle des aliments pour nourrissons et enfants en bas âge, les observations parvenues en réponse à la circulaire CL 1981/52 étaient très peu nombreuses. De tous les pays ayant répondu, seule la Nouvelle-Zélande a entrepris des recherches sur les effets en cause. Le Président a donc renouvelé la demande d'observations de la lettre circulaire. En réponse à une question du Royaume-Uni, le membre du Secrétariat, appartenant à l'OMS a rendu compte des mesures prises jusqu'à présent par cette organisation pour appliquer la résolution de l'Assemblée mondiale de la santé dans ce domaine (CX/FSDU 82/11, Ière et IIè parties, Annexe I). A la suite d'une consultation sur la préparation d'études sur la valeur nutritionnelle des aliments pour nourrissons dans des conditions climatiques défavorables, dont le rapport était soumis au Comité (CX/FSDU 82/11, IIIè partie), des mesures ont été prises pour déterminer, en collaboration avec les gouvernements respectifs, les conditions les plus courantes d'entreposage, de transport et d'emballage des produits en question, les contrôles de qualité et de l'innocuité des aliments dans un certain nombre de pays. En outre, on a entrepris des études en laboratoires sur les changements subis par la valeur nutritionnelle et l'innocuité en conditions contrôlées. Dans les deux cas, une collaboration s'est instaurée avec le Conseil international de l'industrie des aliments pour nourrissons. Les résultats obtenus seront communiqués à la prochaine Assemblée mondiale de la santé par le Directeur Général de l'OMS.

139. Au cours des débats qui suivirent, on a souligné l'importance des conditions d'entreposage au niveau des ménages, vu que les dates de péremption sur les emballages ne s'appliquent souvent qu'au commerce de détail. Le Comité a demandé que les renseignements sur l'état d'avancement et la préparation des études soient aussi détaillés que possible et que la documentation destinée à l'Assemblée mondiale soit distribuée aux services de liaison avec le Codex. Le Secrétariat a confirmé que cela serait fait. Réitérant sa demande visant à ce que les membres du Comité fournissent un complément d'information, le Président a demandé que ces renseignements soient transmis directement à l'OMS.

140. En ce qui concerne les risques pour la santé présentés par les biberons et les tétines, la délégation de la Suisse a déclaré au Comité qu'un règlement sur les concentrations maximales pour la nitrosamine-N provenant des tétines et des sucettes avait été élaboré en Suisse, en collaboration étroite avec la République fédérale d'Allemagne, et que ce règlement était récemment entré en vigueur.

TRAVAUX FUTURS

141. Le Comité est convenu que les points suivants devraient figurer à l'ordre du jour lors de sa 14è session:

- (a) Avant-Projet de norme pour les mentions d'étiquetage et les allégations concernant les aliments diététiques présentés comme pouvant être incorporés dans un régime prescrit pour les diabétiques, à l'étape 3.

- (b) Avant-Projet de norme pour les [aliments] de suite ou d'appoint à l'étape 3.
- (c) Avant-Projet de norme pour les mentions d'étiquetage et les allégations concernant les aliments préemballés à valeur énergétique faible ou réduite, à l'étape 3.
- (d) Projet d'amendement à la Norme pour les préparations pour nourrissons (CODEX STAN 72-1981), aux étapes 5 et 8.
- (e) Avant-Projet de directives à l'usage des comités du Codex sur l'inclusion de dispositions sur la qualité nutritionnelle dans les normes alimentaires et autres textes du Codex, à l'étape 3.
- (f) Avant-Projet de directives sur les aliments d'appoint pour nourrissons du deuxième âge et aux enfants en bas âge, à l'étape 3.
- (g) Avant-Projet de directives sur les aliments [médicinaux], à l'étape 3.
- (h) Projets d'amendements de certaines dispositions des normes Codex pour les aliments diététiques ou de régime.

142. La délégation des Etats-Unis a rappelé que le Comité avait fait figurer au programme de ses travaux futurs, la mise au point de Principes généraux pour l'enrichissement des aliments, lors de l'une de ses précédentes sessions. Cela est mentionné dans le document de l'expert-conseil CX/FSDU 82/3. La délégation a proposé que le Comité fasse de cette question un point prioritaire de son programme de travail.

La délégation du Canada s'est rangée à l'avis exprimé par les Etats-Unis et a proposé de préparer un document de travail sur ce sujet en vue de la prochaine session. Cette délégation a également indiqué que le Comité sur les normes alimentaires de l'IUNS pourrait être utile pour la préparation de ce document. Le Comité a accepté cette offre.

QUESTIONS DIVERSES

Utilisation de l'espagnol

143. La délégation de l'Argentine, s'exprimant au nom des délégations de Cuba, de Panama, du Paraguay et de l'Espagne, a déclaré qu'il serait utile que les documents de travail soient traduits en espagnol et que l'interprétation dans cette langue soit également assurée pendant les sessions du Comité. Il en résulterait une augmentation du nombre des participants des pays de langue espagnole.

144. Le Comité a pris note de la demande des délégations des pays d'expression espagnole.

Utilisation des sels d'ammonium dans les aliments à base de céréales destinés aux nourrissons et aux enfants en bas âge

145. La délégation du Royaume-Uni a rappelé qu'en 1977 le Groupe de travail sur les additifs alimentaires dans les aliments pour nourrissons avait recommandé d'inclure le carbonate et bicarbonate d'ammonium dans les aliments à base de céréales destinés aux nourrissons et aux enfants en bas âge comme agents levurants. A cette occasion, la délégation du Royaume-Uni a entrepris de fournir des données appropriées et notamment sur les résidus au Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires (JECFA), afin de pouvoir déterminer l'innocuité de ces additifs. Sur cette base, le JECFA de 1982 a permis l'utilisation des sels d'ammonium limitée par les bonnes pratiques de fabrication. Compte tenu de cette décision, la délégation du Royaume-Uni recommande que les sels en question soient inclus dans la Norme Codex pour les aliments à base de céréales destinés aux nourrissons et enfants en bas âge.

146. A la suite d'un débat, le Comité est convenu qu'il s'agissait d'un changement important et qu'il convenait de suivre la Procédure d'amendement du Codex. On s'est demandé si les conclusions du JECFA s'appliquaient aux nourrissons et enfants en bas âge. La délégation du Royaume-Uni a informé le Comité que les données soumises au JECFA révélaient qu'aucun résidu des additifs en cause n'apparaissait dans le produit fini. Le Secrétariat a informé le Comité que le projet d'incorporation du carbonate et du bicarbonate d'ammonium dans la Norme pour les aliments à base de céréales destinés aux nourrissons et aux enfants en bas âge serait transmis au Comité du Codex sur les additifs alimentaires qui examinerait les questions concernant la santé, telles que les résidus d'additifs dans les aliments et d'éventuels produits d'interaction, à la lumière des conclusions du JECFA.

147. Le Comité est convenu que le projet d'amendement suivant soit envoyé aux gouvernements pour observations à l'étape 3, sous réserve de l'accord de la Commission à sa 15^e session:

Section 5 - Additifs alimentaires dans la Norme Codex No. 74-1981

Ajouter:

5.6 Agents levurants

5.6.1 Carbonate d'ammonium) limité par les bonnes pratiques

5.6.2 Bicarbonate d'ammonium) de fabrication

Amendement des Normes Codex pour les aliments diversifiés de l'enfance et les aliments traités à base de céréales pour nourrissons et enfants en bas âge (CODEX STAN 75-1981 et 74-1981)

Définition de "enfants en bas âge"

148. Le Comité a rappelé qu'il avait, en principe décidé de modifier les définitions dans la version anglaise des mots "child" et "children", qui deviennent "young child" et "young children" (voir rapport du Groupe de travail, Annexe VIII).

149. Le Comité a convenu que, en conséquence, des amendements similaires doivent être faits à la section 2.2 de la Norme Codex pour les aliments diversifiés de l'enfance et à la section 3.3 de la Norme Codex pour les aliments traités à base de céréales pour nourrissons et enfants en bas âge. On est convenu que le Secrétariat agirait en conséquence. Le texte de l'amendement figure à l'Annexe XIII.

Observations sur le Projet de directives concernant l'étiquetage nutritionnel (ALINORM 83/22, Annexe IV)

150. Le Comité a noté que les directives précitées, en cours d'élaboration par le Comité sur l'étiquetage des denrées alimentaires seront examinées à l'étape 7, lors de sa prochaine session. Un Groupe de travail restreint a été établi pour élaborer des observations spécifiques à soumettre au Comité sur l'étiquetage des denrées alimentaires. Le Groupe de travail, présidé par Mme Chopra, était composé des délégués du Canada, de la Finlande, de la République fédérale d'Allemagne, de la Norvège, de la Suisse, du Royaume-Uni et des Etats-Unis.

151. Le Comité est convenu de soumettre les observations suivantes au Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires:

3.2.2 Etant donné que de nombreux types de glucides sont présents dans les aliments et qu'il diffèrent les uns des autres pour ce qui est de l'assimilation et du métabolisme, notamment les oligosaccharides et le polydextrose, la déclaration de l'amidon et des alcools de sucre seulement pourrait ne pas suffire. Il conviendrait de compléter la seconde phrase comme suit afin de prévoir la déclaration d'autres formes de glucides: "... et d'autres constituants des glucides peuvent être énumérés lorsqu'ils sont présents".

3.2.3 ajouter: "la quantité de cholestérol peut aussi être mentionnée".

3.2.4.1 ajouter: (par ex. le sodium et le potassium).

3.2.8.1 ajouter: "si le coefficient pour la valeur énergétique d'une substance diffère notablement des coefficients précités, le coefficient spécifique doit être utilisé (par ex. les triglycérides à chaîne moyenne)".

3.3.1 L'expression "valeur moyenne" telle qu'elle est employée n'est pas claire et devrait être précisée.

3.3.4 ajouter: "[en indiquant l'] alcool de sucre ... g"
"les oligosaccharides ... g"
"etc."

Définition: Il faut une définition de l'amidon pour garantir l'emploi exclusif d'une substance de poids moléculaire élevé. Une méthodologie spécifique peut s'avérer nécessaire."

152. La délégation des Pays-Bas a indiqué qu'elle souhaitait présenter d'autres observations au sujet des fibres diététiques; elle a accepté toutefois de les soumettre directement au CCFL en tant qu'observations de son gouvernement.

DATE ET LIEU DE LA PROCHAINE SESSION

153. Le Président a déclaré au Comité que la 14^e session se tiendrait soit en avril, soit de préférence en octobre 1984. Les gouvernements seront informés en temps utile de la date exacte.

154. Le Groupe de travail ad hoc sur les aspects nutritionnels se réunira pendant les deux jours (jeudi et vendredi) précédant la session pour examiner le "Projet de directives à l'usage des Comités du Codex sur l'inclusion de dispositions sur la qualité nutritionnelle dans les normes alimentaires et autres textes Codex". Le matin du premier jour de la quatorzième session du Comité sera consacré aux réunions des autres groupes de travail, la session plénière ne s'ouvrant que l'après-midi.

| Norme/Code/Document | Etape | Soumis à l'examen de(s) | ALINORM/ Ann. Document |
|---|-------|---------------------------------------|-----------------------------|
| Examen des incidences du Code international OMS pour la commercialisation des produits de remplacement du lait maternel et des produits apparentés adoptés sur les Normes Codex pertinentes | - | 14è FSDU | CX/FSDU 84/... |
| Groupe de travail sur les méthodes d'analyse | - | 14è FSDU | ALINORM 83/26 Annexe XI |
| Groupe de travail sur les composés vitaminiques et les sels minéraux | - | 14ème FSDU | ALINORM 83/26 Annexe XII |
| Principes généraux concernant l'enrichissement des aliments | - | 14è FSDU | ALINORM 84/... |
| Avant-Projet de norme pour les aliments protéiques conditionnés pour la vente au détail | 4 | ALINORM 78/26 par. 86 | ALINORM 71/26 Annexe VII |
| Aliments à teneur réduite en cholestérol | - | Ajourné, ALINORM 78/26 par. 83 | - |
| Triglycérides à chaîne moyenne | - | Ajourné, ALINORM 78/26 par. 84 | - |
| Produits pauvres en lactose | - | Ajourné, ALINORM 78/26 par. 100 | - |

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
Germany, Fed. Rep.

ARGENTINA
ARGENTINE

Dr. Carlos BOCHERT
Gesandter Wirtschaft und Handel
Argentinische Botschaft
Adenauerallee 50-I
D-5300 Bonn
Germany, F.R.

BRAZIL
BRESIL
BRASIL

Dr. Luiz Eduardo CARVALHO
Coordinator - PNBB
INAN-National Food and Nutrition Institute
Av. W 3 Norte Quadra 510 Bloco A
70.000-Brasilia
Brazil

AUSTRALIA
AUSTRALIE

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

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

Dr. Paulo Affonso LAGES DE AGUIAR
ABIA (Brazilian Food Industries Association)
Av. 9 de Julho 3452
São Paulo
Brasil

Dr. Marie KILLNER
ABIA (Brazilian Food Industries Association)
Av. 9 de Julho 3452
São Paulo
Brasil

CANADA

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

AUSTRIA
AUTRICHE

Dr. Manfred KLUG
Verbandessekretär
Fachverband der Nahrungsmittelindustrie
Postfach 144
A-1037 Wien, Austria

CUBA

Dr.ª Milsa COBAS
Nutrition Expert
Ministry of Health
23 y N. Mezanini
Habana 4, Cuba

CZECHOSLOVAKIA
TCHECOSLOVAQUIE
CHECOSLOVAQUIA

Dr. Stanislav HEJDA
Vice-Head
Research Center of Nutrition
Institute of Hygiene and Epidemiology
Šrobárova 48
Praha, 10
Czechoslovakia

DENMARK
DANEMARK
DINAMARCA

Ms. Jøhanna HARALDSDØTTIR
Member of Scientific Staff
National Food Institute
Mørkhøj Bygade 19
2860 Søborg
Denmark

Ms. Hanne BENN THOMSEN
Principal
Ministry of Agriculture
State Quality Control
Sct. Annae Plads 3
DK-1250 København K
Denmark

Knud MØLGAARD, M. Sc.
Food Engineer
Nestlé Nordisk A/S
Masnedøgade 20
2100 Copenhagen Ø
Denmark

FINLAND
FINLANDE
FINLANDIA

Dr. Kaija HASUNEN
Chief Inspector
National Board of Health
Siltasaarekatu 18A
00530 Helsinki 53, Finland

Mrs. Auli SUOJANEN, M. Sc.
Chief Inspector of Foods
Food Division
National Board of Trade and Consumer
Interests, Box 9
00531 Helsinki 53
Finland

FRANCE
FRANCIA

Mr. Alain DURAN
Ministère de la Consommation
Inspecteur de la Direction de la
Consommation et de la Répression des
Fraudes
44 Boulevard de Grenelle
F-75015 Paris, France

Mr. J. REY
Professeur de Pédiatrie
Université De Paris V
Hôpital des Enfants Malades
F-75730 Paris Cedex 15
France

Mme. ASTIER-DUMAS
Vice-Président Commission Interministé-
rielle des produits diététiques
98 Av. Kléber
F-75116 Paris, France

Mr. Jean-Loup ALLAIN
Secrétaire Général de l'UNIBREM
194 rue de Rivoli
F-75001 Paris, France

Mme Vansteenberghé
Service Scientifique
B S N - Gervais Danone
286 Av. Chouffet
F-69400 Villefranche-sur-Saône
France

Mme GUELARD
Ing. Chimiste
Société Produits Maïs
SPM 7.I
F-54710 Ludres
France

GERMANY, F.R.
ALLEMAGNE, REP. FED.
ALEMANIA, REP. FED.

Dr. Günter PAHLKE
Direktor und Professor
Bundesgesundheitsamt
Postfach
D-1000 Berlin 33
Germany, F.R.

GERMANY, F.R. (Cont.)

Dr. Pia NOBLE
Regierungsrätin z.A.
Bundesministerium für Jugend,
Familie und Gesundheit
Deutscherherrenstrasse 87
D-5300 Bonn 2
Germany, F.R.

Dr. Klaus TRENKLE
Regierungsdirektor
Bundesministerium für Ernährung,
Landwirtschaft und Forsten
Rochusstr. 1
D-5300 Bonn, F.R.G.

Dr. Karl BERGMANN
Direktor und Professor
Bundesgesundheitsamt
Postfach 330013
D-1000 Berlin 33, F.R.G.

Dr. Wolfhard KRÖNERT
Direktor und Professor
Bundesgesundheitsamt
Postfach 330013
D-1000 Berlin 33, F.R.G.

Prof. Dr. Eberhard SCHMIDT
Deutsche Gesellschaft für
Kinderheilkunde
Kinderklinik B der Universität
Düsseldorf
D-4000 Düsseldorf, F.R.G.

Dr. Helene STEINHAUSEN-KIBLER
Leiterin des Wissenschaftlichen Dienstes
Hipp KG
Postfach 111
D-8068 Pfaffenhofen, F.R.G.

Dr. G. BUNGARD
Prokurist
Drugofa GmbH, Köln
Bergstr. 31
D-5208 Eitorf, F.R.G.

Mr. J. PALLOT
Roquette GmbH
Schaumainkai 45
D-Frankfurt/M. 71
Germany, F.R.

Dr. Karin SCHIELE
Ernährungswissenschaftl. Abteilung
MAIZENA-Gesellschaft mbH
Knorrstrasse
D-7100 Heilbronn, F.R.G.

Dr. M. SCHMID
Direktor Produktion und Technik
Milupa AG
Bahnstrasse 14-20
D-6382 Friedrichsdorf
Germany, F.R.

Mr. Heinz WENNER
Hauptgeschäftsführer
Bundesverband der diätetischen
Lebensmittelindustrie
Kelkheimer Str. 10
D-6380 Bad Homburg
Germany, F.R.

GREECE

GRECE

GRECIA

Mrs. Helene VAYIONI
Chemist
General Chemical State Laboratory
16, Tsoha St.
Athens
Greece

ITALY

ITALIE

ITALIA

Prof. Guido BELLOMONTE
Dirigente Ricerca
Istituto Superiore di Sanità
Viale Regina Elena 299
Roma, Italia

JAPAN

JAPON

Mr. Teruaki HIRATA
Technical Official
Nutrition Division
Public Health Bureau
Ministry of Health and Welfare
Kasumigaseki 1-2-2
Chiyoda-Ku Tokyo
Japan

JAPAN (Cont.)

Dr. Ichiro NAKAJIMA
Advisor
International Dairy Federation Japan
3-13, Kioi-Cho
c/o Nyugyo-Kaikan
Nippon Kokusai Rekuno Renmei, Japan

Shozo SHIMONO
First Secretary of Japanese Embassy
Bonn Center HC 701
Bundeskanzlerplatz
D-5300 Bonn 1, Fed. Rep. of Germany

KOREA, Rep. of
COREE, Rép. de
COREA, Rep. de

Hyun-Won AHN
Counsellor
Korean Embassy Bonn
Adenauerallee 124
D-5300 Bonn, Fed. Rep. of Germany

Sang-Youl SOHN
First Secretary (Economics)
Korean Embassy Bonn
Adenauerallee 124
D-5300 Bonn, 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
P.O. Box 20401
2500 EK The Hague
Netherlands

G.M. KOORNNEEF
General Commodity Board on Arable Products
Postbus 29739
2502 LS The Hague
Netherlands

Dr. Ch.C.J. OLLING
Coöp Condensfabriek "Friesland"
P.O.Box 226
8901 MA Leeuwarden
Netherlands

Ir.B.F. van WOELDEREN
Nutritionist
Nutricia
Postbus 1
Zoetermeer
Netherlands

NEW ZEALAND
NOUVELLE ZELANDE
NUEVA ZELANDIA

Dr. R.A. BARKER
Deputy Director-General of Health
Department of Health
P.O.Box 5013
Wellington
New Zealand

NORWAY
NORVEGE
NORUEGA

Dr. Fredrik C. GRAN
Assoc. Professor
Institute for Nutrition Research
University of Oslo
P.O.Box 1046-Blindern
Oslo 3
Norway

Anne Kristine HOGNESTAD
Directorate of Health
P.O.Box 8128-Dep.
Oslo 1
Norway

PANAMA

Julio C. ROYO S.
Embajador de Panama
Lützowstr. 1
5300 Bonn 2
West Germany

PARAGUAY

Dr. Victor GODOY
Botschaft von Paraguay
Plittersdorfer Str. 121
D-5300 Bonn 2, Fed. Rep. of Germany

PORTUGAL

Maria Conceicao RIBEIRO
Medecin (Technique d'Hygiene d'Alimentation)
Direction General de Santé
Rua Passos Manuel, 98, 6. Esq.
Lisbone
Portugal

SPAIN
ESPAGNE
ESPAÑA

Dr. Juan M. PONZ MARÍN
Jefe del Servicio de Alimentos
Ministerio de Sanidad
Paseo del Prado 18-20
Madrid 14
Spain

SPAIN (Cont.)

Dr^a. Isabel Vila VALERO
Jefe de Sección de Alimentos Dietéticos
Paseo del Prado 18-20
Madrid 14
Spain

SWEDEN
SUEDE
SUECIA

Dr. Wolf JENNING
Head of Food Standards Division
The National Food Administration
Box 622
S-751 26 Uppsala
Sweden

Dr. Allan EDHBORG
Deputy Administrator Science
Findus AB
Box 500
S-267 00 Bjuv
Sweden

Lennart HELLVING
Director
Semper AB
Box 23142
S-104 35 Stockholm
Sweden

Prof. Dr. Lars SÖDERHJELM
Lasarettet
S-851 86 Sundsvall
Sweden

SWITZERLAND
SUISSE
SUIZA

Pierre ROSSIER
Head of Codex Alimentarius Section
Federal Office of Public Health
Haslerstr. 16
CH-3008 Berne, Switzerland

Irina DU BOIS
Nestec SA
Case postale 88
CH-1814 La Tour-de-Peilz, Switzerland

G. HUSCHKE
Chemiker
Hoffmann-La Roche AG
Mischelisstr. 39
CH-4153 Reinach, Switzerland

Ferdinand JEANRICHARD
Nestec SA
Case postale 88
CH-1814 La Tour-de-Peilz, Switzerland

Dr. H.P. JOOS
Wander SA
CH-3176 Neuenegg
Switzerland

THAILAND
THAILANDE
TAILANDIA

Theera SATASUK
Director of Food Control Division
Ministry of Public Health
Bangkok 10200, Thailand

Mrs. Suparb SUANPAN
Head of Laboratory Section
Nutrition Division, Dept. of Health
Ministry of Public Health
Bangkok 10200, Thailand

UNITED KINGDOM
ROYAUME-UNI
REINDO UNIDO

Peter MAYDOM
Senior Executive Officer
Ministry of Agriculture, Fisheries and Food
Great Westminster House
Horseferry Road
London SW1, United Kingdom

Dr. D.H. BUSS
Head of Nutrition Branch
Ministry of Agriculture, Fisheries and Food
Horseferry Road
London SW1, United Kingdom

Dr. J.R. COOKE
Head of Food Composition Subdivision
Laboratory of the Government
Cornwall House
Stamford Street
London SE1 9NQ, United Kingdom

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

W.D. KNOCK
Senior Executive Officer
Ministry of Agriculture, Fisheries and Food
Great Westminster House
Horseferry Road
London SW1, United Kingdom

Dr. Shirley R. FINE
Senior Medical Officer
Nutrition Unit
Department of Health and Social Security
Alexander Fleming House
London SE1 6BY, United Kingdom

R.A. HENDEY
Chief Scientific Adviser
Cow and Gate Ltd.
Trowbridge, Wiltshire, BA14 8YX, U.K.

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

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

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

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

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

Dr. Duane BENTON
Director Nutrition Research
Ross Laboratories
625 Cleveland Ave.
Columbus, Ohio 43216
USA

Dr. David A. COOK
Director
Nutritional Science
Mead Johnson & Co.
2404 Pennsylvania Ave.
Evansville, IN 47721
USA

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

Dr. Niels CHRISTIANSEN
Director,
Scientific Research
Nestlé Nutrition Center
1129 Connecticut Ave. N.W., No. 310
Washington D.C.
USA

Dr. B.K. DWIVEDI
Vice President
Research & Development
Quality Control
Estee Corporation
169 Lackawanna Ave.
Parsippany, New Jersey 07054
USA

Dr. Mark NELSON
Kellogg Company
235 Porter Street
Battle Creek, Michigan 49016
USA

UNITED STATES OF AMERICA (Cont.)

Dr. R.M. TOMARELLI
Director
Nutritional Sciences
Wyeth Labs.
U.S. Infant Formula Council
Radnor, Pa. 19087
USA

NON-MEMBER COUNTRY

PAYS NON-MEMBRE

PAIS NON-MIEMBRO

GERMANY, Democratic Republic of
ALLEMAGNE, République Démocratique d'
ALEMANIA, República Democrática de

F. V. KOZIEROWSKI
Inspektionsleiter
Ministerium für Gesundheitswesen
Rathausstrasse 3
DDR-1020 Berlin, Dem. Rep. of Germany

INTERNATIONAL ORGANIZATIONS

ORGANISATIONS INTERNATIONALES

ORGANIZACIONES INTERNACIONALES

ASSOCIATION OF OFFICIAL ANALYTICAL CHEMISTS
(AOAC)

M. TUINSTRALAUWAARS
European Representative
Langhoven 12
6721 SR Bennekom
The Netherlands

EUROPEAN ECONOMIC COMMUNITY (EEC)

Luciano ROBOTTI
Administrateur
Conseil de la Communauté Européenne
Rue de la Loi 170
B-1049 Bruxelles, Belgium

Basil MATHIOUDAKIS
Administrator
Commission of European Economic Communities
Rue de la Loi 200
B-1049 Bruxelles, Belgium

Egon GAERNER
Hauptverwaltungsrat
Kommission der Europäischen Gemeinschaften
Rue de la Loi 200
B-1049 Brussel, Belgium

INTERNATIONAL ASSOCIATION FOR CEREAL
CHEMISTRY (ICC)

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

ASSOCIATION OF DIETETIC FOODS INDUSTRIES
OF THE EEC (IDACE)

Johan GANZEVOORT
Secrétaire Général d'IDACE
194, rue de Rivoli
F-75001 Paris, France

INTERNATIONAL FEDERATION OF GLUCOSE
INDUSTRIES (IFG)

Ernst G. RAPP
International Federation of Glucose
Industries
4, Av. E. Claes
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, Germany, F.R.

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

F. FREDE
Geschäftsführer des Bundesverbandes
der Diätetischen Lebensmittelindustrie e.V.
Kelkheimer Str. 10
D-6380 Bad Homburg v.d.H. 1, Germany, F.R.

Richard C. THEUER
Nestlé Nutrition S.A.
CH-1800 Vevey
Switzerland

Erhard WIGAND
2. Vorsitzender des
Bundesverbandes der Diätetischen
Lebensmittelindustrie e.V.
Bürgermeister-Tschepke-Str. 13
D-6570 Kirn/Nahe, Germany, F.R.

MARINALG INTERNATIONAL

Knut TOFT
Food Technologist
Protan A/S / Marinalg International
P.O. Box 420
N-3001 Drammen
Norway

FOOD AND AGRICULTURE ORGANIZATION (FAO)

Mrs. Barbara DIX
Food Standards Officer
FAO/WHO Food Standards Programme
FAO
Via delle Terme di Caracalla
00100 Rome, Italy

FOOD AND AGRICULTURE ORGANIZATION (Cont.)

Dr. Leslie G. LADOMERY
Food Standards Officer
FAO/WHO Food Standards Programme
FAO
Via delle Terme di Caracalla
00100 Rome, Italy

WORLD HEALTH ORGANIZATION (WHO)

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

Dr. Sami SHUBBER
Senior Legal Officer
Office of the Legal Counsel
WHO
Avenue Appia
CH-1211 Geneva 27, Switzerland

GERMAN SECRETARIAT

Dr. W. HÖLZEL
Regierungsdirektor
Bundesministerium für Jugend, Familie
und Gesundheit
Deutschherrenstr. 87
D-5300 Bonn 2
Fed. Rep. of Germany

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

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

DISCOURS D'OUVERTURE

de la 13^{ème} session du Comité du Codex
sur les aliments diététiques ou de régime

Bonn-Bad Godesberg, 20 septembre 1982

Mesdames et Messieurs,

Au nom du Gouvernement de la République Fédérale d'Allemagne, je vous souhaite la bienvenue à cette 13^{ème} session du Comité du Codex sur les "aliments diététiques ou de régime", organisée une nouvelle fois à Bad Godesberg.

Madame Anke Fuchs, Ministre fédéral de la jeunesse, de la famille et de la santé m'a chargé de vous transmettre ses salutations; elle souhaite que le déroulement de la présente session soit très fructueux et profitable.

C'est avec grand plaisir que je constate à quel point vous avez répondu nombreux à notre invitation. La première réunion de ce Comité, en 1966, avait rassemblé les représentants de 9 pays membres et de 3 organisations internationales seulement. Aujourd'hui j'ai le plaisir de recevoir les représentants de 32 Etats et 10 organisations internationales. Participent pour la première fois les délégations de la Grèce, de la République Populaire de Corée et du Paraguay. La République Démocratique Allemande a également délégué un observateur. Que tous ces nouveaux participants soient également les bienvenus. Le nombre fortement croissant de participants montre l'importance que l'on accorde dans le monde entier à vos travaux.

Mes salutations vont aussi aux représentants de la FAO et de l'OMS. Nous saluons avec plaisir Monsieur Lodomery qui représente le Chef du programme FAO/OMS sur les normes alimentaires, Monsieur Kermodé, auquel nous transmettons nos salutations les meilleures et souhaitons un prompt rétablissement. Que Madame Dix, Monsieur le Dr. Keller et Monsieur le Dr. Shubber soient également les bienvenus. Je suis certain que, grâce en particulier à l'engagement personnel de Madame Dix lors de la préparation et du déroulement de cette session, cette dernière sera une réussite.

Permettez-moi, en tant que Président en exercice de la Commission du Codex Alimentarius, de vous faire part de mes pensées sur l'importance du Codex Alimentarius.

Créée conjointement par la FAO et l'OMS en 1962, la Commission du Codex Alimentarius célèbre cette année ses 20 années d'existence. En 20 ans, elle a accompli des travaux d'une importance considérable, adoptant en 14 assemblées plénières quelques 115 normes et 30 codes d'usages. On lui doit aussi 50 normes environ sur les produits à base de lait, 6 séries sur les limites maximales de résidus de pesticides ainsi que de nombreuses méthodes d'analyse. Mais les résultats techniques ne sont pas les seuls qui comptent; l'esprit et la volonté qui président à cette collaboration sont tout aussi importants. En droit international des denrées alimentaires les Normes Codex adoptées et celles en cours d'élaboration revêtent une importance particulière. Elles ont offert à de nombreux pays en développement les bases sur lesquelles fonder leur législation alimentaire. Le but de ces Normes Codex est de permettre à ces pays d'accroître leur participation au commerce international des denrées alimentaires en fabriquant eux-mêmes des produits finis et non plus seulement en fournissant les matières premières. L'objectif constant de ces travaux de normalisation est et demeure la protection du consommateur contre les risques que les denrées alimentaires peuvent faire courir à la santé, ainsi que l'honnêteté et l'intégrité dans les pratiques de fabrication et le commerce.

Au cours des 12 sessions précédentes, le Comité du Codex pour les aliments diététiques ou de régime a fourni un travail précieux. A n'en point douter, il s'agit là d'une discipline qui renferme une foule de difficultés et de domaines à explorer. En dépit de cela, à l'issue de délibérations fréquemment laborieuses, le Comité a trouvé des solutions et mis au point une série de normes importantes visant les aliments pour nourrissons et enfants en bas âge ainsi que des besoins nutritionnels spécifiques.

Au cours de cette session, des questions importantes seront de nouveau examinées. Je pense en particulier au nouvel examen du projet de norme générale pour les mentions d'étiquetage et les allégations concernant les aliments diététiques ou de régime préemballés, à l'étape 7, et aussi au débat sur le projet de norme pour les mentions d'étiquetage et les allégations concernant les aliments préemballés pouvant être prescrits dans le régime de certains diabétiques, à l'étape 4. Il serait souhaitable que ces deux projets puissent avancer de manière décisive afin que le Comité puisse examiner d'autres questions. Je pense aussi:

- à l'élargissement du mandat de manière à englober les aspects nutritionnels des normes pour les denrées alimentaires;
- au projet de norme pour les aliments de suite et d'appoint pour enfants en bas âge; et
- à l'examen des incidences du Code international OMS de commercialisation des substituts du lait maternel sur les travaux du Comité.

La Commission a déjà confié en principe au Comité les questions touchant aux aspects nutritionnels des normes sur les denrées alimentaires. Il s'agit d'examiner le mandat prévu qui entraînera un accroissement considérable des compétences du Comité, afin que l'année prochaine, lors de sa 15^{ème} session la Commission puisse prendre une décision définitive. Le Projet de norme sur les aliments de suite et d'appoint pour nourrissons et enfants en bas âge constitue une norme dont la nécessité ne fait pas l'unanimité.

Le Code international mis au point par l'OMS et la FISE pour la commercialisation des substituts du lait maternel et pour la publicité de ces produits jouera un rôle dans les travaux de votre Comité, vu qu'il traite de problèmes touchant de près les normes pour les aliments destinés aux nourrissons et enfants en bas âge. J'espère que les travaux du Comité seront fructueux dans ce domaine également.

Le débats qui vont se dérouler demanderont le meilleur de vous-mêmes. J'espère néanmoins qu'en dehors des discussions techniques vous trouverez le temps de vous rencontrer et de maintenir les relations que vous avez établies depuis de nombreuses années. Je vous souhaite de profiter de ce séjour et de garder un bon souvenir de cette fin d'été au bord du Rhin.

Je souhaite à cette session un déroulement harmonieux et fructueux.

AVANT-PROJET DE NORME GENERALE POUR LES MENTIONS D'ETIQUETAGE ET LES ALLEGATIONS
CONCERNANT LES ALIMENTS DIETETIQUES OU DE REGIME PREEMBALLÉS
(à l'étape 8)

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 2.1, y compris ceux destinés à la restauration collective et 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, on doit utiliser une appellation courante ou habituelle, consacrée par l'usage ou prescrite par la législation nationale.

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 et/ou d'autres composants spécifiques qui fournissent 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'emballeur, 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 (précédée des termes "à consommer de préférence avant") doit être déclarée en clair dans l'ordre ci-après: jour, mois, année, à l'aide de chiffres, sauf pour les produits dont la durée de conservation excède trois mois pour lesquels l'indication du mois et de l'année suffit. Le mois peut être indiqué en lettres dans les pays où cette formule ne risque pas d'induire le consommateur en erreur. Dans le cas des produits pour lesquels seule la déclaration du mois et de l'année est exigée et dont la durée de conservation expire à la fin de l'année déclarée on peut aussi faire figurer la mention "fin (année déclarée)".

4.9 Instructions d'entreposage et mode d'emploi

4.9.1 Entreposage des emballages fermés

Outre la date, toutes conditions particulières pour l'entreposage de l'aliment doivent être indiquées si la validité de la date en dépend. Dans la mesure du possible, les instructions d'entreposage devraient figurer à proximité immédiate de l'indication de la date.

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" ou par tout autre terme équivalent; 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 CODEX 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) | CODEX STAN 53-1981 |
| b) Préparations pour nourrissons | CODEX STAN 72-1981 |
| c) Aliments diversifiés de l'enfance | CODEX STAN 73-1981 |
| d) Aliments traités à base de céréales pour nourrissons et enfants en bas âge | CODEX STAN 74-1981 |
| e) Aliments "exempts de gluten" | CODEX STAN 118-1981 |

ALINORM 83/26
ANNEXE IV

AVANT-PROJET DE DIRECTIVES A L'USAGE DES COMITES DU CODEX CONCERNANT
L'INCORPORATION DE DISPOSITIONS RELATIVES A LA QUALITE
NUTRITIONNELLE DES ALIMENTS DANS LES NORMES ET
AUTRES TEXTES DU CODEX
(à l'étape 3) 1/

1. OBJET

1.1 Faire en sorte que les aspects relatifs à la qualité nutritionnelle figurent comme il convient dans les normes alimentaires et autres textes du Codex.

1.2 Fournir des indications aux comités du Codex qui examinent la nécessité d'incorporer les dispositions relatives à la qualité nutritionnelle dans les normes alimentaires et autres textes du Codex.

1.3 Aider les comités du Codex à élaborer des dispositions appropriées concernant la qualité nutritionnelle.

2. CHAMP D'APPLICATION

Les présentes directives sont destinées à être utilisées par tous les Comités du Codex lors de l'élaboration de normes alimentaires et d'autres textes.

3. DEFINITIONS

Aux fins des présentes directives on entend par:

3.1 Enrichissement l'addition de un ou de plusieurs éléments nutritifs essentiels à un aliment aux fins de prévenir ou de corriger une carence démontrée concernant un ou plusieurs principes nutritifs.

3.2 Éléments nutritifs toute substance normalement consommée en tant qu'ingrédient d'un aliment:

- a) apportant de l'énergie; ou
- b) nécessaire à la croissance, au développement et au maintien de la vie; ou
- c) en l'absence duquel des altérations biochimiques ou physiologiques caractéristiques ont lieu.

3.3 On entend par élément nutritif essentiel toute substance normalement consommée comme constituant d'un aliment et qui est nécessaire à la croissance, au développement et au maintien de la vie.

3.4 On entend par équivalence nutritionnelle une valeur nutritive égale, qu'il s'agisse de la quantité et de la qualité des protéines ou du type, de la quantité et des qualités bio-assimilables des éléments nutritifs essentiels.

3.5 Lorsqu'il s'agit d'aliments, on entend par qualité nutritionnelle la présence d'éléments nutritifs essentiels, de micronutriments et de toutes substances sources d'énergie ainsi que tous les aspects concernant les aliments dont l'étude fait généralement partie de la science de la nutrition. Ces autres aspects comprennent les acides aminés non essentiels, certains types spécifiques d'acides gras et de

1/ Sous réserve de l'approbation de la Commission à sa 15^{ème} session.

glucides, les fibres alimentaires (matières végétales non digestibles par les enzymes humains); le cholestérol, les substances lipotropiques; tous les constituants du lait maternel; la quantité, la qualité des matières grasses et des protéines; les caractéristiques bio-assimilables des éléments nutritifs, les besoins en éléments nutritifs et les apports diététiques recommandés; les interactions entre les éléments nutritifs et d'autres éléments nutritifs, les additifs alimentaires, les substances toxiques naturelles, les contaminants de l'environnement et les produits pharmaceutiques; les excès de substances nutritives et les effets de la transformation des aliments qu'ils soient positifs ou non sur la qualité nutritionnelle.

3.6 On entend par restitution l'addition à un aliment du ou des éléments nutritifs qui ont été perdus lors de l'application de bonnes pratiques de fabrication, en quantités telles qu'il(ils) sera(seront) présent(s) dans l'aliment à une(des) concentration(s) au moins égale(s) à celle(s) qui précédait (précédaient) la transformation.

3.7 On entend par aliment de remplacement un aliment qui ressemble à un aliment courant, particulièrement à un aliment d'origine animale pour son apparence, sa texture, sa saveur et son odeur et qui est destiné à le remplacer intégralement ou partiellement (extender).

4. INSTRUCTIONS A L'USAGE DES COMITES DU CODEX

4.1 Les comités devraient avoir présente à l'esprit la large gamme de facteurs qui influencent la qualité nutritionnelle des aliments de manière à s'assurer que leur étude des aspects nutritionnels a pris en considération toutes les questions pertinentes.

4.2 Des dispositions et des indications relatives aux aspects nutritionnels des aliments devraient figurer dans les normes alimentaires et autres textes du Codex dans les cas suivants:

- a) Lorsqu'un aliment constitue la source principale de principes nutritifs dans le régime alimentaire de populations;
- b) lorsque l'aliment a subi des pertes importantes et inévitables en éléments nutritifs au cours de sa transformation;
- c) lorsque l'aliment est destiné à faire office de remplaçant, ou d'ingrédient principal du substitut d'un aliment courant, particulièrement si ce dernier est d'origine animale;
- d) lorsque la qualité nutritionnelle de l'aliment dépend de la quantité et/ou des caractéristiques de son ingrédient principal;
- e) lorsqu'il existe un grand nombre de méthodes de transformation ayant des conséquences extrêmement diverses sur la qualité nutritionnelle de l'aliment.

4.3 Addition d'éléments nutritifs aux aliments

4.3.1 Une disposition relative à l'addition d'éléments nutritifs aux aliments doit être introduite comme il convient, aux fins mentionnées ci-après:

4.3.1.1 Restitution à la suite de pertes pendant la transformation

Les éléments nutritifs essentiels présents dans l'aliment avant sa transformation en quantité égale ou supérieure à [2%] de l'apport recommandé [dans une portion ou, s'il s'agit d'un aliment de base, dans un apport quotidien raisonnable] devraient être restitués.

4.3.1.2 Equivalence nutritionnelle des aliments de remplacement

Les éléments nutritifs présents dans l'aliment qui est partiellement ou totalement remplacé en quantité égale ou supérieure [2%] de l'apport recommandé [dans une portion ou, dans le cas d'un aliment de base, dans un apport quotidien raisonnable] doivent être présents en quantité équivalente dans l'aliment de remplacement ou ayant fait l'objet d'une valorisation.

4.3.1.3 Enrichissement

4.3.2 Lorsque l'addition d'éléments nutritifs est prévue aux fins d'enrichissement, des indications à l'usage des gouvernements devraient être incorporées. Elles devraient préciser quels éléments nutritifs ont été ou peuvent être ajoutés à l'aliment et inviter les pays où il existe des carences de ces éléments nutritifs qui menacent la santé publique, à examiner la possibilité et les avantages de l'enrichissement de l'aliment en cause à l'aide d'un ou plusieurs de ces éléments nutritifs. En général, les indications ne devraient pas préciser les quantités d'éléments nutritifs à ajouter qui dépendent des conditions du pays en cause.

4.3.3 Les dispositions des normes alimentaires et des autres textes Codex relatives à l'addition d'éléments nutritifs aux aliments aux fins de leur enrichissement devraient être de caractère consultatif et relever de la législation des pays.

4.3.4 Lorsque les normes alimentaires et autres textes Codex prévoient l'addition d'éléments nutritifs en vue de procéder à une restitution et/ou d'obtenir une équivalence nutritionnelle, des indications devraient être incorporées à l'usage des gouvernements. Elles devraient indiquer quels éléments nutritifs prévoir pour procéder à la restitution ou obtenir l'équivalence nutritionnelle et les concentrations auxquelles ils devraient être présents dans l'aliment pour obtenir un tel résultat.

4.3.4.1 Lorsqu'il existe un accord général sur la nécessité de procéder à une restitution ou d'obtenir une équivalence nutritionnelle, et particulièrement lorsque des dangers pour la santé publique sont en cause, une disposition de caractère obligatoire devrait être incorporée demandant que l'aliment renferme l'(les) élément(s) nutritif(s) en quantité(s) spécifiée(s).

4.3.4.2 Lorsqu'il existe un accord général sur les éléments nutritifs et les quantités nécessaires, une disposition de caractère facultatif devrait être incorporée prévoyant l'addition de ces éléments nutritifs et précisant les quantités qui devraient être présentes dans l'aliment.

4.3.4.3 En l'absence d'un accord général, une disposition de caractère consultatif devrait figurer autorisant l'addition d'éléments nutritifs à l'aliment conformément à la loi nationale. Des indications sur les éléments nutritifs et les concentrations nécessaires pour la reconstitution ou l'équivalence nutritionnelle devraient être incorporées en annexe à la norme et ne devraient pas faire l'objet d'une acceptation.

4.3.5 Lors de l'addition d'éléments nutritifs à des aliments à n'importe quelle fin, les conditions ci-après devraient être remplies:

4.3.5.1 L'élément nutritif doit être stable dans l'aliment en conditions ordinaires d'entreposage, de distribution et d'utilisation.

4.3.5.2 L'élément nutritif doit être physiologiquement assimilable à partir de l'aliment.

4.3.5.3 L'élément nutritif ne doit pas transmettre de caractéristique indésirable à l'aliment (couleur, saveur, parfum, texture, aptitude à la cuisson).

4.3.5.4 Une technologie permettant l'addition de l'élément nutritif de manière satisfaisante devrait exister.

4.3.5.5 Les coûts additionnels devraient être raisonnables pour le consommateur visé.

4.3.6 Des listes consultatives de composés vitaminiques et de sels minéraux à ajouter dans certains aliments ou catégories d'aliments devraient être dressées aux fins d'orientation des gouvernements.

4.4 Les critères de qualité qui exercent une influence sur la qualité nutritionnelle, à savoir les quantités minimales de l'ingrédient principal, de l'ingrédient caractéristique ou des macronutriments présentant ces ingrédients, devraient être mentionnés dans le texte de la norme lorsque cela est nécessaire.

4.5 Des indications concernant le choix de méthodes de transformation en vue de réduire au minimum les effets négatifs sur la qualité nutritionnelle établie et reconnue devraient au besoin être introduites.

4.6 Les Comités du Codex qui souhaiteraient incorporer des dispositions sur les aspects nutritionnels des aliments dans les normes et autres textes, devraient soumettre ces dispositions au Comité du Codex sur les aliments diététiques ou de régime pour confirmation. [Au cas où ils décideraient de ne pas soumettre ces dispositions pour confirmation, une pleine justification de cette décision devrait être communiquée à la Commission].

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

(Retourné à l'étape 3)

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 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) les poids individuels 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) ces aliments sont préparés conformément aux bonnes pratiques de fabrication. L'utilisation de sucres glucoplastiques à effets laxatifs doit autant que possible être limitée en raison précisément de ces effets.

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 rapidement assimilable de l'aliment, [sauf le fructose], n'est pas notablement inférieure à celle d'un aliment similaire destiné à la consommation normale.
- g) qu'un aliment contenant peu ou pas de sucre possède également une valeur énergétique réduite ou qu'un tel aliment peut s'employer dans des régimes amaigrissants lorsque cela n'est pas le cas.

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.

AVANT-PROJET DE DIRECTIVES POUR LES MENTIONS D'ETIQUETAGE ET
LES ALLEGATIONS CONCERNANT LES ALIMENTS [MÉDICINAUX]
(à l'étape 3) 1/

1. Objectif

1.1 Garantir que les aliments [médicinaux] commercialisés à l'échelle mondiale sont inoffensifs, adaptés au but visé et étiquetés de façon appropriée.

1.2 Fournir au médecin et au patient l'information nécessaire sur le produit et sur un emploi sans danger et adéquat, ainsi que des indications, des contre-indications et des précautions.

1.3 Garantir un étiquetage précis et sûr des aliments [médicinaux].

2. Définition

2.1 Les aliments [médicinaux] sont des produits spécialement formulés ou transformés, proposés pour le traitement diététique d'une/de maladie(s), d'un/de trouble(s) de la santé ou d'une/de condition(s) médicale(s) spécifique(s), qui sont consommés ou ingérés et destinés à être administrés sous contrôle médical. Ces formulations se basent sur des principes nutritionnels et médicaux reconnus, établis par des experts jouissant d'une qualification appropriée obtenue grâce à une formation et une expérience scientifiques appropriées, et dont il a été démontré de façon probante que l'utilisation ne présente aucun danger, et répond de manière profitable aux exigences nutritionnelles des personnes souffrant d'une/de maladie(s), d'un/de trouble(s) sanitaire(s) ou d'une/de condition(s) médicale(s) spécifique(s).

2.2 Afin de fournir un maximum d'informations sur la composition et l'efficacité nutritionnelles, les aliments [médicinaux] sont classés selon leurs qualités nutritionnelles plutôt que leur emploi médical. Beaucoup de types d'aliments [médicinaux] ont de nombreuses utilisations et leur utilité est dictée par les besoins nutritionnels du patient qui peuvent être déterminés par un examen médical.

Les aliments [médicinaux] sont par conséquent subdivisés en:

- (a) aliments complets du point de vue nutritionnel,
- (b) aliments incomplets du point de vue nutritionnel,
- (c) constituants nutritionnels.

(a) Les aliments [médicinaux] complets du point de vue nutritionnel fournissent tous les nutriments essentiels voulus pour une croissance, un développement et une protection de la santé normaux. Ces aliments [médicinaux] sont formulés de manière à fournir des quantités adéquates de nutriments essentiels, compte tenu des besoins journaliers, lorsqu'ils sont absorbés en quantité raisonnable chaque jour.

(b) Les aliments [médicinaux] incomplets du point de vue nutritionnel fournissent tous les nutriments essentiels voulus pour une croissance, un développement et une protection de la santé normaux (tels que définis par la Tolérance diététique recommandée*ou l'Ingestion diététique recommandée) sauf en ce qui concerne certains éléments nutritifs spécifiques absents ou en quantité réduite en fonction des besoins métaboliques spécifiques (p. ex. un aliment [médicinal] pauvre en phénylalanine destiné à répondre aux besoins nutritionnels de malades souffrant de phénylcétonurie).

(c) Les constituants nutritionnels - les aliments [médicinaux] fournissent un ou plusieurs nutriments essentiels destinés à une formulation ultérieure devant répondre à des exigences spéciales en nutriments correspondant à des besoins métaboliques spécifiques.

3. Champ d'application

Ces directives concernent les produits formulés en vue de l'utilisation décrite dans la définition et portant sur leur étiquette une mention affirmant que le produit:

3.1 peut être utilisé comme support nutritionnel pour l'alimentation par sonde;

3.2 peut être utilisé comme source d'alimentation unique ou peut être combiné à d'autres produits ou substances comme seule source d'alimentation et dont l'emploi est proposé pour des conditions médicales spécifiques exigeant une surveillance médicale.

1/ Sous réserve d'approbation par la Commission du Codex Alimentarius, à sa 15ème session.

* TDR/IDR.

3.3 Est un supplément diététique destiné à satisfaire les exigences nutritionnelles dans des conditions médicales spécifiques demandant la surveillance d'un médecin;

ou

3.4 Est une préparation pour nourrissons formulée et présentée comme devant satisfaire les besoins diététiques ou de régime de nourrissons souffrant d'une maladie ou d'un trouble sanitaire spécifique.

Ne sont pas considérés comme aliments [médicinaux] les types de produits suivants:

3.5 Les préparations pour nourrissons destinées à l'alimentation de nourrissons bien-portants normaux et

3.6 les aliments diététiques ou de régime qui ne sont pas présentés comme répondant aux exigences nutritionnelles d'une/de maladie(s), d'un/de trouble(s) sanitaire(s) ou d'une/de condition(s) médicale(s) spécifique(s) exigeant la surveillance d'un médecin, tels que:

- (a) les aliments hypoallergéniques,
- (b) les aliments présentés comme étant utiles pour la réduction ou le contrôle de l'apport calorique ou du poids corporel,
- (c) les aliments utilisés pour la régulation de l'apport en sodium,
- (d) les aliments dont la teneur en graisses, en acide gras et en cholestérol est déclarée,
- (e) les suppléments diététiques en vitamines et/ou en sels minéraux qui ne sont pas présentés comme répondant aux exigences nutritionnelles d'une/de maladie(s), d'un/de trouble(s) sanitaire(s) ou d'une/de condition(s) médicale(s) spécifique(s) exigeant la surveillance d'un médecin.

3.7 Les produits ou formulations dont l'étiquette ou les mentions d'étiquetage comportent des allégations nutritionnelles (telles que pauvre en cholestérol, à haute teneur en fibres, pauvre en lactose, etc.) mais ne présentent pas le produit comme répondant aux exigences nutritionnelles d'une/de maladie(s), d'un/de trouble(s) sanitaire(s) ou d'une/de condition(s) médicale(s) spécifique(s) demandant la surveillance d'un médecin. Ces catégories de produits sont utilisées par les personnes qui souhaitent modifier leur apport en élément(s) nutritif(s); la surveillance d'un médecin n'est pas nécessaire. Ces produits contiennent seulement des quantités accrues ou réduites d'un ou de plusieurs nutriments pouvant être consommés sans danger par les consommateurs en général et ne portent pas d'allégations relatives à une maladie sur leurs étiquettes ou dans leur étiquetage.

4. Principes relatifs à l'étiquetage des aliments [médicinaux]

4.1 Les étiquettes, les notices dans les emballages et autres indications pour tous les types d'aliments [médicinaux] (complets ou incomplets du point de vue nutritionnel, constituants nutritionnels) portent des informations suffisantes expliquant l'emploi auquel ils sont destinés. Le médecin, le pharmacien et le nutritionniste ont besoin d'informations détaillées et explicites. Le diététicien surveillant l'administration du produit a besoin d'instructions complètes sur la préparation de certains aliments [médicinaux], et les infirmières et les techniciens ont besoin d'instructions minutieuses sur les méthodes d'administration, surtout pour l'alimentation par sonde. Le malade-consommateur a besoin d'informations sur la nature et l'objectif des aliments [médicinaux] ainsi que d'instructions et de précautions pour leur emploi. L'information du consommateur s'adresse aux personnes disposant d'une faculté moyenne de lire et de comprendre et est en partie fondée sur l'hypothèse que le consommateur souhaite avant tout se fier aux conseils du médecin, du nutritionniste et du diététicien traitant.

Les informations sur les aliments [médicinaux] relativement compliqués destinées au personnel professionnel et aux malades-consommateurs sont décrites ci-après:

5. Exigences d'étiquetage

Les informations suivantes (à l'exception des sections 5.1, 5.2, 5.3, 5.11 et 5.12) peuvent figurer sur une notice d'emballage pour la vente au détail et non sur l'étiquette, si l'étiquette d'emballage est trop petite pour contenir toutes les informations ou si le fabricant préfère fournir ces informations sur une notice d'emballage. Toute information doit être donnée, dans la mesure du possible, en termes compréhensibles pour le non-professionnel (p.ex. contre-indication = ne pas utiliser....).

5.1 Information requise pour l'étiquetage des denrées alimentaires par la Norme générale pour les mentions d'étiquetage et les allégations concernant les aliments diététiques ou de régime préemballés, dans la mesure où elle est applicable.

5.2 Une déclaration bien en vue sur la face principale: (a) "Pour le traitement diététique de _____", le blanc contenant le/les nom(s) de la/des maladie(s), le/les trouble(s) sanitaire(s) et la/les condition(s) médicale(s) pour lesquels le produit est inoffensif ou efficace. (b) A UTILISER SEULEMENT SOUS SURVEILLANCE MEDICALE.

5.3 Lorsqu'un aliment [médicinal] répond à l'un des trois critères (5.3(a), (b) ou (c)), une déclaration bien en vue sur la face principale: "Avertissement: CE PRODUIT PEUT PRESENTER UN DANGER POUR LES PERSONNES QUI NE SONT PAS DANS TELLE(S) CONDITION(S) MEDICALE(S)".

Les critères permettant de décider si un produit doit, oui ou non, porter un avertissement sont les suivants:

- (a) les aliments [médicinaux] qui présentent un risque pour la santé lorsqu'ils sont consommés par des personnes qui ne souffrent pas de la/des maladie(s), du/des trouble(s) sanitaire(s) ou de la/des condition(s) médicale(s) auxquels le produit est censé remédier. Par exemple un produit qui contient un excès, un manque, un déséquilibre ou aucun nutriment et qui est recommandé comme seule source d'alimentation;
- (b) les aliments [médicinaux] qui affectent de façon désavantageuse la qualité ou la quantité du lait maternel;
- (c) les aliments [médicinaux] susceptibles d'affecter de façon désavantageuse les femmes enceintes ou le fœtus.

5.4 Objectif du produit - indication de la/des condition(s), de la/des maladie(s) ou du/des trouble(s) sanitaire(s) pour lesquels on sait que le produit est utile et profitable, le principe de son emploi et une description du produit. Par exemple - une préparation spéciale pour le traitement diététique de malades demandant un régime facile à digérer, vite assimilé, pauvre en résidus. Les emplois comprennent la préparation préopératoire de l'intestin, le syndrome des intestins courts et les fistules gastro-intestinales.

5.5 Une déclaration indiquant que le produit est nutritionnellement complet ou incomplet, ou a été altéré du point de vue nutritionnel. Si le produit est incomplet du point de vue nutritionnel et si les instructions d'emploi indiquent que le produit peut être utilisé comme seule source d'alimentation dans des conditions médicales spécifiques, l'étiquette ou l'étiquetage doivent également indiquer quel est/quels sont le(s) nutriment(s) qui font défaut et pourquoi, ou lequel/lesquels a/ont été altéré(s) et pourquoi.

5.6 Des informations nutritionnelles complètes pour 1000 kcal (ou kJ) ou 100 ml (ou 100 mg) de l'aliment et, le cas échéant, pour une quantité spécifiée de l'aliment à consommer comme suggéré, TDR/IDR (pour les nutriments qui ont une TDR/IDR établie et en quantités absolues). Les préparations pour nourrissons qui sont aussi des aliments [médicinaux] devront fournir des informations nutritionnelles complètes pour 100 kcal (ou kJ) et pour 100 ml de l'aliment à consommer comme suggéré. La source des ingrédients tels que l'amidon modifié acide du blé, le cas échéant, l'osmolalité (mOsm/kg d'eau) et une information sur la tolérance du produit et le taux d'utilisation prévu devraient être indiqués.

5.7 Instructions pour l'administration y compris les méthodes et la taille de la portion.

5.8 Une indication complète des précautions appropriées, des effets secondaires, des contre-indications et des interactions entre produit et médicaments, ou une mention disant qu'il n'y a pas de précautions, d'effets secondaires, de contre-indications ou d'interactions entre le produit et les médicaments connus, si on n'en connaît pas.

5.9 Lorsque le produit est une préparation pour nourrissons destinée à un nourrisson souffrant d'une maladie ou d'un trouble spécifique, il est considéré comme aliment [médicinal]. De telles préparations sont étiquetées en vue de leur seule utilisation en cas de maladies ou de conditions sérieuses ou inhabituelles du point de vue clinique qui constituent en outre une menace pour la vie. Le produit contiendra tous les nutriments requis par la norme sur les préparations pour nourrissons (aux niveaux qui y sont stipulés), à l'exception du/des nutriment(s) spécifiquement destiné(s) à être réduit(s), supprimé(s) ou accru(s) comme stipulé sur l'étiquette ou dans les mentions d'étiquetage du produit et les raisons de cette réduction, suppression ou augmentation du/des nutriment(s).

5.10 Instructions d'entreposage avant et après l'ouverture du récipient et, le cas échéant, des instructions appropriées sur la préparation et l'utilisation.

5.11 Une date de péremption indiquant "à utiliser jusqu'au ..." ou "avant le...", date jusqu'à laquelle tous les nutriments spécifiés sur l'étiquette ou dans les mentions d'étiquetage correspondront ou dépasseront le niveau spécifié, et la qualité du produit est assurée.

Les informations suivantes sont facultatives et peuvent être fournies dans des brochures, des tracts ou par d'autres moyens.

5.12 Références scientifiques et données cliniques pour étayer les qualités nutritionnelles.

5.13 Source d'informations relatives à une information alimentaire.

5.14 Informations sur la façon de se procurer le produit.

Une double présentation de certaines informations peut devenir nécessaire, car les informations destinées au médecin doivent être plus détaillées afin de lui permettre de décider si l'administration de tel ou tel produit est utile.

6. Allégations

6.1 La définition des aliments [médicinaux] (section 2.1) contribue à limiter les allégations d'étiquetage relatives aux aliments [médicinaux] qui seront autorisées aux termes de la présente directive. L'allégation autorisée sur l'étiquette d'un aliment [médicinal] devrait se limiter à la déclaration: "Pour le traitement diététique de _____", le blanc contenant le nom de la/des maladie(s), trouble(s) sanitaire(s) et condition(s) médicale(s) pour lesquels le produit est inoffensif ou efficace. Cette allégation sur l'étiquette ne serait autorisée que pour les aliments [médicinaux]. Cet aspect de l'étiquetage des aliments [médicinaux] est extrêmement délicat, et les allégations à autoriser devront être clairement définies pour éviter tout malentendu lorsque les services de surveillance détermineront si un fabricant fait des allégations concernant des aliments [médicinaux] ou des médicaments à proprement parler.

6.2 Un fabricant d'aliments [médicinaux] tiendra registre des études cliniques ou autres études scientifiques ou autres témoignages sur lesquels il base ses conclusions affirmant que le produit est inoffensif et efficace pour l'emploi indiqué sur l'étiquette. Sur demande écrite du pays d'importation, le fabricant soumettra sans délai un dossier complet sur de telles études.

6.3 Lorsqu'une allégation prétend que l'aliment se prête au traitement diététique d'une maladie ou d'un trouble sanitaire, cet aliment doit répondre à toutes les dispositions de ces directives.

6.4 Des allégations affirmant qu'un aliment tel que défini à la section 2.1 se prête à la prévention ou au traitement d'une maladie ou d'un trouble sanitaire sont défendues, à moins d'être:

- (a) conformes aux dispositions des directives du Codex pour les mentions d'étiquetage et les allégations pour les aliments [médicinaux] et respecter les principes établis dans ces directives;
- (b) en l'absence d'une directive du Codex applicable, autorisée aux termes de la législation en vigueur dans le pays où l'aliment est distribué.

7. Considérations générales

7.1 Tous les ingrédients utilisés dans la formulation d'un aliment [médicinal] doivent être inoffensifs et appropriés (approuvés par le Comité du Codex sur les additifs alimentaires).

7.2 Un fabricant d'aliments [médicinaux] tiendra registre des études cliniques ou autres études scientifiques ou autres témoignages sur lesquels il base ses conclusions affirmant que le produit est sans danger et efficace pour l'emploi/les emplois indiqués dans l'étiquette.

8. Révision périodique de l'étiquetage des aliments [médicinaux]

L'étiquetage des aliments [médicinaux] devrait être suffisamment souple pour permettre des progrès scientifiques et des approches innovatives. L'étiquetage devrait faire l'objet d'une révision périodique et être mis à jour selon les connaissances scientifiques en matière de nutrition et de maladies.

AVANT-PROJET DE NORME POUR LES MENTIONS D'ETIQUETAGE
ET LES ALLEGATIONS CONCERNANT LES ALIMENTS
A VALEUR ENERGETIQUE FAIBLE OU REDUITE 1/
(à l'étape 3)

1. Objet

1.1 Fournir à l'acheteur des informations complètes sur la valeur des aliments diététiques ou de régime présentés ou décrits comme étant utiles au maintien ou à la réduction de l'apport calorique (kJ) ou du poids corporel.

1.2 Protéger les acheteurs d'aliments diététiques ou de régime visant au maintien ou à la réduction de l'apport calorique (kJ) ou du poids corporel contre des informations trompeuses sur des aliments qui ne présentent pas d'utilité diététique à cet effet.

1.3 Restreindre la présence sur l'étiquette de déclarations et exiger des descriptions exactes des aliments qui ne sont pas d'utilité diététique aux fins du maintien ou de la réduction de l'apport calorique (kJ) ou du poids.

1.4 Constituer une norme appropriée pour les mentions d'étiquetage et les allégations concernant les "aliments à teneur énergétique faible et réduite".

2. Champ d'application

La présente norme s'applique aux mentions d'étiquetage et aux allégations relatives aux aliments diététiques ou de régime, y compris ceux qui sont destinés à la restauration collective, se prêtant au contrôle, ou à la réduction de l'apport calorique (kJ).

3. Définitions

3.1 "Aliments à faible valeur énergétique": Un aliment diététique ou de régime ne peut être présenté ou décrit comme ayant une "faible valeur énergétique" que si une portion de l'aliment contient [40] calories [9,6] kJ au maximum et si la densité calorique de cet aliment ne dépasse pas [0,4] calorie [0,1] kJ par gramme.

3.2 "Aliment à valeur énergétique réduite": Un aliment ne peut être présenté comme ayant une "valeur énergétique réduite" que si en comparant la valeur calorique (kJ) d'une portion déterminée de l'aliment avec la valeur calorique d'une portion équivalente du même aliment n'ayant subi aucune transformation ou modification de caractère diététique, on observe une réduction calorique (kJ) d'au moins [un tiers]. Un aliment "à valeur énergétique réduite" ne doit pas être inférieur du point de vue nutritionnel, sauf en ce qui concerne les calories, à la denrée qu'il remplace ou au même aliment non soumis à une transformation ou modification de caractère diététique.

3.3 Par "édulcorant artificiel" on entend une substance sucrante qui n'est pas utilisée comme source de calories (kJ) dans le métabolisme normal.

3.4 Par "ingrédient non nutritif" on entend un ingrédient qui n'est pas utilisé comme source d'énergie (kJ) dans le métabolisme ou qui consommé normalement ne fournit qu'une quantité d'énergie négligeable.

3.5 Un kJ correspond à 0,239 kcal.

3.6 Portion: Par "portion" (serving) on entend une quantité raisonnable de l'aliment qui convient ou est utilisable à la consommation en tant que partie du repas d'un homme exerçant une activité physique légère [ou à un nourrisson ou enfant en bas âge de moins de 4 ans, si le produit est présenté ou décrit comme destiné à être consommé par un nourrisson ou enfant en bas âge de moins de 4 ans].

3.7 Dose (portion): Par "dose" on entend l'unité d'un aliment généralement utilisée en tant qu'ingrédient dans la préparation d'un composant du repas (p. ex. demi-tasse de farine, demi-cuillère à soupe d'huile comestible ou quart de tasse de concentré de tomates).

3.8 Une déclaration sur l'étiquette relative à la portion/dose doit être exprimée en unité appropriée de l'aliment ou en unité de mesure facilement identifiable comme portion/dose moyenne ou usuelle et facilement comprise par l'acheteur d'un tel aliment (p.ex, portion/dose peut être exprimée en nombre de tranches, de biscuits, de gaufres ou en onces, onces liquides, nombre de cuillères à thé, cuillères à soupe ou tasses).

4. Etiquetage 2/

4.1 Les aliments visés par la présente norme doivent être étiquetés conformément aux sections appropriées de la "Norme générale pour les mentions d'étiquetage et les allégations concernant les aliments diététiques ou de régime préemballés", sauf que

1/ Aliments à valeur en calories faible ou réduite.

2/ Voir par. 97.

4.2 Tout aliment à valeur énergétique faible ou réduite contenant un édulcorant non nutritif doit porter sur l'étiquette la mention de cet édulcorant non nutritif. Si l'aliment contient des édulcorants nutritifs et des édulcorants non nutritifs, leur présence doit être déclarée.

4.3 Un aliment utilisé pour le contrôle du poids corporel qui contient d'autres ingrédients non nutritifs afin d'atteindre son but diététique doit porter sur son étiquette une déclaration indiquant la présence de ces ingrédients non nutritifs et le pourcentage pondéral de ces derniers.

4.4 Les termes "à faible valeur énergétique" ou "aliments à faible valeur énergétique" doivent figurer sur la face principale pour caractériser les produits qui, au sens de la définition de la section 3 sont "à faible valeur énergétique".

4.5 L'étiquette d'un aliment "à valeur énergétique réduite" doit décrire la comparaison sur laquelle repose l'allégation concernant l'utilité diététique, soit en indiquant un aliment spécifique qui contient au moins [une fois et demie] autant de calories (kJ) par portion et qui peut être remplacé par un aliment à valeur énergétique réduite, soit en précisant que l'allégation relative à la réduction énergétique repose sur une comparaison avec le même aliment n'ayant subi aucune transformation ou modification de caractère diététique. Cette déclaration doit comporter la comparaison entre la teneur calorique (kJ) d'une portion déterminée de l'aliment et une portion équivalente de l'aliment comparé, par exemple des pêches artificiellement édulcorées, conditionnées dans l'eau, 38 calories (kJ) par demi-tasse, 62% moins de teneur calorique que les pêches conditionnées dans du sirop épais.

4.6 Un aliment à "valeur énergétique réduite" qui ressemble dans toutes ses propriétés organoleptiques à l'aliment qu'il représente ou remplace ou à l'aliment n'ayant subi aucune transformation ou modification de caractère diététique, peut être étiqueté comme "aliment à valeur énergétique réduite". Si, toutefois, l'aliment à valeur énergétique réduite ne ressemble pas dans toutes ses propriétés organoleptiques à l'aliment comparé, par exemple des poires en conserve conditionnées dans l'eau non sucrée par opposition à des poires en sirop épais, on peut utiliser des termes appropriés pour signaler son utilité diététique, mais ceux-ci doivent être accompagnés, à proximité immédiate, de mentions indiquant les différences matérielles qui existent entre ses propriétés organoleptiques et celles de l'aliment comparé. Ne sera juxtaposé au nom de l'aliment ou dans les mentions d'étiquetage aucun terme indiquant ou prétendant que l'aliment est essentiellement le même que l'autre aliment quant à ses propriétés organoleptiques, exception faite de la réduction calorique.

4.7 Les aliments qui, aux termes de la définition de la section 3, sont par nature à "faible valeur énergétique" et n'ont subi aucune transformation ou modification peuvent être étiquetés comme "aliments à faible valeur énergétique", par exemple, céleri, "aliment à faible valeur énergétique". En ce qui concerne les mentions d'étiquetage, l'expression "à faible valeur énergétique", ne doit pas suivre immédiatement le nom de l'aliment, car une telle terminologie impliquerait que l'aliment a été modifié pour réduire sa teneur calorique par rapport à d'autres aliments du même type.

5. Allégations

5.1 Mentions d'étiquetage décrivant l'utilité des aliments à valeur énergétique faible ou réduite:

(a) On peut raisonnablement s'attendre à ce que des termes signalant que l'aliment ne contient pas de sucre ou d'édulcorant, par exemple "exempt de sucre", "sans sucre" ou "aucun sucre" signifient pour le consommateur que le produit ainsi présenté a une teneur calorique (kJ) faible ou notablement réduite. De ce fait, un aliment ne correspondant pas à la définition de la section 3 ne peut faire l'objet de telles mentions d'étiquetage que dans les cas suivants:

Ces termes sont immédiatement suivis d'une mention déclarant que le produit "n'est pas un aliment à valeur énergétique réduite" ou "n'est pas un aliment à faible valeur énergétique" ou "n'est pas un produit amaigrissant" ou "sert uniquement à prévenir les caries dentaires", ou d'autres expressions indiquant que l'unique utilité particulière de l'aliment est de concourir à une fin déterminée autre que le maintien du poids corporel.

L'alinéa (a) de cette section ne vise pas les mentions objectives déclarant que l'aliment n'est pas édulcoré ou ne contient aucun édulcorant ajouté dans le cas de produits qui renferment manifestement une quantité notable de sucre, par exemple les jus de fruits.

(b) L'étiquette d'un aliment peut porter des mentions telles que "de régime", "diététique", "artificiellement édulcoré", "sucré avec des édulcorants non nutritifs" ou d'autres expressions faisant valoir ou donnant à penser que l'aliment a une teneur faible ou réduite ou est une denrée susceptible de faire l'objet d'une allégation comparative d'utilité diététique si:

l'étiquette signale que l'aliment a une "teneur énergétique faible" ou une "teneur énergétique réduite" ou porte une allégation comparative d'utilité diététique conformément aux critères établis pour les aliments à "teneur énergétique faible" ou à "teneur énergétique réduite".

5.2 L'alinéa 5.1 (a) et (b) de cette section ne concerne pas:

(a) L'utilisation de terme expressément autorisés par une norme Codex applicable à un aliment donné.

(b) L'utilisation du mot "régime" qui montre clairement que l'aliment est uniquement proposé pour une ou plusieurs fins diététiques autres que la régulation de l'apport calorique ou du poids corporel, par exemple "pour régimes hyposodés".

(c) L'utilisation de telles mentions pour un succédané de repas formulé, un repas hypocalorique ou un autre aliment présenté comme étant destiné à des fins diététiques ou de régime en tant que repas complet, en attendant la parution d'une norme Codex régissant l'emploi de telles mentions en liaison avec les aliments de ce genre.

6. Considérations générales

Il se peut qu'il ne soit pas technologiquement possible de fabriquer un aliment "à valeur énergétique réduite" conformément aux critères énoncés à la section 3, correspondant à tous les aliments qui constituent d'importantes sources de calories alimentaires et dans le cas desquels il serait utile, pour les personnes suivant un régime hypocalorique, de disposer d'un succédané à teneur calorique réduite. En conséquence, le Comité du Codex sur les aliments diététiques ou de régime pourra établir (par voie de norme) d'autres critères acceptables pour un aliment donné "à teneur énergétique réduite". Il n'est en aucun cas permis de désigner un aliment comme étant "à teneur énergétique réduite", sauf si:

(a) La demande démontre qu'il n'est pas possible de réaliser une réduction calorique (kJ) plus poussée que celle dont l'approbation est sollicitée;

(b) La demande démontre que l'emploi de l'aliment dans lequel la réduction calorique (kJ) a été réalisée entraînera une réduction calorique (kJ) sensible dans le régime et sera utile aux personnes qui suivent un régime amaigrissant.

ALINORM 83/26
Annexe VIII

RAPPORT DU GROUPE DE TRAVAIL AD HOC SUR LES ALIMENTS DE SUITE OU D'APPOINT POUR LES NOURRISSONS ET ENFANTS EN BAS AGE

Introduction

1. A sa 12^e session, le Comité du Codex sur les aliments diététiques ou de régime avait établi un Groupe de travail ad hoc devant se réunir avant sa 13^e session pour examiner ce qui suit:

(a) l'Avant-Projet de norme sur les aliments de suite ou d'appoint pour nourrissons du deuxième âge et les enfants en bas âge, afin de le modifier et de limiter son application aux aliments de suite seulement, en tenant compte des renseignements complémentaires fournis par les gouvernements sur ce type de produit et

(b) La Directive du PAG No. 8, dans le but de la mettre éventuellement à jour à la lumière des progrès scientifiques et technologiques récents dans le domaine de l'alimentation des nourrissons et des enfants en bas âge (par. 54, ALINORM 81/26).

2. Par la CL 1980/45, les gouvernements avaient été priés de fournir des données et des observations sur les deux textes susmentionnés. La France, la Finlande, la Nouvelle-Zélande, les Pays-Bas, la Norvège, la Pologne, la Suède, la Thaïlande (CX/FSDU 82/10, Add.2) et la Suisse (CX/FSDU 82/10, Add.1) ont fait parvenir leurs observations à ce sujet.

3. Afin de faciliter le débat du Groupe de travail, on avait demandé à un expert-conseil, M. G.D. Kapsiotis, de préparer un document de travail passant en revue les observations reçues et contenant des projets de révision de la norme sur les aliments de suite et des directives sur les aliments d'appoint fondées sur la Directive du PAG No. 8 (CX/FSDU 82/10, Annexes I et II). Ce document contenait en outre des paragraphes sur les besoins nutritionnels du nourrisson en période de sevrage, les apports alimentaires, la concentration des éléments nutritifs, la terminologie et des définitions, les schémas actuels alimentaires du nourrisson, ainsi que des notes explicatives sur les deux annexes. Lors de l'ouverture de la session, le Président a exprimé la satisfaction du Comité pour ce document.

4. Le Groupe de travail s'est réuni les 16 et 17 septembre 1982, sous la présidence du Professeur J. Rey (France). Les pays et les organisations ci-après étaient représentés: République fédérale d'Allemagne, Argentine, Australie, Brésil, Canada, Finlande, France, Norvège, Pays-Bas, Royaume-Uni, Suède, Suisse, Thaïlande, Etats-Unis, CEE, ISDI. (Voir Appendice I au présent document).

5. Le Groupe de travail est convenu d'examiner surtout les deux annexes contenant les textes révisés (a) du Projet de norme pour les préparations de suite et (b) du Projet de directives pour la préparation d'aliments d'appoint. Le Comité est également convenu de remplacer en général le mot "enfant" par "enfant en bas âge".

AVANT-PROJET DE NORME POUR LES PREPARATIONS DE SUITE DESTINEES AUX NOURRISSONS DU DEUXIEME AGE ET AUX ENFANTS EN BAS AGE (CX/FSDU 82/10, Annexe 1)

Nom de la norme

6. Le Groupe de travail est convenu de modifier le nom de la norme en "[aliments] de suite ..." estimant que le terme "préparations" suggère au consommateur un aliment complet pour nourrissons. Cette modification sera apportée dans toute la norme.

Section 2.1 Définition d'"aliment de suite"

7. On a fait remarquer que la définition qui figure dans l'annexe I de CX/FSDU 82/10 n'établissait pas une distinction suffisante entre les produits visés par la norme et les préparations pour nourrissons, étant donné que les aliments de suite ne se substituent pas obligatoirement aux préparations pour nourrissons, en particulier avant l'âge de 6 mois. Les aliments d'appoint sont conçus pour des nourrissons recevant d'autres aliments, leurs besoins nutritionnels étant différents de ceux des nourrissons au cours des premiers mois. La délégation suisse, soutenue par la France, a déclaré préférer la définition suivante: "2.1.1. Un [aliment] de suite est un aliment destiné à constituer la partie liquide du régime alimentaire [remplaçant] partiellement ou intégralement le lait maternel ou les préparations pour nourrissons dès l'âge de [4 à 6 mois] et pour les enfants en bas âge."

8. Le Groupe de travail a adopté un nouveau texte pour la section 2.1.1, qui figure à l'Annexe II du présent rapport. En adoptant ce nouveau texte, le Groupe de travail est convenu que la norme devait viser les produits à base de lait et à base d'autres constituants d'origine animale ou végétale.

Section 3.2.1 Protéines par 100 calories assimilables (ou kJ)

9. Le Groupe de travail a examiné une proposition du Président visant à abaisser les concentrations minimales pour les protéines à 2,25 g par 100 calories assimilables, comme le recommandent les experts de la CEE. Le Groupe de travail a décidé de placer le chiffre de 3 g pour la teneur protéique minimale, entre crochets, reportant à une date ultérieure le débat sur le nouveau chiffre proposé.

Section 3.2.1.3 Produits à base de lait

10. Il a été décidé de supprimer cette section qui décrit les exigences imposées à un produit à base de lait, considérant que cette question était couverte de manière satisfaisante par les sections 3.3.1.2 et 9.1.3.

Section 3.2.2.2 Spécification concernant l'acide linoléique

11. On a fait valoir que l'utilisation de produits laitiers ne permet pas de répondre à la spécification concernant l'acide linoléique qui est un acide gras essentiel et que, par conséquent, la restriction concernant les aliments de suite contenant des graisses végétales n'était pas appropriée. Le Groupe de travail a décidé de supprimer les termes "Quand le produit contient des graisses végétales" et de ramener la limite à 300 mg par 100 calories, afin de l'harmoniser avec les préparations pour nourrissons.

Section 3.2.2 Glucides

12. Afin de permettre l'utilisation d'hydrates de carbone autres que les sucres, c'est-à-dire, autres que les "édulcorants nutritifs à base d'hydrates de carbone", le Groupe de travail a décidé de modifier le texte en "glucides nutritionnellement assimilables". On a souligné que cela permettrait d'ajouter les amidons nécessitant une cuisson et que les aliments d'appoint ne sont pas nécessairement cuits avant d'être consommés. On a estimé que cette question était couverte par la spécification selon laquelle de tels glucides devaient être "appropriés pour l'alimentation des nourrissons du deuxième âge et des enfants en bas âge". Il a été également suggéré d'imposer une limite supérieure aux mono- et disaccharides. On est convenu que ce point était suffisamment couvert par la section 3.1.

Section 3.2.4 Vitamines autres que la vitamine E

Vitamine D

13. Afin de tenir compte des pays où le manque d'ensoleillement empêche la formation naturelle de la vitamine D et provoque une récurrence du rachitisme, on est convenu de relever provisoirement le niveau maximum à 120 UI. Cette disposition a été placée entre crochets afin d'examiner, à une date ultérieure, des incidences possibles de cette modification.

Riboflavine (Vitamine B₂)

14. On a estimé que les limites minimales pour cette vitamine devaient être plus élevées pour les aliments de suite que pour les préparations pour nourrissons, étant donné que l'apport principal de riboflavine provient du lait, qui est consommé en plus faible quantité pendant la période de sevrage. Certaines délégations ont estimé cet argument peu cohérent, les préparations pour nourrissons étant recommandées au-delà du sixième mois. La délégation des Etats-Unis a estimé qu'étant donné que la norme prévoyait des sources de protéines autres que le lait, il faudrait que les teneurs en vitamines et en sels minéraux reprennent les valeurs figurant dans la Norme Codex sur les préparations pour nourrissons, ou qu'elles soient proportionnellement accrues pour toutes les vitamines et les sels minéraux et pas seulement pour la riboflavine, le calcium et le phosphore. Le Groupe de travail a décidé de placer entre crochets la limite de 150 µg pour la riboflavine.

Vitamine B₆

15. On a noté que la limite de 45 µg pour cette vitamine était liée à la limite minimale de 15 µg de vitamine B₆/g de protéines utilisées. Etant donné que la limite de 3 g pour les protéines a été placée entre crochets, le Groupe de travail a décidé de faire de même pour cette spécification.

Section 3.2.6 Sels minéraux

Chlore

16. On est convenu de fixer la limite minimale pour le chlore à 55 mg, afin de l'aligner sur la Norme pour les préparations pour nourrissons.

Calcium (Ca) et Phosphore (P)

17. Pour les mêmes raisons que celles énoncées à propos de la riboflavine, le Groupe de travail est convenu de placer entre crochets les limites minimales qui sont supérieures à celles de la Norme pour les préparations pour nourrissons. En ce qui concerne les limites minimales pour les autres sels minéraux, on a estimé que les autres aliments consommés en période de sevrage fournissaient une quantité appropriée de ces sels.

Section 4 Additifs alimentaires

18. Le Groupe de travail a noté que l'utilisation d'additifs alimentaires était facultative, mais que seuls pouvaient être utilisés les additifs figurant à la section 4. Le Secrétariat a souligné qu'une note explicative appropriée serait rédigée et publiée dans le volume pertinent du Codex Alimentarius en vue de clarifier cette question. Le Secrétariat a été prié de s'assurer que le texte français de cette note soit satisfaisant.

Section 5 Contaminants

19. La délégation de l'Argentine a estimé que la section 5.1 n'était pas suffisamment stricte en permettant la présence de résidus de pesticides techniquement inévitables. La réglementation argentine exige l'absence de tels résidus ainsi que de ceux indiqués à la section 5.2.

20. La délégation de la France a déclaré qu'une limite pour les mycotoxines devait être fixée.

Section 9.1.3 Etiquetage des produits à base de lait

20. On a émis l'avis que cette section ne définissait pas de manière appropriée ce qu'on entend par produit à base de lait. En outre, la délégation de la Suisse a demandé si les dispositions 3.2.4 et 3.2.6 concernant respectivement les vitamines (sauf la vitamine E) et les sels minéraux devaient être intégralement obligatoires pour les produits à base de lait. La Suisse a proposé que les vitamines autres que les vitamines A, D, C et E et les sels minéraux autres que Na, Ca et Fe, soient facultatifs dans les aliments de suite à base de lait.

22. Au cours du débat qui suivit, on a souligné que l'utilisation du lait comme matière première garantissait un produit approprié sur le plan nutritionnel, pour ce qui est des vitamines et sels minéraux susmentionnés. La proposition de la Suisse a reçu l'appui des délégations du Royaume-Uni et de la France. On a signalé d'autre part que la section 3.2, qui est applicable, demandait la présence des éléments nutritifs énumérés aux sections 3.2.4 et 3.2.6. En outre, aucune définition satisfaisante n'existe pour les produits à base de lait, du point de vue des ingrédients comme de celui des méthodes d'élaboration pouvant garantir un produit adéquat sur le plan nutritionnel. Les délégations de la Suède, du Canada, de la République fédérale d'Allemagne, de la Finlande, de la Norvège, des USA, de la Thaïlande, ainsi que le représentant de la FAO ont déclaré qu'ils souhaitaient par conséquent que l'on mentionne les mêmes dispositions obligatoires pour la teneur en éléments nutritifs, sans tenir compte de la matière première utilisée.

23. En ce qui concerne la définition des produits à base de lait, le Groupe de travail est convenu qu'aux fins de l'étiquetage et pour répondre à la question de la Suisse, il faudrait parvenir à un texte satisfaisant pour la section 9.1.3. Le texte ci-dessous a été soumis à l'examen du CCFSDU:

"Seuls les produits à base de lait entier ou écrémé naturel ou ayant subi une légère modification n'entraînant pas une réduction notable de la teneur vitaminique et de la teneur en sels minéraux du lait peuvent être désignés par "lait de suite" sur l'étiquette."

Les délégations des Pays-Bas et de l'Australie ont déclaré qu'elles ne pouvaient pas prendre position sur la proposition suisse ou sur l'étiquetage des produits à base de lait tant qu'une distinction claire n'aurait pas été établie dans la norme entre les produits à base de lait et les produits obtenus à l'aide de matières premières non laitières.

Section 9.3 Déclaration de la valeur nutritive

24. On s'est demandé comment l'inclusion de dispositions facultatives pour nutriments dans le cas des produits à base de lait serait en rapport avec la section 9.3(b) exigeant la déclaration des vitamines et des sels minéraux. Le Secrétariat a estimé que les éléments nutritifs visés par les dispositions facultatives mentionnées aux sections 3.2.4 et 3.2.6 ne devaient pas être déclarés sur l'étiquette. On a fait valoir qu'une approche aussi différente de l'étiquetage des éléments nutritifs pouvait induire le consommateur en erreur et même suggérer qu'un produit à base de lait était d'une valeur nutritive inférieure.

Nécessité d'élaborer une norme pour les aliments de suite

25. A la fin de la session, la délégation de la Norvège s'est demandée s'il était vraiment nécessaire d'élaborer une Norme Codex pour les aliments de suite. La délégation de la Suisse a rappelé qu'une telle décision avait déjà été prise il y a longtemps par le Comité. Un vote à main levée a montré que cinq délégations étaient en faveur de l'élaboration d'une norme, sept s'y opposant et deux s'abstenant. La question a été transmise au CCFSDU pour décision.

DIRECTIVES POUR LA PREPARATION D'ALIMENTS D'APPOINT DESTINES AUX NOURRISSONS DU DEUXIEME AGE ET AUX ENFANTS EN BAS AGE

26. Le Comité a noté que ces directives étaient destinées à fournir des conseils sur d'importants aspects nutritionnels et techniques concernant des aliments d'appoint destinés aux nourrissons du deuxième âge et aux enfants en bas âge. Lors de précédentes sessions du CCFSDU et des Comités de coordination, on avait reconnu qu'il était nécessaire d'établir des directives sur les aliments bon marché destinés aux populations à revenus faibles, préparés à partir de matières premières disponibles sur place dans les pays en développement. Les spécifications de tels produits varieraient selon les besoins nutritionnels spécifiques des nourrissons auxquels ils s'adressent, les types de nutriments fournis par les aliments de base et la matière première disponible. Le Groupe de travail est convenu que, dans de telles circonstances, des directives seraient plus souples et conviendraient mieux qu'une norme.

Section 1 - Objet

27. Plusieurs délégations ont estimé que les directives devraient renfermer une disposition précisant clairement le principe énoncé ci-dessus pour éviter que les aliments visés par ces directives soient utilisés avec d'autres types de préparations pour nourrissons riches en protéines. On a fait valoir qu'un étiquetage approprié informant mieux le consommateur pourrait répondre à cette exigence.

Section 2 - Champ d'application

28. L'attention a été attirée sur le fait que la définition actuelle des aliments d'appoint englobait aussi les aliments de suite. Etant donné que les spécifications de la norme diffèrent de celles des directives, il existe un risque de confusion. Le Groupe de travail a fait remarquer qu'une norme a toujours priorité sur une directive. La section 2.2 reconnaît d'ailleurs ce fait. Il a été décidé de modifier la section 2.2 en y incluant une référence à la Norme pour les aliments de suite.

29. Le Groupe de travail a également noté l'avis selon lequel la section "champ d'application" devrait être plus précise, afin de différencier clairement les divers aliments de sevrage.

Section 3 - Définitions

30. Comme dans le cas de la définition révisée des aliments de suite, le Groupe de travail a accepté la définition suivante pour les aliments d'appoint:

"On entend par "aliment d'appoint pour nourrissons du deuxième âge et les enfants en bas âge", un aliment destiné à être administré aux nourrissons à partir du début de la période de sevrage (dès l'âge de [4 à 6 mois]) en tant que complément au lait maternel ou aux substituts du lait maternel et d'autres aliments disponibles dans le pays où le produit est vendu. [Ces produits doivent fournir les éléments nutritifs qui font défaut dans les principaux aliments de base]."

31. Cette dernière phrase a été placée entre crochets, les délégués estimant que la question méritait plus ample réflexion ainsi que des observations spécifiques.

Section 4 - Matières premières utilisées dans les aliments d'appoint

32. On s'est demandé si les dispositions très complètes de cette section devaient être conservées telles quelles ou s'il valait mieux établir une version simplifiée ne contenant que des dispositions de caractère général.

33. Le Secrétariat a souligné que l'intention était de fournir une grande quantité de données informatives, et d'attirer aussi l'attention sur les méthodes spécifiques de transformation de certaines céréales, légumineuses en graines et autres matières premières. Cela permettrait aux pouvoirs publics de mieux s'informer sur l'élaboration des aliments de la période de sevrage.

34. En raison de leur valeur nutritive élevée, il a également été suggéré d'inclure le lait et les produits laitiers dans la section sur les ingrédients principaux. On a toutefois rappelé que, dans de nombreux cas, ces produits n'étaient soit pas disponibles, soit trop chers pour entrer systématiquement dans la composition de ces types d'aliments.

35. On a fait des objections à l'encontre de l'emploi d'édulcorants nutritifs. Il a toutefois été reconnu que l'intérêt de ces édulcorants qui accroissent la densité énergétique du produit était en l'occurrence plus important que des considérations sur la valeur nutritionnelle des édulcorants dans les aliments pour nourrissons.

36. Le Groupe de travail est également convenu d'inclure une nouvelle disposition 4.2.4, autorisant l'utilisation d'autres ingrédients, à condition qu'il ait été prouvé qu'ils sont utilisables dans ces produits.

37. Au sujet des sections 4 et 5, le Groupe de travail est convenu qu'il faudrait inviter les gouvernements à étudier ces directives et à faire parvenir leurs observations soit directement, soit par l'intermédiaire des comités de coordination.

38. La délégation du Brésil a estimé que ces directives ne contribueraient pas à mettre à disposition des produits à un prix vraiment bas si elles se limitent à proposer l'emploi de matières premières locales et/ou non conventionnelles; il se trouvera toujours des facteurs industriels et commerciaux pour rendre ces produits inaccessibles aux plus pauvres. L'existence de produits fabriqués industriellement risque aussi de détourner l'attention d'un effort de promotion des aliments confectionnés à domicile. Pour ces raisons, la délégation du Brésil a estimé que ces directives ne devraient contenir que des principes généraux sur les aliments de la période de sevrage.

Section 6 - Formulation des aliments d'appoint

39. Le Groupe de travail a estimé que les dispositions figurant sous le titre "Aspects généraux" - Section 6.1 devraient être utilisées comme base des calculs nutritionnels seulement et devraient être ajoutées en notes explicatives au tableau 1 (Suggestion de composition type pour les aliments d'appoint). De nombreuses délégations ont fait savoir qu'elles avaient des observations techniques plus détaillées à communiquer au sujet des dispositions de la section 6, qui seraient

soumises à nouveau au Comité avant la prochaine session (au sujet de la teneur en eau, protéines, lipides, etc.). On est également convenu de supprimer la première moitié de la phrase de la section 6.3.3 et de réduire à 300 mg la concentration minimale pour l'acide linoléique.

40. Concernant la section 6.2.2.1, le Groupe a noté la proposition suivante de la Suisse:

"Afin de parvenir à 75% de l'apport journalier recommandé en protéines (soit 12 g par jour) avec 100 g d'aliments d'appoint (correspondant à 400 calories), ces aliments doivent contenir au minimum 3,0 g par 100 calories assimilables (ou 0,7 g pour 100 kJ assimilables) de protéines d'une qualité nutritive équivalente à celle de la caséine ou une plus grande quantité d'autres protéines en proportion inverse de leur valeur biologique. La qualité des protéines ne doit pas être inférieure de plus de 70% à celle de la caséine. La quantité totale des protéines ne doit pas dépasser 5,5 g par 100 calories assimilables (ou 1,3 g par 100 kJ assimilables). La valeur minimale définie pour la qualité des protéines et la valeur maximale pour leur quantité peuvent être modifiées par les pouvoirs publics du pays intéressé, conformément aux dispositions légales en vigueur dans ce dernier et en fonction des conditions locales."

41. On a également proposé de remplacer les valeurs indiquées au tableau 1 pour les éléments nutritifs par des intervalles de valeurs, étant donné que de toute façon, il est prévu que la teneur en élément nutritifs varie en fonction des différentes conditions locales.

42. Le Groupe de travail est parvenu aux conclusions ci-après au sujet de ces directives:

(a) A grande majorité, le Groupe de travail a décidé de recommander au Comité de poursuivre l'élaboration des directives sur la préparation d'aliments d'appoint destinés aux nourrissons du deuxième âge et aux enfants en bas âge.

(b) Le Groupe de travail est convenu que le texte qui figure à l'Annexe III du présent rapport constituait une base adéquate pour des débats ultérieurs.

(c) Le Groupe de travail a recommandé que des observations soient demandées à tous les pays au sujet de ces directives et qu'en outre elles soient transmises aux comités de coordination du Codex.

ALINORM 83/26
ANNEXE VIII
Appendice I

LISTE DES PARTICIPANTS

| | |
|------------|-----------------------------|
| Chairman | J. Rey |
| Président | Professeur de pédiatrie |
| Presidente | Université de Paris V |
| | Hôpital des enfants malades |
| | F-75015 Paris Cedex 15, |
| | France |

ARGENTINA
ARGENTINE
Dr. Carlos Bochert
Gesandter Wirtschaft und Handel
Argentinische Botschaft
Adenauerallee 50-I
D-5300 Bonn
Germany, F.R.

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

BRAZIL
BRESIL

Dr. Luiz Eduardo Carvalho
Coordinator - FNBB
INAN-National Food and Nutrition Institute
Av W 3 Norte Quadra 510 Bloco A
Brasilia
Brazil
Dr. Paulo Affonso Lages de Aguiar
ABIA (Brazilian Food Industries Association)
Av. 9 de Julho 3452
São Paulo
Brazil
Dr. Mário Killner
ABIA (Brazilian Food Industries Association)
Av. 9 de Julho 3452
São Paulo
Brazil

CANADA

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

GERMANY, F.R.
ALLEMAGNE, R.F.
ALEMANIA, R.F.

Dr. Günter Pahlke
Direktor und Professor
Bundesgesundheitsamt
Postfach
D-1000 Berlin 33, Fed. Rep. of Germany
Dr. Pia Noble
RR'in z.A.
Bundesministerium für Jugend,
Familie und Gesundheit
Postfach
D-5300 Bonn 2, F.R.G.
Dr. Karl Bergmann
Direktor und Professor
Bundesgesundheitsamt
Postfach
D-1000 Berlin 33, F.R.G.
Dr. Steinhausen-Kibler
Leit.Wiss. Dienst
Hipp KG
Postfach 111
D-8068 Pfaffenhofen, F.R.G.
Dr. Manfred Schmid
Dir. Prod. u. Techn
Milupa AG
Bahnstraße 14-20
D-6382 Friedrichsdorf, F.R.G.

FINLAND
FINLANDE
FINLANDIA

Dr. Kaija Hasunen
Chief Inspector
National Board of Health
Siltasaarekatu 18A
00530 Helsinki 53
Finland
Mrs. Auli Suojanen (M.Sc.)
Chief Inspector of Foods
Food Division
National Board of Trade and Consumer Interests
Box 9
00531 Helsinki 53
Finland

FRANCE
FRANCIA

Alain Duran
Inspecteur de la Direction de la
Consommation et de la Répression des Fraudes
44 Boulevard de Grenelle
F-75015 Paris, France

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
P.O. Box 20401
2500 EK The Hague
Netherlands
G. de Peuter
Ministry of Agriculture and Fisheries
P.O. Box 20401
2500 EK 's Gravenhage
Netherlands
Dr. Ch. C. J. Olling
Coöp Condensfabriek "Friesland"
P.O. Box
226 Leeuwards
Netherlands

NORWAY
NORVEGE
NORUEGA

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

Anne Kristine Hognestad
Directorate of Health
P.O. Box 8128 Dep.
Oslo 1, Norway

SWEDEN
SUEDE
SUECIA

Dr. Wolf Jenning
Head of Food Standards Division
National Food Administration
Box 622
S-75126 Uppsala
Sweden

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

Prof. Dr. Lars Söderhjelm
Lasarett
S-85186 Sundsvall
Sweden

SWITZERLAND
SUISSE
SUIZA

Pierre Rossier
Head of Codex Alimentarius Section
Federal Office of Public Health
Haslerstrasse 16
CH-3008 Berne, Switzerland

Irina du Bois
Nestec SA
Case postale 88
CH-1814 La Tour-de-Peilz, Switzerland

Ferdinand Jeanrichard
Nestec SA
Case postale 88
CH-1814 La Tour-de-Peilz, Switzerland

Dr. H.P. Joos
Wander AG
CH-3176 Neuenegg, Switzerland

THAILAND
THAILANDE
TAILANDIA

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

UNITED KINGDOM
ROYAUME-UNI
REINO UNIDO

W.D. Knock
Senior Executive Officer
Ministry of Agriculture, Fisheries
and Food
Great Westminster House
Horseferry Road
London SW1, U.K.

Dr. S.R. Fine
Senior Medical Officer
Dept. of Health and Social Security
Alexander Fleming House
Elephant & Castle
London SE1 6BY, U.K.

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

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

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

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

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

USA (cont).

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

Dr. Duane A. Benton
Director,
Nutrition Research
Ross Laboratories
625 Cleveland Ave.
Columbus, Ohio, 43 216
USA

Dr. David A. Cook
Director
Nutritional Science
Mead Johnson Co.
2404 Pennsylvania Ave.
Evansville, In. 47 721
USA

Mrs. Gloria E.S. Cox
Chief Executive Officer
Cox and Cox Investments
12006 Auth Lane
Silver Spring, Md., 20 902
USA

Dr. R.M. Tomarelli
Director
Nutritional Science
Wyeth Labs.
Radnor, Pa., 19087
USA

INTERNATIONAL ORGANIZATIONS

EUROPEAN ECONOMIC COMMUNITY (EEC)

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

Basil Mathioudakis
Administrator
Commission of the European Communities
Rue de la Loi 200
B-1049 Brussels, Belgium

Luciano Robotti
Administrateur
Secrétariat du Conseil des C.E.
Rue de la Loi 170
B-1048 Bruxelles, Belgium

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

F. Frede
Geschäftsführer des Bundesverbandes der
diätetischen Lebensmittelindustrie (ISDI)
Kelkheimer Str. 10
D-6380 Bad Honburg, F.R.G.

Erhard Wigand
2. Vorsitzender des Bundesverbandes
der diätetischen Lebensmittelindustrie
ISDI
Bgm.-Tschepke-Straße 13
D-6570 Kirn/Nahe, F.R.G.

FOOD AND AGRICULTURE ORGANIZATION (FAO)

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

Dr. Leslie G. Ladomery
Food Standards Officer
FAO/WHO Food Standards Programme
FAO
Via delle Terme di Caracalla
00100 Rome, Italy

GERMAN SECRETARIAT

Dr. W. Hölzel
Regierungsdirektor
Bundesministerium für Jugend, Familie
und Gesundheit
Deutschherrenstr. 87
D-5300 Bonn 2
Fed. Rep. of Germany

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

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

AVANT-PROJET DE NORME POUR LES ALIMENTS DE SUITE DESTINEES
AUX NOURRISSONS DU DEUXIEME AGE ET AUX ENFANTS EN BAS AGE
(à l'étape 3)

1. CHAMP D'APPLICATION

- 1.1 La présente norme s'applique aux aliments définis à l'alinéa 2.1.1 ci-après.
1.2 La présente norme ne s'applique pas aux aliments visés par la Norme Codex pour les préparations pour nourrissons (CODEX STAN 72-1981).

2. DESCRIPTION

2.1 Définitions

2.1.1 On entend par [aliments] de suite un aliment destiné à constituer la partie liquide d'un régime alimentaire [remplaçant] partiellement ou intégralement le lait maternel ou les préparations pour nourrissons dès l'âge de [6 mois] et pour les enfants en bas âge.

2.1.2 Le terme "nourrisson" désigne un enfant n'ayant pas dépassé l'âge de 12 mois.

2.1.3 Le terme "enfant en bas âge" désigne un enfant de 1 à 3 ans.

2.1.4 Le terme "calorie" signifie Kilo-calorie (1 Kilojoule est équivalent à 0,239 calories).

2.2 Les [aliments] de suite pour nourrissons sont des produits obtenus à partir de lait de vache ou d'autres animaux et/ou d'autres constituants d'origine animale et/ou végétale, et dont il a été démontré qu'il conviennent aux nourrissons dès l'âge de [6 mois] et aux enfants en bas âge.

2.3 Le produit doit être traité uniquement à l'aide de procédés physiques de manière à prévenir toute dégradation et contamination dans toutes les conditions normales de manutention, d'entreposage et de distribution.

2.4 L' [aliment] de suite, présentée sous forme liquide, peut être administré directement ou après dilution avec de l'eau selon le cas. La préparation de la forme en poudre se fait avec de l'eau. Les qualités nutritionnelles du produit doivent être suffisantes pour favoriser la croissance et le développement normal lorsqu'il est utilisé conformément au mode d'emploi.

3. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITE

3.1 Teneur énergétique

Lorsqu'il est préparé conformément au mode d'emploi, 100 ml du produit prêt à la consommation doivent fournir pas moins de 60 et pas plus de 85 calories (ou 250 et 355 kilojoules par 100 ml).

3.2 Teneur en éléments nutritifs

Les [aliments] de suite doivent contenir les concentrations minimales et maximales suivantes d'éléments nutritifs:

3.2.1 Protéines par 100 calories assimilables (ou kilojoules)

3.2.1.1 Pas moins de [3,0] g par 100 calories assimilables (ou [6,7] g par 100 kilojoules assimilables) de protéine de qualité nutritionnelle équivalant à celle de la caséine, ou d'autres protéines en quantité supérieure et inversement proportionnelle à leur qualité nutritionnelle. La qualité ^{2/} des protéines ne doit pas être inférieure à 85 pour cent de celle de la caséine. La quantité totale de protéine ne doit pas dépasser 5,5 g par 100 calories assimilables (ou 1,3 g par 100 kilojoules assimilables).

3.2.1.2 L'adjonction d'acides aminés essentiels aux [aliments] de suite est autorisée exclusivement pour améliorer leur valeur nutritive. L'adjonction d'acides aminés essentiels est autorisée uniquement dans les proportions nécessaires pour améliorer la qualité des protéines. Seuls peuvent être utilisés les acides aminés de forme L.

1/ [Les concentrations de 2,25 g et 0,5 g sont respectivement proposées et soumises pour examen].

2/ La qualité des protéines doit être provisoirement déterminée à l'aide de la méthode CEP (coefficient d'efficacité protéique) énoncée à la section pertinente relative aux méthodes d'analyse.

3.2.2 Lipides par 100 calories assimilables (ou kilojoules)

3.2.2.1 Le produit doit contenir des lipides en proportion non inférieure à 3 g et non supérieure à 6 g par 100 calories assimilables (ou 0,7 et 1,4 g par 100 kilojoules assimilables).

3.2.2.2 La proportion d'acide linoléique (sous forme d'un glycéride) ne doit pas être inférieure à 300 mg par 100 calories assimilables (ou non inférieure à 84 mg par 100 kilojoules assimilables).

3.2.3 Glucides

Le produit doit contenir des glucides nutritionnellement assimilables appropriés pour l'alimentation des nourrissons du deuxième âge et des enfants en bas âge en quantité nécessaire pour ajuster la densité calorique du produit conformément aux spécifications énoncées à la section 3.1.

3.2.4 Vitamines autres que la vitamine E

| | <u>Proportion par 100</u> <u>Calories assimi-</u> <u>lables</u> | | <u>Proportion par 100</u> <u>kilojoules assimi-</u> <u>lables</u> | |
|---|---|---|---|--|
| | <u>Minimum</u> | <u>Maximum</u> | <u>Minimum</u> | <u>Maximum</u> |
| Vitamine A | 250 U.I. ou 75 µg exprimés en rétinol | 500 U.I. ou 150 µg exprimés en rétinol | 60 U.I. ou 18 µg exprimés en rétinol | 120 U.I. ou 36 µg exprimés en rétinol |
| Vitamine D | 40 U.I. ou 1, µg | [120] U.I. ou 2, µg | 10 U.I. ou 0,25 µg | [30] U.I. ou [0,75] µg |
| Acide ascorbique (Vitamine C) | 8 mg | N.S. 1/ | 1.9 mg | N.S. 1/ |
| Thiamine (Vitamin B ₁) | 40 µg | N.S. 1/ | 10 µg | N.S. 1/ |
| Riboflavine (Vitamine B ₂) | [150] µg | N.S. 1/ | [35] µg | N.S. 1/ |
| Nicotinamide | 250 µg | N.S. 1/ | 60 µg | N.S. 1/ |
| Vitamine B ₆ 2/ | [45] µg | N.S. 1/ | [11] µg | N.S. 1/ |
| Acide folique | 4 µg | N.S. 1/ | 1 µg | N.S. 1/ |
| Acide pantothénique | 300 µg | N.S. 1/ | 70 µg | N.S. 1/ |
| Vitamine B ₁₂ | 0,15 µg | N.S. 1/ | 0,04 µg | N.S. 1/ |
| Vitamine K ₁ | 4 µg | N.S. 1/ | 1 µg | N.S. 1/ |
| Biotine (Vitamine H) | 1,5 µg | N.S. 1/ | 0,4 µg | N.S. 1/ |

1/ NS = Non Spécifié.

2/ Les préparations devraient contenir au minimum 15 µg de Vitamine B₆ par gramme de protéines. Voir section 3.2.1.1.

| | <u>Proportion par 100</u> <u>Calories assimilables</u> | | <u>Proportion par 100</u> <u>kilojoules assimilables</u> | |
|--|--|----------------|---|----------------|
| | <u>Minimum</u> | <u>Maximum</u> | <u>Minimum</u> | <u>Maximum</u> |
| 3.2.5 <u>Vitamine E</u> (composés d'alpha-tocophérol) | 0,7 U.I./ g d'acide linoléique <u>2/</u> , mais en aucun cas inférieure à 0,7 U.I./ 100 Calories assimilables | N.S. <u>1/</u> | 0,7 U.I./ g d'acide linoléique <u>2/</u> , mais en aucun cas inférieure à 0,15 U.I./ 100 kilojoules assimilables | N.S. <u>1/</u> |
| 3.2.6 <u>Sels minéraux</u> | | | | |
| Sodium (Na) | 20 mg | 85 mg | 5 mg | 21 mg |
| Potassium (K) | 80 mg | 200 mg | 20 mg | 50 mg |
| Chlore (Cl) | 60 mg | 150 mg | 14 mg | 35 mg |
| Calcium (Ca) <u>3/</u> | <u>[90]</u> mg | N.S. <u>1/</u> | <u>[22]</u> mg | N.S. <u>1/</u> |
| Phosphore (P) <u>3/</u> | <u>[60]</u> mg | N.S. <u>1/</u> | <u>[14]</u> mg | N.S. <u>1/</u> |
| Magnésium (Mg) | 6 mg | N.S. <u>1/</u> | 1,4 mg | N.S. <u>1/</u> |
| Fer (Fe) | 1 mg | 2 mg | 0,25mg | 0,50 mg |
| Iode (I) | 5 µg | N.S. <u>1/</u> | 1,2 µg | N.S. <u>1/</u> |
| Zinc (Zn) | 0,5mg | N.S. <u>1/</u> | 0,12mg | N.S. <u>1/</u> |

3.3 Ingrédients

3.3.1 Ingrédients essentiels

3.3.1.1 Les [aliments] de suite sont des produits obtenus à partir de lait de vache ou d'autres animaux et/ou de constituant protéique d'origine animale et/ou végétale dont il a été démontré qu'ils conviennent à l'alimentation des nourrissons dès l'âge de [6 mois] et des enfants en bas âge ainsi que des ingrédients nécessaires pour obtenir la composition essentielle du produit telle qu'elle est énoncée aux sections 3.1 et 3.2 ci-dessus.

3.3.1.2 Les [aliments] de suite sont des produits préparés à l'aide d'ingrédients comme il est indiqué à la section 3.3.1.1 ci-dessus, toutefois une teneur minimale de 3 g de protéines par 100 calories assimilables (ou de 0,7 g par 100 kilojoules) doit provenir de lait entier ou écrémé.

3.3.2 Ingrédients facultatifs

3.3.2.1 En plus de vitamines et des sels minéraux énumérés aux alinéas 3.2.4 à 3.2.6, d'autres éléments nutritifs peuvent être ajoutés au besoin pour garantir que le produit puisse s'insérer de manière satisfaisante dans un programme d'alimentation mixte destiné aux nourrissons dès l'âge de [6 mois].

1/ NS = Non spécifié.

2/ Ou par g d'acides gras polyinsaturés, exprimés en acide linoléique.

3/ Le rapport Ca/P ne doit pas être inférieur à 1,0 ni supérieur à 2,0.

3.3.2.2 La valeur de ces éléments nutritifs doit être scientifiquement démontrée.

3.3.2.3 Lorsque l'un quelconque de ces éléments nutritifs est ajouté à l'aliment, celui-ci doit en contenir une quantité significative correspondant aux besoins des nourrissons du deuxième âge et des enfants en bas âge.

3.4 Spécifications de pureté

3.4.1 Généralités

Tous les ingrédients doivent être propres, de bonne qualité, sans danger et pouvoir être ingérés par des nourrissons du deuxième âge. Ils doivent être conformes aux conditions normalement requises en matière de qualité, telles que couleur, saveur et odeur.

3.4.2 Composés vitaminiques et sels minéraux

3.4.2.1 Les composés vitaminiques et les sels minéraux utilisés conformément aux sections 3.3.1 et 3.3.2 devraient avoir été choisis dans la "Liste consultative de sels minéraux et de composés vitaminiques utilisables dans les aliments pour nourrissons et enfants en bas âge", approuvée par la Commission du Codex Alimentarius.

3.4.2.2 Les quantités de sodium et potassium provenant des ingrédients vitaminiques et des sels minéraux ne doivent pas dépasser les limites pour le sodium et le potassium établies à la sections 3.2.6.

3.5 Consistance et granulométrie

Lorsqu'il est préparé conformément au mode d'emploi, le produit doit être exempt de grumeaux et de particules de grande dimension.

3.6 Interdiction spécifique

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

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Les additifs ci-après sont autorisés:

4.1 Epaississants

Dans 100 g du produit prêt à la consommation

| | | | |
|-------|---------------------------------|---|------------------------------------|
| 4.1.1 | Gomme guar |) | 0,1 g) dans tous les types |
| 4.1.2 | Gomme de caroube |) | 0,1 g) de produits |
| 4.1.3 | Phosphate de diamidon |) | 0,5 g seuls ou en combinaison, |
| 4.1.4 | Phosphate de diamidon acétylé |) | uniquement dans les produits à |
| 4.1.5 | Phosphate de diamidon phosphaté |) | base de soja |
| 4.1.6 | Amidon hydroxypropylique |) | 2,5 g seuls ou en combinaison, |
| | |) | uniquement dans les protéines |
| | |) | hydrolysées et/ou dans les pro- |
| | |) | duits à base d'acides aminés |
| 4.1.7 | Carragénine |) | 0,03 g dans le lait et dans les |
| | |) | produits à base de soja uniquement |
| | |) | 0,1 g dans les protéines hydroly- |
| | |) | sées et/ou les produits liquides |
| | |) | à base d'acides aminés uniquement |

4.2 Emulsifiants

| | | |
|-------|-----------------------|-------|
| 4.2.1 | Lécithine | 0,5 g |
| 4.2.2 | Mono- et diglycérides | 0,4 g |

| | | | |
|--------|--|---|---|
| 4.3 | <u>Ajusteurs du pH</u> | | <u>Dans 100 g du produit prêt à la consommation</u> |
| 4.3.1 | Bicarbonate de sodium |) | |
| 4.3.2 | Carbonate de sodium |) | |
| 4.3.3 | Citrate de sodium |) | |
| 4.3.4 | Bicarbonate de potassium |) | |
| 4.3.5 | Carbonate de potassium |) | |
| 4.3.6 | Citrate de potassium |) | Limités par les BPF dans les |
| 4.3.7 | Hydroxyde de sodium |) | limites prévues pour Na et K à |
| 4.3.8 | Hydroxyde de potassium |) | la section 4.1(e) |
| 4.3.9 | Hydroxyde de calcium |) | |
| 4.3.10 | Acide L(+) lactique |) | |
| 4.3.11 | Cultures produisant de l'acide L(+) lactique |) | |
| 4.3.12 | Acide citrique |) | |

4.4 Antioxygènes

| | | | |
|-------|-----------------------------------|---|----------------------------------|
| 4.4.1 | Mélanges concentrés de tocophérol |) | 1 mg dans tous les types de pré- |
| 4.4.2 | Palmitate de L-ascorbyle |) | parations de suite |

5. CONTAMINANTS

5.1 Résidus de pesticides

Le produit doit être préparé avec un soin particulier selon de bonnes pratiques de fabrication, de manière que les résidus des pesticides qui peuvent être nécessaires pendant la production, l'emmagasinage ou le traitement des matières premières ou du produit fini disparaissent ou, en cas d'impossibilité technique, soient réduits dans la mesure du possible.

5.2 Autres contaminants

Le produit doit être exempt de résidus d'hormones et d'antibiotiques, déterminés par des méthodes d'analyse agréées, et pratiquement exempt d'autres contaminants, en particulier de substances pharmacologiquement actives.

6. HYGIENE

6.1 Dans toute la mesure où le permettent les bonnes pratiques de fabrication, le produit doit être exempt de matières inadmissibles.

6.2 Quand il est analysé selon des méthodes appropriées d'échantillonnage et d'examen le produit:

- a) doit être exempt de microorganismes pathogènes;
- b) ne doit contenir aucune substance provenant de microorganismes en quantités pouvant présenter un risque pour la santé; et
- c) ne doit contenir aucune autre substance toxique ou nocive en quantités pouvant présenter un risque pour la santé.

6.3 Le produit doit être préparé, emballé et conservé dans des conditions compatibles avec l'hygiène et il devrait satisfaire aux dispositions du Code d'usages en matière d'hygiène pour les aliments destinés aux nourrissons et enfants en bas-âge (CAC/RCP 21-1979).

7. CONDITIONNEMENT

7.1 Le produit doit être conditionné dans des récipients qui préservent les qualités d'hygiène et les autres qualités de l'aliment. S'il est présenté sous forme liquide, il doit être conditionné dans des récipients hermétiquement fermés; de l'azote et du gaz carbonique peuvent être utilisés comme milieu de couverture.

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

8. REPLISSAGE DES RECIPIENTS

Dans le cas de produits présentés sous une forme prête à l'emploi, les récipients doivent être remplis dans une proportion minimale de:

- i) 80% v/v pour les produits dont le poids est inférieur à 150 g (5 1/2 oz);
- ii) 85% v/v pour les produits dont le poids est compris entre 150 et 250 g (5 1/2-9 oz); et
- iii) 90% v/v pour les produits pesant plus de 250 g (9 oz) par rapport à la capacité en eau du récipient. La capacité en eau du récipient correspond au volume d'eau distillée à 20°C que contient le récipient fermé une fois complètement rempli.

9. ETIQUETAGE

Outre les dispositions des sections 1, 2, 4 et 6 de la Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CODEX STAN 1-1981), les dispositions spécifiques suivantes sont applicables:

9.1 Nom du produit

9.1.1 Le produit doit être désigné par l'expression "Aliment" de suite destinée aux nourrissons du deuxième âge et aux enfants en bas-âge". En outre, toute autre dénomination appropriée conforme aux usages nationaux peut être utilisée.

9.1.2 Les sources dont proviennent les protéines contenues dans le produit doivent être clairement indiquées sur l'étiquette, à proximité du nom de l'aliment.

9.1.3 Seuls les produits à base de lait entier ou écrémé naturel ou ayant subi une légère modification n'entraînant pas une réduction notable de la teneur en vitamines et en sels minéraux du lait, peuvent être désignés sur l'étiquette par la dénomination "Lait de suite".

9.1.4 La mention "Sans lait ni produit laitier" ou toute autre phrase équivalente peut figurer sur l'étiquette des produits qui ne contiennent ni lait ni aucun dérivé du lait.

9.2 Liste des ingrédients

9.2.1 L'étiquette doit comporter la liste complète des ingrédients énumérés par ordre décroissant selon leur proportion; toutefois, lorsque des vitamines et des sels minéraux ont été ajoutés, ces substances doivent être énumérées dans des groupes distincts, à savoir vitamines et sels minéraux respectivement, mais il n'est pas nécessaire de les déclarer, dans ces groupes, par ordre de proportion décroissante.

9.2.2 Les ingrédients d'origine animale ou végétale ainsi que les additifs alimentaires doivent être désignés par un nom spécifique. En outre, des noms de catégories appropriés pour ces ingrédients et additifs peuvent également figurer sur l'étiquette.

9.3 Déclaration de la valeur nutritive

Les renseignements d'ordre nutritionnel déclarés sur l'étiquette doivent comporter les éléments d'information ci-après indiqués dans l'ordre suivant:

- a) la valeur énergétique, exprimée en Calories (Kcal) et/ou en kilojoules (Kj), et le nombre de grammes de protéines, de glucides et de lipides fournis par 100 grammes de l'aliment tel que vendu ou par une quantité donnée de l'aliment à consommer comme suggéré.
- b) la quantité totale de chaque vitamine, de chaque sel minéral et de tout ingrédient facultatif spécifié aux alinéas 3.2 et 3.3.2 de la présente norme dans 100 grammes de l'aliment tel que vendu ainsi que dans une quantité donnée de l'aliment à consommer comme suggéré. En outre,
- c) la déclaration par 100 Calories (ou par 100 kilojoules) est autorisée.

9.4 Contenu net

Le contenu net des aliments de suite doit être déclaré en volume si le produit est présenté sous forme liquide, ou en poids s'il est présenté en poudre. Cette déclaration doit être exprimée soit d'après le système métrique (unités du "Système international"), soit selon le système exigé dans le pays où le produit est vendu, soit selon les deux systèmes.

9.5 Nom et adresse

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

9.6 Pays d'origine

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

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

9.7 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.

9.8 Datage et instruction d'entreposage

9.8.1 La "date de durabilité minimale" (précédée des mots "à consommer de préférence avant") doit être indiquée en clair dans l'ordre ci-après: jour, mois, année, à l'aide de chiffres, sauf pour les produits dont la durée de conservation excède trois mois pour lesquels la mention du mois et de l'année suffiront. Le mois peut être indiqué en lettres dans les pays où cette formule ne prête pas à confusion pour le consommateur. Dans le cas de produits pour lesquels seule la déclaration du mois et de l'année est exigée, et dont la durée de conservation expire à la fin de l'année déclarée, on peut aussi faire figurer la mention: "fin (année déclarée)".

9.8.2 En plus de la date, toutes conditions particulières pour l'entreposage de l'aliment devrait être indiquée si la validité de la date en dépend.

9.8.3 Dans la mesure du possible, les instructions d'entreposage devraient figurer à proximité immédiate de l'indication de la date.

9.9 Mode d'emploi

9.9.1 Les instructions relatives à la préparation et à l'emploi de produits ainsi qu'à l'entreposage et à la conservation de ceux-ci lorsque le récipient a été ouvert, doivent figurer sur l'étiquette ou sur le prospectus.

9.9.2 L'étiquette d'un [aliment] de suite doit comporter une mention déclarant que les [aliments] de suite ne doivent pas être administrés avant la fin du [sixième mois].

9.9.3 L'étiquette doit porter des mentions indiquant que les nourrissons et les enfants en bas âge devraient recevoir une alimentation de complément en sus de l'aliment de suite.

ANNEXE X

DIRECTIVES POUR LA PREPARATION D'ALIMENTS D'APPOINT DESTINES AUX
NOURRISSONS DU DEUXIEME AGE ET AUX ENFANTS EN BAS-AGE
(à l'étape 3) 1/

1. OBJET

Fournir des directives concernant les aspects nutritionnels et techniques de la mise au point d'aliments d'appoint destinés aux nourrisson dès l'âge de 4 à 6 mois et aux enfants en bas-âge; elles concernent notamment:

- la formulation d'aliments d'appoint, en fonction des besoins nutritionnels des nourrissons du deuxième âge et des enfants en bas-âge;
- les techniques de transformation;
- le mode d'emploi;
- l'hygiène, le conditionnement et l'étiquetage.

2. CHAMP D'APPLICATION

2.1 Les dispositions des présentes directives sont applicables aux aliments d'appoint définis à la section 3.1 ci-après.

2.2 Les aliments visés par la Norme Codex pour les aliments traités à base de céréales (CODEX STAN 74-1981) et par la Norme pour les [aliments] de suite destinés aux nourrissons et aux enfants en bas âge (Annexe IX) devraient en premier lieu répondre à ces normes. Toutefois, des spécifications additionnelles peuvent être recommandées, conformément aux dispositions pertinentes des présentes directives.

3. DEFINITION

3.1 On entend par "Aliment d'appoint pour nourrissons du deuxième âge et enfants en bas-âge" un aliment destiné à être administré aux nourrissons à partir du début de la période de sevrage, dès l'âge de [4 à 6 mois], en tant que supplément du lait maternel ou des substituts du lait maternel et d'autres aliments disponibles dans le pays où le produit est vendu. [Les produits doivent fournir les éléments nutritifs qui font défaut dans les principaux aliments de base].

3.2 Le terme "nourrissons" désigne les enfants jusqu'à l'âge de 12 mois.

3.3 Le terme "enfants en bas-âge" désigne les enfants de l'âge de 1 à 3 ans.

4. MATIERES PREMIERES UTILISEES DANS LES ALIMENTS D'APPOINT

4.1

4.1.1 Céréales

4.1.1.1 Toutes les céréales moulues utilisées à des fins alimentaires peuvent être employées pour la formulation d'aliments d'appoint.

4.1.1.2 Les céréales telles que l'avoine, l'orge, le sorgho, le mil et le teff qui, après une simple mouture donnent de la farine à haute teneur en fibres brutes qui ne conviennent pas à l'alimentation des nourrissons, devraient subir un traitement visant à diminuer leur teneur en fibres.

4.1.1.3 Outre les glucides (essentiellement de l'amidon), les céréales contiennent des protéines en quantités non négligeables (8-12%). La composition en acides aminés essentiels du riz est satisfaisante, tandis que celle d'autres céréales manque en général de lysine.

4.1.2 Graines de légumineuses

4.1.2.1 Les graines de légumineuses, notamment les espèces suivantes: pois-chiches, lentilles, pois, pois à vache, haricots velus, pois cajan et haricots après traitement approprié se sont révélées propres à l'alimentation des nourrissons du deuxième âge et des enfants en bas âge.

4.1.2.2 Les graines de légumineuses constituent de bonnes sources de protéines (20-24%), à haute teneur en lysine. Elles manquent cependant de méthionine. Selon la nature des autres ingrédients présents dans la formulation, l'addition de L-méthionine peut être souhaitable pour améliorer la qualité protéique du produit.

4.1.2.3 Les facteurs anti-nutritionnels présents dans les légumineuses alimentaires sont essentiellement les lectines (haemagglutinine) ainsi que les agents inhibiteurs de la trypsine et de la chymotrypsine. Si les lectines peuvent être détruites par la chaleur (lors de la cuisson ou de la torréfaction) l'activité inhibitrice de la

1/ Sous réserve de l'approbation de la Commission à sa 15ème session.

trypsine peut être diminuée à des températures plus élevées (cuisson à la vapeur) ou par une cuisson ordinaire prolongée.

4.1.2.4 Les fèves de l'espèce *Vicia fava*, qui possèdent d'excellentes qualités nutritionnelles et constituent une culture de haut rendement ne doivent pas être utilisées dans la formulation d'aliments d'appoint en raison des risques de favisme. Les traitements thermiques (cuisson, cuisson à la vapeur ou torrification) ne parviennent pas à rendre inactifs les principes toxiques que sont la vicine et la co-vicine.

4.1.3 Graines oléagineuses et produits protéiques à base de graines oléagineuses

4.1.3.1 Les farines de graines oléagineuses, les concentrés protéiques et les isolats protéiques que l'on sait appropriés à l'alimentation des nourrissons du deuxième âge et des enfants en bas-âge comprennent:

| | |
|-----------------------|---|
| Soja: | farine (partiellement ou non dégraissée) concentrés, isolat |
| Arachides: | farine dégraissée et isolat |
| Sésame: | farine intégrale et dégraissée |
| Graines de coton: | farine dégraissée |
| Graines de tournesol: | farine dégraissée |

4.1.3.2 Les farines et les produits protéiques à base de graines oléagineuses constituent une source abondante de protéines (de 50 pour cent pour les farines à 95 pour cent pour les isolats). Lorsqu'ils sont produits dans des conditions appropriées, ils peuvent représenter le constituant protéique principal dans la formulation des aliments d'appoint.

4.1.3.3 On trouvera dans les Directives du PAG No. 5 (28), No. 2 (29), No. 4 (30) et No. 14 (31) des suggestions relatives aux conditions appropriées par la production de farine de consommation à partir de fèves de soja, d'arachides, de graines de coton et de sésame.

4.1.4 Poisson et concentrés protéiques de poisson

4.1.4.1 Les espèces de poisson comestibles séchées et réduites en poudre, ainsi que les concentrés protéiques de poisson produits dans des conditions appropriées se sont révélés convenir particulièrement bien à l'alimentation des nourrissons et des enfants en bas-âge. La Directive du PAG No. 9 (32) contient des propositions relatives à de telles conditions.

4.1.4.2 Les concentrés protéiques de poisson ont une teneur en protéines de haute qualité de 70-80%; leur teneur en lysine est également élevée.

4.1.5 Lipides

4.1.5.1 L'incorporation de corps gras, surtout des graisses et des huiles d'origine végétale a lieu lors de la formulation des aliments d'appoint pour en augmenter la densité calorique et répondre aux besoins physiologiques des nourrissons du deuxième âge et des enfants en bas-âge.

4.1.5.2 Les graisses et les huiles végétales contenant des acides gras polysaturés doivent être préférées à celles qui renferment des acides gras saturés en grandes quantités.

4.2 Autres ingrédients

4.2.1 Lait et produits laitiers

Le lait et les produits laitiers, lorsqu'ils sont disponibles, contribuent à améliorer la qualité nutritionnelle du produit.

4.2.2 Édulcorants

Le sucre et d'autres édulcorants nutritifs favorisent l'acceptabilité de l'aliment et contribuent à en réduire "l'encombrement".

4.2.3 Aromatisants

De la vanille et des aromatisants traditionnels peuvent être ajoutés aux aliments d'appoint pour en favoriser l'acceptabilité.

4.2.4 D'autres ingrédients peuvent être utilisés, s'il a été démontré qu'ils conviennent au but visé.

5. TRAITEMENT

5.1 Questions générales

Quels que soient le type et le niveau du traitement, la matière première devrait être préalablement traitée de manière à obtenir des matériaux de départ sains et propres. Par ce type de traitement, on entend:

- 1/ Directive du PAG No. 2: Préparation de farine d'arachide de qualité alimentaire; Directive du PAG No. 4: Préparation de concentrés protéiques de qualité alimentaire à base de graines de coton; Directive du PAG No. 5: Directive pour les farines et gruaux de soja traités thermiquement; Directive du PAG No. 9: Concentrés protéiques de poisson propres à la consommation humaine; Directive du PAG No. 14: Préparation de farine de sésame dégraissée de qualité alimentaire.

5.1.1 Nettoyage et lavage qui servent à éliminer la saleté, les graines endommagées, les insectes, les excréments d'insectes et toute autre matière adhérente.

5.1.2 Le décorticage. Les graines de légumineuses et les graines oléagineuses devraient faire l'objet d'un décorticage ainsi complet que possible. Le décorticage ramène à des niveaux acceptables la teneur en fibres brutes du produit et élimine le tannin et d'autres composés phénoliques qui peuvent diminuer la digestibilité des protéines. Cela est également le cas pour certaines céréales, et notamment celles mentionnées à l'alinéa 4.1.1.2.

5.2 Traitement simple

5.2.1 Produits moulus

5.2.1.1 Les ingrédients qui se prêtent à la formulation des aliments d'appoint sans autre traitement ultérieur peuvent être moulus ensemble ou individuellement avant l'addition des autres ingrédients pour obtenir la formulation voulue du produit.

5.2.1.2 Les aliments d'appoint à base d'ingrédients moulus en poudre doivent être bouillis avec la quantité d'eau prescrite de manière à stériliser le produit, détruire les substances toxiques et éliminer les facteurs anti-nutritionnels qui pourraient être présents, gélatiniser l'amidon et, en général, améliorer la digestibilité et l'absorption.

5.2.1.3 "L'encombrement" des préparations obtenues à partir d'aliments d'appoint comprenant des ingrédients moulus en poudre peut être réduit en ajoutant au cours de la formulation des quantités appropriées d' α -amylase qui, lorsque le produit est chauffé lentement jusqu'au point d'ébullition, produit une pré-digestion partielle de l'amidon et réduit la quantité d'eau nécessaire lors de la préparation des aliments.

5.2.2 Torréfaction

5.2.2.1 Les graines de légumineuses ainsi que les graines oléagineuses (soja, arachide et sésame) peuvent être torréfiées sous forme de graines entières ou après un trempage préalable. Ce trempage donne des graines gonflées à texture légère. La torréfaction met en valeur la saveur et le goût du produit en provoquant la dextrinisation de l'amidon; il en améliore la digestibilité et contribue à en réduire l'encombrement.

5.2.2.2 Les ingrédients torréfiés après décorticage sont moulus et mélangés aux autres ingrédients nécessaires pour obtenir la formulation du produit.

5.2.2.3 L'aliment d'appoint à base d'ingrédient torréfiés et moulus doit être bouilli de manière appropriée dans la quantité d'eau prescrite avant d'être administré.

5.2.3 Germination et conversion en malt

5.2.3.1 La germination des céréales et des graines de légumineuses peut être obtenue par trempage ou humidification. L'enveloppe du grain qui éclate pendant le processus est enlevée par lavage. Après séchage, le produit malté est moulu et mélangé avec les autres ingrédients de l'aliment d'appoint.

5.2.3.2 L'action des amylases naturels provoque la pré-digestion du constituant amylicé (dextrinisation) et par conséquent la réduction de l'encombrement, ce qui augmente la concentration des éléments nutritifs dans le produit.

5.3 Technologie de traitement avancée

5.3.1 Cuisson-extrusion 1/

5.3.1.1 Les principaux ingrédients moulus (céréales, graines de légumineuses, farine de graines oléagineuses) après avoir été mélangés peuvent être traités en une seule étape par cuisson-extrusion. Le produit extrudé après avoir au besoin été séché, est moulu à la granulométrie souhaitée et la formulation est obtenue par addition des ingrédients secondaires.

5.3.1.2 Cette technologie a les effets suivants: la gélatinisation des constituants amylicés du mélange est obtenue à l'aide de quantités minimales d'eau: l'inactivation des lectines et la diminution simultanée de l'action des agents inhibiteurs de

1/ Ces produits sont également visés par la norme Codex pour les aliments traités à base de céréales. Toutefois, cette norme ne comprend pas de dispositions détaillées en ce qui concerne la teneur en éléments nutritifs.

la trypsine: une diminution de la quantité d'eau nécessaire pour la préparation, soit un accroissement de la concentration des éléments nutritifs.

5.3.1.3 Pour des raisons nutritionnelles les aliments d'appoint traités par les cuissons-extrusions n'ont pas besoin de bouillir lors de leur reconstitution dans l'eau.

5.3.2 Pré-digestion enzymatique 1/

5.3.2.1 Les principaux ingrédients moulus (céréales, légumineuses en graines, farine de graines oléagineuses) additionnés de 1 à 2 fois leur volume d'eau et de 0,05-0,1% du mélange sec d' α -amylase sont chauffés lentement à la température de 60-70°C dans un convertisseur en remuant continuellement jusqu'au moment où le mélange possède la fluidité voulue, ce qui indique la scission des molécules d'amidon en dextrines et en sucres réducteurs. La température est ensuite élevée encore jusqu'à 85-90°C, afin de rendre les enzymes inactifs; la boue obtenue est ensuite séchée au cylindre et réduite en farine ou en petits flocons. Les constituants secondaires et les lipides sont alors ajoutés pour compléter la formulation.

5.3.2.2 Il n'est pas nécessaire de faire bouillir le produit reconstitué avec la quantité voulue d'eau.

5.3.2.3 Le produit possède des qualités organoleptiques améliorées, une meilleure digestibilité, une bonne solubilité et n'a besoin que de petites quantités d'eau pour sa préparation; la concentration des éléments nutritifs est par conséquent élevée.

6. FORMULATION DES ALIMENTS D'APPOINT

6.1 Aspects nutritionnels

6.1.1 Energie

6.1.1.1 Les principaux constituants des aliments d'appoint (céréales, légumineuses en graines, farine de graines oléagineuses dégraissée) ont une teneur énergétique relativement faible.

6.1.1.2 La densité calorique peut être augmentée: en ajoutant des lipides et/ou des édulcorants nutritifs et/ou en soumettant les ingrédients principaux aux traitements proposés aux alinéas 5.2 et 5.3.

6.1.1.3 100 grammes d'aliments d'appoint devraient fournir environ 400 kcal (1,7 Mj).

6.1.2 Protéines

6.1.2.1 L'indice chimique des acides aminés des mélanges composés de céréales, de légumineuses et/ou de farines de graines oléagineuses devrait être ajusté à 65 au moins; le taux d'efficacité protéique devrait également être ajusté à une valeur non inférieure à 2,1 et si possible supérieure à 2,3 (caséine: 2,5).

1/ Ces produits sont également visés par la norme Codex pour les aliments traités à base de céréales. Toutefois, cette norme ne comprend pas de dispositions détaillées en ce qui concerne la teneur en éléments nutritifs.

6.1.2.2 La qualité des protéines peut être améliorée par l'addition de méthionine ou de lysine dans leur forme L en concentrations adéquates et sans danger.

6.1.2.3 Pour que l'aliment d'appoint fournisse 75% de l'apport protéique recommandé, sa teneur en protéine devrait être ajustée à $16 \times 0,75 = 12$. Lorsque l'indice chimique des acides aminés est égal à 65, la teneur en protéines devrait être la suivante:
 $12:65 \times 100 = 18,5 \text{ g}$ ou $20 \text{ g}/100 \text{ g}$.

6.1.3 Lipides

6.1.3.1 L'incorporation d'autant de matière grasse qu'il est techniquement possible est recommandée, de manière à accroître la densité calorique du produit. Un taux de lipides apportant 25% des calories serait souhaitable. Cela correspond à 11 g dans 100 g d'aliments d'appoint.

6.1.3.2 Lorsque pour des raisons économiques l'incorporation de lipides dans la formulation de l'aliment d'appoint n'est pas possible, l'addition d'une quantité déterminée de graisses et d'huile au moment de la préparation de l'aliment, devrait être recommandée par le mode d'emploi qui figure sur l'étiquette.

6.1.3.3 La concentration de l'acide linoléique (sous forme de glycéride) ne devrait pas être inférieure à 300 mg par 100 kcal, ou 1,4 g par 100 g de produit.

6.1.4 Glucides

6.1.4.1 La présence d'hydrates de carbone, sous forme d'édulcorants nutritifs, augmente la densité calorique des produits; les glucides sont plus facilement digérés et absorbés que l'amidon et favorisent l'acceptabilité.

6.1.4.2 Lorsque pour des raisons économiques leur présence n'est pas possible dans la formulation de l'aliment d'appoint, le mode d'emploi qui figure sur l'étiquette devrait recommander l'addition de quantités spécifiées de sucre, de sirop ou d'édulcorants similaires lors de la préparation de l'aliment.

6.1.4.3 Etant donné que les fibres alimentaires sont absorbées et fermentées lentement par la flore intestinale, ayant ainsi un effet laxatif, la teneur en fibres brutes du produit ne devrait pas dépasser 5 pour cent par 100 g de produit. Des teneurs supérieures peuvent être acceptables mais demandent des essais cliniques.

6.1.5 Vitamines et sels minéraux

6.1.5.1 L'addition de vitamines et de sels minéraux devrait être en fonction des conditions nutritionnelles et sanitaires locales et dépendre des législations nationales.

6.1.5.2 Il faudrait tenir compte de la teneur en vitamines et sels minéraux des ingrédients des aliments d'appoint au moment de décider le type de préparation vitaminique et sels minéraux à ajouter pendant la formulation.

6.1.5.3 Lorsque les nourrissons du deuxième âge ou les enfants en bas-âge reçoivent des vitamines et des sels minéraux par l'intermédiaire des centres PMI ou d'autres organismes de santé, leur adjonction dans les aliments d'appoint peut s'avérer inutile.

6.1.6 Proposition de composition type pour les aliments d'appoint

6.1.6.1 Une composition type pour les aliments d'appoint destinés aux nourrissons du deuxième âge et aux enfants en bas-âge, est proposée au Tableau 1 compte tenu des considérations qui précèdent.

6.1.6.2 Cette composition n'est pas nécessairement applicable à toutes les conditions existant dans les différents pays et des modifications appropriées peuvent être apportées en vue de l'adapter à des conditions socio-économiques spécifiques (voir aussi les sections 6.1.3.2, 6.1.4.2 et 6.1.5).

7. MODE D'EMPLOI

7.1 Les produits composés d'un mélange d'ingrédients crus n'ayant pas fait l'objet d'un traitement thermique doivent être bouillis comme il convient dans la quantité d'eau prescrite lors de la préparation.

7.2 Les produits composés d'un mélange ayant subi un traitement thermique peuvent être préparés en ajoutant de l'eau chaude ou froide et en mélangeant. Parfois il n'est pas nécessaire de faire bouillir le produit.

Tableau 1

Composition type proposée pour les aliments d'appoint

| | <u>Quantités par</u> <u>100 g</u> | <u>Quantités par</u> <u>100 kcal</u> | <u>Quantités par</u> <u>100 KJ</u> |
|--|--------------------------------------|---|---------------------------------------|
| Protéines <u>1/</u> g | 20 | 5,2 | 1,21 |
| Lipides, g | 10 | 2,6 | 0,6 |
| Fibres brutes <u>2/</u> g | 5 | 1,3 | 0,3 |
| Cendres insolubles dans l'acide, g | 0,05 | --- | --- |
| <u>4.6.4 Teneur en vitamines <u>3/</u></u> | | | |
| Vitamines A, en tant que rétinol, μ g | 400 | 100 | 24 |
| Vitamines D, (cholécalfcérol), μ g | 10 | 2,5 | 0,6 |
| Vitamines E, (a-tocophérol), μ g | 5 | 1,25 | 0,3 |
| Acide ascorbique, mg | 20 | 0,52 | 0,12 |
| Thiamine, μ g | 500 | 125 | 32 |
| Riboflavine, μ g | 800 | 200 | 48 |
| Niacine, mg | 9 | 2,20 | 0,57 |
| Vitamines B ₆ , μ g | 900 | 220 | 57 |
| Acide folique, μ g | 100 | 27 | 6 |
| Vitamines B ₁₂ , μ g | 2 | 0,52 | 0,12 |
| <u>4.6.5 Teneur en sels minéraux</u> | | | |
| Calcium, mg | 800 | 200 | 48 |
| Phosphore, mg | 800 | 200 | 48 |
| Fer, mg | 10 | 2,7 | 0,6 |
| Iode, μ g | 70 | 18 | 4,5 |

- 1/ L'indice chimique des protéines est 65 et le taux d'efficacité protéique 2,2 (Caséine: 2,5).
- 2/ Une teneur plus élevée en fibres brutes peut être admise; sous réserve cependant d'essais cliniques.
- 3/ On estime que les valeurs indiquées pour les vitamines et les sels minéraux sont minimales, sauf dans le cas de la Vitamine D pour laquelle une augmentation est déconseillée. Les vitamines ajoutées en excès pendant le traitement ne doivent pas dépasser les quantités nécessaires pour maintenir les taux indiqués sur l'étiquette pendant la période de conservation prévue pour le produit.

Questions générales

- (a) Un enfant d'un an a été utilisé comme référence pour le calcul des besoins énergétiques et en éléments nutritifs.
- (b) L'apport quotidien de protéines recommandé 1/ est de 16 grammes de protéines des oeufs ou du lait.
- (c) Le besoin énergétique 2/ est de 1 200 kcal (5 Mj)/jour.
- (d) On estime que 100 grammes d'aliment d'appoint en poudre, en gruaux ou en flocons, préparés à l'aide de la quantité d'eau prescrite, constitue une quantité raisonnable qu'il est possible à un nourrisson du deuxième âge ou à un enfant en bas âge d'ingérer facilement, en deux repas ou plus.
- (e) Cette quantité ne peut couvrir qu'un tiers environ des besoins énergétiques, mais peut correspondre à 75-100 pour cent de l'apport protéique recommandé.

- 1/ L'apport protéique de sécurité est la quantité de protéines estimée nécessaire pour couvrir les besoins physiologiques et maintenir la santé de la presque totalité des personnes du groupe (ce taux est par conséquent supérieur aux besoins moyens).
- 2/ Le besoin énergétique est la consommation d'énergie nécessaire et suffisante pour couvrir les besoins énergétiques de l'individu moyen en bonne santé dans une catégorie donnée.

7.3 Lorsque l'adjonction d'ingrédients à haute teneur énergétique tels que des lipides et édulcorants nutritifs, n'a pas été possible pour des raisons technologiques et économiques, leur adjonction lors de la préparation du produit peut être souhaitable et recommandée.

8. HYGIENE

8.1 Dans toute la mesure où le permettent les bonnes pratiques de fabrication, les préparations d'appoint pour nourrissons du deuxième âge et les enfants en bas-âge devraient être exemptes de matières inadmissibles.

8.2 Lorsqu'il est analysé selon des méthodes appropriées d'échantillonnage et d'examen, le produit: 1/

- a) devrait être exempt de microorganismes pathogènes
- b) ne devrait contenir aucune substance provenant de microorganismes en quantité pouvant présenter un risque pour la santé
- c) ne devrait contenir aucune substance toxique ou nocive en quantité pouvant présenter un risque pour la santé

8.3 Le produit devrait être préparé, emballé et conservé dans des conditions compatibles avec l'hygiène.

9. CONDITIONNEMENT

9.1 Le produit devrait être conditionné dans des récipients qui préservent les qualités d'hygiène et les autres qualités de l'aliments.

9.2 Les récipients, y compris les matériaux d'emballage, devraient être constitués uniquement de substances inoffensives et convenant à l'usage auquel elles sont destinées.

10. ETIQUETAGE

10.1 Nom du produit

10.1.1 Le produit devrait être désigné par les termes "Aliment d'appoint pour nourrissons du deuxième âge et enfants en bas-âge". En outre toute désignation appropriée peut être utilisée conformément aux usages nationaux.

10.1.2 Les sources dont proviennent les protéines contenues dans le produit devraient être clairement indiquées sur l'étiquette, à proximité du nom de l'aliment. 1/

10.2 Liste des ingrédients

10.2.1 L'étiquette devrait comporter la liste complète des ingrédients énumérés dans l'ordre décroissant selon leur proportion. Les vitamines et les sels minéraux ajoutés peuvent être énumérés dans des groupes distincts réservés aux vitamines et aux sels minéraux.

10.3 Déclaration de la valeur nutritive

Les renseignements d'ordre nutritionnel déclaré sur l'étiquette devraient comporter les éléments d'information ci-après, indiqués dans l'ordre suivant:

- a) la valeur énergétique, exprimée en kilocalories et/ou kilojoules et le nombre de grammes de protéines, de glucides et de lipides fournis par 100 g de l'aliment tel qu'il est vendu.
- b) La quantité totale de chaque vitamine, de chaque sel minéral par 100 g de l'aliment tel qu'il est vendu.

10.4 Contenu net

Le contenu net du produit devrait être déclaré en poids, exprimé soit d'après les systèmes métriques (unité du "Système international") ou selon le système exigé dans le pays où le produit est vendu, soit selon les deux systèmes.

10.5 Nom et adresse

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

1/ Ces sections pourraient faire l'objet d'un nouvel examen.

10.6 Datage et instructions d'entreposage

10.6.1 La "date de durabilité minimale" (précédée des mots "à consommer de préférence avant") doit être indiquée en clair dans l'ordre ci-après: jour, mois, année, à l'aide de chiffres, sauf pour les produits dont la durée de conservation excède trois mois pour lesquels la mention du mois et de l'année suffiront. Le mois peut être indiqué en lettres dans les pays où cette formule ne prête pas à confusion pour le consommateur. Dans le cas de produits pour lesquels seule la déclaration du mois et de l'année est exigée, et dont la durée de conservation expire à la fin de l'année déclarée, on peut aussi faire figurer la mention: "fin (année déclarée)".

10.6.2 En plus de la date, toutes conditions particulières pour l'entreposage de l'aliment devraient être indiquées si la validité de la date en dépend.

10.6.3 Dans la mesure du possible, les instructions d'entreposage devraient figurer à proximité immédiate de l'indication de la date.

10.7 Mode d'emploi

10.7.1 Des instructions relatives à la préparation et à l'emploi du produit devraient figurer sur l'étiquette, si possible accompagnées de dessins appropriés. Ces instructions devraient comporter des informations appropriées conformément à la section 7.

10.7.2 Des instructions sur l'entreposage et la conservation du produit lorsque le récipient a été ouvert devraient figurer sur l'étiquette.

10.7.3 L'indication que l'aliment ne doit pas être administré avant l'âge de [quatre à six mois] devrait figurer sur l'étiquette.

RAPPORT DE LA TROISIEME REUNION DU GROUPE DE TRAVAIL AD HOC SUR LES
METHODES D'ANALYSE POUR LES ALIMENTS DESTINES AUX NOURRISSONS
ET AUX ENFANTS EN BAS AGE

Le Groupe de travail était composé de représentants des pays et organisations ci-après:

République Fédérale d'Allemagne (Présidence)
Etats-Unis d'Amérique
Royaume-Uni
Thaïlande
AOAC
FAO

1. Détermination des cendres (Méthode du type I)

La méthode de l'AOAC (Méthodes officielles de l'AOAC, XI, 1970, 7.010 cendres) a été confirmée par le CCMAS (voir ALINORM 78/23).

2. Perte à la dessiccation (Méthode du type I)

La méthode XI de l'AOAC, 1970, 7003, teneur en eau, dessiccation dans le vide à 75-100°, a été confirmée par le CCMAS (voir ALINORM 78/23).

3. Fibres brutes

Le CCMAS a approuvé l'avis exprimé au cours de la seconde réunion du Groupe de travail Ad Hoc (1980), selon lequel aucune méthode n'était nécessaire pour les préparations pour nourrissons et la plupart des aliments pour enfants en bas âge. Le Groupe de travail a recommandé les méthodes ISO ci-après: (ISO/DIS 5498 - Denrées alimentaires agricoles - Détermination de la teneur en fibres brutes - Méthode générale; ISO/DIS 6541 - Denrées alimentaires agricoles - Détermination de la teneur en fibres brutes - Méthode Scharrer modifiée), pour ce qui est des aliments destinés aux nourrissons contenant de grandes quantités de céréales, en vue de corriger la détermination des glucides assimilables. On a estimé que les méthodes combinées utilisées pour parvenir à la teneur en glucides assimilables correspondraient à une méthode de type I.

4. Vitamine E

Une méthode par chromatographie gaz-liquide a été soumise à des essais interinstitutions par l'AOAC. Il a été demandé à l'AOAC de mettre cette méthode à la disposition du Président du Groupe de travail et du Secrétariat de la FAO. Le Secrétariat la distribuera ensuite aux gouvernements et aux organisations internationales intéressés pour observations comme méthode de type II.

5. Acide linéoléique

Le projet définitif de la méthode UICPA a été distribué aux membres du Groupe de travail. Elle sera probablement publiée par l'UICPA en 1983. Cette méthode doit être utilisée conjointement avec la méthode UICPA 2.209. Le Président du Groupe de travail s'est engagé à demander à l'UICPA d'autoriser le Secrétariat de la FAO à distribuer aux gouvernements et aux organisations internationales le projet définitif et la méthode 2.209 pour observations comme méthode de type II.

6. Sodium et potassium

La méthode mentionnée dans la norme a été confirmée par le CCMAS pour ce qui est des aliments diététiques ou de régime à faible teneur en sodium. Aucune étude spéciale n'a été faite sur les aliments pour nourrissons à l'aide de cette méthode. Le Groupe de

travail a recommandé que l'on demande aux organisations internationales intéressées d'entreprendre une étude visant à confirmer que cette méthode est une méthode de type II.

7. Iodure

Une méthode danoise a été distribuée aux membres du Groupe de travail pour observations. Le Groupe de travail examinera de nouveau cette méthode à sa prochaine réunion.

8. Travaux futurs

Le Groupe de travail a examiné la nécessité d'étudier des méthodes d'analyse pour les diverses dispositions de toutes les normes visant des aliments diététiques ou de régime spéciaux et pas seulement les aliments pour nourrissons. Cette tâche est d'une ampleur considérable, et amènera le Groupe de travail à siéger plus longtemps pendant les sessions du Comité. Le Groupe de travail a donc proposé de se réunir au moins un jour entier durant la session plénière du Comité. Le Président du Groupe de travail et le Secrétariat de la FAO ont été priés de préparer une liste des diverses méthodes nécessaires. Cette liste devrait être envoyée aux organisations internationales intéressées en leur demandant de communiquer des méthodes convenant aux objectifs du Codex.

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

A. Les listes consultatives de sels minéraux et de composés vitaminiques utilisables dans les aliments pour nourrissons et enfants en bas âge approuvés par la Commission du Codex Alimentarius figurent dans le Volume IX.

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

- 1) 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 MINERAUX PROPOSES POUR INCLUSION DANS LA LISTE CONSULTATIVE DE SELS MINERAUX 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 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) | Acetate de magnesium Gluconate de magnesium. | |
| Fer (Fe) | Ascorbate ferreux Glucuronate ferreux Glycérophosphate ferreux 1/ Phosphate ferreux Saccharate ferreux Lactate ferrique 2/ Tartrate ferrique | |
| Cuivre (Cu) | Acetate cuprique Complexe cuivre/Lysine | 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 |

(Cont.)

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.

| Source de | Sels | Emploi dans les aliment pour nourrissons et enfants en bas âge |
|----------------|---|--|
| Zinc (Zn) | Lactate de zinc | |
| manganèse (Mn) | Lactate de manganèse | |
| Sodium (Na) | Glucuronate de sodium Glycérophosphate de sodium Malate de sodium | |
| Potassium (K) | Ascorbate de potassium Glucuronate de potassium Malate de potassium | |
| Chlorure (Cl) | Chlorure de zinc 1/ | |

D. 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.

E. 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 | Tétrabutyrate de riboflavine Pyridoxal 5-phosphate Palmitate de pyridoxine Di-Palmitate de pyridoxine | JSFA |
| Acide pantothénique | Pantothénate de sodium | |
| Vitamine C | Ascorbate de potassium Stéarate d'ascorbyl ¹ | JSFA |
| Choline | Hydrojenocitrate de choline | |

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

PROJETS D'AMENDEMENTS A CERTAINES DISPOSITIONS DES NORMES CODEX POUR
LES ALIMENTS DIETETIQUES OU DE REGIME

I. PROJETS D'AMENDEMENTS AUX NORMES CODEX POUR LES ALIMENTS DESTINES AUX NOURRISSONS
ET ENFANTS EN BAS AGE A L'ETAPE 3 1/

A. Agents levurants

Norme visée: Norme Codex pour les aliments traités à base de céréales pour nourrissons et enfants en bas âge (CODEX STAN 74-1981). Il est suggéré d'inclure la disposition suivante à la section 5:

"5.6 Agents levurants

| | | |
|-------|-------------------------|------------------------|
| 5.6.1 | Carbonate d'ammonium | } Limités par les BPF" |
| 5.6.2 | Bi-carbonate d'ammonium | |

B. Définition du terme "children" ("enfants en bas âge") 2/

Normes visées: Normes Codex pour les aliments diversifiés de l'enfance (CODEX STAN 73-1981) et pour les aliments traités à base de céréales pour les nourrissons et enfants en bas âge (CODEX STAN 74-1981). Amender comme suit les sections 2.3 et 3.3 des normes précitées:

"2.3 - 3.3

Le terme anglais "young children" ("enfants en bas âge") désigne les enfants de 12 mois à 3 ans." (Amendement souligné dans la version anglaise).

C. Gomme Guar

Norme visée: Norme Codex pour les aliments diversifiés de l'enfance (CODEX STAN 73-1981). Il est proposé d'inclure la disposition suivante à la section 4:

| | |
|--------|---|
| "4.1.2 | <u>Concentration maximale dans 100 g de produit préparé, prêt à la consommation</u> |
|--------|---|

Gomme Guar

0,2 g"

D. Proportion maximale pour les vitamines D

Norme visée: Norme Codex pour préparations pour nourrissons (CODEX STAN 72-1981). Il est proposé d'amender comme suit la section 4.1.2(a).

| | <u>"Proportion par 100 calories assimilables</u> | <u>Proportion par 100 kilojoules assimilables</u> |
|------------|--|---|
| | <u>Minimum</u> <u>Maximum</u> | <u>Minimum</u> <u>Maximum</u> |
| Vitamine D | 40 U.I. [120] U.I. | 10 U.I. [30] U.I. |

1/ Sous réserve d'approbation de la Commission à sa 15ème session.

2/ Amendement corollaire.

II. PROJETS D'AMENDEMENTS A LA NORME POUR LES PREPARATIONS POUR NOURRISSONS (CODEX STAN 72-1981) A L'ETAPE 5 1/

"5.5 Aucun additif alimentaire ne doit être présent à la suite d'un transfert à partir des matières premières ou d'autres ingrédients, à l'exception:

- (a) des additifs alimentaires mentionnés aux alinéas 5.1 à 5.4 de la présente norme dans les limites des concentrations maximales stipulées dans la norme; et
- (b) des substances supports mentionnées dans la liste consultative des composés vitaminiques utilisables dans les aliments pour nourrissons et enfants en bas âge, dans les limites des concentrations maximales stipulées dans cette liste.

III. AMENDEMENT A LA SECTION "FORMES VITAMINIQUES PARTICULIERES" DE LA LISTE CONSULTATIVE APPROUVEE DES COMPOSES VITAMINIQUES UTILISABLES DANS LES ALIMENTS POUR NOURRISSONS ET ENFANTS EN BAS AGE

Il est proposé d'amender comme suit le texte de cette section:

"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 ci-après ainsi que les additifs autorisés dans la norme Codex correspondante:

| | <u>Concentration maximale dans les aliments préparés prêts à la consommation</u> |
|--|--|
| (a) Dextrines | 60 mg/kg |
| (b) Amidons modifiés tels qu'ils figurent dans la liste A (1) du Guide sur l'usage sans danger des additifs alimentaires (CAC/FAL 5-1979)" | 100 mg/kg |

IV. PROJET D'AMENDEMENT A LA NORME CODEX POUR LES ALIMENTS PAUVRES EN SODIUM (Y COMPRIS LES SUCCEDANES DU SEL) 2/

Il est proposé d'inclure la section sur le datage ci-après dans la norme précitée:

"4.1.6 Datage

La date de durabilité minimale (précédée des mots "à consommer de préférence avant") doit être indiquée en clair dans l'ordre ci-après: mois, année, à l'aide de chiffres sauf pour les produits dont la durée de conservation excède 3 mois, pour lesquels la mention du mois et de l'année suffira. Le mois peut être indiqué en lettres dans les pays où cette formule ne prête pas à confusion pour le consommateur. Dans le cas des produits pour lesquels seule la déclaration du mois et de l'année est exigée et dont la durée de conservation expire à la fin de l'année déclarée, on peut aussi faire figurer la mention: "fin (année déclarée)".

4.1.7 Instructions d'entreposage

En plus de la date, toute condition particulière pour l'entreposage de l'aliment devrait être indiquée si la validité de la date en dépend. Dans la mesure du possible, les instructions d'entreposage devraient figurer à proximité immédiate de l'indication de la date.

- 1/ Il est suggéré de recommander à la 15^{ème} session de la Commission d'omettre les étapes 6 et 7 et d'adopter l'amendement aux étapes 5 et 8.
- 2/ Amendement corollaire.