

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 Télex: 610181 FAOI. Câbles Foodagri Facsimile: 6799563

ALINORM 89/26

F

PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS

Dix-huitième session

Genève, 3 - 12 juillet 1989

RAPPORT DE LA SEIZIEME SESSION DU

COMITE DU CODEX SUR LA NUTRITION ET LES ALIMENTS DIETETIQUES OU DE REGIME

Bonn-Bad Godesberg, République fédérale d'Allemagne, 29 septembre - 7 octobre 1988

Note: La lettre circulaire CL 1988/56-NFSDU est jointe au présent document.

W/Z4081

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 FAOI. Câbles Foodagri Facsimile: 6799563

CX 2/7.2
CX 5/20
CX 5/20.2

CL 1988/56-NFSDU
Février 1989

AUX: - Services centraux de liaison avec le Codex
- Participants à la seizième session du Comité du Codex sur la nutrition et les aliments diététiques ou de régime
- Organisations internationales intéressées

DU: Chef du Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires,
FAO, Via delle Terme di Caracalla, 00100 Rome (Italie)

OBJET: Distribution du rapport de la seizième session du Comité du Codex sur la nutrition et les aliments diététiques ou de régime (CCNFSDU)

Le rapport de la seizième session du CCNFSDU (ALINORM 89/26) a été distribué au début de 1989. Il sera examiné par la Commission du Codex Alimentarius à sa dix-huitième session, qui doit se tenir à Genève du 3 au 12 juillet 1989.

PARTIE A - QUESTIONS INTERESSANT LA DIX-HUITIEME SESSION DE LA COMMISSION

1. Projet de directives et amendements à l'étape 8 de la Procédure
 - a) Projet de directives sur les préparations alimentaires d'appoint destinées aux nourrissons du deuxième âge et aux enfants en bas âge (par 93 et Annexe III, ALINORM 89/26)
 - b) Projets d'amendements aux sections d'étiquetage figurant dans les Normes Codex pour les aliments en conserve pour bébés et les aliments traités à base de céréales destinés aux nourrissons et aux enfants en bas âge (par. 152-156 et Annexe VIII, ALINORM 89/26)
2. Projets de normes à l'étape 5 de la Procédure
 - a) Projet de norme pour les mentions d'étiquetage et les allégations concernant les aliments destinés à des fins médicales spéciales (par. 128-151 et Annexe IV, ALINORM 89/26)
 - b) Projet de norme pour les préparations alimentaires complètes sur le plan nutritionnel utilisées dans les régimes amaigrissants (par. 112-125 et Annexe V, ALINORM 89/26)
3. Autres questions à examiner par la Commission
 - a) Projet d'amendement aux Principes généraux régissant l'addition d'éléments nutritifs essentiels aux aliments (par. 162-165, par. 166-169 et Annexe VIII, ALINORM 89/26)

- b) Amendement éventuel de la Norme Codex pour les aliments traités à base de céréales destinés aux nourrissons et aux enfants en bas âge (par. 200-201 et Annexe VIII, ALINORM 89/26)
- c) Normalisation éventuelle des édulcorants de table (par. 174-176, ALINORM 89/26)
- d) Examen des méthodes d'analyse et d'échantillonnage figurant dans les normes Codex pour les aliments diététiques ou de régime (par. 178-184 et 188-190, ALINORM 89/26 et ALINORM 89/23)
- e) Critères supplémentaires pour l'amendement des listes consultatives de sels minéraux et de composés vitaminiques (par. 193, ALINORM 89/26) et addition des gluconates de magnésium, de manganèse et de zinc dans la liste consultative Codex de sels minéraux (Codex Alimentarius, Volume IX) (par. 194, ALINORM 89/26).
- f) Normalisation éventuelle des suppléments vitaminiques et minéraux (par. 37, ALINORM 89/26)

PARTIE B - QUESTIONS INTERESSANT LES GOUVERNEMENTS ET LES ORGANISATIONS INTERNATIONALES

1. 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 (par. 100-111 et Annexe VI, ALINORM 89/26)

Les gouvernements et les organisations internationales intéressées sont à nouveau priés de donner leur avis sur l'avant-projet de norme précité, compte tenu des conclusions du Comité exposées aux paragraphes 100-111 du document ALINORM 89/26. Ils devraient notamment formuler des observations sur la suggestion du Royaume-Uni concernant l'équivalence nutritionnelle (par. 108, ALINORM 89/26).

Prière d'adresser les observations à M. H. Hauser, Oberamtsrat, Bundesministerium für Jugend, Familie, Frauen und Gesundheit, Deutschherrenstr. 87, D-5300 Bonn 2, République fédérale d'Allemagne, avec copie à notre bureau, avant la fin de 1989.

2. Principes généraux régissant l'addition d'éléments nutritifs essentiels aux aliments (par. 166-169 et Annexe VIII, ALINORM 89/26)

A sa dix-huitième session, la Commission décidera s'il convient d'entreprendre la procédure d'amendement par étapes.

Les gouvernements et les organisations internationales intéressées sont priés de donner leur avis, à l'étape 3 de la Procédure Codex, sur les définitions de "l'enrichissement" et de la "normalisation" qu'il est proposé d'inclure dans les "Principes généraux".

Les observations doivent être adressées à M. H. Hauser, avec copie à notre bureau, avant la fin de 1989 (voir partie B, 1. ci-dessus).

3. Avant-Projet d'amendement à la limite maximale pour le cacao dans la Norme Codex pour les aliments traités à base de céréales destinés aux nourrissons et aux enfants en bas âge (par. 200-201 et Annexe VIII, ALINORM 89/26)

La Commission décidera, à sa dix-huitième session, s'il convient d'entreprendre la Procédure d'amendement du Codex.

Les gouvernements et les organisations internationales intéressées sont priés d'adresser leurs observations sur l'amendement proposé (voir par. 200-201 et Annexe VIII, ALINORM 89/26) à M. H. Hauser, avec copie à notre bureau, avant la fin de 1989 (voir PARTIE B, l. ci-dessus).

4. Normes/directives nutritionnelles sur l'ingestion excessive de graisses, de sucres et de sodium et l'ingestion insuffisante de fibres (par. 39, ALINORM 89/26)

Les gouvernements et les organisations internationales intéressées sont priés d'adresser leurs observations sur les problèmes évoqués au paragraphe 39 (ALINORM 89/26) à M. H. Hauser, avec copie à notre bureau, avant la fin de 1989 (voir PARTIE B, l. ci-dessus).

5. Edulcorants de table (par. 174-176, ALINORM 89/26)

La Commission examinera à sa dix-huitième session s'il est nécessaire d'élaborer une norme Codex pour les édulcorants de table et, dans l'affirmative, si cela relève de sa compétence. Les gouvernements ont été priés par le CCNFSU d'indiquer à la Commission si, à leur avis, une telle norme devrait être élaborée (voir par. 176, ALINORM 89/26).

Les gouvernements sont priés d'adresser leurs observations au Chef du Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires, FAO, 00100 Rome, Italie, avant la fin mai 1989.

6. Additions proposées aux listes consultatives Codex de sels minéraux (par. 195-198, ALINORM 89/26)

Les pays mentionnés aux paragraphes 195 et 197 (ALINORM 89/26), ainsi que les autres pays ou les organisations internationales intéressées, sont priés de fournir des renseignements sur l'iodate de potassium, l'acide chlorhydrique et l'acide phosphorique (par. 193, ALINORM 89/26).

Des observations sont également requises sur la proposition visant à porter à 500 mg/kg, dans le produit prêt à l'emploi, la concentration maximale pour les dextrines et les amidons modifiés (par. 198, ALINORM 89/26), ainsi qu'à ajouter la gomme arabique (gomme acacia) et le dioxyde de silice à la liste consultative de composés vitaminiques en qualité respectivement de support et d'agent anti-agglomérant (voir par. 196, ALINORM 89/26).

Prière d'adresser ces renseignements à M. J.G. Chopra, Special Assistant for Medical Affairs, Center for Food Safety and Applied Nutrition (HHF-203), Food and Drug Administration, 200 "C" Street, S.W. Washington, D.C. 20204, Etats-Unis, avec copie à notre bureau, avant la fin de 1989.

7. Rapport de la Consultation mixte FAO/OMS d'experts sur les doses recommandées pour les éléments nutritifs aux fins de l'étiquetage des denrées alimentaires (par. 32-40, ALINORM 89/26).

Le rapport de la Consultation ci-dessus sera distribué en 1989. Les gouvernements sont priés de formuler des observations sur le rapport, qui sera examiné par le CCNFSU à sa dix-septième session (1990).

Résumé et Conclusions

La Seizième Session du Comité du Codex sur la Nutrition et les Aliments diététiques ou de régime est parvenue aux conclusions suivantes au cours de ses délibérations:

- (1) A avancé des normes/directives à l'intention de la Commission du Codex Alimentarius, aux étapes 8 et 5 de la Procédure, comme ci-après:
 - Directives pour la mise au point des préparations alimentaires d'appoint destinées aux nourrissons du deuxième âge et aux enfants en bas âge (par.93)
 - Préparations alimentaires complètes sur le plan nutritionnel utilisées dans les régimes amaigrissants (par. 112-125)
 - Mentions d'étiquetage et allégations pour les aliments destinés à des fins médicales spéciales (par. 126-151)
- (2) A soumis pour examen aux gouvernements des normes/directives et autres questions, comme ci-après:
 - Mentions d'étiquetage et allégations concernant les aliments préemballés à valeur énergétique faible ou réduite (Etape 3) (par. 100-111)
 - Normes ou directives nutritionnelles sur la consommation excessive de graisses, de sucres et de sodium, et l'insuffisance de l'apport en fibres (par. 39)
 - Edulcorants de table (par. 174-176)
 - Suppléments vitaminiques et minéraux (par. 37)
- (3) A soumis aux gouvernements et à la Commission du Codex Alimentarius des propositions pour examen/amendement, comme ci-après:
 - Examen des dispositions d'étiquetage dans les normes pour les aliments destinés à des fins diététiques ou de régime spéciales (par. 98-99 et 152-156)
 - Examen des méthodes d'analyse (par. 178-184)
 - Examen des méthodes d'échantillonnage (par. 188-190)
 - Examen des Listes Codex de sels minéraux et de composés vitaminiques (par. 194-199)
 - Amendement aux Principes généraux régissant l'addition d'éléments nutritifs essentiels aux aliments (par. 162-169)
 - Amendement à la Norme Codex pour les aliments traités à base de céréales pour nourrissons et enfants en bas âge (par. 200-201) (proportion maximale de cacao)
 - Amendement éventuel à la Norme Codex pour les aliments exempts de gluten (par. 157-158)

- (4) Conclusions auxquelles est parvenu le Comité, comme ci-après:
- Préparations alimentaires à très faible valeur énergétique (par. 115)
 - Fibres alimentaires (par. 24-29, 185-187)
 - Critères d'amendement de la Liste consultative de sels minéraux et de composés vitaminiques (par. 193)
 - Iodation du sel (par. 202-203)
 - Problèmes nutritionnels et d'étiquetage posés par les huiles tropicales (par. 13, 206)
- (5) A pris connaissance des discussions préliminaires de la Consultation conjointe FAO/OMS d'experts sur les apports recommandés en éléments nutritifs en vue de l'étiquetage alimentaire (Helsinki, 1988)
- (6) A eu des discussions sur les liens entre les aliments pour nourrissons et enfants en bas âge et le Code international de commercialisation des substituts du lait maternel (par. 9, 152-156)
- (7) A demandé aux gouvernements participants d'accroître leur appui technique aux travaux du Comité (par. 40)
- (8) A discuté de l'application de la Norme générale Codex pour les mentions d'étiquetage et les allégations concernant les aliments préemballés destinés à des fins diététiques ou de régime spéciales aux aliments qui ne sont pas des "aliments diététiques ou de régime spéciaux", et questions connexes (par. 94-97)
- (9) A décidé de suspendre l'examen de l'amendement de la teneur maximale en vitamine D dans les préparations pour nourrissons (par. 159) et de la teneur maximale en vanilline dans les aliments traités à base de céréales pour nourrissons et enfants en bas âge (par. 160-161)
- (10) A décidé qu'il n'est pas en mesure de recommander des concentrations maximales de contaminants dans les aliments destinés aux nourrissons et aux enfants en bas âge (par. 170-171)
- (11) Est convenu de ne pas amender les Normes Codex destinées aux nourrissons et aux enfants en bas âge en vue d'autoriser l'irradiation des aliments et de leurs composants (par. 172-173)
- (12) Est convenu de ne pas procéder à l'étude de l'impact de ses propres normes sur tel groupe de population particulier (par. 204)

TABLE DES MATIERES

	<u>Pages</u>
INTRODUCTION	1
ADOPTION DE L'ORDRE DU JOUR	2
DESIGNATION DES RAPPORTEURS	2
QUESTIONS INTERESSANT LE COMITE	2
- Questions découlant du Rapport de la dix-septième session de la Commission du Codex Alimentarius et d'autres comités du Codex	2
- Radionucléides	3
- Comité exécutif/Comité de coordination pour l'Asie	3
ACCEPTATION DES NORMES CODEX POUR LES ALIMENTS DIETETIQUES OU DE REGIME	3
ACTIVITES DE LA FAO ET DE L'OMS INTERESSANT LE COMITE	4
RAPPORT D'UN GROUPE DE TRAVAIL AD HOC SUR LES ASPECTS NUTRITIONNELS DES NORMES CODEX ET QUESTIONS CONNEXES	5
- Amendements aux Principes généraux régissant l'addition d'éléments nutritifs essentiels	5
- Aspects nutritionnels et diététiques des fibres alimentaires	5
- Questions intéressant le Comité	6
- Considérations d'ordre nutritionnel pour les travaux futurs de la Commission du Codex Alimentarius	6
- Examen des dispositions concernant les apports quotidiens recommandés dans les pays membres du Codex	8
PROJET DE DIRECTIVES POUR LA MISE AU POINT DES PREPARATIONS ALIMENTAIRES D'APPOINT DESTINEES AUX NOURRISSONS DU DEUXIEME AGE ET AUX ENFANTS EN BAS AGE, A L'ETAPE 7	9
QUESTIONS LIEES AUX DISPOSITIONS D'ETIQUETAGE DANS LES NORMES CODEX POUR LES ALIMENTS DESTINES A DES FINS DIETETIQUES OU DE REGIME SPECIALES	15
- Fixation de dispositions spécifiques d'étiquetage pour les aliments à valeur énergétique faible ou réduite	15
- Examen des dispositions d'étiquetage dans les normes pour les aliments destinés à des fins diététiques ou de régime spéciales	16
AVANT-PROJET DE NORME POUR LES MENTIONS D'ETIQUETAGE ET LES ALLEGATIONS CONCERNANT LES ALIMENTS /DIETETIQUES OU DE REGIME / PREMBALLES A VALEUR ENERGETIQUE FAIBLE OU REDUITE	17
AVANT-PROJET DE NORME POUR LES PREPARATIONS ALIMENTAIRES COMPLETES SUR LE PLAN NUTRITIONNEL UTILISEES DANS LES REGIMES AMAIGRISSANTS	18
EXAMEN DE L'AVANT-PROJET DE NORME CONCERNANT LES MENTIONS D'ETIQUETAGE ET LES ALLEGATIONS POUR LES ALIMENTS DESTINES A DES FINS MEDICALES SPECIALES, A L'ETAPE 4	21
AMENDEMENT DE LA SECTION D'ETIQUETAGE DANS LES NORMES CODEX POUR LES ALIMENTS DESTINES AUX NOURRISSONS ET AUX ENFANTS (A L'EXCEPTION DES PREPARATIONS POUR NOURRISSONS), A L'ETAPE 7	25
AMENDEMENT A LA NORME CODEX POUR LES ALIMENTS "EXEMPTS DE GLUTEN"	26
AMENDEMENT A LA NORME CODEX POUR LES PREPARATIONS POUR NOURRISSONS (CODEX STAN 72-1981)	26
AMENDEMENT A LA NORME CODEX POUR LES ALIMENTS TRAITES A BASE DE CEREALES POUR NOURRISSONS ET ENFANTS EN BAS AGE (CODEX STAN 74-1981)	26
AMENDEMENTS AUX PRINCIPES GENERAUX REGISSANT L'ADDITION D'ELEMENTS NUTRITIFS ESSENTIELS AUX ALIMENTS	26
EXAMEN DES REGLEMENTATIONS NATIONALES SUR LES QUANTITES DE CONTAMINANTS DANS LES ALIMENTS POUR NOURRISSONS ET ENFANTS EN BAS AGE	28
EXAMEN DES DISPOSITIONS CONCERNANT LES PRODUITS IRRADIES DANS LES NORMES CODEX POUR LES ALIMENTS DESTINES AUX NOURRISSONS ET AUX ENFANTS EN BAS AGE ..	29

	<u>Pages</u>
EXAMEN D'UN PREMIER PROJET DE NORME POUR LES EDULCORANTS DE TABLE ET INFORMATIONS SUR LES CRITERES DE PRIORITE DES TRAVAUX DU CODEX	29
RAPPORT DU GROUPE DE TRAVAIL SUR LES METHODES D'ANALYSE ET D'ECHANTILLONNAGE	29
RAPPORT D'UN GROUPE DE TRAVAIL AD HOC SUR LES LISTES CONSULTATIVES DE COMPOSES VITAMINIQUES ET DE SELS MINERAUX	32
- Examen des critères d'amendement des listes consultatives de sels minéraux et de composés vitaminiques (ALINORM 87/26, Annexe XIII, Appendice I; CX/NFSDU 88/9-Partie I et Document de séance N° 4)	32
- Examen des propositions d'adjonction aux listes consultatives (CX/NFSDU 88/9-Parties II, III et IV, et Documents de séance N° 5, 6 et 7)	32
AUTRES QUESTIONS	33
TRAVAUX FUTURS	34
DATE ET LIEU DE LA PROCHAINE SESSION	35
SOMMAIRE DE L'ETAT D'AVANCEMENT DES TRAVAUX	37

ANNEXES

ANNEXE I	- LISTE DES PARTICIPANTS	40
ANNEXE II	- DISCOURS D'OUVERTURE DE M. WERNER CHORY, SOUS-SECRETAIRE D'ETAT	49
ANNEXE III	- PROJET DE DIRECTIVES POUR LA MISE AU POINT DES PREPARATIONS ALIMENTAIRES D'APPOINT DESTINEES AUX NOURRISONS DU DEUXIEME AGE ET AUX ENFANTS EN BAS AGE	51
ANNEXE IV	- PROJET DE NORME CONCERNANT LES MENTIONS D'ETIQUETAGE ET LES ALLEGATIONS POUR LES ALIMENTS DESTINES A DES FINS MEDICALES SPECIALES	62
ANNEXE V	- PROJET DE NORME POUR LES PREPARATIONS ALIMENTAIRES UTILISEES DANS LES REGIMES AMAIGRISSANTS	65
ANNEXE VI	- AVANT-PROJET DE NORME POUR LES MENTIONS D'ETIQUETAGE ET LES ALLEGATIONS CONCERNANT LES ALIMENTS DIETETIQUES OU DE REGIME PREEMBALLEES A VALEUR ENERGETIQUE FAIBLE OU REDUITE	71
ANNEXE VII	- SECOND EXAMEN DES METHODES D'ANALYSE FIGURANT DANS LES NORMES CODEX ELABOREES PAR LE COMITE DU CODEX SUR LA NUTRITION ET LES ALIMENTS DIETETIQUES OU DE REGIME	73
ANNEXE VIII	- PROPOSITIONS D'AMENDEMENT AUX NORMES ET AUX PRINCIPES GENERAUX DU CODEX	81
ANNEXE IX	- COMMENTAIRES SUR LE PROJET DE DIRECTIVES POUR L'UTILISATION DES MATIERES PROTEIQUES VEGETALES	83
ANNEXE X	- COMMENTAIRES SUR L'AVANT-PROJET DE REVISION DES DIRECTIVES GENERALES DU CODEX SUR LES ALLEGATIONS	86

INTRODUCTION (Point 1 de l'ordre du jour)

1. Le Comité du Codex sur la nutrition et les aliments diététiques ou de régime a tenu sa seizième session du 3 au 8 octobre 1988 au Wissenschaftszentrum à Bonn-Bad Godesberg, à l'invitation du Gouvernement de la République fédérale d'Allemagne. La session a été présidée par M. G. Pahlke, Directeur et Professeur à l'Office fédéral de la Santé de la République fédérale d'Allemagne.

2. L'allocution d'ouverture a été prononcée par M. W. Chory, Sous-secrétaire d'Etat, au Ministère fédéral de la Jeunesse, de la Famille, de la Femme et de la Santé. Après avoir souhaité la bienvenue aux délégués, M. Chory a présenté brièvement les travaux du Comité en soulignant que l'augmentation du nombre des participants témoignait de l'intérêt porté par les gouvernements à ses travaux. De fait, les recommandations du Comité sur la nutrition et les aliments diététiques ou de régime seront utiles à tous les pays du monde développés ou en développement. Il a insisté sur l'intérêt de disposer d'un forum international consacré à ces questions et permettant le libre échange des opinions et des informations techniques. L'accroissement du commerce des denrées alimentaires à l'échelle internationale exige que les efforts du Codex se portent sur la protection des consommateurs. Le Comité, qui se réunit pour la première fois sous sa nouvelle appellation, aura pour tâche essentielle de contribuer à résoudre les problèmes d'ordre nutritionnel, qu'ils soient dus à la suralimentation ou à la sous-alimentation. M. Chory a conclu en souhaitant au Comité un plein succès pour ses travaux.

3. Ont participé à la session des délégations des pays suivants:

Allemagne (Rép. féd. d')	Hongrie
Argentine	Italie
Australie	Japon
Autriche	Kenya
Belgique	Norvège
Canada	Pays-Bas
Chine	Royaume-Uni
Corée (Rép. pop. dém. de)	Suède
Espagne	Suisse
Danemark	Thaïlande
Etats-Unis	Turquie
Finlande	Zimbabwe
France	

Assistaient également à la session des observateurs des pays et organisations internationales ci-après:

- République démocratique allemande
- Communauté économique européenne (CEE)
- Fédération internationale des industries des produits diététiques, incluant tous les aliments de l'enfance (ISDI)
- Association des fabricants d'amidon de blé de la CEE (EWSA)
- Fédération internationale de laiterie (FIL)
- Association des producteurs de sorbitol de la CEE
- International Life Science Institute (ILSI)

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

4. La session a été précédée, les 29 et 30 septembre 1988, des réunions des groupes de travail ad hoc suivants:

- Groupe de travail sur les aspects nutritionnels des normes Codex et questions connexes
- Groupe de travail sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage
- Groupe de travail sur les listes consultatives de composés vitaminiques et de sels minéraux dans les aliments destinés aux nourrissons et enfants en bas âge.

Les rapports des groupes de travail susmentionnés ont été examinés au titre des points correspondants de l'ordre du jour et figurent dans le rapport du Comité.

IN MEMORIAM

5. C'est avec beaucoup de tristesse que le Comité a appris le décès de M. E. Forschbach et de M. R. Franck, ses premier et deuxième présidents respectivement, ainsi que celui de M. R. Weik, qui a dirigé la délégation des Etats-Unis pendant de nombreuses années. Le Comité a observé une minute de silence en hommage à leur contribution aux travaux du Comité et au nom de l'amitié.

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

6. Pour permettre aux délégations d'étudier les rapports des groupes de travail, et à la demande des délégations belge, française et britannique, le Comité a accepté de modifier l'ordre d'examen des points de l'ordre du jour.

DESIGNATION DES RAPPORTEURS (Point 3 de l'ordre du jour)

7. Les délégations canadienne, britannique, française et suisse ont été désignées pour assurer les fonctions de rapporteurs pendant la session.

QUESTIONS INTERESSANT LE COMITE (Point 4 de l'ordre du jour)

Questions découlant du Rapport de la dix-septième session de la Commission du Codex Alimentarius et d'autres comités du Codex (Point 4 a) de l'ordre du jour)

8. Le Comité était saisi du document CX/NFSDU 88/2, Parties I et II, contenant les résumés d'informations provenant d'autres sessions du Codex. La Partie I de ce document, qui traite exclusivement d'aspects nutritionnels, a été discutée en détail par le groupe de travail sur la nutrition; il est rendu compte de cette discussion aux paragraphes 30-40 ci-dessous, dans le contexte du rapport du groupe de travail.

9. Le Comité a noté que la Norme pour les préparations de suite (CODEX STAN 156-1987) avait été adoptée par la Commission à l'étape 8. La Commission a été informée que les produits visés par cette norme ne relèvent pas du champ d'application du Code International de commercialisation des substituts du lait maternel. Cette norme en cours de distribution forme le Supplément 3 du Volume IX du Codex Alimentarius. La Commission a également adopté des amendements aux normes pour les aliments destinés aux nourrissons et aux enfants en bas âge (Normes Codex 73, 74 et 75), comme proposé par le Comité, les Directives à l'usage des comités du Codex concernant l'incorporation de dispositions

relatives à la qualité nutritionnelle dans les normes alimentaires et autres textes du Codex, ainsi que les Principes généraux régissant l'addition d'aliments nutritifs essentiels aux denrées alimentaires. L'avant-projet de directives sur la mise au point de préparations d'appoint pour nourrissons du deuxième âge et enfants en bas âge a été adopté en tant que projet de directives à l'étape 5 de la procédure.

10. Etant donné l'importance croissante des incidences nutritionnelles des travaux de la Commission, cette dernière a décidé de modifier comme suit le nom du Comité: Comité du Codex sur la nutrition et les aliments diététiques ou de régime.

Radionucléides

11. La Commission, ayant pris note du rapport de la Consultation d'experts de la FAO sur les limites recommandées en cas de contamination d'aliments par radionucléides ainsi que des travaux en cours de l'OMS concernant la mise au point de projets de directives pour les seuils d'intervention dérivés de radionucléides dans les aliments, a demandé que des propositions conjointes soient soumises à la 35ème session du Comité exécutif pour la fixation de limites applicables aux aliments commercialisés sur le marché mondial. Le Secrétariat a informé les participants qu'une proposition conjointe avait été soumise aux gouvernements pour commentaire et qu'elle serait débattue lors de la 21ème session du Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants.

12. La délégation d'Argentine a exprimé sa satisfaction à l'égard du rapport de la FAO sur la contamination par les radionucléides. Elle a également attiré l'attention des participants sur la prochaine conférence conjointe FAO/OMS/AIEA/CCI (CNUCED-GATT) sur les aliments irradiés. D'autre part, l'Argentine a mis à l'étude son acceptation éventuelle de la Norme et du Code d'usages du Codex concernant les aliments irradiés.

Comité exécutif/Comité de coordination pour l'Asie

13. Le Comité a pris note de la demande du Comité exécutif le priant d'examiner les répercussions nutritionnelles de l'étiquetage d'aliments contenant certaines huiles végétales telles que l'huile de palme, l'huile de palmiste et l'huile de coprah. Etant donné l'ordre du jour chargé de la présente session, le Comité est convenu de traiter cette question dans le cadre du point 18 de l'ordre du jour "Travaux futurs" (voir le paragraphe 206).

14. Le Président a attiré l'attention des participants sur les travaux menés par les comités régionaux de coordination, qui ont des incidences nutritionnelles sur le programme de travail de la Commission. Le Comité a demandé à être tenu informé de l'ensemble de ces travaux afin qu'ils puissent contribuer à l'action en cours.

RAPPORT INTERIMAIRE SUR L'ACCEPTATION DES NORMES CODEX POUR LES ALIMENTS DIETETIQUES OU DE REGIME (Point 4 b) de l'ordre du jour)

15. Le Comité a pris note du rapport de synthèse publié dans le document CX/NFSU 88/2-Partie III indiquant que trois autres pays (Cuba, Finlande, Suisse) se sont déclarés prêts à accepter une ou plusieurs des normes élaborées par le Comité.

ACTIVITES DE LA FAO ET DE L'OMS INTERESSANT LE COMITE (Point 4 c) de l'ordre du jour)

16. Le représentant de l'OMS a présenté le document CX/NFSU 88/2, Partie IV, et en a résumé les principaux points. Il a informé le Comité qu'il attendait pour fin 1988 un rapport sur les micro-éléments et oligo-éléments dans le lait maternel, résultant d'une étude conjointe OMS/AIEA. Le représentant a signalé qu'un document intitulé "Alimentation du nourrisson: la base physiologique" était en préparation à l'OMS. Ce document contient des chapitres sur la période périnatale et sur la période suivant immédiatement l'accouchement, sur les facteurs de santé susceptibles de gêner l'allaitement, sur l'évolution physiologique du nourrisson et ses répercussions sur l'alimentation complémentaire, sur les nouveaux-nés présentant un retard pondéral à la naissance et sur les nourrissons et enfants en bas âge lorsqu'ils sont atteints d'infections aiguës.

17. Un rapport intérimaire et d'évaluation sur l'alimentation des nourrissons et des enfants en bas âge a été discuté lors de la 81ème session du Conseil exécutif de l'OMS et de la 41ème Assemblée mondiale de la Santé, en janvier et en mai 1988 respectivement, et a fait l'objet d'une Résolution de l'Assemblée (WHA 41.11). Par cette résolution, l'Assemblée a demandé instamment aux Etats Membres de développer ou de renforcer les programmes nationaux de nutrition dans le but d'améliorer la santé et l'état nutritionnel de leurs populations, et en particulier des nourrissons et des enfants en bas âge; de faire en sorte que les pratiques et procédures suivies soient conformes au but et aux principes du Code international de commercialisation des substituts du lait maternel.

18. Les travaux préparatoires se poursuivent avec la FAO en vue de la réunion en 1990 d'un Comité conjoint d'experts OMS/FAO/AIEA, sur les exigences en matière d'oligo-éléments. Entre-temps, l'OMS est en train d'organiser un groupe d'études sur le régime, la nutrition et la prévention des maladies non transmissibles qui se réunira en mars 1989 pour passer en revue l'état des connaissances scientifiques sur les liens existant entre la nutrition et les maladies non transmissibles.

19. Le représentant de l'OMS a attiré l'attention du Comité sur trois sujets d'intérêt supplémentaires. Premièrement le Comité consultatif mondial de la recherche en santé de l'Organisation mondiale de la Santé est actuellement réuni à Genève pour examiner, entre autres questions, la mise au point d'une stratégie officielle de recherche sur la nutrition que l'OMS pourrait mettre en oeuvre jusqu'à la fin du siècle et au-delà. A cet égard, il a noté que la mise au point d'une pareille stratégie coïncide avec le choix pour thème des discussions techniques de la quarante-troisième Assemblée mondiale de la Santé, en mai 1990, du rôle de la recherche sanitaire dans la stratégie de la santé pour tous d'ici l'an 2000.

20. Deuxièmement, l'OMS et l'UNICEF sont en train de préparer une autre déclaration conjointe sur le rôle spécial des services de maternité dans la protection, la promotion et la défense de l'allaitement maternel. Le Comité sera tenu informé de l'évolution de la stratégie de l'OMS en matière de recherche nutritionnelle, ainsi que de la publication et de la large diffusion de la déclaration conjointe OMS/UNICEF.

21. Troisièmement, l'OMS a publié en mai 1988 un numéro de sa revue Santé du Monde à l'occasion de son 40ème anniversaire. Ce numéro anniversaire se présente sous la forme d'un atlas de la santé et de la nutrition, disponible sur demande en anglais, français, espagnol, allemand, portugais et russe. Cet atlas comporte 11 cartes représentant non pas le nombre de kilomètres carrés occupés par chaque pays, mais diverses autres données faisant ressortir les disparités socio-économiques entre les nations. Les images obtenues par ordinateur, et qui traduisent les résultats de l'inégale distribution des ressources mondiales et de la situation sanitaire globale, illustrent successivement le régime alimentaire et la croissance ainsi que les infections et la croissance, le dépérissement et le retard statural,

le poids à la naissance et la survie de l'enfant, l'éducation et les femmes, les disponibilités en aliments, les carences nutritionnelles spécifiques.

RAPPORT D'UN GROUPE DE TRAVAIL AD HOC SUR LES ASPECTS NUTRITIONNELS DES NORMES CODEX ET QUESTIONS CONNEXES (Point 5 de l'ordre du jour)

22. Un groupe de travail sur les aspects nutritionnels des normes Codex et questions connexes s'est réuni les 29 et 30 septembre 1988 sous la présidence de M. U. Barth (République fédérale d'Allemagne). Des délégués et observateurs des pays et organisations suivants ont participé à la réunion: Australie, Canada, Etats-Unis d'Amérique, Finlande, France, Japon, Norvège, République démocratique allemande, République fédérale d'Allemagne, Royaume-Uni, Suède, Suisse, Thaïlande, Turquie, Zimbabwe, Association internationale des sciences et technologies céréalières (AICC) et Fédération internationale des industries des produits diététiques, incluant tous les aliments de l'enfance. L'ordre du jour de la réunion figure au document CX/NFSDU 88/1 et le groupe de travail a décidé d'examiner ensemble les points a) et d) de son ordre du jour, suite à la distribution du rapport de la Consultation conjointe d'experts FAO/OMS sur les apports recommandés d'éléments nutritifs aux fins de l'étiquetage alimentaire.

Amendements aux principes généraux régissant l'addition d'éléments nutritifs essentiels

23. Le Comité a décidé d'examiner les recommandations du groupe de travail lors de la discussion du point 11 e) de son ordre du jour (voir les paragraphes 162-169 ci-après).

Aspects nutritionnels et diététiques des fibres alimentaires

24. Il a été rappelé que la Commission, à sa 15ème session, s'était interrogée sur la nécessité d'élaborer une méthodologie appropriée de détermination des fibres alimentaires entrant dans les normes pour les aliments destinés aux nourrissons et aux enfants en bas âge, et celle de parvenir à une définition analytique des fibres alimentaires à des fins nutritionnelles. Le groupe de travail a examiné la définition des fibres alimentaires d'un point de vue nutritionnel et analytique, sur la base d'un document préparé par la Suède (CX/NFSDU 88/5). On a noté qu'une définition analytique était nécessaire pour calculer les glucides assimilables et l'énergie aux fins des Directives Codex sur l'étiquetage nutritionnel. A cet égard, la définition des fibres diététiques figurant dans le document préparé par la Suède se veut identique à celles des Directives Codex sur l'étiquetage nutritionnel.

25. Au cours de la discussion, on a fait valoir qu'il n'y a pas qu'un seul type de fibres alimentaires et qu'une seule valeur pourrait ne pas suffire aux fins de l'étiquetage. Il a été noté que les divers effets prêtés aux fibres alimentaires n'ont pas encore tous été prouvés scientifiquement et que, par conséquent, la description des effets physiologiques figurant dans le document CX/NFSDU 88/5 pourrait ne pas être valable. On a noté en outre que la méthode de l'AOAC, inscrite aux débats du Groupe de travail sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage donne des résultats incluant les amidons résistants, les produits de la réaction de Maillard et certaines protéines qui subsistent après élimination des protéines et des amidons. Néanmoins, cette détermination pourrait suffire à titre de correctif dans la détermination des glucides assimilables et de la valeur énergétique dans les préparations pour nourrissons.

26. Le Comité a été informé que des études en collaboration sur la mesure des fibres alimentaires étaient en cours ou achevées et que ces méthodes devraient être examinées étant donné que l'actuelle méthode de l'AOAC ne recueille pas l'assentiment de tous les intéressés. On a noté toutefois qu'il faudra attendre un certain temps avant qu'une

nouvelle méthode officielle de l'AOAC, ou d'autres méthodes, soient disponibles mais que les consommateurs s'attendent dès maintenant à ce que la teneur en fibres alimentaires soit mentionnée sur l'étiquette. Il serait donc souhaitable qu'une méthode existante soit retenue à titre intérimaire. La délégation du Zimbabwe a demandé que le coût de la méthode d'analyse soit pris en considération avant qu'elle ne soit retenue comme méthode Codex.

27. Le Comité a noté que son groupe de travail ad hoc sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage a recommandé la méthode de l'AOAC qu'il estime convenir au calcul des glucides et de l'énergie en conformité avec les normes pour les aliments destinés aux nourrissons et enfants en bas âge, et qu'il est convenu de renvoyer cette méthode au Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage pour confirmation (voir également les paragraphes 177-187 ci-après).

28. Le Comité a également noté que le Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires (CCFL) examinerait des méthodes d'analyse pour la vérification de l'étiquetage nutritionnel. Le Comité a convenu que ce Comité devrait être informé du présent débat. En outre, en ce qui concerne le calcul de l'énergie, on a fait observer que certaines fibres alimentaires sont digérées, notamment par activité enzymatique microbienne, après une période d'adaptation. Par conséquent, la contribution énergétique des fibres alimentaires devrait figurer dans le calcul des valeurs énergétiques.

29. La délégation des Pays-Bas a proposé que la Commission consulte des experts des fibres alimentaires à la lumière des nouvelles découvertes faites depuis le précédent rapport FAO/OMS sur les glucides dans la nutrition humaine (Etude FAO Alimentation et Nutrition n° 15, 1980). Notant toutefois que les avis scientifiques actuels sont loin de concorder, le Comité a conclu que pareille mesure serait prématurée et qu'il fallait laisser se poursuivre les recherches.

Questions intéressant le Comité

30. Le Président du groupe de travail a signalé que deux projets de texte du Codex avaient été étudiés par son groupe, et que des commentaires avaient été faits sur les aspects nutritionnels de ces textes, ainsi intitulés:

- Projet de directives pour l'utilisation des matières protéiques végétales (ALINORM 87/30, Annexe IV), et
- Avant-projet de révision de la Directive générale Codex sur les allégations (ALINORM 87/22, Annexe II, Appendice I)

31. Les commentaires et les points de vue exprimés pendant les débats du groupe de travail figurent aux Annexes IX et X respectivement. Le Comité a décidé de transmettre ces commentaires aux comités compétents.

Considérations d'ordre nutritionnel pour les travaux futurs de la Commission du Codex Alimentarius

32. Le groupe de travail était saisi de l'Annexe XIV d'ALINORM 87/26 (Rapport sur la quinzième session du Comité) et des commentaires des gouvernements des pays suivants: Cuba, Danemark, Espagne, Etats-Unis d'Amérique, Finlande, France, République fédérale d'Allemagne, Suède, Suisse et Thaïlande, figurant dans le document CX/NFSDU 88/3.

M. Barth a noté que les propositions contenues dans l'Annexe XIV d'ALINORM 87/26 ont été présentées à l'origine au Comité sur les Principes généraux par la délégation du Royaume-Uni et que la discussion s'est poursuivie lors de la dix-septième session de la Commission (ALINORM 87/39, par. 115-118 et 455-457). Le document proposait l'établissement d'un comité mixte FAO/OMS d'experts sur les éléments nutritifs et esquissait un programme du travail susceptible d'être exécuté par ce comité d'experts. Parmi les travaux principalement recommandés figurait la réévaluation des AQR (apports quotidiens recommandés) de référence, employés aux fins de l'étiquetage.

33. Le Comité a été informé que, à la suite de la dix-septième session de la Commission, une Consultation ad hoc conjointe FAO/OMS d'experts sur les apports recommandés d'éléments nutritifs avait eu lieu à Helsinki du 12 au 16 septembre 1988 (voir par. 42-43). En outre, la FAO et l'OMS ont organisé des réunions d'experts sur les besoins protéiques et énergétiques (avec l'Université des Nations Unies, en 1980) et sur les besoins en vitamine A, en folate, en fer et en vitamine B12 (1985). Enfin, une autre consultation est prévue avec l'AIEA sur les besoins en oligo-éléments (en 1990).

34. Le Comité a félicité la FAO et l'OMS d'avoir pris l'initiative d'organiser ces réunions d'experts qui sont jugées vitales dans la mesure où elles fournissent les évaluations scientifiques fondamentales qui peuvent servir de base aux travaux du Comité. Il est par conséquent convenu de faire valoir qu'il n'y a pas lieu de créer un nouveau comité conjoint d'experts permanent. Il a souligné en effet que les aspects ou domaines spécifiques des travaux du Comité qui nécessiteraient l'avis d'experts continueraient d'être identifiés par le Comité, et que l'Organisation de réunions ad hoc d'experts permettait de parer à ces besoins avec toute la souplesse nécessaire.

35. A l'égard des travaux futurs du Comité du Codex sur la nutrition et les aliments diététiques ou de régime, on a appelé l'attention sur les "Considérations pour l'avenir" figurant dans le rapport de la Consultation d'experts d'Helsinki et le Comité a noté qu'elles comportaient plusieurs implications fondamentales pour ses travaux futurs. Il a par conséquent recommandé que les gouvernements soient priés par lettre circulaire de présenter leurs commentaires sur cette partie du rapport d'Helsinki en vue de fixer les priorités futures de l'action du Comité.

36. Le groupe de travail a attiré l'attention du Comité sur la proposition figurant dans le document soumis par le Royaume-Uni au sujet de l'emploi de certains adjectifs qualificatifs dans les allégations nutritionnelles ("faible", "élevé", "enrichi", "réduit" etc.). Cette proposition recommande que le Comité donne des définitions de ces termes, dont l'emploi relève principalement de la science nutritionnelle, afin que ces définitions puissent être ensuite uniformément utilisées et appliquées par d'autres organismes tels que le Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires.

37. Plusieurs délégations ont évoqué la nécessité d'envisager la question des suppléments alimentaires, qui intéresse la protection des consommateurs. Le Secrétariat a toutefois fait valoir que l'examen de ces produits, qui, dans certains pays sont rangés dans la catégorie des produits pharmaceutiques, risquait de sortir du cadre du mandat attribué à la Commission du Codex Alimentarius et qu'il conviendrait d'avoir l'assentiment de cette dernière avant d'entreprendre quoi que ce soit dans ce domaine.

38. La délégation des Etats-Unis d'Amérique a déclaré que d'après ce que l'on a pu constater dans son pays, il semblerait que dans un proche avenir, le Comité puisse être amené à s'intéresser aux allégations portant sur des maladies spécifiques afin de contribuer à la réduction des maladies dégénératives.

39. Le Comité a noté que le groupe de travail lui avait demandé d'examiner comment il convenait d'aborder la question de la mise au point de nouvelles normes en matière de composition ou de nouvelles directives nutritionnelles afin de répondre aux préoccupations que font naître (surtout dans les pays développés) la consommation excessive de graisses, de sucres et de sodium et l'insuffisance de l'apport en fibres. Le groupe a également attiré l'attention sur la nécessité d'examiner si certaines normes, par le biais de critères non nutritionnels inutilement restrictifs, ne contribuent pas à raréfier ou à renchérir des aliments par ailleurs nourrissants, notamment dans les pays en développement. Il a été convenu de recueillir l'avis des gouvernements par lettre circulaire.

40. Le Comité a également invité tous les gouvernements à renforcer leur appui technique aux travaux du Comité, grâce notamment au renfort décisif que représenterait la présence de nutritionnistes dans les rangs de leurs délégations.

Examen des dispositions concernant les apports quotidiens recommandés dans les pays membres du Codex

41. Lors de sa dix-septième session, la Commission avait chargé le Secrétariat d'obtenir par circulaire des informations sur les apports quotidiens recommandés (AQR) actuellement en vigueur pour l'étiquetage, afin d'étudier la possibilité de réviser les AQR appliqués dans les directives sur l'étiquetage nutritionnel, éventuellement au moyen d'un groupe d'experts. Les réponses à la circulaire (CL 1987/44-NFSDU) sont résumées dans le document CX/NFSDU 88/6.

42. A la suite des discussions de la Commission, la FAO et l'OMS, avec l'aimable collaboration du gouvernement finlandais, ont organisé du 12 au 16 septembre 1988 à Helsinki une Consultation conjointe d'experts sur les apports recommandés en éléments nutritifs en vue de l'étiquetage alimentaire. Le Comité a pu disposer d'un nombre limité d'exemplaires du rapport de cette réunion en pré-publication (document de séance n° 1). Ce rapport a été présenté par le Secrétariat et par M. M. Astier-Dumas, Président de la Consultation d'experts. Il a été noté que les réponses à la circulaire CL 1987/44-NFSDU ont été intégralement reprises dans le rapport.

43. M. Astier-Dumas a attiré l'attention sur les difficultés qu'ont rencontrées les experts lorsqu'ils ont voulu formuler des recommandations d'application universelle. C'est pour cette raison qu'ils ont décidé d'adopter une approche spécifiquement destinée à l'étiquetage des denrées alimentaires. En vue d'éviter tout abus ou malentendu dans l'application de ces recommandations, les experts ont adopté l'expression "Valeurs de référence des éléments nutritifs" à cette fin précise. Ces valeurs se fondent, chaque fois que possible, sur la moyenne des besoins et sur des recommandations FAO/OMS récentes lorsqu'il en existe. Elles sont en général plus faibles que les AQR qui figurent actuellement dans les directives sur l'étiquetage nutritionnel.

44. La délégation britannique s'est félicitée du rapport tout en regrettant l'absence de détails sur la justification du choix de ces valeurs. Elle a exprimé sa préoccupation de voir que plusieurs valeurs recommandées par les experts étaient plus élevées qu'elles ne le sont dans le régime alimentaire de nombreuses personnes, et que le risque de malentendu quant à leur emploi subsistait. Cette délégation a estimé que si une population ne parvenait pas à atteindre ces valeurs dans son régime alimentaire normal, ce serait la porte ouverte aux fournisseurs de suppléments vitaminiques et minéraux qui utiliseraient les valeurs de référence des éléments nutritifs pour pousser les consommateurs à recourir à ces suppléments.

45. D'autres délégations n'ont pas partagé ce point de vue et ont chaleureusement approuvé le rapport et, en particulier, l'adoption du principe des valeurs de référence. La délégation des Etats-Unis a déclaré que de nombreux problèmes fondamentaux touchant à la politique nutritionnelle ont été abordés dans le rapport et qu'il en résulterait d'importantes conséquences tant pour les travaux ultérieurs du Comité que pour les gouvernements à qui il convenait de demander de faire part de leurs commentaires sur les considérations évoquées pour l'avenir par la consultation d'experts.

46. Le Comité a noté qu'il était trop tôt pour confirmer officiellement le rapport étant donné qu'il n'a encore été ni publié ni distribué aux gouvernements. Néanmoins, il a reconnu qu'il constituait un important pas en avant qui permettrait au Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires de réviser les directives sur l'étiquetage nutritionnel sur la base de la nouvelle méthodologie recommandée par les experts.

47. Le Comité a remercié la FAO, l'OMS et le Gouvernement finlandais d'avoir communiqué ce rapport en temps opportun et de lui avoir fourni les avis d'experts dont il avait besoin.

48. Enfin, le Comité a adressé ses vifs remerciements à M. Barth pour les progrès accomplis par le Groupe de travail, ainsi que pour la qualité de son rapport, extrêmement complet.

PROJET DE DIRECTIVES POUR LA MISE AU POINT DES PREPARATIONS ALIMENTAIRES D'APPOINT DESTINEES AUX NOURRISSONS DU DEUXIEME AGE ET AUX ENFANTS EN BAS AGE (A l'étape 7)
(Point 6 de l'ordre du jour)

49. Le Comité était saisi du projet de norme ci-dessus (ALINORM 87/26, Annexe VI), d'une nouvelle version (préparée par la France) de la section 6.3 figurant dans la lettre circulaire CL 1988/4-NFSDU et des valeurs du Tableau I établi par le représentant de l'OMS, du document CX/NFSDU 88/10 contenant les commentaires des gouvernements et ceux de la Suède et de l'Australie, distribué pendant la session. Le Comité a discuté les Directives section par section.

Section 1 - Objet

50. Les délégations des Pays-Bas et du Zimbabwe ont proposé qu'il soit fait référence aux matières premières disponibles dans les pays en développement. Le Comité a décidé de s'en souvenir lorsque serait abordée la section 4 sur les matières premières appropriées et sur les ingrédients.

Section 2 - Champ d'application

51. Le Comité a adopté le texte sans changement.

Section 3 - Définitions

52. La délégation australienne a proposé d'ajouter les mots "ou bien sont présents en quantités insuffisantes" dans la dernière phrase, après le terme "font défaut". Le Comité a accepté cette proposition.

Section 4.1

53. A la suggestion de la délégation suédoise, le Comité est convenu d'ajouter les mots "dont la plupart sont disponibles localement" à propos des matières premières brutes, afin de souligner que les Directives visent la préparation d'aliments d'appoint obtenus à partir d'ingrédients disponibles localement.

Section 4.1.1 - Céréales

54. A la suggestion de la délégation des Pays-Bas, le Comité est convenu de préciser qu'à la section 4.1.1.1 la réduction de la teneur en fibres n'est exigée que "lorsque c'est nécessaire".

Section 4.1.2 - Graines de légumineuses

55. A la suggestion de la délégation française, appuyée par la délégation de la République fédérale d'Allemagne, le Comité a décidé d'utiliser le texte figurant dans les commentaires écrits de la France (document CX/NFSU 88/10).

Section 4.1.3

56. Le Comité est convenu d'apporter une modification de simple style au titre anglais qui devient "Oil Seed Flour and Oil Seed Protein Products".

Section 4.1.3.2

57. La délégation des Pays-Bas a suggéré qu'il convenait d'employer de préférence diverses sources de protéines pour obtenir un produit présentant les qualités protéiques convenables. Là où cela n'est pas possible, des acides aminés pourraient être ajoutés dans ce but. Il a été convenu de traiter cette question à la section 6.3.1 des Directives. La délégation de l'Argentine a proposé qu'au lieu de "produits protéiques", on utilise l'expression "concentrés et protéines isolées".

Section 4.1.5 - Graisses et huiles

Section 4.1.5.1

58. Le Comité est convenu d'utiliser le texte des commentaires écrits de la France (document CX/NFSU 88/10), lequel indique que, chaque fois que possible, des graisses et des huiles devraient être ajoutées à la préparation en vue d'accroître la densité énergétique du produit.

Section 5.1.2 - Décorticage

59. Le Comité est convenu d'ajouter les mots "si nécessaire" afin d'indiquer que le décorticage n'est pas toujours nécessaire.

Section 5.2.4 et Section 5.5.2

60. Le Comité est convenu de modifier ces textes afin d'indiquer que l'~~α~~-amylase n'est pas la seule enzyme utilisable (Section 5.2.4). Il est également convenu de supprimer certains détails techniques concernant le traitement à l'~~α~~-amylase (Section 5.5.2.1).

Section 5.3 - Torréfaction

61. Le Comité a convenu qu'il conviendrait de citer d'autres avantages ou inconvénients du chauffage à sec, tels que la destruction des insectes, l'amélioration des qualités de garde, la réduction du nombre de microorganismes, ainsi que la réduction de la qualité protéique due à la formation de produits de la réaction de Maillard.

Section 5.4

62. La délégation des Pays-Bas a proposé de mentionner, à la section 5.4.1, un inconvénient éventuel lié à la germination et à la conversion en malt en insérant la phrase suivante: "Il est toutefois nécessaire de veiller à empêcher toute croissance d'organismes producteurs de toxines".

Section 6.1 - Aspects nutritionnels (généralités)

63. Le Comité a engagé un débat approfondi sur la section 6.1.2 (entre crochets). La délégation des Etats-Unis d'Amérique a suggéré qu'il n'était pas nécessaire que le produit contienne plus de 75% de l'apport recommandé en vitamines et en sels minéraux, alors que les délégations des Pays-Bas et de l'Espagne estimaient que les deux tiers seulement suffisaient. D'autres délégations se sont prononcées en faveur d'un apport de 100% de ces éléments nutritifs. Le Comité a fait observer que cette section avait pour objet de donner un exemple plausible de produit pouvant compléter l'alimentation des nourrissons du deuxième âge et des enfants en bas âge par un apport d'énergie et d'éléments nutritifs. On a admis que l'adjonction de vitamines et de sels minéraux à ces aliments dépendrait des besoins en éléments nutritifs résultant de la situation particulière de chaque pays. A la lumière de ces observations, le Comité a décidé que les délégations suédoise, américaine et française remanieraient le libellé de la section 6.1.2.

Section 6.2 - Energie

64. Le Comité a noté que la section 6.2.2 risquait d'être en contradiction avec les sections 6.4 et 6.5 et est convenu d'apporter les modifications nécessaires pour y remédier. S'agissant de la référence aux "édulcorants nutritifs", on est convenu de remplacer cette expression par le mot "sucres".

Section 6.3 - Protéines

65. Le Comité est convenu de discuter le texte figurant dans la circulaire CL 1988/4-NFSDU, proposé par la France en vue du remaniement de la section 6.3.

Section 6.3.2

66. Il a été convenu que l'expression "digestibilité brute" devait être remplacée par "digestibilité vraie". Plusieurs délégations ont proposé un indice protéique plus élevé pour les aliments destinés aux nourrissons du deuxième âge que pour ceux du jeune enfant. La délégation du Royaume-Uni a également proposé, vu la difficulté de mesurer la composition d'un produit en acides aminés, d'assortir ces valeurs d'une tolérance. Le Comité a décidé que l'indice initial de 65 devait être maintenu. La délégation des Pays-Bas a fait valoir que le calcul de l'indice d'acides aminés sur base de deux ou plusieurs acides aminés limitants donne automatiquement un résultat plus élevé que si l'on ne fait appel qu'à un seul acide aminé limitant. Le Comité a décidé de laisser le texte sans changement.

Section 6.3.3

67. Le Comité est convenu de supprimer cette section.

Section 6.3.4

68. Le Comité a décidé de modifier cette section de façon à ce que la référence qui doit être faite aux recommandations FAO/OMS concernant la composition en acides aminés des aliments pour enfants soit compatible avec le champ d'application des directives. Les délégations de la Suède et de la France se sont engagées à reformuler la section en conséquence.

Section 6.3.5

69. La délégation des Etats-Unis d'Amérique a informé le Comité qu'un essai en collaboration destiné à étudier la mesure de la qualité protéique était sur le point d'être terminé et qu'il serait soumis au Comité du Codex sur les protéines végétales. Le texte proposé par la France doit par conséquent être reformulé. Le Comité a accepté que ce texte soit remanié par la délégation des Etats-Unis.

Section 6.3.6

70. Après discussion, le Comité a décidé de supprimer cette section.

Section 6.3.7

71. Par souci de cohérence avec les Directives sur l'utilisation des matières protéiques végétales dans les aliments (ALINORM 87/30, Annexe IV), le Comité a accepté de reformuler cette section dans le sens indiqué par la délégation des Etats-Unis d'Amérique.

Tableau 1 - Composition type

72. Il a été convenu qu'il y avait lieu d'examiner soigneusement les recommandations du Tableau 1. La délégation canadienne a suggéré de faire figurer le zinc dans ce Tableau.

Le Comité a décidé de former un groupe de travail ad hoc composé des délégations du Canada, de la France, de la Norvège, des Etats-Unis d'Amérique, du Zimbabwe et des représentants de l'OMS et de la FAO pour procéder à la mise au point définitive de la composition type figurant au Tableau 1 de la lettre circulaire CL 1987/4-NFSDU.

73. Le Comité a reçu un rapport du groupe de travail (document de séance n° 12). Le Comité a fait valoir que la composition type n'est pas un optimum mais plutôt un exemple pratique de produit susceptible d'être préparé à l'aide d'ingrédients disponibles localement et fournissant un appoint nutritionnellement approprié au régime alimentaire. Le Comité a apporté un certain nombre de corrections à la composition type.

74. En réponse à une question de la délégation de Turquie, le Comité a été informé que si le phosphore ne figure pas au Tableau 1 c'est que cet élément sera présent en quantité suffisante dans les matières premières utilisées. En ce qui concerne le rapport phosphore/calciun, la présence de phosphore sous forme de phytate pourrait rendre le calcul trompeur. En ce qui concerne le rapport fer/zinc, le groupe de travail a jugé approprié un rapport pondéral de 1:1. Le Comité a noté que la composition type tenait compte des besoins protéiques et énergétiques de la tranche d'âge visée par les Directives.

75. La délégation autrichienne a estimé que la composition type suggérée par le groupe de travail donnerait des produits trop riches en glucides, ce qui est contraire aux intentions des Directives. Le Comité a noté que les Directives permettraient de préparer des produits ayant une plus forte teneur en protéines et en matières grasses. Pour que les choses soient claires, il a été décidé de modifier l'introduction du Tableau 1 de manière à indiquer que les préparations d'appoint devraient fournir au moins 400 kcal/100 g (voir également la section 6.2.3).

Section 6.4 - Lipides

76. La délégation des Pays-Bas a proposé de supprimer la section 6.4.2 car le produit ne saurait contenir un minimum de 400 kcal/100 g sans addition de matières grasses et d'huile. Le Comité est convenu de supprimer la référence à la faisabilité économique de l'addition de matières grasses et d'huiles, et de faire référence aux situations dans lesquelles les matières grasses et les huiles ne peuvent pas être toutes utilisées dans la préparation du produit.

Section 6.5 - Glucides

77. Le Comité a discuté de l'emploi des édulcorants nutritifs (c'est-à-dire les sucres) pour accroître la densité calorique du produit et a admis qu'il n'y avait pas lieu d'encourager l'emploi des sucres à cette fin. Il a toutefois reconnu que les sucres auraient aussi pour effet de rendre le produit plus agréable pour les enfants. La délégation britannique a proposé d'introduire une nouvelle section précisant que les amidons doivent se présenter sous forme assimilable.

78. Il a été convenu de supprimer la section 6.5.2 portant sur la faisabilité économique de l'emploi des sucres lors de la préparation de l'aliment. En ce qui concerne la section 6.5.3 sur les fibres alimentaires, le Comité a discuté la proposition d'abaisser la limite maximale de 5 g/100 g à 3-4 g/100 g. Le Comité a décidé de remplacer, à la seconde phrase de la version anglaise, l'adjectif "crude" (brutes) par "dietary" (alimentaires), ce qui aura pour effet d'abaisser la teneur maximale en fibres figurant dans cette section.

79. A la suite de l'examen de diverses suggestions concernant le remaniement de la section 6.5, le Comité a convenu que la section 6.2, relative à l'énergie, serait mieux indiquée pour traiter de la question de l'emploi des glucides, glucides complexes compris, en tant que sources d'énergie. La section 6.2.2 a) a été amendée en conséquence, et les sections 6.5.1 et 6.5.2 ont été supprimées. Il a en outre été convenu que la section 6.5 devrait contenir la proposition britannique concernant l'emploi des amidons sous forme assimilable, ainsi que la section 6.5.3 révisée sur les fibres alimentaires proposée par la République fédérale d'Allemagne dans ses commentaires écrits, et modifiée sur le plan rédactionnel par le Comité.

Section 6.6 - Vitamines et sels minéraux

80. Le Comité a pris note des conclusions du groupe de travail (voir les paragraphes 73-75) concernant la composition type et a conclu que la section 6.6 contient des recommandations d'ordre général qui ne sont aucunement en contradiction avec les dispositions relatives aux aspects nutritionnels.

81. Il a été convenu d'ajouter une nouvelle section au libellé parallèle à celui de la section 4.2.2.1 de la Norme Codex pour les aliments traités à base de céréales pour nourrissons et enfant en bas âge, indiquant que les vitamines et les sels minéraux devraient être choisis dans la liste consultative.

Section 7 - Hygiène

82. Le Comité a noté qu'il est recommandé aux gouvernements d'utiliser le contenu de cette section à titre de prescriptions d'hygiène obligatoires. Il a donc été convenu de remplacer le mot "devrait" par "devra" et de supprimer les crochets. Il a également été décidé que la section 7.3 ferait référence aux normes proposées dans la directive PAG n° 11.

Section 9 - Etiquetage

Section 9.2.1 - Nom du produit

83. Le Comité a discuté les deux propositions de texte figurant à la section 9.2.1.2 b). La délégation française a proposé un texte indiquant que l'aliment peut être donné pendant la période de sevrage. D'autres délégations ont proposé de faire référence à l'utilisation de ces produits lorsque les aliments normaux ne sont pas suffisants. Certaines délégations ont estimé que la tranche d'âge des enfants auxquels s'adresse le produit devrait être mentionnée sur l'étiquette, étant donné que ces produits ne conviennent pas aux tout petits enfants. Il a été convenu d'inclure le texte proposé par la France dans ses commentaires écrits, après l'avoir modifié de façon à préciser que l'étiquette doit indiquer que le produit est à utiliser comme aliment d'appoint pendant le sevrage et lorsque les besoins nutritionnels ne sont plus couverts par les aliments disponibles localement.

Section 9.2.3 - Déclaration de la valeur nutritive

84. A la suggestion de la délégation des Etats-Unis, le Comité est convenu d'ajouter l'expression suivante aux alinéas a), b) et c) de la section 9.2.3.1: "ainsi que par quantité spécifiée d'aliments recommandée à la consommation".

Section 9.2.5 - Nom et adresse

85. La délégation du Zimbabwe a proposé que l'adresse physique du fabricant soit mentionnée de préférence à l'adresse postale. Il a été indiqué que cette section se rapporte à un texte qui s'applique aux aliments préemballés en général. Le Comité a décidé de laisser le texte sans changement.

Section 9.2.6 - Pays d'origine; Section 9.2.7 - Identification du lot

86. La délégation de l'Argentine a proposé que le pays d'origine soit toujours déclaré et que l'identification du lot et la date de péremption fassent toujours partie des dispositions obligatoires d'étiquetage.

Section 9.2.9.2

87. La délégation des Pays-Bas a estimé qu'en vue d'assurer une préparation répondant aux règles d'hygiène il était nécessaire de faire bouillir le produit, que les ingrédients de base aient subi ou non un traitement thermique, et que l'alinéa b) devait être supprimé. On a également noté que cette section ne prévoit pas le cas des aliments qui ne nécessitent aucune addition d'eau.

88. Lors de la discussion, on a noté que les alinéas a) et b) traitent davantage de la façon de rendre les produits assimilables que de considérations d'hygiène. Il a par conséquent été convenu d'ajouter au préambule de la section 9.2.9.2 l'expression suivante: "Dans le cas où il est nécessaire d'ajouter de l'eau."

89. La délégation des Etats-Unis d'Amérique, appuyée par celle du Zimbabwe, a attiré l'attention sur la nécessité de prévoir des instructions concernant les précautions à prendre pour éviter la contamination des aliments une fois qu'ils sont préparés. Le Comité est convenu d'ajouter une nouvelle section 9.2.9.4 exigeant que soit mentionnée sur l'étiquette la nécessité de préparer une quantité de produit suffisant pour la confection d'un repas seulement.

Section 9.2.9.3

90. Le Comité est convenu d'apporter des modifications d'ordre rédactionnel à cette section.

Section 9.3 - Dérogations

91. Après discussion, le Comité a admis qu'il n'y avait pas lieu de spécifier de dérogations à la Norme générale pour les mentions d'étiquetage et les allégations concernant les aliments diététiques ou de régime.

Déclaration de la délégation chinoise

92. Pour la délégation chinoise, les directives en discussion sont une question importante mais complexe. Elle a informé le Comité qu'une étude portant sur quelque 100 000 enfants de moins de 6 mois a été effectuée dans vingt provinces chinoises. Cette étude a révélé l'existence d'une corrélation entre l'incidence de la maladie et l'alimentation des nourrissons à l'aide de substituts du lait maternel. L'incidence la plus faible (3,4%) a été observée chez les nourrissons nourris au sein (48,8% des enfants étudiés). L'incidence la plus élevée (52%) a été constatée dans le groupe d'enfants nourris artificiellement (15% des enfants étudiés). L'étude a également fait apparaître que l'apport protéique des nourrissons était plus élevé que nécessaire. La délégation chinoise s'est félicitée des travaux concernant la composition type en éléments nutritifs et a estimé que les directives devraient permettre la préparation d'aliments appropriés à partir des matières premières indigènes disponibles dans les pays en développement.

Etat d'avancement des directives

93. Après discussion, le Comité a décidé de faire passer les directives à l'étape 8 de la procédure du Codex (voir l'Annexe III). Les délégations de la Suisse et de la Belgique se sont opposées à cette décision, estimant que de trop nombreuses modifications ont été introduites au cours de la réunion, et craignant par ailleurs que les directives ne fassent double emploi avec les normes existantes.

QUESTIONS LIEES AUX DISPOSITIONS D'ETIQUETAGE DANS LES NORMES CODEX POUR LES ALIMENTS DESTINES A DES FINS DIETETIQUES OU DE REGIME SPECIALES (Point 7 de l'ordre du jour)

a) Fixation de dispositions spécifiques d'étiquetage pour les aliments à valeur énergétique faible ou réduite (Point 7 a) de l'ordre du jour)

94. Le Comité a rappelé qu'à sa 15ème session il s'était demandé si le titre de l'avant-projet de norme pour les mentions d'étiquetage et les allégations concernant

les aliments préemballés à valeur énergétique faible ou réduite, qui n'est pas censée viser les aliments qui, par nature, ont une valeur énergétique réduite, devait comporter une référence indiquant que ces aliments sont des "aliments diététiques ou de régime spéciaux". Le Comité a noté que le titre d'autres normes élaborées par le Comité ne comporte pas de mention indiquant que le produit est destiné à des fins diététiques ou de régime spéciales (ALINORM 87/26, par. 183-187). Le Comité s'était également demandé si la Norme générale Codex pour les mentions d'étiquetage et les allégations concernant les aliments diététiques ou de régime préemballés (CODEX STAN 146-1985) pouvait s'appliquer aux aliments à valeur énergétique faible ou réduite qui ne sont pas des aliments diététiques ou de régime. Le Comité avait alors décidé de demander un avis juridique sur cette question (voir ALINORM 87/26, par. 185).

95. L'avis du conseiller juridique de la FAO figure dans le document CX/NFSDU 88/11 - Partie I (Document de séance). En ce qui concerne la question de savoir si le titre de la norme doit préciser si les aliments à valeur énergétique faible ou réduite sont des "aliments diététiques ou de régime spéciaux", le conseiller juridique de la FAO a estimé que si le Comité devait déterminer que ces produits sont des "aliments diététiques ou de régime spéciaux", il serait logique de faire figurer le terme dans la norme. Toutefois, il ne semblerait pas que cela soit absolument indispensable étant donné qu'il est très clairement précisé au début de la norme que ces aliments sont destinés à ces usages.

96. Quant à la question de savoir si la Norme générale Codex pour les mentions d'étiquetage et les allégations concernant les aliments diététiques ou de régime préemballés peut s'appliquer aux aliments à valeur énergétique faible ou réduite qui ne sont pas des aliments destinés à des fins diététiques ou de régime spéciales, le conseiller juridique de la FAO a estimé que ce problème revêtait un caractère scientifique plutôt que juridique. Il tourne autour de la question de savoir si les catégories d'aliments dont il s'agit sont bien, en fait, destinées à des "fins diététiques ou de régime spéciales." En d'autres termes, est-ce que les caractéristiques particulières de ces aliments remplissent les critères spécifiques énoncés à la section 2.1 consacrée aux définitions?

97. Le Comité a décidé, sur cette base, que la norme pour les aliments à valeur énergétique faible ou réduite serait envisagée dans le contexte élargi, et que l'expression "diététiques ou de régime" pouvait être supprimée dans le titre (voir le paragraphe 101 ci-dessous). Les dispositions d'étiquetage à introduire dans la norme seront envisagées de ce point de vue (voir par. 100-111).

Examen des dispositions d'étiquetage dans les normes pour les aliments destinés à des fins diététiques ou de régime spéciales (Point 7 b) de l'ordre du jour)

98. Le Comité était saisi du document CX/NFSDU 88/11-Partie II (document de séance). Le document aborde certaines questions qu'il y a lieu d'étudier dans le contexte de la révision des dispositions d'étiquetage dans l'ensemble des normes du Codex depuis l'adoption de la Norme générale Codex révisée pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CODEX STAN 1-1985).

99. Compte tenu des récentes recommandations du Comité exécutif au sujet des dispositions d'étiquetage dans les normes, et du fait que les gouvernements n'ont pas reçu le document suffisamment à l'avance, le Comité est convenu de demander aux gouvernements leurs commentaires sur les conclusions du document CX/NFSDU 88/11 - Partie II. Il a noté que le Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires transmettrait ultérieurement son avis en réponse aux recommandations du Comité exécutif et il a proposé que le Secrétariat ne distribue la lettre circulaire que lorsque cet avis sera connu.

AVANT-PROJET DE NORME POUR LES MENTIONS D'ETIQUETAGE ET LES ALLEGATIONS CONCERNANT LES ALIMENTS /DIETETIQUES OU DE REGIME/ PREEMBALLES A VALEUR ENERGETIQUE FAIBLE OU REDUITE
(Point 8 de l'ordre du jour)

100. Le Comité était saisi du projet de norme à l'étape 3 figurant à l'Annexe VIII du document ALINORM 87/26 et les commentaires des gouvernements figurant dans le document CX/NFSDU 88/12. Le Comité a discuté en détail le projet de norme sur la base des commentaires reçus.

Titre de la norme

101. Le Comité est convenu de supprimer l'expression "diététiques ou de régime" dans le titre car il estime que les produits présentés comme ayant une "faible valeur énergétique" ou une "valeur énergétique réduite" ne peuvent pas tous être considérés comme des "aliments diététiques ou de régime".

Section 1 - Champ d'application

102. A la suggestion de la délégation néerlandaise, le Comité a décidé de mentionner dans cette section que la norme s'applique aux produits présentés comme ayant une valeur énergétique faible ou réduite. Il a par conséquent été convenu de supprimer l'expression "qui sont destinés au contrôle ou à la réduction de l'apport énergétique" et de lui substituer l'expression "et qui sont présentés comme tels".

Section 2 - Définitions

103. Le Comité a eu des discussions approfondies sur la définition des "aliments à faible valeur énergétique" (Section 2.1). Diverses propositions ont été formulées pour modifier les valeurs de la densité énergétique et de la teneur énergétique maximum par portion. Le Comité a noté que pour définir un aliment à faible valeur énergétique, il est nécessaire de spécifier non seulement la densité calorique à ne pas dépasser pour ce produit, mais aussi une valeur énergétique maximum par portion. Cela est nécessaire pour empêcher la vente de produits à haute teneur énergétique sur la base d'une petite portion.

104. En ce qui concerne les produits liquides présentés comme étant des aliments à faible valeur énergétique, certaines délégations ont été d'avis qu'un maximum fixé à 20 kcal serait excessif.

105. Les délégations ne parvenant pas à s'entendre sur les spécifications des valeurs énergétiques, le Comité a décidé de laisser la section 2.1 sans changement et de la placer entre crochets.

106. Les délégations ont longuement discuté du point de savoir dans quelle mesure la valeur énergétique d'un aliment doit être abaissée avant que l'étiquette puisse porter la mention "aliment à valeur énergétique réduite" (section 2.2).

107. On a fait valoir qu'il y a, fondamentalement, deux façons de réglementer les aliments à valeur énergétique réduite. L'une consiste à spécifier une forte réduction de l'énergie qui ne sera réalisable que pour un très petit nombre d'aliments. L'autre consiste à spécifier une réduction moins forte, mais néanmoins significative, qui permettra de disposer d'un plus grand nombre de produits. Le pourcentage de réduction de la teneur énergétique suggéré par les délégations varie entre 25 et 33% approximativement. On a fait observer qu'une réduction de 30% environ n'est pas toujours faisable,

en particulier lorsqu'il s'agit de produits contenant peu de matières grasses. Certaines délégations ont indiqué qu'une autre manière de procéder, adoptée par certaines législations nationales, consiste à spécifier des valeurs différentes de réduction de la teneur énergétique selon le type de produit.

108. On a proposé d'indiquer une fourchette de réduction de la teneur énergétique de 65 à 75% en précisant dans la norme que la réduction à l'intérieur de cette fourchette dépendrait des pratiques diététiques nationales. Le Comité s'est rangé à la suggestion de la délégation canadienne qui proposait que l'on demande les commentaires des gouvernements sur la démarche consistant à définir les aliments à valeur énergétique réduite en spécifiant une teneur énergétique de 75% au maximum par rapport à un aliment de référence retenu à titre de comparaison, et sur la prescription exigeant que le montant de la réduction d'énergie, par rapport à l'aliment de référence, figure obligatoirement sur l'étiquette. Le texte de la section 2.2 figure entre crochets à l'Annexe VI du présent Rapport.

109. La délégation des Etats-Unis d'Amérique a informé le Comité que, dans ce pays, on a expérimenté avec succès un nouveau mode d'étiquetage sur les rayons, à la fois pour les produits emballés et les produits frais. Les consommateurs ont été ainsi amenés à être plus critiques dans leurs achats. Le Comité a noté avec intérêt l'information fournie par la délégation des Etats-Unis.

110. Certaines délégations ont suggéré que la phrase figurant entre crochets à la section 2.2 ainsi que la section 2.3 relative à l'équivalence nutritionnelle soit supprimée. D'autres se sont au contraire prononcées pour leur maintien. Il a été suggéré que la réduction de la valeur énergétique s'accompagne toujours d'une réduction de la teneur en matières grasses et en sucre. La délégation britannique a estimé qu'il ne serait pas réaliste d'exiger une équivalence nutritionnelle totale et a suggéré que la définition soit identique à celle figurant dans les 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. Le Comité a décidé de ne pas poursuivre le débat sur ce sujet, et d'attendre des définitions des aliments à valeur énergétique faible ou réduite, et une clarification de l'expression "équivalence nutritionnelle", compte tenu des besoins pour ces types de produits.

Etat d'avancement de la norme

111. Il a été décidé de rétrograder l'avant-projet de norme à l'étape 3 de la procédure (voir l'Annexe VI). Des commentaires ont été demandés aux gouvernements, sur les définitions en particulier, et, à la suggestion de la délégation britannique, sur l'équivalence nutritionnelle.

AVANT-PROJET DE NORME POUR LES PREPARATIONS ALIMENTAIRES COMPLETES SUR LE PLAN NUTRITIONNEL UTILISEES DANS LES REGIMES AMAIGRISSANTS (Point 9 de l'ordre du jour)

112. Le Comité était saisi de l'avant-projet de norme susmentionné (ALINORM 87/26, Annexe IX) et des commentaires des gouvernements, à l'étape 3 (Document CX/NFSDU 88/13).

113. La délégation britannique a fait observer que l'inclusion des mots "complètes sur le plan nutritionnel" dans le titre de la norme, le champ d'application et la définition aurait pour résultat que toute préparation alimentaire non complète sur le plan nutritionnel se trouverait exclue du champ d'application de la norme. Le Comité a pour intention de faire en sorte que toutes les préparations alimentaires utilisées dans les régimes amaigrissants satisfassent à toutes les dispositions de la norme, et notamment

celles qui concernent les facteurs essentiels de composition et de qualité, et a donc décidé d'en modifier le titre, le champ d'application et les définitions en supprimant les mots "complètes sur le plan nutritionnel."

Section 1 - Champ d'application

114. Il a été convenu d'indiquer que cette norme s'applique aux préparations alimentaires utilisées dans les régimes amaigrissants qui se présentent comme tels. La délégation australienne, appuyée par les délégations néerlandaise et suisse, a suggéré qu'il soit en outre spécifié que les repas préemballés, à valeur énergétique contrôlée et présentés sous la forme d'aliments conventionnels, étaient exclus de cette norme. Le Comité s'est rangé à cette proposition.

Section 3.1 - Teneur énergétique

115. La délégation néerlandaise a fait valoir avec force que les préparations alimentaires à très faible valeur énergétique devraient figurer aussi dans la norme étant donné qu'elles sont dangereuses si elles sont mal utilisées et qu'elles doivent faire l'objet d'un contrôle approprié. Le Comité a noté que ces préparations alimentaires sont à ranger parmi les aliments destinés à des fins médicales spéciales et qu'elles ne devraient pas être visées par cette norme. La délégation des Pays-Bas a été invitée à préparer pour la session prochaine un document sur les préparations alimentaires, complètes sur le plan nutritionnel, d'une très faible valeur énergétique.

Section 3.2 - Teneur en éléments nutritifs

116. Après discussion, on a admis que la norme était beaucoup trop détaillée. A la suggestion de la délégation des Etats-Unis d'Amérique, le Comité est convenu de remanier la section 3.2 pour faire référence aux apports d'éléments nutritifs recommandés par la FAO/OMS et, là où ils font défaut, à d'autres recommandations d'apports en éléments nutritifs.

117. En ce qui concerne la teneur en éléments nutritifs des préparations alimentaires, le Comité est convenu au cours de la discussion des principaux points suivants:

- a) lorsqu'il s'agit de remplacer un régime alimentaire complet, 100% de l'apport approprié recommandé sera spécifié, par jour, pour les protéines, les vitamines et les sels minéraux;
- b) lorsqu'il s'agit de remplacer des repas, entre 25 et 33% par repas (suivant la recommandation d'emploi) seront spécifiés pour ces mêmes éléments nutritifs;
- c) un minimum protéique de 50 g par jour corrigé vers le haut dans un but qualitatif par référence aux protéines des oeufs ou du lait, le maximum étant de 100 g de protéines par jour;
- d) l'équivalent de la qualité protéique jusqu'à concurrence d'au moins 80% de protéines des oeufs ou du lait. Aucun changement n'est nécessaire en ce qui concerne l'addition d'acides aminés, si ce n'est que la DL-méthionine peut être utilisée;
- e) les sections 3.2.2 et 3.2.3 relatives aux matières grasses, au linoléate et aux glucides resteront sans changement; et

- f) un tableau révisé des vitamines et sels minéraux, fondé principalement sur les recommandations FAO/OMS pour le jeune homme adulte, sera mis au point par un petit groupe de rédaction réunissant les délégations des pays suivants: Canada, Etats-Unis d'Amérique, France, République fédérale d'Allemagne, Suisse et Pays-Bas.

Section 3.3 - Ingrédients

118. Le Comité n'a pas jugé nécessaire d'élaborer une section sur les ingrédients facultatifs et est convenu de supprimer la section 3.3.3.2.

Section 4 - Additifs alimentaires

119. Etant donné la large gamme de produits visés par la Norme, le Comité a admis qu'il serait difficile d'élaborer une section sur les additifs alimentaires. Par conséquent, il a été convenu d'inclure le texte contenu dans les commentaires écrits des Etats-Unis d'Amérique et de demander la confirmation du Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants, lequel a également été prié de conseiller le Comité sur la façon de procéder à ce sujet. Un certain nombre de délégations n'ont pas été favorables à une disposition aussi large. Le Comité a invité les parties intéressées à fournir une liste des additifs alimentaires à examiner lors d'une prochaine session.

Section 5 - Contaminants

120. Etant donné qu'il n'a été jugé possible de faire figurer des dispositions spécifiques sur les contaminants dans une norme générale visant de nombreuses catégories d'aliments, on est convenu d'utiliser le libellé de la Norme Codex pour les préparations destinées aux nourrissons.

Section 9 - Etiquetage

121. En ce qui concerne la section 9.1 relative au nom du produit, le Comité est convenu que les sections 9.1.2 - 9.1.4 devaient être supprimées. Les délégations française et espagnole ont proposé de les inclure dans la section 9.2 relative à la liste des ingrédients. La délégation des Pays-Bas a estimé que la quantité d'agents épaississants et autres additifs similaires devrait être mentionnée sur l'étiquette. Le Comité a noté que, tout en pouvant être présentes dans les ingrédients, les "fibres alimentaires", en soi, n'en constituent pas un.

Section 9.8 - Datage

122. Les délégations française et italienne ont été d'avis qu'une date de péremption devrait figurer sur l'étiquette puisqu'il est essentiel que la qualité nutritionnelle du produit soit acceptable au moment de la consommation. Le Comité a estimé qu'il suffisait pour cela d'indiquer une période minimum de conservation. Aucune modification n'a été apportée à cette section.

Section 9.10 - Mode d'emploi

123. La délégation espagnole a souligné la nécessité d'absorber au minimum deux litres d'eau par jour pendant le traitement diététique prévu par les régimes amaigrissants et a proposé que l'étiquette en fasse mention. Le Comité est convenu de mentionner la nécessité d'un apport suffisant en liquide.

La délégation canadienne a proposé que les modes d'emploi des aliments qui ne sont pas censés remplacer le régime alimentaire total fassent figurer des informations concernant l'obtention de quantités suffisantes d'éléments nutritifs à partir du reste du régime alimentaire.

Section 9.11.1 - Allégations

124. Sur proposition des délégations italienne et française, le Comité est convenu de faire figurer entre crochets une prescription exigeant que l'étiquette indique que sont à éviter les allégations relatives à la perte de poids, en pourcentage, qui peut résulter de l'utilisation du produit, ou affirmant que le produit entraînera une réduction de la sensation de faim ou une augmentation de la sensation de satiété. La délégation italienne a proposé d'ajouter sur l'étiquette des produits présentés comme substituts de repas l'avertissement suivant: "A n'utiliser que lorsque le produit fait partie d'un régime alimentaire intégralement surveillé".

Etat d'avancement de la norme

125. Le Comité a décidé d'avancer le projet de norme à l'étape 5 de la procédure du Codex (voir l'Annexe V).

EXAMEN DE L'AVANT-PROJET DE NORME CONCERNANT LES MENTIONS D'ETIQUETAGE ET LES ALLEGATIONS POUR LES ALIMENTS DESTINES A DES FINS MEDICALES SPECIALES; A L'ETAPE 4 (Point 10 de l'ordre du jour)

126. Le Comité était saisi de l'avant-projet de norme figurant à l'Annexe X d'ALINORM 87/26, ainsi que des commentaires de Cuba, du Danemark, de l'Egypte, de l'Espagne, des Etats-Unis d'Amérique, de la Finlande, de la France, de la République fédérale d'Allemagne, de la Suède, de la Suisse, de la Thaïlande, de la Communauté Economique Européenne et de la Fédération internationale des industries des produits diététiques, incluant tous les aliments de l'enfance, contenus dans le document CX/NFSDU 88/14.

127. En présentant ce point de l'ordre du jour, le Président a fait observer que les produits visés par l'avant-projet de norme sont considérés comme des produits pharmaceutiques dans certains pays et que, à ce titre leur réglementation obéit aux procédures d'homologation de ces produits. D'autres pays, en revanche, traitent ces produits comme une catégorie particulière de produits diététiques spéciaux. Dans les deux cas, étant donné qu'ils sont utilisés dans le monde entier et, compte tenu de leur importance pour le traitement des patients, il est normal que le Codex s'attache à en faciliter le commerce en élaborant une norme qui harmoniserait les dispositions d'étiquetage et les allégations concernant ces aliments.

Section 1 - Champ d'application

128. Le Comité tient à ce que le champ d'application de la norme ne soit pas étendu aux préparations alimentaires complètes sur le plan nutritionnel, qui ne sont pas des aliments destinés à des fins médicales spéciales, au sens de la définition, ou qui ne sont pas présentées comme tels. En particulier, l'observateur de la Fédération internationale des industries des produits diététiques a estimé qu'il fallait exclure de la norme les préparations alimentaires complètes sur le plan nutritionnel utilisées par les marins, les alpinistes ou par d'autres personnes ne disposant pas des moyens de préparer ou de faire cuire des repas. D'autre part, le Comité a indiqué qu'il redoutait que la distribution des aliments destinés à des fins médicales spéciales par les circuits

commerciaux normaux ne conduise à un usage abusif de ces produits. Cela pourrait être le cas avec les préparations alimentaires complètes sur le plan nutritionnel qui sont étiquetées comme telles. La délégation française a attiré l'attention sur la nécessité d'exclure du champ d'application les préparations nutritionnellement complètes qui ne sont pas destinées à des fins médicales spéciales. La délégation espagnole a fait connaître que, compte tenu de la proposition qu'ont formulée diverses délégations (dont celle de la CEE) et qu'elle juge fondée, la délégation est revenue sur sa position précédente, énoncée dans le document CX/NFSU 88/14, et qu'elle appuie la proposition suggérant que les préparations complètes sur le plan nutritionnel soient incluses dans la Norme.

129. Le Comité a examiné les différentes possibilités suivantes pour signifier l'exclusion du champ d'application de la norme des préparations alimentaires complètes sur le plan nutritionnel:

- a) suppression des crochets dans l'expression "préparations alimentaires complètes sur le plan nutritionnel";
- b) emploi de l'expression "préparations alimentaires complètes sur le plan nutritionnel ne comportant pas d'allégations médicales";
- c) emploi de l'expression "préparations alimentaires complètes non destinées à des fins médicales spéciales"; et
- d) emploi de l'expression "préparations alimentaires complètes sur le plan nutritionnel ne faisant l'objet d'aucune allégation relative au traitement diététique de malades souffrant d'une ou plusieurs maladies, troubles ou états pathologiques spécifiques (y compris la malnutrition)".

130. Le Comité est toutefois convenu d'examiner le champ d'application par rapport à la définition des aliments destinés à des fins médicales spéciales, étant entendu qu'une meilleure définition s'impose pour distinguer entre les divers types de produits disponibles dans le commerce (voir également le paragraphe 134 ci-dessous).

Section 2 - Définition

131. Le Comité est convenu de discuter une proposition de définition figurant dans les commentaires écrits de la Communauté économique européenne (CEE) (document CX/NFSU 88/14), ainsi que l'avant-projet de définition présenté à l'Annexe X du document ALINORM 87/26. Il a été convenu que la caractéristique essentielle des aliments destinés à des fins médicales spéciales est qu'ils doivent être utilisés sous surveillance médicale et qu'il s'agit d'une catégorie particulière d'aliments diététiques ou de régime qui font l'objet d'allégations spécifiques.

132. La délégation des Etats-Unis d'Amérique a estimé que la définition proposée par la CEE serait acceptable si elle était élargie aux aliments utilisés pour certains autres états pathologiques, par exemple les états hypermétaboliques où la capacité d'absorption des éléments nutritifs n'est pas limitée ou compromise. Pour d'autres délégations, une définition trop large risquerait d'entraîner un usage abusif de ces produits par les consommateurs.

133. Le Comité s'est rangé à la définition suivante:

Par "aliments destinés à des fins médicales spéciales" on entend une catégorie de produits diététiques ou de régime spécialement transformés et formulés pour

le traitement diététique de patients et ne pouvant être employés que sous surveillance médicale. Ils sont destinés à l'alimentation exclusive ou partielle de patients dont la capacité d'ingérer, de digérer, d'absorber ou de métaboliser les aliments ordinaires ou certains éléments qui y sont contenus se trouve limitée ou amoindrie, ou qui présentent d'autres besoins spéciaux, déterminés médicalement, en éléments nutritifs, et dont le traitement diététique ne peut être assuré ni par simple modification du régime alimentaire normal, ni par d'autres aliments diététiques ou de régime, ni par la combinaison de ces deux choses.

134. La délégation suisse a fait connaître que cette définition lui semblait trop large et a réservé sa position à ce sujet. Elle a proposé de conserver la définition originale (ALINORM 87/26, Annexe X, section 2) mais en modifiant comme suit la deuxième phrase: "les aliments destinés à des fins médicales spéciales devraient être utilisés sous surveillance médicale".

135. Sur proposition du Secrétariat et compte tenu de la définition ci-dessus, le Comité a adopté le texte suivant pour le Champ d'application:

"La présente norme s'applique à l'étiquetage et aux allégations concernant les aliments destinés à des fins médicales spéciales tels que définis à la section 2 ci-dessus [et présentés comme tels].

Section 3 - Principes généraux

136. Aucune modification n'a été apportée à cette section.

Section 4 - Etiquetage

137. Le Comité n'a pas donné suite à la proposition de la Fédération internationale des industries des produits diététiques, incluant tous les aliments de l'enfance qui souhaitait que l'étiquetage soit conforme aux usages nationaux, préférant proposer un texte à partir duquel on puisse parvenir à l'harmonisation internationale des usages en matière d'étiquetage.

Section 4.2 - Etiquetage nutritionnel

138. Le Comité est convenu prévoir aux sections 4.2.2, 4.2.3 et 4.2.4 la déclaration obligatoire de la teneur en éléments nutritifs par 100 g et par quantité spécifiée d'aliments recommandée à la consommation.

139. Il a été convenu d'exprimer la valeur énergétique en kilojoules et en kilocalories (Section 4.2.2) et de supprimer, pour ce qui concerne les vitamines, toute référence aux "unités internationales" au profit des "unités métriques" (Section 4.2.4).

140. Sur proposition de la délégation de la République fédérale d'Allemagne, le Comité est convenu d'ajouter une nouvelle section (4.2.8), ainsi libellée:

"En outre, des renseignements sur la nature des protéines animales ou végétales, ou des hydrolysats protéiques devront être fournis".

141. Le Comité est également convenu d'ajouter une nouvelle section (4.2.9) proposée par la délégation des Pays-Bas. Le texte, placé entre crochets, sera soumis aux gouvernements pour commentaires:

"Les aliments destinés à des fins médicales spéciales dont les caractéristiques essentielles entraînent la modification de la teneur ou de la nature des protéines, des lipides ou des glucides devront être accompagnés d'une déclaration quantitative complète de leur composition en acides aminés, acides gras ou glucides, selon le cas."

142. Le Comité a convenu avec la délégation française que les mentions d'étiquetage devaient inclure la date de péremption des produits visés par la Norme et a proposé d'ajouter à cet effet une nouvelle section (4.2.10), à placer entre crochets.

Autres mentions d'étiquetage (Section 4.3)

143. Au cours de la discussion sur la section 4.3, le Comité a tenu compte du fait que la définition de l'"étiquetage" comprend les déclarations qui figurent dans les renseignements d'accompagnement, ou qui sont affichées à proximité de l'aliment, au point de vente, ainsi que les renseignements mentionnés sur l'étiquette fixée sur l'emballage.

144. Le Comité est convenu de conserver la déclaration figurant à la section 4.3.1 et, en conséquence, a supprimé les crochets.

145. Dans la version anglaise, à la section 4.4.2, le Comité a supprimé le terme "only" (seulement) dans la déclaration à faire figurer sur l'étiquette et prescrivant l'emploi du produit sous contrôle médical, de manière à éviter que l'on comprenne, à tort, qu'un contrôle médical direct est nécessaire.

146. Le Comité a affirmé qu'une déclaration relative aux effets secondaires connus, ou autres contre-indications, s'imposait et a supprimé les crochets enfermant la section 4.3.4. Dans la version anglaise, le Comité a décidé de remplacer "as applicable" par "if applicable".

147. Tenant compte de la définition du mot "étiquetage", qui s'étend aux mentions accompagnant le produit, le Comité est convenu de conserver les sections 4.3.5 et 4.3.6. La section 4.3.6 a toutefois été modifiée, comme suit:

"Une déclaration indiquant le ou les éléments nutritifs qui se trouvent réduits, supprimés, augmentés ou encore modifiés de telle ou telle manière, ainsi que la raison pour laquelle ces éléments nutritifs ont été réduits, supprimés, augmentés ou encore modifiés de telle ou telle manière."

La délégation suisse a estimé qu'il convenait de supprimer les sections 4.3.4, 4.3.5 et 4.3.6.

148. Le Comité est convenu de conserver la section 4.3.7 et de supprimer les crochets.

149. Le Comité est convenu de modifier la section 4.3.8 en supprimant la référence au mode d'emploi. D'autre part, la section 4.3.9 relative au mode d'emploi a été augmentée d'une référence au "mode d'administration". Dans ces deux sections les crochets ont été supprimés.

150. Le Comité a adopté la proposition de la Fédération internationale des industries des produits diététiques, incluant tous les aliments de l'enfance qui demandait que les produits visés par la norme portent la mention suivante: "Ne pas administrer par voie parentérale" (nouvelle section 4.3.10).

Etat d'avancement de la Norme

151. Le Comité est convenu de faire passer l'avant-projet de norme à l'étape 5 en vue de son adoption par la Commission en tant que projet de norme. Le projet de norme révisé figure à l'Annexe IV du présent rapport.

AMENDEMENT DE LA SECTION D'ETIQUETAGE DANS LES NORMES CODEX POUR LES ALIMENTS DESTINES AUX NOURRISSONS ET AUX ENFANTS (A L'EXCEPTION DES PREPARATIONS POUR NOURRISSONS), A L'ETAPE 7 (Point 11 a) de l'ordre du jour)

152. En ouvrant le débat, le Président a suggéré qu'il pourrait être utile d'introduire dans les normes en question, ainsi que dans le Projet de Directives pour la mise au point des préparations alimentaires d'appoint destinées aux nourrissons du deuxième âge et aux enfants en bas âge une déclaration indiquant que les produits visés ne doivent pas être commercialisés dans des conditions qui pourraient donner l'impression qu'ils pourraient servir de substituts du lait maternel.

153. La délégation suisse a approuvé la proposition du Président et a suggéré le libellé suivant:

"Les produits visés par la présente norme ne sont pas des substituts du lait maternel et ne doivent pas être présentés comme tels."

La délégation des Pays-Bas a indiqué qu'elle préférerait conserver le libellé figurant au paragraphe 172 d'ALINORM 87/26, et modifié par la délégation française au paragraphe 175 de ce même document. La délégation japonaise, néanmoins, a fait valoir que cette proposition créerait une confusion entre les préparations pour nourrissons et les aliments de sevrage.

154. La délégation canadienne a repris la proposition de la délégation suisse, qui a encore reçu l'appui des délégations de l'Australie, de l'Autriche, de la Belgique, du Japon et de la Norvège. La délégation française a indiqué qu'elle pouvait se ranger à la proposition si l'amendement précisait "ne doivent pas être présentés ou commercialisés comme tels".

155. Le représentant de l'OMS a appelé l'attention sur les principes et le but du Code international de commercialisation de substituts du lait maternel et, en particulier, sur son champ d'application (article 2). Les produits en question relèveront du champ d'application du code s'ils sont "commercialisés ou présentés de toute autre manière appropriée pour remplacer partiellement ou totalement le lait maternel". Le Code forme un tout et ses intentions sont claires. Tout libellé qu'adoptera le Comité pour signifier ces intentions sera parfaitement acceptable.

Etat d'avancement de l'amendement

156. Le Comité a approuvé le texte proposé par la délégation suisse et a décidé de recommander son adoption à l'étape 8 par la Commission du Codex Alimentarius, à titre d'amendement aux normes Codex pour les aliments destinés aux nourrissons et aux enfants (à l'exception des préparations pour nourrissons). Un amendement corollaire a été

apporté au Projet de Directives pour la mise au point des préparations alimentaires d'appoint destinées aux nourrissons du deuxième âge et aux enfants en bas âge (voir l'Annexe VIII).

PROPOSITION D'AMENDEMENTS A LA NORME CODEX POUR LES ALIMENTS "EXEMPTS DE GLUTEN"
(Point 11 b) de l'ordre du jour)

157. Le Comité était saisi du document CX/NFSDU 88/15 - Partie II qui contient des propositions de révision du texte de la Norme pour les aliments exempts de gluten (CODEX STAN 118-1981), préparé par les Pays-Bas. Les amendements proposés concernent principalement les méthodes d'analyse pour les gliadines. Les commentaires de Cuba, de l'Egypte, de l'Espagne, des Etats-Unis d'Amérique, de la Finlande, de l'Irlande, des Pays-Bas, de la République fédérale d'Allemagne et de la Suède figurent dans le document CX/NFSDU 88/15 - Partie II, Add. 1.

158. Le Comité a rappelé qu'il n'existait à l'heure actuelle aucune méthode ayant fait l'objet d'essais en collaboration pour les gliadines (voir le paragraphe 182 ci-dessous) et a par conséquent décidé de ne pas poursuivre l'amendement de la norme pour le moment. Il a été convenu que l'on reprendrait la question dès qu'une méthode appropriée serait disponible.

AMENDEMENT A LA NORME CODEX POUR LES PREPARATIONS POUR NOURRISSONS (CODEX STAN 72-1981) - NIVEAU MAXIMUM DE LA TENEUR EN VITAMINE D (Point 11 c) de l'ordre du jour)

159. La délégation des Pays-Bas a proposé que le niveau minimum de vitamine D dans les préparations pour nourrissons soit porté de 40 à 60 U.I./100 kcal et le niveau maximum de 100 à 120 U.I./kcal (1,0 à 1,5 µg/kcal et 2,5 à 3,0 µg/kcal, respectivement). Après avoir pris l'avis de son Groupe de travail ad hoc sur les listes consultatives de sels minéraux et de composés vitaminiques utilisables dans les aliments pour nourrissons et enfants en bas âge, le Comité a admis qu'il n'y avait pas lieu d'accroître la teneur en vitamine D des préparations pour nourrissons. Le Comité a également pris note de l'opinion de la Consultation d'experts d'Helsinki sur les disponibilités en vitamine formée par exposition à la lumière ultraviolette.

AMENDEMENT A LA NORME CODEX POUR LES ALIMENTS TRAITES A BASE DE CEREALES POUR NOURRISSONS ET ENFANTS EN BAS AGE (CODEX STAN 74-1981) (Point 11 d) de l'ordre du jour)

160. Le Comité a rappelé qu'à sa quinzième session la délégation des Pays-Bas avait proposé un amendement à la norme précitée en vue d'autoriser l'augmentation de la teneur maximale de l'aromatissant dénommé "vanilline" (ALINORM 87/26, par. 213-215). Les commentaires sur cette proposition, communiqués par l'Argentine, le Danemark, l'Egypte, l'Espagne, les Etats-Unis d'Amérique, la République fédérale d'Allemagne, la Suède, la Suisse et la Thaïlande, sont contenus dans le document CX/NFSDU 88/15-Partie III.

161. Etant donné le caractère généralement défavorable de ces commentaires, et les nouvelles déclarations des délégations canadienne et italienne, le Comité a décidé de ne pas donner suite à la proposition d'amendement.

AMENDEMENTS AUX PRINCIPES GENERAUX REGISSANT L'ADDITION D'ELEMENTS NUTRITIFS ESSENTIELS AUX ALIMENTS (Point 11 e) de l'ordre du jour)

162. Le Comité a noté que la Commission a adopté les Principes généraux à sa dix-septième session et avait noté alors que la question de la concentration nutritionnelle exigeait un complément d'examen (ALINORM 87/39, par. 444 et 447). Le Comité a

envisagé cette question à la lumière de commentaires des gouvernements contenus dans le document CX/NFSDU 88/4 (Argentine, Danemark, Espagne, Irlande, République fédérale d'Allemagne, Suède et Suisse) et des avis de son Groupe de travail ad hoc sur les aspects nutritionnels des normes Codex.

Concentration nutritionnelle

163. Au cours de la discussion, un certain nombre de délégations ont fait valoir qu'il n'était pas nécessaire d'introduire de dispositions relatives à la concentration nutritionnelle, sauf peut-être pour les produits servant de substituts des repas. On a noté que la référence qu'il était proposé de faire à la concentration nutritionnelle dans les Principes généraux n'est pas destinée aux fins d'étiquetage, mais qu'elle est donnée pour avis en vue du contrôle des niveaux d'éléments nutritifs à ajouter au produit, lorsqu'il y a lieu. A la suite de discussions détaillées, le Comité est convenu d'introduire une référence à la concentration nutritionnelle à la Section 8.1 et d'adopter la définition de la concentration nutritionnelle proposée par la délégation de la Suède, comme suit:

"3.8 On entend par concentration nutritionnelle la quantité d'éléments nutritifs (en unités métriques) par unité d'énergie déclarée (MJ ou kcal).

8.1 Des éléments nutritifs peuvent être ajoutés aux aliments spéciaux, y compris les aliments diététiques ou de régime, afin d'assurer une teneur appropriée et suffisante en éléments nutritifs. Lorsqu'il y a lieu, cette adjonction doit tenir compte de la concentration nutritionnelle de ces aliments".

164. Bien qu'on ait fait valoir qu'il serait plus approprié de parler d'"aliments diététiques ou de régime spéciaux" que d'"aliments spéciaux", le Comité a décidé de laisser le texte de la Section 8.1 sans changement.

Etat d'avancement de la proposition d'amendement

165. Le Comité a décidé de recommander à la Commission l'adoption des amendements ci-dessus sans passer par la procédure par étapes, étant donné que la Commission a été précédemment informée de l'intention de modifier les Directives dans ce sens.

Supplémentation et normalisation

166. La délégation suisse a proposé l'inclusion d'une définition de la "supplémentation" car, selon elle, la définition de l'enrichissement ne permet pas l'adjonction d'un élément nutritif à un aliment qui ne le contient pas déjà.

167. La délégation des Etats-Unis d'Amérique a fait valoir que le terme de "supplémentation" ne convient pas car, aux Etats-Unis, il désigne les suppléments vitaminiques et minéraux.

Les définitions révisées ci-après ont été soumises à l'examen à titre d'options:

"3.5 On entend par enrichissement l'addition à un aliment de un ou plusieurs éléments nutritifs essentiels à l'effet de prévenir ou de corriger une carence démontrée en un ou plusieurs éléments nutritifs dans la population ou dans des groupes spécifiques de population.

OU

3.5 On entend par enrichissement l'addition à un aliment de un ou plusieurs éléments nutritifs essentiels qui sont ou non normalement contenus dans cet aliment à l'effet de prévenir ou de corriger une carence démontrée en un ou plusieurs éléments nutritifs dans la population ou dans des groupes spécifiques de population.

168. En ce qui concerne l'addition d'une définition de la "normalisation" à la section 3 et l'introduction d'une nouvelle disposition de la section 4 destinée à permettre l'addition d'éléments nutritifs en vue de normaliser le contenu en éléments nutritifs, la délégation suisse a proposé le texte suivant:

"3.9 On entend par normalisation l'addition d'éléments nutritifs à un aliment à l'effet de compenser les écarts naturels de la teneur en éléments nutritifs.

4.1.5 Normalisation de la teneur en éléments nutritifs."

Etat d'avancement de la proposition d'amendement

169. L'accord ne s'étant pas fait au sein du Comité au sujet de l'inclusion de ces sections, le Comité a décidé de proposer à la Commission que la procédure d'amendement soit entamée et, entretemps, a sollicité des commentaires sur les propositions ci-dessus à l'étape 3, conformément à la Procédure du Codex.

EXAMEN DES REGLEMENTATIONS NATIONALES SUR LES QUANTITES DE CONTAMINANTS DANS LES ALIMENTS POUR NOURRISSONS ET ENFANTS EN BAS AGE (Point 12 de l'ordre du jour)

170. Le Comité a rappelé que, lors de sa session précédente, il avait envisagé la nécessité d'amender les normes pour les aliments destinés aux nourrissons et enfants en bas âge à la lumière des données sur l'ingestion de plomb et de cadmium par les nourrissons et les enfants en bas âge, récemment réunies par le Programme mixte FAO/OMS de surveillance de la contamination des denrées alimentaires et du Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires (ALINORM 87/26, par. 29-31). Le Comité était convenu alors de demander aux gouvernements des informations sur les limites fixées dans leur pays pour tous les contaminants présents dans les aliments destinés aux nourrissons et enfants en bas âge. Compte tenu de ces renseignements, le Comité envisagerait la possibilité de fixer des concentrations numériques pour les contaminants dans les normes Codex pour les aliments destinés aux nourrissons et aux enfants en bas âge, qui pourraient remplacer en temps voulu les sections actuelles sur les contaminants figurant dans ces normes. Des informations ont été reçues du Danemark, de l'Egypte, de l'Espagne, des Etats-Unis d'Amérique, de la Finlande, de la République fédérale d'Allemagne, de la Suède, de la Suisse et de la Thaïlande, et sont à la disposition du Comité dans le document CX/NFSDU 88/16.

171. Le Comité, constatant la diversité d'opinions dont témoignent les réglementations nationales, a décidé de conserver les déclarations générales figurant dans ses présentes normes.

EXAMEN DES DISPOSITIONS CONCERNANT LES PRODUITS IRRADIES DANS LES NORMES CODEX POUR LES ALIMENTS DESTINES AUX NOURRISSONS ET AUX ENFANTS EN BAS AGE (Point 13 de l'ordre du jour)

172. Le Comité était saisi d'une proposition de l'Agence internationale de l'Energie atomique (AIEA) visant à modifier les normes Codex pour les aliments destinés aux nourrissons et enfants en bas âge (ALINORM 87/26, Annexe XV), et de commentaires sur cette proposition, reproduits dans le document CX/NFSDU 88/16 et communiqués par Cuba, le Danemark, l'Egypte, l'Espagne, les Etats-Unis d'Amérique, la Finlande, la Suède, la Suisse et la Thaïlande.

173. Constatant qu'aucun pays n'a appuyé sans réserve la proposition de l'AIEA et que la plupart de ceux qui ont répondu y sont opposés, le Comité a décidé de ne pas donner suite à l'amendement des normes réclamé par l'AIEA.

EXAMEN D'UN PREMIER PROJET DE NORME POUR LES EDULCORANTS DE TABLE ET INFORMATIONS SUR LES CRITERES DE PRIORITE DES TRAVAUX DU CODEX (Point 14 de l'ordre du jour)

174. Le Comité était saisi du document CX/NFSDU 88/18 (Document de séance n° 9) préparé par la délégation des Pays-Bas à la suite de la discussion d'une proposition avancée lors de la quinzième session du Comité (ALINORM 87/26, par. 203-205). En présentant le document, la délégation néerlandaise a déclaré qu'il se consomme de plus en plus de ces produits et qu'il semble qu'ils fassent l'objet d'un commerce international important. Le projet de norme vise les édulcorants intenses (acésulfame K, aspartame, cyclamate et saccharine) sous forme liquide, pulvérulente ou en comprimés, avec ou sans substance vectrice, destinés à l'usage direct du consommateur.

175. Les délégations de la France, de la Suisse et des Etats-Unis d'Amérique se sont demandé si le mandat du Comité comportait l'examen de ces produits, ou s'ils ne relevaient pas plutôt du Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants. Elles ont suggéré que le Comité sur la nutrition et les aliments diététiques ou de régime pourrait avoir un rôle à jouer dans l'établissement de directives régissant l'emploi de ces substances, si cela était jugé nécessaire. La délégation espagnole s'est prononcée en faveur de l'élaboration d'une norme, conformément à la proposition des Pays-Bas.

176. Le Comité est convenu de demander à la Commission si cette question relève de son mandat. Il est également convenu de demander aux gouvernements, par lettre circulaire, de faire savoir à la Commission s'ils estiment nécessaire d'élaborer une norme.

RAPPORT DU GROUPE DE TRAVAIL SUR LES METHODES D'ANALYSE ET D'ECHANTILLONNAGE (Point 15 de l'ordre du jour)

177. Le Comité a discuté le rapport (Document de séance n° 10) d'un groupe de travail qui s'est réuni le 30 septembre 1988 sous la présidence du Professeur Kröner (République fédérale d'Allemagne) pour débattre de certains problèmes relatifs à l'analyse et à l'échantillonnage, et pour terminer l'examen des méthodes d'analyse figurant dans les normes élaborées ou en cours de mise au point par le Comité du Codex sur la nutrition et les aliments diététiques ou de régime.

Méthodes d'analyse

178. Le Comité a noté que le groupe de travail a examiné le document CX/NFSDU 88/8, ainsi que les commentaires reçus des Etats-Unis d'Amérique, de la Suisse et de l'AOAC. En examinant les méthodes d'analyse, le groupe de travail a accordé une attention

particulière a) à l'effet matrice (c'est-à-dire à la nature des produits alimentaires pour lesquels la méthode a été testée en collaboration), b) à la présence de la méthode dans des publications officielles, c) aux problèmes auxquels sont confrontés les laboratoires des pays en développement et d) à la décision de la Commission selon laquelle les méthodes d'analyse du Codex (de type II) seront soumises à l'acceptation des gouvernements aux fins d'utilisation en cas de litige. Le Comité a débattu du rapport du groupe de travail.

179. Le Comité a admis que, lorsqu'une méthode a été publiée par plusieurs organisations dans des publications officielles, il y a lieu d'y faire référence dans les normes Codex.

180. Le Comité a relevé que la mise à jour des références aux méthodes d'analyse du Codex pose des problèmes d'ordre pratique. Il faut prendre bien soin, par exemple, de s'assurer que la référence nouvelle ne renvoie pas à une méthode qui ait été considérablement modifiée. On a fait valoir à ce sujet que les laboratoires sont obligés d'acheter les plus récentes éditions des publications, même si les nouvelles références ne font que renvoyer à des méthodes identiques, publiées antérieurement. Il a été suggéré qu'une liste des références équivalentes aux méthodes du Codex pourrait être utile aux laboratoires pour l'application des normes Codex en matière de contrôle alimentaire. Le Comité a noté que les méthodes Codex de type I, inséparables de la disposition des normes Codex qu'elles servent à mesurer, ne figurent pas toujours in extenso dans les normes Codex. Certains ont estimé que leur transcription serait souhaitable, surtout lorsqu'il s'agit de méthodes difficiles à se procurer.

181. En ce qui concerne les méthodes Codex de type II, soumises à l'acceptation des gouvernements et utilisées pour régler des litiges, il convient de veiller à ce que ces méthodes soient adaptées à la norme Codex et à ce qu'elles présentent les caractéristiques de performance voulues. Cela suppose qu'on leur consacre suffisamment de temps et de moyens au cours des sessions des comités du Codex. Le Comité a noté que lors de l'examen des méthodes d'analyse du Codex, plusieurs avaient dû être reclassées comme méthodes de type IV car il fallait les étudier par référence à la matrice. En ce qui concerne la détermination de la vitamine C, la méthode microfluorimétrique de l'AOAC (AOAC XIV, 1984, 43.069) a été classée comme méthode de type II. Bien qu'il s'agisse de la méthode la plus simple et la plus répandue, il a fallu classer la méthode au dichloroindophénol comme méthode de type III en raison de l'étroitesse de son champ d'application.

182. Une discussion a été consacrée à une méthode de détermination des gliadines dans les aliments exempts de gluten, proposée dans un document préparé par la délégation des Pays-Bas. Cette délégation a indiqué que, contrairement à ce qui est dit dans le document CX/NFSU 88/8, il ne s'agit pas d'un titrage radio-immunologique. Elle a informé le Comité qu'une étude en collaboration sur cette méthode était prévue pour le proche avenir, les pays intéressés étant invités à se mettre en rapport avec la délégation néerlandaise. Une méthode de détermination rapide des gliadines, mise au point par l'Australie et disponible sous forme de nécessaire, a été distribuée par la délégation du Royaume-Uni pendant la réunion du Groupe de travail. On a noté que, pour le moment, la sélection d'une méthode Codex pour les gliadines n'est pas possible (voir par. 157-158).

183. Le Comité a décidé de recommander le retrait de la méthode Codex de détermination de la biotine (Développement de *Lactobacillus plantarum* ATTC, 8014). On a fait valoir que les méthodes chimiques sont préférables aux méthodes microbiologiques pour la détermination des critères de composition.

184. Le représentant de l'AOAC a été invité à mettre à jour les références AOAC dans la liste, compte tenu de la discussion résumée aux paragraphes 180-181.

Fibres alimentaires

185. Le Comité a examiné la question des fibres alimentaires d'un point de vue analytique et avec un double objectif: a) introduire une mention d'étiquetage spécifique pour les fibres alimentaires; b) corriger l'élément fibres alimentaires (appelées fibres naturelles dans les normes du Codex pour les aliments destinés aux nourrissons et aux enfants en bas âge) lors de la détermination des glucides assimilables et du calcul de l'énergie disponible.

186. Le Comité a admis que la méthode de l'AOAC présentée à l'Annexe VII conviendrait pour l'objectif b) et que les erreurs éventuellement introduites par l'utilisation de cette méthode seraient négligeables.

187. Le Comité a noté que le Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires examinerait la question de la définition analytique des fibres alimentaires en vue de leur mention sur l'étiquette et que la méthodologie à appliquer serait à remettre à l'étude en fonction de l'évolution de la situation (voir par. 24-29).

Echantillonnage

188. Le Comité a noté que le groupe de travail a discuté le document CX/NFSU 88/7 distribué à ses membres. Le document de travail, rédigé par le Royaume-Uni, reflète les instructions figurant dans les Procédures d'échantillonnage du Codex (CX/MAS 1 - 1987) et identifie, dans les diverses normes élaborées par le Comité du Codex sur la nutrition et les aliments diététiques ou de régime, les dispositions qui impliquent une détermination analytique et, par conséquent, un échantillonnage. Les caractéristiques à analyser relèvent de la composition (par exemple, dispositions concernant les éléments nutritifs, les contaminants, les additifs alimentaires, les ingrédients alimentaires) pour laquelle conviendra un plan d'échantillonnage faisant intervenir des "variables" plutôt qu'un plan par "attributs". Le document contient des suggestions visant à faire figurer des références à ces plans.

189. Le Comité a noté que l'échantillonnage pour le contenu net et pour des propriétés spécifiques d'ordre sanitaire (par exemple, mycotoxines, spécifications microbiologiques) sera envisagé par d'autres comités du Codex. Il a été convenu que:

- a) il était souhaitable de fournir des indications aux gouvernements sur certains aspects de l'échantillonnage, notamment en cas de litiges;
- b) le Comité devrait examiner les divers critères de composition figurant dans ses normes et recenser ceux qui doivent retenir l'attention en matière d'échantillonnage;
- c) qu'avant l'élaboration, par le Comité, de procédures d'échantillonnage, il y avait lieu de recueillir des avis sur la finalité des méthodes d'échantillonnage du Codex et la mesure dans laquelle il convient de solliciter des recommandations internationales dans ce domaine;
- d) si le Comité était invité à intervenir dans le domaine de l'échantillonnage, il conviendrait de réunir un petit groupe de personnes ayant les compétences nécessaires, par exemple en matière de contrôle et d'inspection alimentaires.

190. Le Comité a noté que le travail de révision des méthodes était achevé pour l'essentiel. Il se pourrait toutefois que certains problèmes d'analyse spécifiques, ainsi que la question de l'échantillonnage qu'il y aura lieu d'examiner à la prochaine session, exigent la constitution d'un groupe de travail ad hoc. Le Comité a remercié le groupe de travail et son président de leur précieuse assistance (voir aussi le paragraphe 210). Les résultats de l'examen des méthodes d'analyse figurent à l'Annexe VII.

RAPPORT D'UN GROUPE DE TRAVAIL AD HOC SUR LES LISTES CONSULTATIVES DE COMPOSÉS VITAMINIQUES ET DE SELS MINÉRAUX (Point 16 de l'ordre du jour)

191. Le groupe de travail s'est réuni pendant la 16ème session du Comité. Y ont participé des représentants des Etats-Unis d'Amérique, du Royaume-Uni, de la République fédérale d'Allemagne, des Pays-Bas, de la Suède, et de la Suisse. Le Dr J. Chopra (Etats-Unis d'Amérique) assurait les fonctions de présidente.

192. Les documents ci-après ont servi de base aux discussions:

CX/NFSU 88/9-Partie I (Document de séance n° 4), CX/NFSU 88/9-Partie II (Document de séance n° 5), CX/NFSU 88/9-Partie III (Document de séance n° 6) et CX/NFSU 88/9-Partie IV (Document de séance n° 7).

Examen des critères d'amendement des listes consultatives de sels minéraux et de composés vitaminiques (ALINORM 87/26, Annexe XII, Appendice I; CX/NFSU 88/9-Partie I et document de séance n° 4)

193. Le Dr Chopra a signalé que le groupe de travail avait examiné les critères et apporté les modifications rédactionnelles nécessaires. Le Comité a adopté les critères révisés désormais ainsi libellés:

- i) Les sels minéraux et composés vitaminiques ne peuvent être ajoutés aux listes précitées que si les conditions suivantes sont remplies:
 - a) il est prouvé qu'ils sont sans danger et qu'ils conviennent en tant que sources d'éléments nutritifs;
 - 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 appropriées, faites sur les animaux et/ou les nourrissons, ont démontré que les sels minéraux et les composés vitaminiques peuvent être biologiquement assimilés;
 - d) les facteurs de pureté des sels minéraux et les composés vitaminiques sont fixés dans une norme reconnue sur le plan international.
- ii) Les sels minéraux et composés vitaminiques seront supprimés 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.

Examen des propositions d'adjonction aux listes consultatives (CX/NFSU 88/9, Parties II, III et IV et Documents de séance n° 5, 6 et 7)

194. Le Dr Chopra a signalé que le groupe de travail avait examiné et accepté la proposition des Pays-Bas suggérant de présenter les sels minéraux sous forme de schéma synoptique à annexer à la liste consultative des sels minéraux. La délégation des Pays-Bas a également proposé l'adjonction du gluconate de magnésium, du gluconate de manganèse et du gluconate de zinc à la liste consultative. Sur la base des informations fournies par les Pays-Bas, le groupe de travail a conclu que les sels minéraux précités ne présentent pas de danger, qu'ils sont assimilables biologiquement et qu'ils satisfont aux critères de pureté. Il a donc recommandé que ces sels soient ajoutés à la liste consultative des sels minéraux.

195. Le groupe de travail a examiné une proposition de la délégation des Pays-Bas demandant que l'iodate de potassium soit ajouté à la liste consultative des sels minéraux. Il a été convenu que les Pays-Bas communiqueraient au Secrétariat les informations nécessaires pour apporter la preuve que toutes les conditions à respecter pour l'amendement de la liste consultative sont remplies. Ces informations seront distribuées et réexaminées lors de la prochaine session du Comité.

196. La délégation de la Suisse a proposé que soient ajoutés à la liste consultative la gomme arabique (Acacia senegal), en tant que vecteur de composés vitaminiques, et le dioxyde de silicone qui est un anti-agglutinant. Après examen de l'information disponible, le Secrétariat a été prié de soumettre cette proposition au Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants pour confirmation.

197. La délégation de la Suisse a également proposé l'adjonction de l'acide hydrochlorique comme source de chlorure et de l'acide phosphorique comme source de phosphore dans les aliments pour nourrissons et enfants en bas âge. Cette proposition a été acceptée à l'étape 2 et la Suisse a été priée de présenter les informations nécessaires pour apporter la preuve que toutes les conditions à respecter pour l'amendement de la liste consultative sont remplies. Ces informations seront distribuées et réexaminées lors de la prochaine réunion.

198. La délégation de la Suisse a déclaré que sur la base de l'utilisation actuelle des dextrans et des amidons modifiés dans les pré-mélanges vitaminiques et minéraux, les valeurs maximales inscrites pour ces substances dans la section relative aux "Formes vitaminiques particulières" (voir Supplément n° 1 du Volume IX du Codex Alimentarius, page 11) devraient être portées de 100 mg/kg à 500 mg/kg pour les aliments prêts à la consommation. Le Comité s'est rangé à la recommandation du Groupe de travail demandant l'adoption de cette proposition à l'étape 2 de la procédure d'amendement de la liste consultative.

199. Le Comité a remercié le Dr Chopra et les membres du groupe de travail du travail accompli dans ce domaine spécialisé et a décidé que le groupe de travail se réunirait à l'occasion de la prochaine session du Comité afin de poursuivre ses travaux sur la liste consultative.

AUTRES QUESTIONS (Point 17 de l'ordre du jour)

200. La délégation de la Suisse a proposé d'apporter l'amendement suivant à la norme Codex pour les aliments traités à base de céréales pour nourrissons et enfants en bas âge (CODEX STAN 74-1981), qui modifierait la proportion maximale de cacao dans ces produits destinés aux enfants de plus de neuf mois:

Limite actuelle: proportion maximale de 5% par rapport au poids sec
Limite nouvelle proposée: proportion maximale de 1,5% dans le produit prêt à consommer.

La délégation a expliqué que les procédés de reconstitution des céréales à préparer avec du lait ou de l'eau peuvent différer considérablement. Pour cette raison, elle a suggéré que la proportion maximale de cacao soit exprimée sur la base du "prêt à consommer", comme cela se pratique pour d'autres constituants tels que le sodium ou la vanilline. Alors que la présente limite de 5% par rapport au poids sec suffit en général pour les préparations à base de céréales contenant déjà du lait, elle est plutôt basse pour les produits qui ont besoin de lait pour être reconstitués. Les exemples suivants illustrent cette différence:

- a) produit à reconstituer avec de l'eau (par exemple, 50 g + 150 ml) - 1,5% de cacao dans la bouillie correspond à 6% dans la poudre
- b) produit à reconstituer avec du lait (par exemple, 25 g + 160 ml) - 1,5% de cacao dans la bouillie correspond à 11,5% dans la poudre.

201. Le Comité est convenu de demander l'approbation de la Commission en vue d'entamer la procédure d'amendement, et de transmettre l'avant-projet d'amendement aux gouvernements pour commentaires à l'étape 3 de la procédure.

TRAVAUX FUTURS (Point 18 de l'ordre du jour)

202. Le Comité a examiné deux propositions de travaux futurs qui lui ont été transmises par la Commission:

- normalisation de la teneur en iode du sel iodé; et
- impact des normes relatives aux préparations pour nourrissons et des normes nutritionnelles relatives à l'alimentation des nourrissons.

203. Le Comité a admis qu'il serait possible d'élaborer des avis sur l'iodation du sel, mais en faisant valoir que l'utilité de pareils avis se limiterait vraisemblablement aux pays qui ont pour politique de pratiquer l'iodation à partir du sel. Il a demandé au Secrétariat de faire préparer un document de discussion pour sa prochaine session. La délégation du Zimbabwe a approuvé avec force cette décision.

204. Le Comité a estimé qu'une étude sur l'impact de ses normes sur tel ou tel groupe de population sortirait du cadre de son mandat et que, en toute hypothèse, elle occasionnerait de tels frais que son programme principal de travail s'en trouverait gravement compromis.

205. La délégation des Etats-Unis d'Amérique a indiqué que les travaux futurs du Comité pourraient inclure les fibres alimentaires, les nouveaux aliments destinés à des fins médicales spéciales, les substituts non absorbables de constituants d'aliments et la réglementation des allégations d'ordre sanitaire concernant des maladies spécifiques, et que ces questions pourraient occuper une bonne partie du temps, dont disposera le Comité, pendant plusieurs années. La délégation du Royaume-Uni a estimé que nombre d'aspects de ce programme de travail requerraient d'abord l'avis d'experts des Nations Unies.

206. Le Comité est convenu de discuter des thèmes suivants lors de sa prochaine session:

- Projet de norme pour les mentions d'étiquetage et les allégations concernant les aliments destinés à des fins médicales spéciales, à l'étape 7
- Projet de norme pour les préparations alimentaires utilisées dans les régimes amaigrissants, à l'étape 7
- Avant-projet de norme pour les mentions d'étiquetage et les allégations concernant les aliments diététiques ou de régime préemballés, à valeur énergétique faible ou réduite, à l'étape 4
- Amendements aux normes Codex et aux directives sur:
 - les aliments exempts de gluten (si les renseignements requis sont fournis)
 - les aliments à base de céréales pour nourrissons et enfants en bas âge (si la Commission donne son autorisation)
 - les principes généraux régissant l'addition d'éléments nutritifs essentiels aux aliments (si la Commission donne son autorisation)
- Normes ou directives sur l'emploi des édulcorants de table (si la Commission donne son autorisation)
- Norme sur les suppléments vitaminiques et minéraux (si la Commission donne son autorisation)
- Normalisation de la teneur en iode du sel iodé
- Examen des dispositions d'étiquetage dans les normes pour les aliments diététiques ou de régime
- Examen des aspects nutritionnels de l'emploi d'huiles tropicales dans les aliments et effets sur les mentions d'étiquetage de ces aliments
- Examen d'autres aspects nutritionnels dans les normes Codex
- Examen de la liste consultative des composés vitaminiques et des sels minéraux utilisables dans les aliments pour nourrissons et enfants en bas âge.

DATE ET LIEU DE LA PROCHAINE SESSION (Point 19 de l'ordre du jour)

207. Le Comité a été informé que sa prochaine session doit se tenir à Bonn-Bad Godesberg au début d'octobre 1990.

208. Le représentant du Secrétariat national de la République fédérale d'Allemagne a déclaré que son gouvernement, s'il se faisait un plaisir d'accueillir le Comité et d'assurer tous les services de traduction et d'interprétation, regrettait qu'aussi peu de pays hispanophones aient participé aux dernières sessions du Comité. Le gouvernement hôte se verra obligé de revoir sa décision d'assurer les services en langue espagnole si la participation des pays hispanophones demeure aussi faible. Le gouvernement hôte se met en rapport avec le Coordonnateur du Codex pour l'Amérique latine et les Caraïbes pour envisager les améliorations que l'on pourrait apporter.

209. La délégation espagnole a remercié le Gouvernement de la République fédérale d'Allemagne d'avoir assuré des services en espagnol, mais a souligné que ce sont les difficultés économiques des pays d'Amérique latine et des Caraïbes qui les empêchent de participer aux sessions du Codex.

REMERCIEMENTS

210. Le Comité a adressé ses vifs remerciements au Professeur W. Krönert pour la précieuse contribution qu'il a apportée aux travaux du Comité, notamment dans le domaine des méthodes d'analyse. Il lui a souhaité, ainsi qu'à sa famille, ses meilleurs voeux à l'occasion de son départ à la retraite.

SOMMAIRE DE L'ETAT D'AVANCEMENT DES TRAVAUX (Suite)

<u>Norme/Code/Document</u>	<u>Etape</u>	<u>Soumis à l'examen de(s)</u>	<u>Référence</u>
(b) Projet d'amendement aux Principes généraux régissant l'addition	--	CAC	ALINORM 89/26, Par. 162-164 et Annexe VIII
- Autres Propositions d'amendement			
(a) Principes généraux régissant l'addition d'éléments nutritifs essentiels aux aliments	--	CAC Gouvernements CCNFSDU	ALINORM 89/26, Par. 166-169 et Annexe VIII
(b) Proportion maximale de cacao dans la Norme Codex pour les aliments traités à base de céréales	1-3	CAC Gouvernements CCNFSDU	ALINORM 89/26, Par. 200-201 et Annexe VIII
- Rapport de la Consultation conjointe FAO/OMS d'experts sur les apports recommandés d'éléments nutritifs aux fins de l'étiquetage des denrées alimentaires, 1988 (Considérations pour l'avenir)	--	Gouvernements CCNFSDU	ALINORM 89/26, par. 35
- Normes/directives nutritionnelles concernant la consommation excessive de graisses, de sucres et de sodium, ainsi que l'insuffisance de l'apport en fibres	--	Gouvernements CCNFSDU	ALINORM 89/26, par. 39
- Aliments exempts de gluten - examen d'information sur les gliadines	--	CCNFSDU	ALINORM 89/26, par. 157-158
- Préparations alimentaires à très faible valeur énergétique - étude du problème	--	Pays-Bas CCNFSDU	ALINORM 89/26, par. 115
- Edulcorants de table - examen du problème du point de vue du mandat du CCNFSDU	--	Gouvernements CAC CCNFSDU	ALINORM 89/26, par. 174-176

SOMMAIRE DE L'ETAT D'AVANCEMENT DES TRAVAUX

<u>Norme/Code/Document</u>	<u>Etape</u>	<u>Soumis à l'examen de(s)</u>	<u>Référence</u>
- Projet de Directives pour la mise au point des préparations alimentaires d'appoint destinées aux nourrissons du deuxième âge et aux enfants en bas âge	8	CAC	ALINORM 89/26, par. 93 et Annexe III
- Avant-Projet de Norme pour les préparations alimentaires complètes sur le plan nutritionnel utilisées dans les régimes amaigrissants	5	CAC Gouvernements CCNFSDU	ALINORM 89/26, par. 112-125 et Annexe V
- Avant-Projet de Norme concernant les mentions d'étiquetage et les allégations pour les aliments destinés à des fins médicales spéciales	5	CAC Gouvernements CCNFSDU	ALINORM 89/26, par. 128-151 et Annexe IV
- Avant-Projet de Norme pour les mentions d'étiquetage et les allégations concernant les aliments préemballés à valeur énergétique faible ou réduite (problème de la définition des aliments à valeur énergétique réduite, et équivalence nutritionnelle)	3	Gouvernements CCNFSDU	ALINORM 89/26, par. 100-111 et Annexe VI
- Propositions d'amendement, à l'Etape 8, de Normes et Directives du Codex:			
(a) Section d'étiquetage des Normes Codex pour les aliments diversifiés de l'enfance et pour les aliments traités à base de céréales pour nourrissons et enfants en bas âge	8	CAC	ALINORM 89/26, par. 152-156 et Annexe VIII

SOMMAIRE DE L'ETAT D'AVANCEMENT DES TRAVAUX (Suite)

<u>Norme/Code/Document</u>	<u>Etape</u>	<u>Soumis à l'examen de(s)</u>	<u>Référence</u>
- Examen des dispositions d'étiquetage dans les normes pour les aliments destinés à des fins diététiques ou de régime spéciales	--	CCFL Gouvernements CCNFSDU	ALINORM 89/26, par. 98/99
- Examen des méthodes d'analyse	--	CCMAS CAC	ALINORM 89/26, par. 178-184 et Annexe VII
- Fibres alimentaires (étiquetage, considérations analytiques et nutritionnelles)	--	CCFL CCNFSDU CCMAS	ALINORM 89/26, par. 185-187
- Echantillonnage	--	CCMAS CAC CCNFSDU	ALINORM 89/26, par. 188-190
- Critères supplémentaires d'amendement des listes consultatives de sels minéraux et de composés vitaminiques	--	CAC	ALINORM 89/26, par. 193
- Examen des Listes de sels minéraux et de composés vitaminiques	--	Pays-Bas Suisse Gouvernements CCNFSDU	ALINORM 89/26, par. 194-199
- Document sur l'iodation du sel	--	Secrétariat	ALINORM 89/26, par. 203
- Elaboration éventuelle d'une norme pour les suppléments vitaminiques et minéraux	--	CAC CCNFSDU	ALINORM 89/26, par. 37
- Examen des aspects nutritionnels de l'emploi des huiles tropicales dans les aliments et incidences pour l'étiquetage	--	CCNFSDU	ALINORM 89/26, par. 13, 206

ALINORM 89/26
ANNEXE I

LIST OF PARTICIPANTS
LISTE DES PARTICIPANTS
LISTA DE PARTICIPANTES

Chairman: Dr. med. Gunter Pahlke
Président: Direktor und Professor
Presidente: Bundesgesundheitsamt Berlin
Postfach 330013
D-1000 Berlin 33
Federal Republic of Germany

MEMBER COUNTRIES

PAYS MEMBRES

PAISES MIEMBROS

ARGENTINA
ARGENTINE

Sr. Juan Manuel Guevara
Secretario Commercial
Embajada Argentina
Adenauerallee 50
D-5300 Bonn 1
Fed. Rep. of Germany

AUSTRALIA
AUSTRALIE

Dr. Gordon De Cean
Assistant Secretary
Food Nutrition and Chemicals Safety
Branch
Department of Community Services and
Health
P.O. Box 9848 Canberra City
Canberra ACT 2601
Australia

Mr. Phillip A. Richardson
Quality Manager
Australian Dairy Corporation
1601 Malvern Road
Glen Iris Victoria 3146
Australia

AUSTRIA
AUTRICHE

Dr. Fritz Wagner
Referent, Bundeskanzleramt
Radetzkystr. 2
A-1030 Wien, Austria

AUSTRIA (cont.)

Dr. Manfred Klug
Referent
Fachverband der Nahrungsmittel-industrie
Postfach 1 44
A-1037 Wien
Austria

BELGIUM
BELGIQUE
BELGICA

M. d'Adesky
Inspecteur en-chef Directeur
Ministère de la Santé publique
Cité Administrative
Quartier Vesale
BD. Pacheco, 19 Bte 5
B-1010 Bruxelles
Belgium

Michel Coenen
Secrétaire ABSAED
Av. de Cortenbergh, 172
B-1040 Bruxelles

Mme. Cl. Vaneuken
Normes Alimentaires
Nestlé Belgique
221, rue de Birmingham
B-1070 Bruxelles
Belgium

CANADA

Dr. M.C. Cheney
Chief, Nutrition Evaluation Division
Health Protection Branch
Department of National Health and Welfare
Ottawa, KIA OL2, Canada

CHINA, PEOPLE'S REPUBLIC OF
CHINE, REPUBLIQUE POPULAIRE DE
CHINA, REPUBLICA POPULAR DE

Liu Baosheng
Engineer
Food Detection Science Institute
Ministry of Commerce
No. 11 Baiwanzhuang Street
Beijing
China

Yuan-Shang- Tai
Senior Engineer
Bureau of Science and Technology
Ministry of Commerce
No. 45 Fuxingmennei Street
Xi Dan Beijing
China

DENMARK
DANEMARK
DINAMARCA

Laila Lundby
Food Scientist
SEDAN
Frederiksallee 22
DK-8000 Arhus C
Denmark

Grethe Andersson
Scientific Officer
National Food Agency
Morkhof Bygade 19
DK-2860 Soberg
Denmark

FINLAND
FINLANDE
FINLANDIA

Dr. Kaija Hasunen
Senior Supervisor
National Board of Health
Box 220
SF 00531 Helsinki
Finland

Auli Suojanen
Senior Adviser
National Board of Trade and Consumer
Affairs
P.O. Box 5, SF-00531 Helsinki
Finland

FRANCE
FRANCIA

Alain Duran
Inspecteur chargé des questions de nutrition
et de diététique
Ministère de l'Economie et des Finances
Direction Générale de la Consommation
13 rue St. Georges
F-75009 Paris
France

Isabelle Girod-Quilain
Ingénieur Recherche et Développement
SPM-Gerber
379 Av. du General de Gaulle
F-92141 Clamart

M. Maguin
Médecin Ministère de la Santé
DGS-1D-Ministère de la Santé
I.P. de Fontenoy
F-75007 Paris
France

Dr. M. Astier-Dumas
Vice Président
Section Nutrition du Conseil Supérieur
d'Hygiène Publique
28 rue Basfroi
F-75011 Paris
France

M.O. Gailing
Pharmacien
Nestlé Guigoz
12 rue de l'Industrie
F-Colombes
France

José Inacio
Directeur Milupa
29, av. Ste. Geneviève
F-91390 Morsang s/Orge
France

Jean Pierre Mareschi
Deur Rela. Scientifiques & Administration
BSN
7 rue de Teheran
F-75008 Paris
France

FRANCE (Cont.)

Jean Maurin
Secrétaire général
Chambre syndicale des laits de conserve
et laits infantiles
140 Bd Haussmann
F-75008 Paris
France

Jean-Louis Ramet
Directeur de Recherche
Milupa
50, rue Prof. Paul Sisley
F-69008 Lyon
France

Jean Blaise Rochette de Lempdes
Directeur de la Recherche
Société Diététique Gallia
52/58 Av. du Maréchal Joffre
F-9200 Nanterre
France

Jean Rey
Professeur de Pédiatrie
Université Paris V
Hôpital des Enfants malades
149 rue de Sèvres
F-75743 Paris 15
France

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

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

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

Dr. Rolf BroBklaus
Direktor und Professor
Bundesgesundheitsamt
Postfach 33 00 13
D-1000 Berlin 33
Fed. Rep. of Germany

Dr. W. Krönert
Direktor und Professor a.D.
Postfach 33 00 13
D-1000 Berlin 33
Fed. Rep. of Germany

Christine Biermann
Leiterin Abt. Ernährungswissenschaft
Drugofa GmbH, Köln
Welserstr. 5-7
D-5000 Köln 90
Fed. Rep. of Germany

Friedrich Frede
Geschäftsführer des Bundesverbandes der
diätetischen
Lebensmittelindustrie
Postfach 12 55
D-6380 Bad Homburg v.d.H.1
Fed. Rep. of Germany

Dr. Karin Schiele
Abteilung Lebensmittelwesen-Ernährungs-
wissenschaft
Maizena GmbH
Knorrstraße
D-7100 Heilbronn
Fed. Rep. of Germany

Anke Sentko
Dipl. oec. troph.
Süddeutsche Zucker AG
Zentrallaboratorium
Postfach 11 27
D-6718 Grünstadt
Fed. Rep. of Germany

Heinz Wenner
Hauptgeschäftsführer des Bundesverbandes
der Diätetischen Lebensmittelindustrie
Postfach 12 55
D-6380 Bad Homburg V.D.H.1
Fed. Rep. of Germany

GERMANY, FED. REP. OF (Cont.)

Dr. Klaus Knopf
Nestlé Alete GmbH
Prinzregentenstr. 155
D-8000 München 80
Fed. Rep. of Germany

Dr. R. Langlais
Coca-Cola GmbH
Max-Keith-Str. 66
D-4300 Essen 1
Fed. Rep. of Germany

HUNGARY
HONGRIE
HUNGRIA

Prof. Dr. György Biró
President of the Hungarian Codex
Committee on Foods for Special Dietary
Uses
Postfach 52
H-1476 Budapest
Hungary

ITALY
ITALIE
ITALIA

Emilio Ercoli
Consigliere Ministeriale
Ministero de la Sanità
Via Vittorio Polacco, 7
I-Rome
Italy

Dr. Rosella Mariotti
Basic Research
Heinz-Plasmon D.A. Company
Via Cadolini 26
I-Milano
Italy

A. Pagella
Technical Manager
Plada SpA
Via Cadolini 26
I-Milano
Italy

Bruno Scarpa
Funzionario Ministero della Sanità
Piazza Marconi, 25
Palazzo Italia
I-00144 Roma
Italy

Tonino Zelinotti
Direttore Lab. Chimico Denaturanti
Ministero Finanze
Via M. Bruto 14
I-Milano
Italy

JAPAN
JAPON

Yatsuho Otani
Food Sanitation Specialist
Office of Health Policy on Newly
Developed Foods
Ministry of Health and Welfare
1-2-2, Kasumigaseki, chiyoda-ku
Tokyo
Japan

Katsuaki, Hayashibara
Technical Adviser
Japan Association of Dietetic and
Enriched Food
1-25-5 Toranomom, Minato-ku
Tokyo
Japan

Prof. Dr. Norimasa Hosoya
Technical Adviser
Japan Association of Dietetic and
Enriched Foods
Mori-Building 34th. 7F
1-25-5 Toranomom, Minato-ku
Tokyo
Japan

Hisayoshi Takeuchi
Technical Advisor
The Japanese National Committee of IDF
Komodo-Kudan Building
1-14-19. Kudan-Kita
Chiyoda-Ku
Tokyo
Japan

KENYA

Norman Musyoka Masai
Chief Public Health Officer
Ministry of Health
P.O. Box 30016
Nairobi
Kenya

KOREA, DEM. PEOPLES'S REP. OF
COREE, REP. DEM. POP. DE
COREA, REP. POP. DEM. DE

Prof. Pak Tae Jin
Food Institute
D.P.R. of Korea
P.O. Box 901
Pyongyang
Korea, Dem. People's Rep. of

Hwung Sung Bong
Food Institute
P.O. Box 901
Pyongyang
Korea, Dem. People's Rep. of

NETHERLANDS

PAYS-BAS
PAISES BAJOS

Dr. A.M.M. Abdellatif
Public Health Officer
Ministry of Welfare, Health and
Cultural Affairs
P.O. Box 5406
NL-2280 HK Rijswijk (Z.H.)
The Netherlands

G.M. Koorneef
Central Commodity Board for Arable
Products
Postbus 29739
NL-2502 LS Den Haag
The Netherlands

A.F. Onneweer
Ministry of Agriculture and Fisheries
P.O. Box 20401
NL-2500 EK, The Hague
The Netherlands

W. Vernhout
Adviser
Commission for the Dutch Food and
Agricultural Industry
Liga-Fabrieken
P.O. Box 62
NL-4700 AB Roosendaal
The Netherlands

NORWAY
NORVEGE
NORUEGA

Prof. Dr. Fredrik C. Gran
Institute for Nutrition Research
University of Oslo
P.O. Box 1046 Blindern
N-0316 Oslo
Norway

Anne-Wenche Loehren
Senior Adviser
Statens Naeringsmiddeltilsyn
P.O. Box 8187 DEP
N-0034 Oslo 1
Norway

SPAIN
ESPAGNE
ESPANA

Dr. Juan Ponz Marin
Asesor del Ministro
Ministerio de Sanidad y Consumo
Paseo del Prado 18-20
28014 Madrid
Spain

Isabel Vila Valero
Jefe de Servicio de Alimentos de Origen
Vegetal
Ministerio de Sanidad y Consumo
Paseo del Prado 18-20
28014 Madrid
Spain

SWEDEN
SUEDE
SUECIA

Karin Winberg
Deputy Head of Food Standards Division
National Food Administration
Box 622, S-75126 Uppsala
Sweden

SWEDEN (cont.)

Dr. Allan Edhborg
Manager, Food Law Research
Quality and Nutrition
AB Findus Box. 500
S-26700 Bjuv
Sweden

Kristina Sjölin
Senior Administrative Officer
National Food Administration
Statens Livsmedelsverk
Box 622
S-751 26 Uppsala
Sweden

Prof. Lars Söderhjelm
Norrlidsgatan 10
S-85250 Sundsvall
Sweden

SWITZERLAND
SUISSE
SUIZA

Pierre Rossier
Head of Codex Alimentarius Section
Federal Office of Public Health
Postfach
CH-3000 Bern 14

Irina du Bois
Normes Alimentaires
Nestec Ltd.
Av. Nestlé 55
CH-1800 Vevey
Switzerland

Gerd Huschke
Chemiker
Hoffmann-LA Roche AG
Mischelistr. 39
CH-4153 Reinach
Switzerland

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

Dr. Albert Jumbé
Nutritional Adviser
Jacobs Suchard
Rue des Usines 90
CH-2003 Neuchâtel
Switzerland

THAILAND
THAILANDE
TAILANDIA

Nongluck Sitthichareonchai
Government of Official Food Control
Division (FDA)
Ministry of Public Health
Thailand

TURKEY
TURQUIE
TURQUIA

Prof. Dr. Muammer Kayahan
S.S.Y.B. Temel Saglik Hizmetleri
Genel Müdürlüğü
T-Ankara
Turkey

UNITED KINGDOM
ROYAUME-UNI
REINO UNIDO

J.D. Amies
Ministry of Agriculture, Fisheries and
Food
Room 420, Great Westminster House
Horseferry Road
London SW1P 2AE
United Kingdom

Dr. D.H. Buss
Food Science Division
Ministry of Agriculture, Fisheries & Food
65 Romney Street
London SW1P 3RD
United Kingdom

Dr. P.C. Clarke
Medical Officer
Department of Health
Alexander Fleming House
London SE1 6BY
United Kingdom

UNITED KINGDOM (Cont.)

Dr. J.G. Franklin
Consultant
Farley Health Products Ltd.
"Westlands" Manor Bourne
Down Thomas
Plymouth PL9 OAS
United Kingdom

R.A. Hendey
Head, Nutrition-Dietetics
The Nestlé Company Ltd.
St. George's House
Croydon, Surrey CR9 1NR
United Kingdom

Karen J. Pratt
Ministry of Agriculture, Fisheries & Food
Great Westminster House
Horseferry Road
London, SW1P 2AE
United Kingdom

V. Staniforth
Manager, Food Standards & Legislation
H.J. Heinz Co. Ltd.
Hayes Park, Hayes
Middlesex UB4 8AL
United Kingdom

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

Allan L. Forbes, M.D.
Director, Office of Nutrition and Food
Sciences
U.S. Food & Drug Administration
200 "C" St., S.W.
Washington D.C. 20204
U.S.A.

Joginder G. Chopra M.D.
Special Assistant for Medical Affairs
Center for Food Safety and Applied
Nutrition (HFF-203)
Food and Drug Administration
200 "C" Street, S.W.
Washington, D.C. 20204
U.S.A.

Lewis A. Barness, M.D.
Pediatrician, University Wisconsin
American Academy of Pediatrics
Committee on Nutrition
Prof. Ped. Univ. Wisconsin
H4/434CSC, University Wisconsin
Madison WI 53792
U.S.A.

John Bushnell
Director, Regulatory Affairs
Information and Data Management
Mead Johnson & Company
2404 Pennsylvania Av.
Evansville, IN 47721/001
U.S.A.

Richard Cristol
Executive Director
Enteral Nutrition Council
5775-D Peachtree
Dunwoody Road, Atlanta
Georgia 30342
U.S.A.

Eric Lien
Associate Director
Nutritional Research and Development
Wyeth-Ayerst Laboratories
P.O. Box 8299
Philadelphia Pa 19101
U.S.A.

Dr. F. Edward Scarbrough
Deputy Director
Office of Nutrition & Food Sciences
Food and Drug Administration
200 "C" St. Washington D.C. 20204
U.S.A.

Ellen Thomas
Manager, Regulatory Industry Relations
Corporate Assurance
Kraft Court
Kraft, Inc.
Glenview, Illinois 60025
U.S.A.

ZIMBABWE

Lois Mushonga
Chief Dietitian
Ministry of Health
Box 8204
Harare
Zimbabwe

Dr. S.D. Sithole
Government Analyst
Government Analyst Laboratory
P.O. Box 8042
Causeway, Harare
Zimbabwe

OBSERVER COUNTRY
PAYS OBSERVATEUR
PAIS OBSERVADOR

GERMAN DEMOCRATIC REPUBLIC
ALLEMAGNE, REP. DEM. D'
ALEMANIA, REP. DEM. DE

Fritz van Kozierowski
Inspektionsleiter
Ministerium für Gesundheitswesen
Rathausstr. 3
DDR-Berlin 1020
German Democratic Republic

INTERNATIONAL ORGANIZATIONS
ORGANISATIONS INTERNATIONALES
ORGANIZACIONES INTERNACIONALES

EUROPEAN ECONOMIC COMMUNITY (EEC)

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

ASSOCIATION OF SORBITOL PRODUCERS WITHIN
THE EEC (ASPEC)

Johnny Pallot
ASPEC
rue de l'Orme, 19 (Ecco)
B-1040 Brussels
Belgium

EEC WHEAT STARCH MANUFACTURERS ASSOCIATION
(EWSA)

Gertrud Granel
Lebensmittelchemikerin
EWSA
Postfach 19 01 65
D-5300 Bonn 1
Fed. Rep. of Germany

INTERNATIONAL DAIRY FEDERATION (IDF)

Mr. Kützemeier
Representative of the IDF
Meckenheimer Allee 137
D-5300 Bonn 1
Fed. Rep. of Germany

INTERNATIONAL LIFE SCIENCE INSTITUTE (ILSI)

Dr. Uta Priebe
ILSI
c/o ILSI Europe
Av. Monnier 83 Box 6
B-1200 Brussels
Belgium

INTERNATIONAL SOCIETY OF DIETETIC INCLUDING
ALL INFANT AND YOUNG CHILDREN FOOD
INDUSTRIES (ISDI)

Mr. Andrzejewski
Delegierter der ISDI
Milupa/Friedrichsdorf
Med. wiss. Abteilung
Bahnstraße
D-6382 Friedrichsdorf/Taunus

J. Ganzevoort
Secrétaire général ISDI
194 Rue de Rivoli
F-75001 Paris
France

E. Wigand
President of ISDI
Fa. Gebr. Patermann
Postfach 1 27
D-6570 Kirn

FAO/WHO SECRETARIAT
SECRETARIAT FAO/OMS
SECRETARIA FAO/OMS

Dr. A.W. Randell
Senior Officer
Joint FAO/WHO Food Standards Programme
FAO
Via delle Terme di Caracalla
I-00100 Rome
Italy

Dr. Leslie G. Lodomery (Secretary)
Food Standards Officer
Joint FAO/WHO Food Standards Programme
FAO
Via delle Terme di Caracalla
I-00100 Rome
Italy

James Akre
Technical Officer, Nutrition
World Health Organization
CH-1211 Geneva 27
Switzerland

TECHNICAL SECRETARIAT
SECRETARIAT TECHNIQUE
SECRETARIADO TECNICO

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

Dr. Pia Noble
Oberreglerungsärztin
Bundesministerium für Jugend, Familie,
Frauen und Gesundheit
Deutschherrenstr. 87
D-5300 Bonn 2
Fed. Rep. of Germany

A. Kerger
Amtsrätin
Bundesministerium für Jugend, Familie,
Frauen und Gesundheit
Deutschherrenstr. 87
D-5300 Bonn 2
Fed. Rep. of Germany

Opening Address
by the
Under-Secretary of State
Mr. Werner Chory

Mr. Chairman,

Ladies and Gentlemen,

on behalf of the Government of the Federal Republic of Germany I would like to welcome you most sincerely to the 16th Session of the Codex Committee on Nutrition and Foods for Special Dietary Uses here in Bonn-Bad Godesberg. I am pleased to convey to you the greetings of Mrs. Süßmuth, Federal Minister for Youth, Health, Women and Family Affairs. She has asked me to express to you her best wishes for a positive and successful session.

I am very happy to see that, once again, there has been a great response to our invitation. The increasing number of participants at every session reflects the importance of the activities of this Committee. Today, I have the pleasure to welcome representatives from more than 30 nations as well as from 10 international organizations. For the first time, representatives of the People's Republic of China, Equatorial Guinea, Zimbabwe, Senegal and the Central African Republic will attend as participants - I would like to welcome them especially.

I also particularly welcome Dr. Randell and Dr. Ladomery of the Codex Secretariat in Rome, as well as the WHO representative, Dr. Akré.

The Codex Alimentarius Commission has existed now for over 25 years. The successful work of the Commission and its committees enjoys a high, worldwide reputation. The considerable achievements are reflected in the numerous codex standards, codes of practice and guidelines that have been elaborated in often difficult and tough negotiations. Meanwhile, almost 200 standards and about 50 codes of practice have been adopted. Moreover, a great number of methods of analysis, as well as of individual maximum limits for pesticide residues, are available.

We are aware of the importance of this standardization for international trade and should like to point out its importance for developing countries. The standards, codes of practice and guidelines can provide a basis for their own legislation.

It would be an incomplete evaluation of the activities of the Codex Alimentarius Commission if reference were made only to the standards, codes of practice and guidelines. In my opinion, the Commission, as well as the committees, as international fora for the exchange of information and experience, have gained increasing importance over the past years. In an age

of diminishing distances in the world due to technological developments and the global trade in foods gaining considerable dimensions, international cooperation cannot be appreciated highly enough. After all, there are now 134 member states of the Codex Alimentarius Commission.

Globally we may state that the activities of the Codex Alimentarius Commission not only mark an important contribution to the improvement of consumer protection against deception and health risks due to foods, but also ensure good manufacturing and trading practices.

Today, the Committee for the first time meets under its new title "Codex Committee on Nutrition and Foods for Special Dietary Uses". The inclusion of nutrition into the name of the committee underlines the importance of the new tasks in this area. In particular, nutritional matters have moved into the focus of interest over the last few years. They are important on a global scale, though evaluated differently.

While there is still a struggle against hunger and deficient nutrition in many parts of the world, most developed countries concentrate on the problems of over-feeding and malnutrition. Over the last years, science has demonstrated the relationship between nutrition and a number of diseases. Concerning the fact that proper and balanced nutrition represent an essential basis for human health, I would like to point out the importance of the novel tasks of this Committee.

Reviewing the agenda of the session shows that the issue of nutrition will be the focus of your activities during this week. In addition, many other issues will have to be discussed, particularly the draft guidelines and standards, respectively, in the areas of:

- food supplements for older infants and children;
- low-energy and energy-reduced foods for special dietary uses;
- formula foods for use in weight control diets; and
- foods for special medical purposes (the so-called balanced diets).

It would be desirable if considerable progress could be made in these drafts despite their problematic nature.

The discussions in the next few days, however, will also cover issues such as gluten-free foods, contaminants in foods for infants and children, and table-top sweeteners - just to mention a few.

There lies a busy working week ahead of you. I hope that, besides your expert deliberations, you will find time to make the acquaintance of new colleagues or to cultivate existing, long-standing relationships. Perhaps you will find time to enjoy the charming environs of autumnal Bonn, which is celebrating its 2000th anniversary next year. I hope you will enjoy your time here and I wish you a successful and harmonious session.

Thank you very much for your attention.

**PROJET DE DIRECTIVES POUR LA MISE AU POINT DES PREPARATIONS ALIMENTAIRES D'APPOINT
DESTINEES AUX NOURRISSONS DU DEUXIEME AGE ET AUX ENFANTS EN BAS AGE
(Avancé à l'étape 8)**

Les Directives pour la mise au point des préparations alimentaires d'appoint destinées aux nourrissons du deuxième âge et aux enfants en bas âge sont destinées à être utilisées par les gouvernements membres de la FAO et de l'OMS aux fins énoncées à la section 1. Elles ne sont pas soumises à l'acceptation formelle des gouvernements.

L'attention est appelée sur les normes Codex pour les aliments destinés aux nourrissons et enfants en bas âge adoptées par la Commission du Codex Alimentarius qui ont été distribuées aux gouvernements en vue de leur acceptation et qui sont parues dans le Volume IX du Codex Alimentarius.

1. **OBJET**

Fournir des directives pour les aspects nutritionnels et techniques de la mise au point de préparations alimentaires d'appoint destinées aux nourrissons du deuxième âge et aux enfants en bas âge, telles que définies à la section 3.1 ci-après. Ces directives portent notamment sur:

- La formulation de préparations alimentaires d'appoint en fonction des besoins nutritionnels des nourrissons du deuxième âge et des enfants en bas âge;
- Les techniques de transformation;
- Les prescriptions d'hygiène;
- Les prescriptions concernant le conditionnement;
- L'étiquetage et le mode d'emploi.

2. **CHAMP D'APPLICATION**

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

3. **DEFINITIONS**

3.1 On entend par préparations alimentaires d'appoint destinées aux nourrissons du deuxième âge et aux enfants en bas âge les aliments destinés à être administrés aux nourrissons au cours de la période de sevrage et à nourrir les enfants en bas âge, 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. Ces préparations ne conviennent pas à l'alimentation des nourrissons avant le début de la période de sevrage. Ils fournissent les éléments nutritifs qui, ou bien font défaut dans les principaux aliments de base, ou bien sont présents en quantités insuffisantes.

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 âgés de 12 mois à 3 ans (36 mois).

4. MATIERES PREMIERES UTILISEES DANS LES ALIMENTS D'APPOINT

4.1 Ingrédients de base

Les matières premières ci-après dont la plupart sont disponibles localement, peuvent être utilisées pour la production de préparations alimentaires d'appoint en respectant les conditions énoncées ci-après:

4.1.1 Céréales

4.1.1.1 Toutes les céréales moulues propres à la consommation humaine peuvent être utilisées à condition d'avoir subi un traitement visant à réduire leur teneur en fibres, lorsque c'est nécessaire, et à éliminer le tanin et autres matières phénoliques susceptibles de diminuer la digestibilité des protéines.

4.1.1.2 Outre des glucides (essentiellement de l'amidon), les céréales contiennent des protéines en quantité appréciable (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, et notamment les pois chiches, lentilles, pois, pois à vache, haricots velus, pois cajan et haricots, sont une source de protéines appropriées (20-24%).

4.1.2.2 Dans l'ensemble, les graines de légumineuses ont une teneur élevée en lysine. En revanche, elles sont déficientes en méthionine. Selon la nature des autres ingrédients de la formulation, l'addition de méthionine pourrait être souhaitable pour améliorer la valeur nutritionnelle du produit.

4.1.2.3 Les graines de légumineuses doivent recevoir un traitement approprié ayant pour but d'éliminer, dans la mesure du possible, les facteurs antinutritionnels qui y sont normalement présents tels que les lectines (hémagglutinines) et les agents inhibiteurs de la trypsine et de la chymotrypsine.

- les lectines peuvent être détruites par un traitement thermique
- l'activité inhibitrice de la trypsine peut être ramenée à des niveaux acceptables en portant le produit à des températures élevées ou en le faisant longuement bouillir.

4.1.2.4 Les fèves de l'espèce Vicia faba qui possèdent d'excellentes qualités nutritionnelles et constituent une culture de haut rendement ne doivent pas être utilisées dans la composition de préparations alimentaires d'appoint en raison des risques de favisme. Les traitements thermiques n'inactivent pas les principes toxiques que sont la vicine et la convicine.

4.1.3 Farines et produits protéiques à base de graines oléagineuses

4.1.3.1 Les farines de graines oléagineuses, les concentrés protéiques et les isolats protéiques provenant des graines oléagineuses ci-après sont acceptables lorsqu'ils ont été transformés conformément aux normes applicables 1/:

1/ Les directives ci-après ont été mises au point par le Groupe consultatif FAO/OMS/FISE des protéines et de l'énergie: Directive du PAG N° 2: Préparation de farine d'arachide de qualité alimentaire; Directive du PAG N° 4: Préparation de concentrés protéiques de qualité alimentaire à base de graines de coton; Directive du PAG N° 5: Directive pour les farines et les gruaux de soja traités thermiquement; Directive du PAG N° 9: Concentrés protéiques de poisson propres à la consommation humaine; Directive du PAG N° 14: Préparation de farine de sésame dégraissée de qualité alimentaire.

Soja:	farine (partiellement ou non dégraissée), concentré, isolat;
Arachides:	farine dégraissée et isolat;
Sésame:	farine complète et dégraissée;
Coton:	farine dégraissée;
Tournesol:	farine dégraissée.

4.1.3.2 Les farines et les produits protéiques à base de graines oléagineuses constituent une source abondante de protéines (50-95%). Elles peuvent représenter le constituant protéique principal des préparations alimentaires d'appoint destinées aux nourrissons du deuxième âge et aux enfants en bas âge.

4.1.4 Farine de poisson et concentrés protéiques de poisson

4.1.4.1 Les farines de qualité alimentaire et les concentrés protéiques obtenus à partir de poissons appartenant à des espèces comestibles sont acceptables s'ils sont produits dans des conditions appropriées. 1/

4.1.4.2 Les concentrés protéiques de poisson ont une teneur en protéines de 70-80%. La protéine est de haute qualité et a une teneur élevée en lysine.

4.1.5 Graisses et huiles

4.1.5.1 Des graisses et des huiles devraient être ajoutées si possible à la préparation dans le but d'accroître la densité calorique du produit.

4.1.5.2 Les besoins minimum en acides gras essentiels devraient être satisfaits.

4.2 Autres ingrédients

Les ingrédients ci-après peuvent être utilisés pour améliorer la valeur nutritionnelle et/ou l'acceptabilité du produit à condition qu'ils soient facilement disponibles:

4.2.1 Lait et/ou produits laitiers.

4.2.2 Glucides complexes et/ou sucre.

4.2.3 Aromatisants: vanille et/ou aromatisants traditionnels à condition que leur sécurité d'emploi ait été évaluée.

4.2.4 D'autres ingrédients de qualité alimentaire s'il a été démontré qu'ils conviennent au but visé.

1/ Les directives ci-après ont été mises au point par le Groupe consultatif FAO/OMS/FISE des protéines et de l'énergie: Directive du PAG N° 2: Préparation de farine d'arachide de qualité alimentaire; Directive du PAG N° 4: Préparation de concentrés protéiques de qualité alimentaire à base de graines de coton; Directive du PAG N° 5: Directive pour les farines et les gruaux de soja traités thermiquement; Directive du PAG N° 9: Concentrés protéiques de poisson propres à la consommation humaine; Directive du PAG N° 14: Préparation de farine de sésame dégraissée de qualité alimentaire.

5. TECHNOLOGIES DE TRAITEMENT ET LEURS EFFETS

5.1 Traitement préliminaire des matières premières

Les céréales, les graines de légumineuses et les graines oléagineuses doivent être préalablement traitées de manière à obtenir des matériaux de départ de bonne qualité, sains et propres. Par ce type de traitement on entend:

5.1.1 Nettoyage ou lavage en vue d'éliminer la saleté, les graines endommagées, les graines étrangères et nocives, les insectes, les excréments d'insectes et toute matière adhérente.

5.1.2 Décorticage: si nécessaire, les graines de légumineuses, les graines oléagineuses ainsi que certaines céréales telles que l'avoine, l'orge, le sorgho, le millet et le teff devraient faire l'objet d'un décorticage aussi complet que possible dans le but de ramener à des niveaux acceptables la teneur en fibres brutes du produit et d'éliminer le tanin et autres composés phénoliques qui peuvent diminuer la digestibilité des protéines.

5.2 Produits moulus

5.2.1 On devrait procéder à la mouture ou au broyage des matières premières appropriées de manière à diminuer le moins possible la valeur nutritionnelle du produit et à éviter toute modification indésirable des propriétés technologiques des ingrédients.

5.2.2 Les matières premières sèches peuvent être moulues ensemble lorsque cela est technologiquement possible, ou mélangées après avoir été moulues ou broyées.

5.2.3 Les préparations alimentaires qui contiennent des céréales, des graines de légumineuses et/ou oléagineuses moulues sans traitement ultérieur doivent être longuement bouillies pendant la préparation de l'aliment, de manière à gélatiniser l'amidon et/ou éliminer les facteurs antinutritionnels présents dans les graines de légumineuses, pour améliorer la digestibilité et l'absorption des éléments nutritifs et stériliser le produit.

5.2.4 L'encombrement des produits obtenus à partir de préparations alimentaires comprenant des ingrédients secs résultant d'une mouture des matières premières peut être réduit par l'addition, au cours de la formulation, de quantités appropriées d'enzymes telles que l' α -amylase qui, lorsque le produit est chauffé lentement jusqu'au point d'ébullition, produisent une pré-digestion partielle de l'amidon et réduisent la quantité d'eau nécessaire à la préparation des aliments.

5.3 Torréfaction

5.3.1 La torréfaction (chauffage à sec) exalte la saveur et le goût du produit en provoquant la dextrinisation de l'amidon. Elle en améliore la digestibilité et contribue à en réduire l'encombrement. En outre, elle détruit les microorganismes et les insectes et réduit l'activité enzymatique, améliorant ainsi les qualités de garde.

5.3.2 Une réduction de la qualité protéique due à la réaction de Maillard peut se produire en présence d'hydrates de carbone réducteurs. Le processus de torréfaction doit par conséquent être soigneusement contrôlé.

5.3.3 Les graines de légumineuses ainsi que les graines oléagineuses (soja, arachide, sésame) peuvent être torréfiées sous forme de graines entières ou après trempage préalable. Ce trempage donne des graines gonflées à texture légère.

5.3.4 Après avoir été torréfiées, les matières premières peuvent être moulues ou broyées pour être utilisées comme ingrédients.

5.4 Germination et maltage

5.4.1 La germination des céréales et des graines de légumineuses peut être provoquée par trempage ou humidification. Il est toutefois nécessaire de veiller à empêcher toute croissance de microorganismes producteurs de mycotoxines. L'action des amylases naturelles que contiennent les graines provoque la pré-digestion du constituant amylicé (dextrinisation) et par conséquent la réduction de l'encombrement du produit prêt à être consommé et augmente la concentration nutritionnelle du produit.

5.4.2 L'enveloppe du grain qui éclate pendant le processus peut être enlevée par lavage. Après séchage, le produit malté est moulu ou broyé.

5.5 Techniques de traitement avancées

5.5.1 Cuisson - extrusion

5.5.1.1 Les principaux ingrédients moulus ou broyés (céréales, graines de légumineuses, farines de graines oléagineuses), après avoir été mélangés, peuvent être traités par cuisson - extrusion.

Après avoir été au besoin séché, le produit extrudé est moulu ou broyé à la granulométrie souhaitée.

5.5.1.2 Cette technique a les effets suivants:

- gélatinisation des constituants amylicés du mélange obtenue à l'aide de quantités minimales d'eau;
- inactivation des lectines et diminution simultanée de l'action des agents inhibiteurs de la trypsine;
- diminution de la quantité d'eau nécessaire à la préparation du produit.

5.5.2 Pré-digestion enzymatique

5.5.2.1 Les principaux ingrédients moulus ou broyés (farines de céréales, de graines de légumineuses, de graines oléagineuses) sont chauffés lentement en remuant continuellement jusqu'au moment où le mélange possède la fluidité voulue. Les molécules d'amidon sont scindées en dextrines et en sucres réducteurs. La température est alors augmentée afin d'inactiver l'enzyme; la boue obtenue est ensuite séchée et réduite en farine ou en petits flocons.

5.5.2.2 Le produit pré-digéré possède des qualités organoleptiques améliorées, une meilleure digestibilité, une bonne solubilité et n'a besoin que de petites quantités d'eau pour sa préparation.

6. FORMULATION

6.1 Aspects nutritionnels (généralités)

6.1.1 Conformément à l'objet des présentes directives et à la définition des "préparations alimentaires d'appoint destinées aux nourrissons du deuxième âge et aux enfants en bas âge", le produit a pour but de compléter la valeur énergétique et les éléments nutritifs des aliments de base utilisés pour l'alimentation des nourrissons du deuxième âge et des enfants en bas âge.

6.1.2 Lorsque celui-ci est préparé conformément aux instructions, 100 g du produit sont censés représenter une quantité raisonnable pouvant être ingérée facilement par un nourrisson du deuxième âge ou en enfant en bas âge, en deux repas ou plus.

6.1.3 Le Tableau 1 qui figure à l'Appendice des présentes directives contient une proposition de composition type pour les Préparations alimentaires d'appoint destinées aux nourrissons du deuxième âge et aux enfants en bas âge qui pourrait servir de modèle pour le contenu nutritionnel de ces aliments.

6.1.4 Ce modèle ne s'appliquera pas nécessairement à l'ensemble des conditions caractérisant les différents pays et il conviendra par conséquent d'y apporter les modifications que justifieront les situations particulières.

6.1.5 Pour la sélection des ingrédients servant à la formulation des Préparations alimentaires d'appoint destinées aux nourrissons du deuxième âge et aux enfants en bas âge on tiendra compte des dispositions des Sections 4 à 6.1.4 ci-dessus et des éléments ci-après:

- contenu nutritionnel de l'aliment de base
- habitudes alimentaires
- autres aspects socio-économiques déterminés par l'autorité nationale compétente en matière de nutrition
- disponibilité et coût des matières premières et autres ingrédients.

6.1.6 Dans les cas où les nourrissons du deuxième âge et les enfants en bas âge reçoivent des vitamines et des sels minéraux dans les centres de santé maternelle et infantile ou autres établissements de santé, il peut ne pas être nécessaire d'en ajouter aux préparations d'appoint.

6.2 Energie

6.2.1 La densité calorique d'un mélange de céréales et de graines de légumineuses moulues et de farines de graines oléagineuses dégraissées est relativement faible.

6.2.2 La densité calorique de l'aliment peut être augmentée:

- a) en ajoutant des lipides et des huiles, et/ou des hydrates de carbone complexes et/ou, de façon modérée, des sucres et/ou,
- b) en soumettant les ingrédients principaux aux traitements indiqués à la section 5.

6.2.3 Cent grammes d'aliment devraient fournir environ 400 kcal.

6.3 Protéines

6.3.1 Les céréales, les légumineuses et/ou les farines de graines oléagineuses peuvent constituer, seules ou de préférence mélangées, une source appropriée de protéines, à la condition qu'elles soient préparées de telle sorte que, dans le produit fini, les protéines du mélange satisfassent aux critères ci-après.

6.3.2 L'indice d'acides aminés 1/ (précédemment dénommé indice chimique), corrigé conformément à la digestibilité vraie des protéines brutes, ne doit pas être inférieur à 65. Des valeurs plus élevées seraient nécessaires si le calcul de l'indice était fondé, non pas, comme c'est habituellement le cas, sur l'acide aminé le plus limitant 2/, mais sur deux acides aminés clés ou davantage, tels que la lysine, la méthionine, la cystine, la thréonine et le tryptophane.

1/ L'indice d'acides aminés est le rapport entre la teneur en acide aminé limitant de la protéine soumise à l'essai et la teneur de ce même acide aminé dans la protéine de référence: $100 \times (\text{mg de l'acide aminé limitant dans 1 g de la protéine soumise à l'essai}) / (\text{mg du même acide aminé dans 1 g de la protéine présentant le profil de l'acide aminé de référence})$.

2/ L'acide aminé limitant est l'acide aminé essentiel présent dans la proportion la plus faible par rapport à la quantité de cet acide aminé contenue dans la protéine de référence.

6.3.3 Le profil d'acides aminés proposé par la Consultation FAO/OMS/UNU (1985) pour les enfants d'âge préscolaire (2-5 ans) est le plus indiqué pour les nourrissons du deuxième âge et les enfants en bas âge. Il est très approchant de celui du NRC (1980) et devrait servir de référence pour le calcul de l'indice d'acides aminés 1/.

6.3.4 Si, pour des raisons techniques, l'indice d'acides aminés et la digestibilité d'une protéine ne peuvent pas être déterminés, la qualité protéique devrait être mesurée au moyen de titrages biologiques. Ou bien, autre solution, on peut encore calculer la qualité protéique à partir des données publiées concernant les caractéristiques en fait d'acides aminés essentiels des protéines alimentaires ainsi que leur disponibilité du point de vue de la digestibilité.

6.3.5 L'addition de méthionine, de lysine, de tryptophane ou autres acides aminés limitants, et uniquement sous la forme L (sauf pour la DL-méthionine, qui peut être utilisée dans les aliments destinés aux enfants de plus de 12 mois), ne devrait être envisagée que lorsque, pour des raisons économiques et technologiques, aucun mélange de protéines végétales et/ou animales ne permet d'obtenir une qualité protéique suffisante (voir 6.3.2).

6.4 Lipides

6.4.1 L'incorporation de quantités suffisantes de matière grasse et/ou d'huile, pour autant que ce soit techniquement possible, est recommandée, de manière à accroître la densité calorique du produit. Un taux de lipides fournissant au moins 20% des calories d'origine lipidique serait souhaitable. Cela correspond à environ 10 g de matière grasse et/ou d'huile dans 100 g de produit.

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

6.4.3 Lorsque l'incorporation de la totalité des lipides souhaitables dans la préparation alimentaire d'appoint n'est pas possible, l'addition d'une quantité déterminée de matière grasse et d'huile au moment de la préparation de l'aliment devrait être recommandée par le mode d'emploi qui figure sur l'étiquette.

6.5 Glucides

6.5.1 L'amidon sera souvent l'un des principaux constituants de nombreuses préparations alimentaires d'appoint destinées aux nourrissons du deuxième âge et aux enfants en bas âge. Pour que sa valeur calorique soit disponible, cet amidon doit être fourni sous une forme facilement digestible. On trouvera à la Section 5 des indications sur les techniques qui permettent d'améliorer la digestibilité des amidons.

6.5.2 Les fibres alimentaires et les autres glucides indigestibles sont partiellement fermentés par la flore intestinale pour produire des acides gras à chaîne courte, du lactate et de l'éthanol qui peuvent être ensuite absorbés et métabolisés. Un apport accru en fibres alimentaires augmente le volume des selles. Etant donné que les fibres peuvent influencer sur le rendement de l'absorption de divers éléments nutritifs qui ont leur importance dans les régimes alimentaires à faible valeur nutritive, il conviendrait de veiller à ce que la teneur en fibres n'excède pas un certain niveau, justifié sur le plan physiologique.

6.6 Vitamines et sels minéraux

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

1/ Rapport d'une consultation conjointe d'experts FAO/OMS/UNU (1985), Besoins énergétiques et besoins en protéines, Organisation mondiale de la Santé, Série de rapports techniques No. 724.

6.6.2 Il faudrait tenir compte de la teneur en vitamines et en sels minéraux des autres ingrédients des préparations alimentaires d'appoint au moment de décider du type de préparation vitaminique et de sels minéraux à ajouter pendant la formulation.

6.6.3 Les vitamines et/ou les sels minéraux devraient être choisis dans les Listes consultatives de composés vitaminiques et de sels minéraux utilisables dans les aliments pour nourrissons et enfants en bas âge (Codex Alimentarius, Vol.IX-Ed.1, Partie IV).

7. HYGIENE

Il est recommandé que les préparations alimentaires d'appoint destinées aux nourrissons du deuxième âge et aux enfants en bas âge répondent aux prescriptions d'hygiène obligatoires ci-après:

7.1 Dans la mesure où le permettent de bonnes pratiques de fabrication, les préparations alimentaires d'appoint doivent être exemptes de matières inadmissibles.

7.2 Lorsqu'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 quantité pouvant présenter un danger pour la santé;
- c) ne doit contenir aucune substance toxique ou nocive en quantité pouvant présenter un danger pour la santé.

7.3 Le produit doit être préparé, emballé et conservé dans des conditions compatibles avec l'hygiène 1/.

8. CONDITIONNEMENT

8.1 Il est recommandé que les préparations alimentaires d'appoint destinées aux nourrissons du deuxième âge et aux enfants en bas âge soient conditionnées dans des récipients pouvant préserver les qualités d'hygiène et autres qualités de l'aliment.

8.2 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.

9. ETIQUETAGE

9.1 Il est recommandé que les préparations alimentaires d'appoint destinées aux nourrissons du deuxième âge et aux enfants en bas âge soient étiquetées conformément aux sections 2, 3, 5, 7 et 8 de la Norme générale Codex pour l'étiquetage des aliments diététiques ou de régime préemballés et les allégations les concernant (CODEX STAN 146-1985). 2/

9.2 En outre, les dispositions obligatoires ci-après sont applicables:

9.2.1 Nom du produit

9.2.1.1 Le nom du produit à déclarer sur l'étiquette doit être: "Préparations alimentaires d'appoint destinées aux nourrissons du deuxième âge et aux enfants en bas âge". En outre, toute désignation appropriée peut être utilisée conformément aux usages nationaux.

9.2.1.2 Les informations ci-après doivent figurer à proximité immédiate du nom du produit:

1/ Les normes proposées par le groupe consultatif des protéines du système des nations Unies figurent dans la Directive PAG No. 11.

2/ Ci-après dénommée "Norme générale".

- a) les principales sources de protéines;
- b) un avertissement indiquant que l'aliment peut être donné comme aliment d'appoint pendant le sevrage mais pas avant l'âge de six mois et lorsque les aliments localement disponibles ne suffisent pas à couvrir les besoins nutritionnels.

9.2.2 Liste des ingrédients

La liste des ingrédients doit être déclarée conformément à la section 4.2 de la Norme générale.

9.2.3 Déclaration de la valeur nutritive

Les informations relatives à l'énergie et aux éléments nutritifs qui figurent sur l'étiquette doivent comporter les éléments suivants, exprimés par 100 grammes de produit tel qu'il est proposé à la vente, ainsi que par quantité spécifiée d'aliments recommandée à la consommation:

- a) la valeur énergétique, exprimée en kilocalories et/ou kilojoules;
- b) le nombre de grammes de protéines, de glucides et de lipides;
- c) la quantité totale de chacun des sels minéraux, vitamines, ou autres éléments nutritifs exigés par les lois du pays où le produit est vendu, exprimée en unités métriques.

9.2.4 Contenu net

Le contenu net doit être déclaré en poids, conformément à la section 4.4 de la Norme générale.

9.2.5 Nom et adresse

Le nom et l'adresse doivent être déclarés conformément à la section 4.5 de la Norme générale.

9.2.6 Pays d'origine

Le pays d'origine doit être déclaré conformément à la section 4.6 de la Norme générale.

9.2.7 Identification du lot

Les indications permettant d'identifier le lot doivent être conformes à la section 4.7 de la Norme générale.

9.2.8 Date et instructions d'entreposage

Le date et les instructions d'entreposage doivent être déclarés conformément à la section 4.8 de la Norme générale.

9.2.9 Mode d'emploi

9.2.9.1 Des instructions relatives à la préparation et à l'emploi du produit doivent être fournies, de préférence accompagnées de dessins appropriés.

9.2.9.2 Dans le cas où il est nécessaire d'ajouter de l'eau, le mode d'emploi doit comporter une indication précisant:

- a) que dans le cas d'aliments renfermant des ingrédients de base n'ayant pas subi de traitement thermique, l'aliment doit être cuit de manière appropriée dans la quantité d'eau indiquée;

- b) que dans le cas d'aliments contenant des ingrédients de base ayant subi un traitement thermique: (i) il est nécessaire de faire bouillir le produit, ou (ii) le produit peut être mélangé avec de l'eau bouillie froide ou chaude, selon le cas.

9.2.9.3 Lorsque, lors de la formulation du produit, il a été prévu que des lipides, des glucides complexes et/ou des sucres doivent être ajoutés au moment de la préparation, les quantités à ajouter pour obtenir la teneur voulue en éléments nutritifs doivent être indiquées.

9.2.9.4 Le mode d'emploi doit contenir un avertissement précisant qu'il ne faut préparer à la fois que la quantité de produit suffisant pour un seul repas.

Appendice à l'Annexe III

COMPOSITION TYPE

La composition type ci-après repose sur une préparation alimentaire d'appoint qui fournira au moins 400 kcal pour 100 g et pas moins des 2/3 des apports quotidiens moyens en autres éléments nutritifs. On ne doit pas trouver plus de 2 fois la quantité de l'un quelconque des éléments nutritifs énumérés ci-après dans 100 g de la préparation alimentaire d'appoint.

Elément nutritif	Apports quotidiens de référence	Quantité approximative pour 100 g de poids sec
Protéines <u>1/</u>	13,5-15,5 g	15 g
Lipides	--	10 g
Fibres alimentaires (maximum)	--	5 g
Vitamine A	200-400 µg	200 µg
Vitamine D	10 µg	7 µg
Vitamine E	5 µg	4 mg <u>2/</u>
Vitamine C	20 mg	13 mg
Thiamine	500 µg	500 µg <u>3/</u>
Riboflavine	800 µg	600 µg
Niacine	9 mg	6 mg
Vitamine B ₆	900 µg	600 µg
Acide folique <u>4/</u>	40 µg	27 µg
Vitamine B ₁₂	1 µg	0,7 µg
Calcium	800 mg	600 mg
Fer	10 mg	10 mg <u>5/</u>
Iode	--	50 µg
Zinc	10 mg	10 mg

Notes

- 1/ L'apport quotidien de référence de protéines est fondé sur l'équivalence avec les protéines des oeufs ou du lait; la quantité approximative pour 100 g est fondée sur une protéine équivalant à un indice d'acides aminés de 65, corrigé de la digestibilité vraie des protéines brutes.
- 2/ Voir aussi la Section 6.4.3
- 3/ La valeur recommandée est supérieure aux 2/3 des Apports quotidiens de référence pour compenser les teneurs élevées en glucides des préparations alimentaires d'appoint.
- 4/ Exprimé en folacine sous la forme du monoglutamate.
- 5/ La valeur recommandée est supérieure aux 2/3 des Apports quotidiens de référence pour tenir compte de la moindre biodisponibilité.

Références (*)

1. Consultation conjointe d'experts FAO/OMS/UNU (1973), Besoins énergétiques et besoins en protéines, OMS, Série de rapports techniques, No. 522.
2. Consultation conjointe d'experts FAO/OMS/UNU (1985), Besoins énergétiques et besoins en protéines, OMS, Série de rapports techniques, No. 724.
3. Rapport d'une Consultation conjointe d'experts sur les apports recommandés en éléments nutritifs en vue de l'étiquetage alimentaire, 1988.

(*) D'autres références seront ajoutées avant la publication des Directives.

PROJET DE NORME CONCERNANT LES MENTIONS D'ETIQUETAGE ET LES ALLEGATIONS
POUR LES ALIMENTS DESTINES A DES FINS MEDICALES SPECIALES

(a l'étape 5)

1. CHAMP D'APPLICATION

La présente norme s'applique à l'étiquetage et aux allégations concernant les aliments destinés à des fins médicales spéciales tels que définis à la Section 2 ci-après, [et présentés comme tels].

2. DEFINITIONS

Par "aliments destinés à des fins médicales spéciales" on entend une catégorie de produits diététiques ou de régime spécialement transformés et formulés pour le traitement diététique de patients et ne pouvant être employés que sous surveillance médicale. Ils sont destinés à l'alimentation exclusive ou partielle de patients dont la capacité d'ingérer, de digérer, d'absorber ou de métaboliser les aliments ordinaires ou certains éléments qui y sont contenus se trouve limitée ou amoindrie, ou qui présentent d'autres besoins spéciaux, déterminés médicalement, en éléments nutritifs, et dont le traitement diététique ne peut être assuré ni par simple modification du régime alimentaire normal, ni par d'autres aliments diététiques ou de régime, ni par la combinaison de ces deux choses.

3. PRINCIPES GENERAUX

Les aliments destinés à des fins médicales spéciales ne devraient pas être décrits ou présentés de façon fautive ou susceptible d'induire en erreur, ou de créer une impression erronée, à quelque égard que ce soit, au sujet de leur nature. L'étiquette, les notices d'accompagnement, l'étiquetage et la publicité de toutes les catégories d'aliments destinés à des fins médicales spéciales devraient fournir suffisamment de renseignements sur la nature et le but du produit ainsi que des instructions et des précautions d'emploi détaillées. Les informations devraient être présentées en termes compréhensibles pour la personne à laquelle l'aliment est destiné.

4. ETIQUETAGE

4.1 Les aliments destinés à des fins médicales spéciales doivent être étiquetés conformément à la Norme générale Codex pour les mentions d'étiquetage et les allégations concernant les aliments diététiques ou de régime préemballés (CODEX STAN 146-1985) 1/, si ce n'est que:

- a) les sections 4.3, 5.1, 5.2.2, 5.2.3 et 6 de la Norme générale ne s'appliquent pas à l'étiquetage des aliments destinés à des fins médicales spéciales; et
- b) les dispositions spécifiques ci-après sont applicables:

4.2 Etiquetage nutritionnel

Les aliments destinés à des fins médicales spéciales doivent faire l'objet d'un étiquetage nutritionnel complet comme suit:

4.2.1 La déclaration de la teneur en éléments nutritifs doit être présentée sous forme numérique. Toutefois, l'utilisation de moyens supplémentaires de présentation ne doit pas être exclue.

1/ Ci-après dénommée "Norme générale".

4.2.2 Les renseignements sur la valeur énergétique doivent être exprimés en kJ ou Kcal pour 100 g ou 100 ml de l'aliment proposé à la vente, ainsi que par quantité déterminée de l'aliment conseillé pour la consommation.

4.2.3 Les renseignements sur les quantités de protéines, de glucides et de lipides dans l'aliment doivent être exprimés en g pour 100 g ou 100 ml de l'aliment proposé à la vente, ainsi que par quantité déterminée de l'aliment conseillé pour la consommation. Les renseignements sur les quantités d'acides aminés essentiels et non essentiels et/ou les acides gras essentiels peuvent être exprimés de même en unités métriques, suivant le cas.

4.2.4 Les renseignements sur les quantités de vitamines et de sels minéraux essentiels doivent être exprimés en unités métriques pour 100 g ou 100 ml de l'aliment proposé à la vente, ainsi que par quantité déterminée de l'aliment conseillé pour la consommation.

4.2.5 Les renseignements sur l'osmolalité ou l'osmolarité et sur l'équilibre acide-base doivent être fournis s'il y a lieu.

4.2.6 En outre, la quantité d'éléments nutritifs peut être exprimée en pourcentage des apports journaliers recommandés d'éléments nutritifs, acceptables sur le plan international.

4.2.7 Dans les pays où les rations sont normalement utilisées, les renseignements décrits aux sections 4.3.2 à 4.3.4 ne peuvent être fournis que pour la ration dont la quantité figure sur l'étiquette ou par portion, à condition que le nombre de portions contenues dans l'emballage soit indiqué.

4.2.8 En outre, les renseignements sur la nature des protéines animales ou végétales ou des hydrolysats protéiques, devront être fournis.

4.2.9 Les aliments destinés à des fins médicales spéciales dont les caractéristiques essentielles entraînent une modification de la teneur ou de la nature des protéines, des lipides ou des glucides doivent être accompagnés d'une déclaration quantitative complète de leur composition en acides aminés, acides gras ou hydrates de carbone, selon le cas.

Date

4.2.10 La date de péremption 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 suffira. 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)".

4.3 L'étiquetage des aliments destinés à des fins médicales spéciales doit comporter les indications suivantes:

4.3.1 L'allégation "Pour le traitement diététique..." soit à proximité immédiate du nom, l'espace laissé en blanc devant être rempli par la (les) maladie(s), le (les) trouble(s) ou état(s) pathologique(s) pour lesquels le produit est destiné et efficace, soit sur l'étiquetage accompagnant le produit.

4.3.2 La mention "A UTILISER SEULEMENT SOUS CONTROLE MEDICAL" bien en vue et en lettres majuscules, nettement séparée de tout autre texte ou représentation graphique.

4.3.3 Un avertissement supplémentaire, bien en vue, consistant en un texte explicatif en lettres majuscules, nettement séparé de tout autre texte ou représentation graphique, dans les cas où:

- a) Les aliments destinés à des fins médicales spéciales 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) ou de (des) l'état(s) pathologique(s) auxquels le produit est destiné; ou
 - b) Les aliments destinés à des fins médicales spéciales risquent de nuire aux fonctions reproductives, au développement du fœtus ou à la qualité ou à la quantité du lait maternel.
- 4.3.4 Une déclaration complète concernant les précautions à prendre, les effets secondaires, les contre-indications et les interactions entre le produit et des médicaments, s'il y a lieu.
- 4.3.5 Une déclaration justifiant l'emploi du produit et décrivant les propriétés ou caractéristiques qui le rendent utile.
- 4.3.6 Une déclaration indiquant le ou les éléments nutritifs qui se trouvent réduits, supprimés, augmentés ou encore modifiés de telle ou telle manière, ainsi que la raison pour laquelle ces éléments nutritifs ont été réduits, supprimés, augmentés ou encore modifiés de telle ou telle manière.
- 4.3.7 Une déclaration indiquant si le produit est censé être l'unique source nutritionnelle.
- 4.3.8 Des instructions appropriées concernant la préparation, y compris la nécessité d'ajouter d'autres ingrédients, s'il y a lieu.
- 4.3.9 Des instructions concernant notamment la voie d'administration du produit et la taille de la portion, s'il y a lieu.
- 4.3.10 Une déclaration précisant que le produit ne doit pas être administré par voie parentérale.

PROJET DE NORME POUR LES PREPARATIONS ALIMENTAIRES UTILISEES
DANS LES REGIMES AMAIGRISSANTS
(A l'étape 5 de la Procédure)

1. CHAMP D'APPLICATION

La présente norme s'applique aux préparations alimentaires utilisées dans les régimes amaigrissants, telles que définies à la section 2.

Elle ne s'applique pas aux repas préemballés dont la valeur énergétique est limitée et qui sont présentés sous la forme d'aliments conventionnels.

2. DEFINITIONS

2.1 On entend par préparation alimentaire destinée aux régimes amaigrissants un aliment qui, lorsqu'il est présenté "prêt à la consommation" ou qu'il doit être dilué dans de l'eau, du lait, ou un mélange des deux conformément aux instructions, est présenté comme un substitut d'un ou de plusieurs repas dans tout le régime alimentaire.

3. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITE

3.1 Teneur énergétique

3.1.1 Une portion spécifiée de l'aliment constituant un repas et prêt à la consommation doit contenir entre 200 et 400 kcal ou entre 835 et 1670 kJ.

3.1.2 Un aliment présenté comme substitut de tous les repas du régime alimentaire d'une journée doit être accompagné d'un mode d'emploi qui assure un apport énergétique journalier de 800 à 1200 kcal ou de 3350 à 5020 kJ.

3.2 Teneur en éléments nutritifs

3.2.1 Protéines

3.2.1.1 Pour une préparation alimentaire censée remplacer tous les repas d'une journée, pas moins de 50 grammes et pas plus de 100 grammes de protéines doivent être contenus dans la quantité de produit qu'il est recommandé d'utiliser par jour.

3.2.1.2 Pour une préparation alimentaire censée remplacer un seul repas, la quantité de protéines devra être ramenée à 33 1/3% ou 25% des quantités spécifiées en 3.2.1.1, selon que le nombre de rations recommandé par jour est de 3 ou de 4 respectivement.

3.2.1.3 La protéine doit être:

- i) d'une qualité nutritionnelle équivalente aux protéines des oeufs ou du lait (la protéine de référence); ou bien
- ii) lorsque la qualité protéique est inférieure à la protéine de référence, les teneurs minimales devraient être relevées pour compenser la moindre qualité protéique, sous réserve que la quantité totale de protéines ne dépasse pas 100 grammes dans l'apport journalier. Aucune protéine de qualité inférieure à 80% de celle de la protéine de référence ne doit être utilisée dans une préparation alimentaire destinée à un régime amaigrissant.

3.2.1.4 L'adjonction d'acides aminés essentiels est autorisée uniquement dans les proportions nécessaires pour améliorer la valeur protéique. Seuls peuvent être utilisés les acides aminés de forme L, la DL-méthionine pouvant cependant être utilisée.

3.2.2 Lipides et linoléates

Trente pour cent au maximum de l'énergie assimilable de l'aliment doivent provenir des lipides et 3% au minimum de l'énergie assimilable doivent provenir de l'acide linoléique (sous la forme d'un glycéride).

3.2.3 Hydrates de carbone

Sauf dans le cas d'une préparation alimentaire destinée à être consommée sous forme liquide, 30% au maximum des hydrates de carbone assimilables doivent être sous forme de sucres (mono-, di- et/ou oligosaccharides, jusqu'à quatre unités) et/ou d'alcools de sucre.

3.2.4 Vitamines et sels minéraux

3.2.4.1 Dans une préparation alimentaire censée remplacer tous les repas de la journée, au moins 100% des quantités de vitamines et de sels minéraux spécifiées ci-après doivent être présentes dans l'apport journalier. D'autres éléments nutritifs essentiels n'apparaissant pas ci-après peuvent également être inclus.

Vitamines

Vitamine A	800 μ g 1/
Vitamine D	2,5 μ g 1/
Vitamine E	10 mg 2/
Vitamine C	50 mg 1/
Thiamine	1,4 mg 1/
Riboflavine	2,0 mg 1/
Niacine	24 mg 1/
Vitamine B-6	2 mg 2/
Vitamine B-12	1 μ g 1/
Acide folique (sous forme de monoglutamate)	100 μ g 1/

1/ Dérivé des actuelles doses alimentaires recommandées de la FAO/OMS (dérivées, dans la plupart des cas, des prescriptions relatives à l'adulte de sexe masculin).

2/ Dérivé des valeurs les plus fréquemment utilisées au plan international, telles qu'elles figurent dans les Valeurs de référence des éléments nutritifs recommandées, Rapport d'une Consultation conjointe d'experts sur les apports recommandés en éléments nutritifs en vue de l'étiquetage alimentaire, Helsinki, Finlande, 12-16 septembre 1988.

Sels minéraux

Calcium	800 mg	1/
Phosphore	800 mg	2/
Fer	14 mg	1/
Iode	140 µg	1/
Magnésium	300 mg	1/
Cuivre	2 mg	1/
Zinc	14 mg	2/ 3/
Potassium	1,5 g	4/
Sodium	1,5 g	1/

3.2.4.2 Pour une préparation alimentaire censée remplacer un seul repas, les quantités de vitamines et de sels minéraux doivent être ramenées en-dessous des quantités spécifiées en 3.2.4.1 de manière à fournir au minimum 33 1/3% ou 25% de ces quantités, selon que le nombre de portions recommandé par jour est de 3 ou de 4 respectivement. D'autres éléments nutritifs essentiels n'apparaissant pas ci-après peuvent également être inclus.

3.3 Ingrédients

Les substituts de repas pour régimes amaigrissants doivent être préparés avec des protéines d'origine animale et/ou végétale qui se sont avérées propres à la consommation humaine, ainsi qu'avec tous autres ingrédients appropriés nécessaires pour obtenir la composition essentielle décrite aux sections 3.1 et 3.2 ci-dessus.

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Les additifs alimentaires approuvés par le Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires seront autorisés à des niveaux n'excédant pas l'équivalent de leur dose journalière admissible.

5. CONTAMINANTS

5.1 Résidus de pesticides

Le produit doit être préparé avec un soin particulier selon de bonnes pratiques de fabrication, de manière à ce que les résidus de pesticides qui peuvent être nécessaires pendant la production, le stockage ou la transformation des matières premières ou de l'ingrédient 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.

- 1/ Dérivé des actuelles doses alimentaires recommandées de la FAO/OMS (dérivées, dans la plupart des cas, des prescriptions relatives à l'adulte de sexe masculin).
- 2/ Dérivé des valeurs les plus fréquemment utilisées au plan international, telles qu'elles figurent dans les Valeurs de référence des éléments nutritifs recommandées, Rapport d'une Consultation conjointe d'experts sur les apports recommandés en éléments nutritifs en vue de l'étiquetage alimentaire, Helsinki, Finlande, 12-16 septembre 1988.
- 3/ Légèrement ajusté pour être égal à ces mêmes valeurs.
- 4/ Quantités minimales réputées sans danger et suffisantes.

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.

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 soumis à un traitement thermique et conditionné dans des récipients hermétiquement fermés pour garantir la stérilité; l'azote et l'anhydride carbonique peuvent être utilisés comme milieux 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 sera applicable.

8. REPLISSAGE DES RECIPIENTS

Dans le cas de produits prêts à la consommation, les récipients doivent être remplis dans une proportion minimale de:

- a) 80% v/v pour des produits pesant moins de 150 g
- b) 85% v/v pour des produits pesant entre 150 et 250 g
- c) 90% v/v pour des produits pesant plus de 250 g de 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 clos, une fois complètement rempli.

9. ETIQUETAGE

Outre les sections appropriées de la Norme générale pour l'étiquetage et les allégations concernant les aliments diététiques ou de régime préemballés, les dispositions spécifiques suivantes sont applicables:

9.1 Nom du produit

Le nom du produit doit être "substitut de repas pour régime amaigrissant"; il doit être accompagné d'un nom commun ou usuel ou d'une appellation descriptive appropriée, suivant le cas.

9.2 Liste des ingrédients

La liste complète des ingrédients doit être déclarée conformément à la section 4.2 de la Norme générale.

9.3 Déclaration de la valeur nutritive

9.3.1 Les renseignements de caractère nutritionnel ci-après doivent figurer sur l'étiquette pour 100 g ou 100 ml d'aliment proposé à la vente et, lorsqu'il y a lieu, par telle quantité déterminée de l'aliment conseillée pour la consommation:

- a) la quantité d'énergie exprimée en kilocalories (kcal) et en kilojoules (kJ);
- b) la quantité de protéines, de glucides disponibles et de lipides, exprimée en grammes;
- c) les quantités de vitamines et de sels minéraux énumérés à la section 3.2.4, exprimées en unités métriques;
- d) les quantités d'autres éléments nutritifs peuvent également être déclarées.

9.3.2 Si la composition en acides gras est déclarée sur l'étiquette, la déclaration doit être conforme aux Directives Codex concernant l'étiquetage nutritionnel.

9.3.3 En outre, la quantité d'éléments nutritifs peut être exprimée en pourcentage des apports journaliers recommandés d'éléments nutritifs, acceptables sur le plan international.

9.3.4 Dans les pays où les rations sont normalement utilisées, les renseignements décrits aux sections 9.3.1 à 9.3.3 ne peuvent être fournis que pour la ration dont la quantité figure sur l'étiquette ou par portion, à condition que le nombre de portions contenues dans l'emballage soit indiqué.

9.3.5 Si le mode d'emploi indique que l'aliment doit être combiné avec un ou plusieurs autres ingrédients, la valeur nutritive de la combinaison finale peut être indiquée sur l'étiquette en plus de la déclaration exigée à la section 9.3.1.

9.8 Datage

La date de péremption doit être déclarée conformément à la section 4.7.1 de la Norme générale.

9.9 Instructions d'entreposage

9.9.1 Emballage fermé

Toutes conditions d'entreposage particulières doivent être déclarées sur l'étiquette si la validité de la date en dépend.

9.9.2 Réceptacle ouvert

Les instructions d'entreposage du produit dans son réceptacle ouvert doivent figurer sur l'étiquette pour garantir que le produit ouvert conservera sa salubrité et sa valeur nutritive. Un avertissement figurera sur l'étiquette si l'aliment ne peut pas être entreposé en réceptacle ouvert ou ne peut pas être conservé dans son réceptacle après ouverture.

9.10 Mode d'emploi

9.10.1 Des instructions relatives à la préparation et à l'emploi du produit doivent figurer sur l'étiquette.

9.10.2 L'étiquette d'une préparation alimentaire utilisée dans un régime amaigrissant qui n'est pas censée remplacer tous les repas d'un régime alimentaire doit faire figurer, dans le mode d'emploi, un plan de menu type qui fait appel à l'aliment considéré et qui est conforme aux prescriptions ci-après:

- a) le menu de chaque jour doit comprendre une variété d'aliments;
- b) pas plus de 35% de l'apport calorique quotidien doit provenir des lipides;
- c) les niveaux quotidiens moyens d'éléments nutritifs énoncés à la section 3.2 doivent être réalisés.

9.11 Dispositions supplémentaires

9.11.1 L'étiquette ou l'étiquetage ne doivent pas faire état d'un taux et/ou d'un ordre de grandeur de perte de poids ni d'une réduction de la sensation de faim ou d'une augmentation de la sensation de satiété.

9.11.2 L'étiquette ou l'étiquetage devraient rappeler qu'il importe d'assurer un apport quotidien suffisant en liquide lorsqu'on utilise des préparations alimentaires destinées à un régime amaigrissant.

9.11.3 L'étiquette peut fournir des références scientifiques, ainsi que des renseignements sur les moyens d'obtenir des conseils en matière de régime ou de se procurer la préparation alimentaire.

[9.11.4 L'étiquette ne doit pas contenir d'allégations relatives à la perte de poids, en pourcentage, qui peut résulter de l'utilisation du produit, ou affirmant que le produit entraînera une réduction de la sensation de faim ou une augmentation de la sensation de satiété.] 1/

[9.11.5 L'étiquette doit comporter un avertissement indiquant que le produit censé remplacer un repas n'est à utiliser que s'il fait partie d'un régime alimentaire intégralement surveillé.] 1/

1/ Voir le paragraphe 124 du rapport.

AVANT-PROJET DE NORME POUR LES MENTIONS D'ETIQUETAGE
ET LES ALLEGATIONS CONCERNANT LES ALIMENTS
DIETETIQUES OU DE REGIME PREEMBALLES
A VALEUR ENERGETIQUE FAIBLE OU REDUITE
(à l'étape 3 de la Procédure)

1. CHAMP D'APPLICATION

La présente norme s'applique aux mentions d'étiquetage et aux allégations relatives aux aliments conçus pour être à valeur énergétique faible ou réduite, conformément aux définitions de la section 2 ci-après, et qui sont présentés comme tels.

2. DEFINITIONS

[2.1 On entend par aliment à faible valeur énergétique un aliment transformé fournissant au maximum 40 kilocalories ou 170 kilojoules par portion spécifiée. Les aliments solides doivent aussi avoir une densité énergétique ne dépassant pas 40 kilocalories ou 170 kilojoules par 100 g, et les aliments liquides doivent avoir une densité énergétique ne dépassant pas 20 kilocalories ou 80 kilojoules par 100 ml du produit fini tel que servi.]

[2.2 On entend par aliment à valeur énergétique réduite un aliment contenant au maximum (60/75/66 2/3%) de l'énergie qui serait normalement fournie par cet aliment à poids égal si sa valeur énergétique n'avait pas été réduite. Un "aliment à valeur énergétique réduite" devrait être équivalent du point de vue nutritionnel à l'aliment qu'il remplace, excepté pour ce qui concerne sa valeur énergétique; ou bien

Un aliment à valeur énergétique réduite est un aliment qui ne fournit pas plus de 75% de l'énergie qui serait normalement fournie par cet aliment à poids égal si sa valeur énergétique n'avait pas été réduite (ci-après dénommé l'aliment de référence). L'étiquette d'un aliment à valeur énergétique réduite portera un avertissement comparant la valeur énergétique de l'aliment avec celle de l'aliment de référence.]

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

3. ETIQUETAGE

3.1 Les aliments diététiques ou de régime "à faible valeur énergétique" ou à "valeur énergétique réduite" définis aux alinéas 2.1 et 2.2 doivent être étiquetés conformément à la Norme générale Codex pour les mentions d'étiquetage et les allégations concernant les aliments diététiques ou de régime préemballés (CODEX STAN 146-1985) 1/, à l'exception des dispositions spécifiques ci-après qui sont applicables:

1/ Ci-après dénommée "Norme générale".

3.2 Les dispositions ci-après, qui complètent celles de la Section 4.1.2 de la Norme générale - Nom du produit, sont applicables:

3.2.1 L'expresssion "à faible valeur énergétique" ou "aliment à faible valeur énergétique" ne peut être déclarée sur l'étiquette que si cet aliment répond à la définition de la section 2.1, auquel cas l'expression sera placée à proximité immédiate du nom du produit.

3.2.2 L'expression "à valeur énergétique réduite" ou "aliment à valeur énergétique réduite" ne peut être déclarée sur l'étiquette que si cet aliment répond à la définition de la section 2.2 auquel cas l'expression sera placée à proximité immédiate du nom du produit.

3.2.3 L'étiquette d'un aliment "à valeur énergétique réduite" [doit] comporter une déclaration comparant la teneur énergétique d'une [portion spécifiée] de l'aliment et d'une [portion équivalente] de cet aliment dont la valeur énergétique n'aurait pas été réduite, ou de l'aliment qu'il remplace, contenant au minimum [(une fois et demie)] autant de kilocalories.

SECOND EXAMEN DES METHODES D'ANALYSE FIGURANT DANS LES NORMES CODEX ELABOREES
PAR LE COMITE DU CODEX SUR LA NUTRITION ET LES ALIMENTS
DIETETIQUES OU DE REGIME

1. Méthodes indiquées dans la norme et confirmées et classées par le Groupe de travail:

METHODE/TITRE	REFERENCE DE LA NORME	METHODE ACTUELLE (Référence mise à jour)	METHODE PROPOSEE	CLASSIFICATION
1.1 Silice	CODEX STAN 53-1981	AOAC XIV, 1984, 35.049*		IV(8)
1.2 Iode	- " -		Pas nécessaire (2)	
1.3 a) Matière grasse dans les aliments contenant de l'amidon, de la viande ou des légumes	CODEX STAN 72-74, 53, 118-1981	CAC/RM 55-1976 (Vol. IX) Extraction de l'n-Hexane	Sans changement	I
1.4 b) Matière grasse dans les aliments pour nourrissons ne contenant pas d'amidon, de viande ou de légumes	CODEX STAN 72-1981, ALINORM 87/26, Annexe III	Méthode B-2 du Code de Principes concernant le lait et les produits laitiers, CAC/RM 1-1973, Volume XVI du Codex Alimentarius	Sans changement	I
1.5 Cendres	CODEX STAN 53, 72-74, 118-1981, ALINORM 87/26, Annexe III	AOAC XIV 1984, 7.009	Sans changement	I

METHODE/TITRE	REFERENCE DE LA NORME	METHODE ACTUELLE (Référence mise à jour)	METHODE PROPOSEE	CLASSIFICATION
1.6 Protéines brutes	CODEX STAN 53, 72-74, 118-1981 ALINORM 87/26, Annexe III	Méthode Kjeldhal pour la teneur totale en azote, texte figurant dans le Vol. IX du Codex Alimentarius		II(3)
1.7 Perte à la dessiccation	- " -	AOAC XIV, 1984, 7.003 Moisture I. Drying in Vacuo at 95-100°C	Sans changement	I
1.8 Vitamine C Acide L-ascorbique	CODEX STAN 72-1981 ALINORM 87/26, Annexe III	AOAC XIV, 1984, 43.069 (microfluorométrie) ou 43.064 (dichloro-indophénol)	AOAC (microfluorométrie) AOAC (dichloroindophénol)	II III(9)
1.9 Thiamine (Vitamine B ₁)	CODEX STAN 72-1981 ALINORM 87/26, Annexe III	AOAC XIV, 1984, 39.024-39.030 (méthode fluorométrie)	Sans changement	II
1.10 Riboflavine (Vitamine B ₂)	CODEX STAN 72-1981 ALINORM 87/26, Annexe III	AOAC XIV, 1984, 43.039-43.042 (méthode fluorométrie)	Sans changement	II
1.11 a) Nicotinamide pour les produits lactés	CODEX STAN 72-1981, ALINORM 87/26 Annexe III	AOAC XIV, 1984, 43.191-43.199 (Méthode titrimétrique/turbidimétrique)	Sans changement	II

METHODE/TITRE	REFERENCE DE LA NORME	METHODE ACTUELLE (Référence mise à jour)	METHODE PROPOSEE	CLASSIFICATION
1.12 b) Nicotinamide pour les produits non lactés	CODEX STAN 72-1981, ALINORM 87/26, Annexe III	AOAC XIV, 1984, 43.048-43.050	Sans changement	II
1.13 Vitamine B ₆	- " -	AOAC XIV, 1984, 43.229-43.234	Sans changement	II
1.14 Acide folique	- " -	AOAC XIV, 1984, 43.183-43.190 (Méthode par l'acide ptéroyl-glutamique)	Sans changement	II
1.15 Acide pantothénique	- " -	AOAC XIV, 1984, 43.220-43.208 (Méthode titrimétrique et turbidimétrique)	Sans changement	II
1.16 Vitamine B ₁₂	- " -	AOAC XIV, 1984, 43.175-43.182 (Méthode titrimétrique et turbidimétrique)	Sans changement	II
17 Chlorure	- " -	Méthode générale du Codex ALINORM 76/23, Annexe IV (5)	Sans changement	II
1.18 Capacité en eau des récipients	Ensemble des normes	CAC/RM 46-1972, C.A., Vol. II	Sans changement	I

2. Méthodes indiquées dans les normes mais à remplacer par de nouvelles méthodes, comme ci-après:

METHODE/TITRE	REFERENCE DE LA NORME	METHODE ACTUELLE (Références mises à jour)	METHODE PROPOSEE	CLASSIFICATION
2.1 Azote (6)	CODEX STAN 118-1981	---		
2.2 Calcium	CODEX STAN 72-1981, ALINORM 87/26, Annexe III	AOAC XI, 1970, 14.014*	FIL 119/1984; ISO DIS 80740 (7) AOAC XIV, 1984, 43.292-43.296	II
2.3 Sodium et potassium	- " -	Méthode photométrique de flamme (Etats-Unis) (CX/FSDU 71/17) (Tem- porairement confirmée)	FIL 119/1984; ISO DIS 80740 (7) AOAC XIV, 1984, 43.292-43.296	II

3. Méthodes indiquées dans les normes mais à modifier ou à remplacer par de nouvelles méthodes à élaborer:

METHODE/TITRE	REFERENCE DE LA NORME	METHODE ACTUELLE (Références mises à jour)	METHODE PROPOSEE	CLASSIFICATION
3.1 Teneur en sodium	CODEX STAN 53-1981) Méthode photométrique de flamme (Etats-Unis) (voir 2.3)) AOAC XIV, 1984) 43.292-43.296	
3.2 Teneur en potassium	- " -))	
3.3 Teneur en calcium	- " -) AOAC XIII, 1980, 2.109-2.113*) (Absorption atomique,) spectrophotométrie)	A élaborer	
3.4 Teneur en magnésium	- " -)	A élaborer	
3.5 Teneur en ammoniacale	- " -	AOAC XIV, 1984, 2.065* (Azote ammoniacal)	A élaborer	
3.6 Teneur en phosphore	- " -	AOAC XIV, 1984, 43.292-43.296*	A élaborer	
3.7 Coefficient d'efficacité protéique	CODEX STAN 72-1981, ALINORM 87/26, Annexe III	AOAC XIV, 1984, 43.253-43.257 (titrage biologique)	AOAC XIV, 1984, (titrage biologique); AOAC XIV, 1984, 43.255-43.267 (méthode par calcul)	I
3.8 Vitamine A	CODEX STAN 72-1981, ALINORM 87/26, Annexe III	AOAC XIV, 1984, 43.001-43.007 43.008-43.013, 43.014-43.017))))	IV(8)

4. Méthodes proposées mais nécessitant un complément d'information:

METHODE/TITRE	REFERENCE DE LA NORME	METHODE ACTUELLE	METHODE PROPOSEE	CLASSIFICATION
4.1 Choline	CODEX STAN 53-1981		A élaborer	-
4.2 Choline	CODEX STAN 72-1981 ALINORM 87/26, Annexe III		En cours d'élaboration par FDA/IFC	
4.3 Linoléate (voir ALINORM 76/23, par. 90)	CODEX STAN 72-1981, ALINORM 87/26, Annexe III		Norme IUPAC Méthodes pour l'analyse des graisses et des huiles (7); et AOAC XIV, 1984, 14.019, puis 28.056- 25.068 14.019 puis 28.082-.085	
4.4 Cellulose brute (4) (voir ALINORM 78/23, par. 102)	CODEX STAN 53, 72- 74, 118-1981, ALINORM 87/26, Annexe III		Méthode AOAC enzymatique gravimétrique version modifiée**	I

5. Méthodes à élaborer:

METHODE/TITRE	REFERENCE DE LA NORME	METHODE ACTUELLE	METHODE PROPOSEE	CLASSIFICATION
5.1 Vitamine K-1	CODEX STAN 72-198F, ALINORM 87/26, Annexe III		A élaborer	---
5.2 Biotine (Vitamine H)	- " -	Développement de Lacto- bacillus plantarum ATCC, 8014 (Skeggs Analytical Microbiology, F. Kavanaugh Ed., Academic Press, 1963, p. 461) (1)	A élaborer	---
5.3 Iode	- " -		A élaborer	---

Notes

- (1) A retirer.
 - (2) Additif facultatif pour se conformer à la législation nationale.
 - (3) Les facteurs de calcul sont classés: Type I.
 - (4) Nécessaire pour l'estimation des "glucides par différence".
 - (5) Le Secrétariat de la FAO est prié de publier la méthode.
 - (6) Norme en cours de modification en vue d'y inclure des dispositions concernant les gliadines ou la prolamine.
 - (7) À publier.
 - (8) A étudier en collaboration avec référence à la matrice.
 - (9) Restreinte au champ d'application mentionné dans la méthode.
- * Confirmation retirée.
** Référence à fournir.

3.5 On entend par enrichissement l'addition à un aliment de un ou plusieurs éléments nutritifs essentiels qui sont ou non normalement contenus dans cet aliment à l'effet de prévenir ou de corriger une carence démontrée en un ou plusieurs éléments nutritifs dans la population ou dans des groupes spécifiques de population.

3.9 On entend par normalisation l'addition d'éléments nutritifs à un aliment à l'effet de compenser les écarts naturels de la teneur en éléments nutritifs".

(Réf. ALINORM 87/26, par. 148-149; ALINORM 87/39, par. 446; ALINORM 89/26, par. 166-168).

- b) On propose l'inclusion à la Section 4 des Principes généraux du critère supplémentaire ci-après pour l'addition d'éléments nutritifs essentiels aux aliments:

"4.1.5 Normalisation de la teneur en éléments nutritifs".

(Réf. ALINORM 89/26, par. 168).

- 2) Amendement de la proportion maximale de cacao dans la Norme Codex pour les aliments traités à base de céréales pour nourrissons et enfants en bas âge (CODEX STAN 74-1981)

Il est proposé d'apporter la modification suivante à la proportion maximale de cacao à la Section 4.2.1 de la norme ci-dessus: "... 1,5% m/m dans le produit prêt à consommer". (N.B.: La limite actuelle est de "5% m/m par rapport au poids sec")

(Réf. ALINORM 89/26, par. 200-201).

PROPOSITIONS D'AMENDEMENTS AUX NORMES ET AUX PRINCIPES
GENERAUX DU CODEX

A. PROJET D'AMENDEMENT A L'ETAPE 8 DE LA PROCEDURE

Sections d'étiquetage des Normes Codex pour les aliments diversifiés de l'enfance (CODEX STAN 73-1981), les aliments traités à base de céréales pour nourrissons et enfants en bas âge (CODEX STAN 74-1981) et les aliments de suite (CODEX STAN 156-1987)

Ajouter la nouvelle section suivante:

"Prescriptions supplémentaires

Les produits visés par la présente Norme ne sont pas des substituts du lait maternel et ne doivent pas être présentés comme tels".

(Réf. ALINORM 87/26, par. 172-176; ALINORM 89/26, par. 152-155).

B. PROPOSITIONS D'AMENDEMENT EN DEHORS DE LA PROCEDURE DU CODEX

Référence à la "concentration nutritionnelle" dans les Principes généraux régissant l'addition d'éléments nutritifs essentiels aux aliments (adoptée par la 17^{ème} Session de la Commission (ALINORM 87/26, Annexe V)

Introduire les nouvelles sections ci-après dans les Principes généraux ci-dessus:

"3.8 On entend par concentration nutritionnelle la quantité d'éléments nutritifs (en unités métriques) par unité d'énergie déclarée (MJ ou kcal).

8.1 Des éléments nutritifs peuvent être ajoutés aux aliments spéciaux, y compris les aliments diététiques ou de régime, afin d'assurer une teneur appropriée et suffisante en éléments nutritifs. Lorsqu'il y a lieu, cette adjonction doit tenir compte de la concentration nutritionnelle de ces aliments".

(Réf. ALINORM 89/26, par. 162-165)

C. PROPOSITION DE MISE EN ROUTE DE LA PROCEDURE D'AMENDEMENT DU CODEX

1) Nouvelles définitions à inclure dans les Principes généraux régissant l'addition d'éléments nutritifs essentiels aux aliments (adoptées par la 17^{ème} Session de la Commission, ALINORM 87/26, Annexe V)

a) Les définitions révisées/nouvelles ci-après ont été proposées pour inclusion dans les Principes généraux:

"3.5 On entend par enrichissement l'addition à un aliment de un ou plusieurs éléments nutritifs essentiels à l'effet de prévenir ou de corriger une carence démontrée en un ou plusieurs éléments nutritifs dans la population ou dans des groupes spécifiques de population.

OU BIEN

COMMENTAIRES SUR LE PROJET DE DIRECTIVES POUR L'UTILISATION
DES MATIÈRES PROTÉIQUES VÉGÉTALES

Un Groupe de travail ad hoc du Comité sur la nutrition et les aliments diététiques ou de régime a étudié le Projet de Directives qui figure à l'Annexe IV du document ALINORM 87/30. Le Comité a décidé de transmettre ces commentaires au Comité du Codex sur les protéines végétales pour examen (voir également ALINORM 89/26, par. 30).

Définition des Matières protéiques végétales (MPV)

Le Groupe de travail a appelé l'attention du Comité du Codex sur les protéines végétales sur une incohérence entre la définition des MPV qui figure à la Section 3 et la définition des MPV donnée dans la norme générale pour les MPV (ALINORM 87/30, Annexe V).

Qualité protéique

La délégation des Pays-Bas a fait valoir que la qualité protéique devrait être déterminée sur la base des effets physiologiques plutôt que sur la base de l'indice chimique.

Supplémentation

La délégation des Etats-Unis d'Amérique a fait valoir que le terme "supplémentation" ne convient pas car, aux Etats-Unis, il désigne des suppléments vitaminiques et protéiques. On a suggéré de supprimer ce terme et de faire figurer le texte de cette section à l'article "complémentation".

Protéines utilisables

Les délégations du Royaume-Uni et du Zimbabwe ont suggéré d'appliquer des facteurs de conversion spécifiques à des protéines spécifiques. Le Groupe de travail a été informé que le Comité du Codex sur les protéines végétales s'était saisi de cette question et qu'il s'était prononcé contre l'emploi de facteurs spécifiques.

Section 5.1

La délégation du Royaume-Uni a estimé qu'il ne serait pas logique de s'attendre à ce que l'emploi des MPV à des fins fonctionnelles ne se traduise pas par le remplacement de certaines des protéines principales. Aussi, cette section devrait-elle être supprimée. La délégation du Canada a fait part de son désaccord en faisant valoir que la section pose en principe qu'il ne doit y avoir ni remplacement ni diminution des protéines se trouvant à l'origine dans le produit.

Section 5.2

De l'avis de la délégation du Royaume-Uni, cette section devrait être rendue plus claire.

Section 6.2

Mêmes remarques que pour "Supplémentation".

Section 6.3

La délégation des Etats-Unis d'Amérique a proposé l'inclusion du tryptophane (à 1,1%).

Section 6.4

La délégation des Etats-Unis d'Amérique a informé le Groupe de travail que la forme racémique (DL) de la méthionine est autorisée aux Etats-Unis d'Amérique (sauf dans les aliments pour nourrissons) et a suggéré que la Section 6.4 en fasse autant.

Section 6.6

A l'issue d'une discussion, le Groupe de travail a exprimé sa préférence pour la seconde option (c'est-à-dire 6.6.1 et 6.6.2).

On a fait observer que l'"équivalence nutritionnelle" se trouve définie dans les Principes généraux du Codex régissant l'addition d'éléments nutritifs essentiels aux aliments.

Section 6.7

La délégation du Royaume-Uni a appelé l'attention sur ce qui lui semblait être une incohérence entre les Sections 6.7 et 4.3 en ce qui concerne l'indication des MPV sur l'étiquette.

Section 7.5

La délégation de la Norvège, appuyée par plusieurs délégations, a proposé que l'on supprime les mots "à moins qu'il ne soit dûment identifié" à la Section 7.5 (III), car cela risquerait d'induire le consommateur en erreur. D'autres délégations ont déclaré préférer les conserver.

La délégation des Etats-Unis d'Amérique a indiqué que l'expression "adéquation nutritionnelle" est fréquemment utilisée dans les Directives, alors que c'est "d'équivalence nutritionnelle" qu'il s'agit en réalité.

Projet de Directives pour les Essais de sécurité et de qualité nutritionnelle des MPV Sections 1.2 et 2.3

Remarques générales

La délégation du Royaume-Uni s'est demandé s'il était bien nécessaire de prévoir un protocole aussi détaillé pour l'essai de l'ensemble des diverses MPV car c'est le produit alimentaire final qu'il faudra envisager du point de vue de la sécurité. On a fait observer que ce sont les aliments nouveaux qui ont besoin d'être soumis à des essais de sécurité et de contrôle de qualité et qu'il est expliqué dans le préambule qu'il n'y aura pas lieu d'appliquer l'ensemble du protocole à toutes les MPV. Le Secrétariat a fait valoir avec force que l'élaboration des directives relatives aux essais n'entre pas dans le cadre des attributions du Codex. Les délégations des Etats-Unis d'Amérique et de la Norvège ont fait part de leur désaccord et ont fait valoir que les macro-nutriments n'ont jamais été envisagés par le JECFA. Selon ces délégations, il appartient au Codex de prendre l'initiative dans l'intérêt du progrès.

On a signalé que des essais en collaboration étaient en cours pour la détermination de la qualité protéique, avec comparaison de l'indice d'acides aminés et des méthodes biologiques.

Section 2.4 - Evaluation toxicologique

On a suggéré qu'il y aurait lieu d'envisager également des études chroniques. A cet égard, on a signalé les difficultés que comporterait la mise au point d'une méthode d'essai faisant appel à un aliment fournissant plus de 10% du régime alimentaire.

COMMENTAIRES SUR L'AVANT-PROJET DE REVISION DES
DIRECTIVES GENERALES DU CODEX SUR LES ALLEGATIONS

Le Groupe de travail ad hoc du Comité du Codex sur la nutrition et les aliments diététiques ou de régime a étudié les Commentaires sur l'Avant-Projet de révision des Directives générales du Codex sur les allégations contenues dans le document ALINORM 87/22, Annexe II, Appendice 1. Le Comité s'est engagé à transmettre les commentaires auxquels a donné lieu la discussion au Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires, pour examen (voir aussi les par. 30-31).

Section 1.1

La délégation des Etats-Unis d'Amérique a proposé que l'expression "dans leur étiquetage" soit insérée à la Section 1.1 après l'expression "denrées alimentaires" pour bien faire comprendre que les Directives ne s'appliquent pas à la publicité.

Section 3.2

Il a été suggéré que la Section 3.2, qui porte sur les allégations trompeuses, devrait être rangée sous la Section 4 étant donné qu'il y a des cas où un régime alimentaire composé d'aliments ordinaires ne répond pas aux besoins nutritionnels de certaines populations.

Section 3.4 a)

On a fait observer qu'il y aurait lieu de corriger le nom du Comité du Codex sur la nutrition et les aliments diététiques ou de régime à la Section 3.4 a).

Section 4.1

Il a été convenu qu'il y aurait lieu d'ajouter le mot "incomplets" après "comparatifs et superlatifs" à la Section 4.1.

Section 4.3

On a proposé de ranger le contenu de la Section 4.3 sous la Section 5 étant donné que des critères sont en cours d'élaboration dans certains pays pour l'emploi du mot "organique".

La délégation de la France a fait valoir que des produits ne sauraient être "biologiques". En réalité, c'est l'agriculture seule qui peut être biologique. Aussi a-t-elle proposé le libellé suivant:

"produit dérivé de matières premières obtenues au moyen de pratiques agricoles
"biologiques".

Dans ce contexte, le terme "biologique" ne devrait être utilisé que lorsque les pratiques agricoles font l'objet d'un contrôle.

Nouvelle Section 4.4

La recommandation de la Consultation d'experts d'Helsinki (Document de séance N° 1, page 26) qui souhaitait que le Comité du Codex sur la nutrition et les aliments diététiques ou de régime envisage les allégations relatives aux substances alimentaires, qui ne sont pas des éléments nutritifs essentiels, a été portée à l'attention du Comité. La délégation du Royaume-Uni, appuyée par la France, a fait valoir qu'il serait possible de dresser la liste des éléments nutritifs, jugés positifs, pouvant faire l'objet d'allégations. La délégation des Etats-Unis d'Amérique a proposé l'addition d'une nouvelle section comme ci-après:

"4.4 Allégations concernant des substances présentées à tort comme des éléments nutritifs essentiels".

Section 5.1

On a proposé que la fin de la première phrase de l'alinéa 5.1(i) soit modifiée comme suit: "n'ait été faite conformément aux Principes généraux du Codex régissant l'addition d'éléments nutritifs aux aliments". La dernière phrase de l'alinéa serait alors à supprimer.

On a fait observer que la signification de l'alinéa 5.1(iv)(c) n'était pas claire. L'expression "par un autre ingrédient" serait à insérer après le mot "remplacée" et l'emploi du mot "qualité" est impropre dans le texte français. Il a été convenu que le Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires serait prié de clarifier cet alinéa.

On a fait observer qu'une allégation faisant état de l'absence d'un ingrédient dont la loi n'autorise pas la présence dans l'aliment considéré est trompeuse même lorsqu'elle est accompagnée d'une dénégation. On est par conséquent convenu de recommander que l'alinéa 5.1 (iv) (d) soit remplacé par le texte suivant "que ladite substance soit autorisée pour l'emploi dans l'aliment".

L'observateur de la Fédération internationale des industries de produits diététiques a indiqué qu'il est difficile de s'assurer de l'absence complète d'une substance. La délégation du Canada a suggéré qu'il y aurait sans doute lieu d'élaborer des critères concernant les allégations faisant état de l'absence d'un élément nutritif.