

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 Téléc.: 625852-625853 FAO I Cables: Foodagri Rome Facsimile: (6) 57973152-5782610

ALINORM 91/26

F

PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS
19e session
Rome (Italie), 1er-10 juillet 1991

RAPPORT DE LA DIX-SEPTIEME SESSION
DU COMITE DU CODEX SUR LA NUTRITION
ET LES ALIMENTS DIETETIQUES OU DE REGIME
Bonn-Nad Godesberg (Allemagne)
18-22 février 1991

N.B.: La lettre circulaire CL 1991/12-NFSDU est jointe au présent document.

W/Z7325

commission du codex alimentariu

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

ORGANISATION MONDIALE
DE LA SANTE

BUREAU CONJOINT: Via delle Terme di Caracalla 00100 ROME Tél.: 57971 Téléc.: 625852-625853 FAO I Câbles: Foodagri Rome Facsimile: (6) 57973152-5782610

CX 5/20

CL 1991/12-NFSDU
Avril 1991

AUX: - Services centraux de liaison avec le Codex
- Participants à la dix-septième 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 dix-septième session du Comité du Codex sur la nutrition et les aliments diététiques ou de régime, Bonn-Bad Godesberg, 18-22 février 1991 (ALINORM 91/26)

QUESTIONS INTERESSANT LA DIX-NEUVIEME SESSION DE LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS (1er-10 JUILLET 1991)

1. PROJET DE NORMES ET DE DIRECTIVES A L'ETAPE 8 DE LA PROCEDURE
- 1.1 Projet de norme pour les préparations alimentaires utilisées dans les régimes amaigrissants (ALINORM 91/26, par. 38-70 et Annexe III)
- 1.2 Projet de norme concernant les mentions d'étiquetage et les allégations pour les aliments destinés à des fins médicales spéciales (ALINORM 91/26, par. 71-85 et Annexe IV)
- 1.3 Projet de directives pour la mise au point de préparations alimentaires d'appoint destinées aux nourrissons du deuxième âge et aux enfants en bas-âge (ALINORM 91/26, par. 18-37 et Annexe II)

2. PROJET D'AMENDEMENTS AUX ETAPES 5 ET 8 DE LA PROCEDURE

Les projets d'amendements ci-après ont été avancés à l'étape 5 de la Procédure. Considérant que ces projets d'amendements ont fait l'objet de discussions approfondies au cours de la session, compte tenu d'observations écrites, le Comité est convenu de recommander à la Commission l'omission des étapes 6 et 7 et leur adoption à l'étape 8.

- 2.1. Amendements aux Principes généraux régissant l'addition d'éléments nutritifs essentiels aux aliments; définitions de "enrichissement" et de "normalisation" (ALINORM 91/26, par. 93-96 et Annexe V (A, B))

- 2.2 Amendement de la limite maximale pour le cacao dans la norme Codex pour les aliments traités à base de céréales (CODEX STAN 74-1981) (ALINORM 91/26, par. 97-99 et Annexe V (C))

Les gouvernements qui désirent proposer des amendements et des observations au sujet des documents précités doivent le faire par écrit, conformément au Guide pour l'examen des normes à l'étape 8 (Manuel de Procédure de la Commission du Codex Alimentarius, 7e édition) et les adresser au Chef du Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires, FAO, 00100 Rome, Italie.

3. AUTRES QUESTIONS A EXAMINER PAR LA COMMISSION

- 3.1 Projet de norme pour les préparations alimentaires utilisées dans les régimes à valeur énergétique très faible (ALINORM 91/26, par. 108-111 et Annexe VI)

Le Comité a examiné un avant-projet de norme préparé par la délégation des Pays-Bas et décidé de demander l'avis de la Commission sur l'opportunité de poursuivre la mise au point d'une telle norme.

- 3.2 Amendements à la liste consultative de composés vitaminiques et de sels minéraux (ALINORM 91/26, par. 112-122 et Annexe VII)

Un Groupe de travail ad hoc a examiné un certain nombre d'amendements au cours de la session et a proposé l'addition de cinq composés à la liste consultative (CAC/Vol. IX, Partie IV). Le Comité a approuvé ces amendements.

- 3.3 Iodation du sel (ALINORM 91/26, par. 123-125)

Le Comité a examiné un document de travail sur la situation en ce qui concerne l'iodation du sel et la prévention des troubles dus à une carence en iode; il est convenu de demander à la Commission de lui faire connaître son avis sur le risque de double emploi avec les activités d'autres organisations.

- 3.4 Compléments vitaminiques et minéraux (ALINORM 91/26, par. 126-128)

Plusieurs délégations se sont déclarées au cours de la session en faveur de la mise au point de directives pour les compléments vitaminiques et minéraux pouvant être considérés comme des aliments. On a noté que ces produits font l'objet d'un commerce croissant et qu'il existe de grandes différences entre les législations des pays sur le contrôle de leur présentation et de leur composition.

Le Comité est convenu de faire savoir à la Commission que des travaux dans ce domaine lui semblent appropriés et a accepté avec reconnaissance l'offre de la délégation de l'Allemagne de préparer un document de travail sur les compléments vitaminiques et minéraux, pour examen à sa prochaine session.

- Le Comité a accueilli favorablement la proposition d'engager un consultant pour examiner toutes les recommandations, directives et normes Codex en vigueur concernant la nutrition et préparer des propositions précises pour les activités futures du Comité (par. 107).
- Le Comité a étudié la question de l'iodation du sel et décidé de demander des instructions à la Commission, afin de ne pas faire double emploi avec les activités d'autres organisations (par. 125).
- Le Comité est convenu de faire savoir à la Commission que des travaux sur les compléments vitaminiques et minéraux lui semblent appropriés et qu'il examinera un document de travail sur cette question à sa dix-huitième session (par. 126-128).

CONCLUSIONS ET RECOMMANDATIONS

La dix-septième 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:

- Normes et directives avancées à l'étape 8 pour adoption à la Commission:
 - Projet de norme pour les préparations alimentaires utilisées dans les régimes amaigrissants (par. 38-70, Annexe III).
 - Projet de norme concernant les mentions d'étiquetage et les allégations pour les aliments destinés à des fins médicales spéciales (par. 71-85, Annexe IV)
 - Projet de directives pour la mise au point de préparations alimentaires d'appoint destinées aux nourrissons du deuxième âge et aux enfants en bas-âge (par. 18-37, Annexe II)
- Les textes ci-après ont été avancés à l'étape 5 et, compte tenu des débats approfondis auxquels ils ont donné lieu, l'omission des étapes 6 et 7 et leur adoption à l'étape 8 par la Commission sont recommandées:
 - Amendements aux Principes généraux régissant l'addition d'éléments nutritifs essentiels aux aliments; définitions de "enrichissement" et de "normalisation" (par. 93-96, Annexe V - A, B)
 - Amendement de la limite maximale pour le cacao pour la Norme Codex pour les aliments traités à base de céréales (CODEX STAN 74/1981) (par. 97-99, Annexe V - C).
- Le Comité est convenu de retirer l'Avant-Projet de norme pour les mentions d'étiquetage et les allégations concernant les aliments à valeur énergétique faible ou réduite et que la poursuite de ces travaux devra se faire dans le cadre de l'avant-projet de directives préparé par le CCFL (par. 92).
- Le Comité est convenu de recommander au CCFL de remplacer les RQA de référence mentionnés dans les Directives sur l'étiquetage nutritionnel par les valeurs de référence pour les éléments nutritifs proposées par la Consultation d'Helsinki (septembre 1988) (par. 102).
- Le Comité a examiné un Avant-Projet de norme pour les préparations alimentaires utilisées dans les régimes à valeur énergétique très faible et décidé d'inviter la Commission à lui faire savoir si l'élaboration d'une telle norme peut être poursuivie (Annexe VI, par. 110).
- Le Comité a approuvé les amendements à la liste consultative de composés vitaminiques et de sels minéraux, proposés par le Groupe de travail ad hoc (par. 112-122, Annexe VII).

TABLE DES MATIERES

	<u>Page</u>
INTRODUCTION	1
ADOPTION DE L'ORDRE DU JOUR	2
DESIGNATION DES RAPPORTEURS	2
QUESTIONS INTERESSANT LE COMITE DECOULANT DES TRAVAUX DE LA DIX-HUITIEME SESSION DE LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS ET DES REUNIONS D'AUTRES COMITES	2
PROJET DE DIRECTIVES POUR LA MISE AU POINT DE PREPARATIONS ALIMENTAIRES D'APPOINT DESTINEES AUX NOURRISONS DU DEUXIEME AGE ET DES ENFANTS EN BAS AGE, A L'ETAPE 7	4
PROJET DE NORME POUR LES PREPARATIONS ALIMENTAIRES UTILISEES DANS LES REGIMES AMAIGRISANTS	7
PROJET DE NORME CONCERNANT LES MENTIONS D'ETIQUETAGE ET LES ALLEGATIONS POUR LES ALIMENTS DESTINES A DES FINS MEDICALES SPECIALES, A L'ETAPE 7	12
AVANT-PROJET DE NORME POUR LES MENTIONS D'ETIQUETAGE ET LES ALLEGATIONS CONCERNANT LES ALIMENTS A VALEUR ENERGETIQUE FAIBLE OU REDUITE, A L'ETAPE 4	15
PROJET D'AMENDEMENTS AUX PRINCIPES GENERAUX REGISSANT L'ADDITION D'ELEMENTS NUTRITIFS ESSENTIELS AUX ALIMENTS. LIMITES MAXIMALES POUR LE CACAO DANS LA NORME CODEX POUR LES ALIMENTS TRAITES A BASE DE CEREALES DESTINES AUX NOURRISONS ET ENFANTS EN BAS AGE (CODEX STAN 74-1981)..	17
RAPPORT DE LA COMMISSION MIXTE FAO/OMS D'EXPERTS SUR LES APPORTS EN ELEMENTS NUTRITIFS RECOMMANDES AUX FINS D'ETIQUETAGE DES DENREES ALIMENTAIRES	18
ASPECTS NUTRITIONNELS DE L'EMPLOI D'HUILE TROPICALE DANS LES ALIMENTS ET INCIDENCES POUR L'ETIQUETAGE	18
DIRECTIVES NUTRITIONNELLES POUR LES INGESTIONS DE GRAISSE, SUCRE, SODIUM ET FIBRE ET INCIDENCE SUR LES NORMES ALIMENTAIRES	19
AVANT-PROJET DE NORME POUR LES PREPARATIONS ALIMENTAIRES UTILISEES DANS LES REGIMES A VALEUR ENERGETIQUE TRES FAIBLE	19
RAPPORT DU GROUPE DE TRAVAIL AD HOC SUR LES LISTES CONSULTATIVES DE SELS MINERAUX ET DE COMPOSES VITAMINIQUES	20
IODATION DU SEL	21
COMPLEMENTES VITAMINIQUES ET MINERAUX	22
AUTRES QUESTIONS ET TRAVAUX FUTURS	23
DATE ET LIEU DE LA PROCHAINE SESSION	24
ETAT D'AVANCEMENT DES TRAVAUX	26

ANNEXES

ANNEXE I	- LISTE DES PARTICIPANTS	27
ANNEXE II	- PROJET REVISE 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)..	34
ANNEXE III	- PROJET DE NORME POUR LES PREPARATIONS ALIMENTAIRES UTILISEES DANS LES REGIMES AMAIGRISSANTS (à l'étape 8 de la Procédure)	45
ANNEXE IV	- PROJET DE NORME CONCERNANT LES MENTIONS D'ETIQUETAGE ET LES ALLEGATIONS POUR LES ALIMENTS DESTINES A DES FINS MEDICALES SPECIALES (à l'étape 8)	50
ANNEXE V	- PROPOSITIONS D'AMENDEMENTS AUX NORMES ET AUX PRINCIPES GENERAUX DU CODEX (aux étapes 5/8)	53
ANNEXE VI	- AVANT-PROJET DE NORME POUR LES PREPARA- TIONS ALIMENTAIRES UTILISEES DANS LES REGIMES A VALEUR ENERGETIQUE TRES FAIBLE.	54
ANNEXE VII	- VOLUME IX, 4e PARTIE: AMENDEMENTS AUX LISTES CONSULTATIVES DES SELS MINERAUX ET COMPOSES VITAMINIQUES UTILISES DANS LES PREPARATIONS ALIMENTAIRES DESTINEES AUX NOURRISSONS ET ENFANTS EN BAS AGE.....	59

INTRODUCTION

1. Le Comité du Codex sur la nutrition et les aliments diététiques ou de régime a tenu sa dix-septième session du 18 au 22 février 1991 au Wissenschaftszentrum à Bonn-Bad Godesberg, à l'aimable invitation du Gouvernement de la République fédérale d'Allemagne. La session a été présidée par le Professeur M. G. Pahlke, Directeur de l'Office fédéral de la santé de la République fédérale d'Allemagne.

2. L'allocution d'ouverture a été prononcée par le Professeur Dieter Eckert, Sous-Secrétaire d'Etat au Ministère fédéral de la santé. Après avoir souhaité la bienvenue aux délégués au nom du Ministre de la santé, le Professeur Eckert a fait remarquer qu'en dépit d'une situation internationale difficile, plusieurs délégations sont venues participer à la session, y compris des délégués de pays en voie de développement et, pour la première fois, un observateur envoyé par l'Albanie. L'orateur a noté que ce fait traduit l'importance croissante et la priorité accordées aux travaux de la Commission du Codex Alimentarius qui, au cours des trente dernières années se sont imposés comme le fondement des législations alimentaires dans le monde et ont contribué de façon décisive à la protection de la santé du consommateur et à la promotion de pratiques loyales dans le commerce international des denrées alimentaires. Il a mis l'accent sur les avantages retirés des travaux du Codex par les pays en développement qui ont renforcé leurs législations alimentaires et amélioré leurs échanges dans le secteur alimentaire. Il a aussi décrit quelques orientations à donner aux travaux à venir de la Commission du Codex Alimentarius, organisation unique pour les échanges à l'échelle mondiale de nouvelles connaissances et expériences, particulièrement avec les pays en voie de développement, pour des échanges Est-Ouest, et une étroite collaboration avec les Négociations d'Uruguay du GATT qui seront poursuivies. A ce propos, le Professeur Eckert a noté la vaste portée et l'importance de la prochaine Conférence FAO/OMS sur les normes alimentaires, les substances chimiques dans les aliments et le commerce des produits alimentaires, qui se tiendra du 15 au 17 mars, à Rome.

3. Le Professeur Eckert a indiqué le rôle spécifique joué par le Comité dans les domaines des risques pour la santé, des pratiques commerciales frauduleuses ou loyales dans le cas des aliments diététiques ou de régime, et pour les conseils donnés à la Commission en matière nutritionnelle. L'orateur a souhaité aux participants plein succès dans leurs travaux.

4. Le Professeur Pahlke, Président du Comité, a également souhaité la bienvenue aux délégués; il s'est félicité de l'augmentation de la participation des pays membres aux travaux du NFSDU et a remercié les personnes qui ont pris part à la préparation de la session.

5. M. Alan W. Randell, Fonctionnaire principal, Secrétariat du Codex, à Rome, prenant la parole au nom de M. John R. Lupien, Directeur de la Division de l'alimentation et des politiques alimentaires de la FAO et de M. R. L. Dawson, Chef du Programme mixte FAO/OMS sur les normes

alimentaires, a prononcé une allocution en l'honneur du Professeur Eckert à l'occasion de sa retraite. Hommage a été rendu au Professeur Eckert pour sa participation aux travaux du Codex Alimentarius pendant plus de 22 ans, en qualité de Président de la Commission, Président du NFSDU et Président du Comité national du Codex en Allemagne.

6. Ont participé à la session 90 délégués provenant des pays suivants:

Albanie, Allemagne, Argentine, Australie, Autriche, Belgique, Canada, Congo, Danemark, Espagne, Etats-Unis, Finlande, France, Iran, Italie, Norvège, Pays-Bas, Royaume-Uni, Suisse.

7. Assistaient à la session des observateurs des organisations internationales suivantes:

Communauté économique européenne (CEE), Fédération internationale de laiterie (FIL), Union internationale des sciences nutritionnelles (UISN), Fédération internationale des industries des produits diététiques (ISDI), Comité européen des fabricants de sucre, Association des producteurs de sorbitol de la CEE (ASPEC).

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

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

8. Le Président a rappelé qu'à la précédente session, le Comité était convenu que le Groupe de travail sur les listes consultatives des composés vitaminiques et sels minéraux se réunirait pendant la dix-septième session pour poursuivre ses travaux. Le Comité a demandé au Président du Groupe de travail, le Docteur Chopra (Etats-Unis) de réunir à nouveau le Groupe et de préparer un rapport pour discussion au titre du point 14 de l'ordre du jour.

9. Le Comité a adopté son ordre du jour tel que proposé par le document CX/NFSDU 91/1.

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

10. Les délégations du Canada, du Royaume-Uni, de la France et de la Suisse ont accepté d'assurer les fonctions des rapporteurs de la session.

QUESTIONS INTERESSANT LE COMITE DECOULANT DES TRAVAUX DE LA DIX-HUITIEME SESSION DE LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS ET DES REUNIONS D'AUTRES COMITES (Point 4 de l'ordre du jour)

11. Le Secrétariat a souligné les points saillants du document CX/NFSDU 91/2 - Document de séance N°2. Il a appelé l'attention sur le fait que la Commission a confirmé et adopté un certain nombre de points inscrits à l'ordre du jour de la présente session pour un nouvel examen.

12. Le Comité a noté que le Comité du Codex sur les produits traités à base de viande et de chair de volaille (quinzième session, ALINORM 91/16, par. 39-56) a fait passer à l'étape 8 le Projet de directives concernant l'utilisation de matières protéiques non carnées, normalisées dans les produits traités à base de viande et de chair de volaille.

13. Le Comité a noté que la Consultation mixte FAO/OMS d'experts de l'évaluation de la valeur protéique (Bethesda, Etats-Unis, décembre 1989) est parvenue à la conclusion que la méthode de l'indice des acides aminés, corrigé conformément à la digestibilité des protéines, est la méthode la plus indiquée pour évaluer la valeur protéique des aliments et qu'elle est utilisée et recommandée dans les documents sur l'évaluation des protéines établis par le Comité.

14. Le Comité a noté qu'une Consultation mixte FAO/OMS/AIEA d'experts des oligo-éléments en nutrition humaine s'est réunie en juin 1990 pour mettre à jour l'évaluation des besoins en oligo-éléments qui remonte à 1973. Les recommandations de la Consultation, présentées sous forme de marges d'ingestion sans danger pour la population, seront publiées. Les éléments essentiels que sont le fer et le cobalt (dans la vitamine B12) sont omis, étant donné qu'ils ont été pris en considération lors de la publication consacrée aux besoins en vitamine A, en fer, en folate et en vitamine B12 (FAO, 1988). Ce document comprendra des chapitres sur les éléments suivants: iode, fluor, zinc, sélénium, cuivre, molybdène, chrome, arsenic, lithium, aluminium, strontium, silicium, cadmium, plomb et mercure, qui seront brièvement traités en raison des risques de surexposition.

15. Le Secrétariat a informé le Comité de la décision du Directeur général de la FAO et du Directeur général de l'OMS de réunir à Rome, en décembre 1991, une Conférence internationale sur la nutrition. Cette Conférence constituera un événement de première importance dans le domaine de la nutrition; ses principaux objectifs sont les suivants:

- a) cerner les problèmes de la malnutrition et les facteurs de morbidité qui en découlent, leur ampleur et leur distribution géographique, leurs causes et leur incidence sur la population ainsi que les mesures qui permettraient de les surmonter;
- b) mettre au point et adopter une stratégie et des propositions d'actions ayant pour but d'atteindre des objectifs nutritionnels et diététiques agréés;
- c) dégager des ressources financières nouvelles pour soutenir et orienter les efforts des gouvernements, des organisations non gouvernementales et des organisations internationales sur la mise en oeuvre de cette stratégie;
- d) sensibiliser l'opinion publique à l'ampleur, aux causes et aux conséquences de la malnutrition, ainsi qu'aux avantages d'un état nutritionnel satisfaisant, l'objectif étant de susciter un soutien aux actions en faveur de la nutrition humaine qui seront mis en relief dans la quatrième Décennie du développement; et
- e) créer un système mondial de collecte et de diffusion d'informations sur les changements qui se produisent chaque année dans le statut nutritionnel des populations, l'accent étant mis sur les groupes vulnérables.

16. Le Comité a noté avec le plus grand intérêt la préparation de cette Conférence à laquelle participeront les organismes des Nations Unies qui s'occupent de nutrition, ainsi que les gouvernements, les organisations non gouvernementales et des institutions internationales.

17. Le représentant de l'OMS a illustré certaines activités de son Organisation présentant un intérêt pour le Comité. Il a mentionné le Groupe d'étude OMS sur le régime alimentaire, la nutrition et la prévention des maladies chroniques. Le rapport de ce Groupe et ses recommandations ont été publiés dans la Série de rapports techniques de l'OMS, en 1990 (SRT 797). Il a également fait mention du document intitulé Nutrition des nourrissons et des enfants en bas âge - rapport intérimaire et d'évaluation et sur la mise en oeuvre du Code international sur la commercialisation des substituts du lait maternel. Ce document contient un chapitre sur les progrès récents réalisés dans le domaine de la prévention des troubles dus aux carences en iode. Le Comité a également été informé de la première Conférence européenne sur les politiques alimentaires et nutritionnelles qui s'est tenue à Budapest, en octobre 1990 qui avait pour objectif de définir de vastes programmes coordonnés sur des aspects politiques, - intéressant tous les pays membres de la région Europe.

PROJET DE DIRECTIVES POUR LA MISE AU POINT DE PREPARATIONS ALIMENTAIRES D'APPOINT DESTINEES AUX NOURRISSONS DU DEUXIEME AGE ET AUX ENFANTS EN BAS AGE, A L'ETAPE 7 (Point 5 de l'ordre du jour)

18. Le Comité a rappelé que ce Projet de directives a déjà été examiné par la Commission à sa dix-huitième session (juillet 1989), à l'étape 8, qui a décidé de les retourner à l'étape 6 pour connaître encore une fois l'avis des gouvernements (ALINORM 89/40, par. 351-353). Des observations ont donc été demandées par la lettre circulaire CL 1990/6-NFSDU. Le Comité devait examiner le Projet de directives qui figure à l'Annexe III du document ALINORM 89/26, ainsi que les observations des pays suivants: Cuba, Danemark, Egypte, France, Allemagne, Thaïlande et Etats-Unis, dans le document CX/NFSDU 91/3. Les observations transmises par le Canada, la France et l'Italie se trouvaient dans le document CX/NFSDU 91/3-Add. 1 (document de séance N° 5).

19. Le Comité a rappelé les raisons qui ont conduit à la préparation de ce Projet de directives et le désir exprimé par les pays en développement, par l'intermédiaire de la FAO et de l'OMS, de disposer d'indications sur la façon de préparer les aliments destinés aux nourrissons et aux enfants en bas âge à partir de matières premières disponibles localement. Il a noté que dans ses observations, la délégation des Pays-Bas juge ambigu le titre et la définition du produit qui désignent non seulement les aliments visés par ces directives, mais aussi d'autres produits similaires. Il a également noté la déclaration de la délégation de l'Argentine qui a fait savoir que la législation alimentaire de son pays ne contient actuellement aucune disposition au sujet de telles préparations, mais que le Projet de directives fournit tous les éléments voulus.

Définitions

20. Le Comité est convenu d'introduire une définition de l'expression "nourrissons du deuxième âge" à la place de celle de "nourrissons" (section 3.2). L'expression "nourrissons du deuxième âge" désigne "les enfants âgés de 6 à 12 mois".

Ingrédients de base

21. Le Comité a noté les observations du Canada et des Etats-Unis concernant les glucides complexes et les sucres (section 4.2.2). L'expression "glucides complexes" a été remplacée par "glucides digestibles" de façon à éviter tout malentendu sur la nature des additions autorisées.

Technologies de traitement et leurs effets

22. Sur proposition de la délégation de l'Allemagne, un nouveau paragraphe consacré aux effets de la cuisson-extrusion a été ajouté à la section 5.5.1.

Formulation

23. Le Comité a noté que dans certains pays ou certaines localités les compléments nutritionnels peuvent être fournis dans les centres de santé maternelle et infantile ou d'autres établissements de santé. Dans ces cas, le renforcement des aliments au moyen des mêmes vitamines et sels minéraux fournis par ces dispensaires ne sera pas toujours nécessaire. Il est convenu de modifier le libellé de la section 6.1.6 dans ce sens.

24. La délégation du Danemark a estimé que l'indice d'acides aminés, corrigé conformément à la digestibilité, ne devrait pas être inférieur à 70 pour cent de l'indice de la caséine (section 6.3.2). La référence au profil de l'acide aminé de référence proposé par la FAO/OMS/ONU (1985) pour les enfants d'âge préscolaire (2-5 ans) a par conséquent été supprimée.

25. Le Comité a décidé d'introduire une limite maximale pour l'énergie d'origine lipidique (section 6.4.1) et a fixé cette limite à 40 pour cent.

26. Notant les observations de plusieurs délégations au sujet d'une teneur excessive en fibres des aliments destinés aux nourrissons du deuxième âge et aux enfants en bas âge, particulièrement des produits obtenus à partir de nombreuses céréales différentes, le Comité est convenu de recommander que la teneur en fibres alimentaires n'excède pas 5 g pour 100 g (section 6.5.2).

Etiquetage

27. La délégation des Pays-Bas a appelé l'attention sur le risque de confusion que pourrait introduire le nom du produit (section 9.2.1.1) "Préparations alimentaires d'appoint destinées aux nourrissons du deuxième âge et aux enfants en bas âge". Elle a noté que les aliments visés par les Directives ne sont pas nécessairement formulés ou renforcés, et qu'ils peuvent également comprendre des aliments faisant l'objet d'autres normes Codex. On a également noté que des appellations locales peuvent être utilisées conformément aux législations nationales. La délégation de la Suisse s'est déclarée du même avis et a estimé que la mise au point de ces directives risque d'introduire une confusion entre les produits préparés conformément à des normes existantes, surtout celles pour les produits céréaliers destinés aux nourrissons et aux enfants en bas âge, et les produits préparés conformément aux présentes directives.

28. Selon la délégation de l'Argentine, la mention du pays d'origine et de la date de péremption devrait être explicitement demandée dans les directives.

29. Le Comité a approuvé le texte ci-après pour la section 9.2.1.1:

9.2.1.1: "Le nom du produit à déclarer sur l'étiquette doit préciser qu'il s'agit, le cas échéant d'une préparation alimentaire d'appoint, destinée aux nourrissons du deuxième âge et aux enfants en bas âge. En outre, toute désignation appropriée peut être utilisée conformément aux lois nationales."

30. Le Comité a également modifié la section 9.2.1.2(b) pour l'harmoniser avec la nouvelle définition de "nourrissons du deuxième âge".

31. Le Comité est convenu d'exprimer l'énergie en kilocalories et en kilojoules, conformément à la Norme générale pour l'étiquetage des aliments diététiques ou de régime préemballés et les allégations les concernant; il a de même estimé préférable de conserver l'emploi d'unités métriques pour exprimer la teneur en vitamines.

32. La délégation du Royaume-Uni a appelé l'attention sur les difficultés qu'entraîne la déclaration obligatoire de la teneur en vitamines et en sels minéraux, en raison surtout des moyens analytiques que cela sous-entend et des problèmes de compréhension pour le consommateur. L'observateur de l'Union internationale des sciences nutritionnelles a fait valoir que la déclaration des éléments nutritifs devrait se rapporter à la teneur totale de l'aliment prêt à être consommé. Il a estimé qu'il serait regrettable de ne pas déclarer les éléments nutritifs fournis par les matières premières, telles que la niacine et les protéines dans une préparation alimentaire d'appoint à base de riz. En ce qui concerne le calcul des quantités d'éléments nutritifs à déclarer sur l'étiquette du produit, l'observateur de l'UISN a estimé que, dans le pire des cas, sans moyen d'analyse, on pouvait en toute sécurité recourir aux valeurs nutritives publiées pour les ingrédients qui constituent la matière première, et leur ajouter les quantités exactes d'éléments nutritifs. Dans de nombreux pays disposant de compétences technologiques avancées, des procédures réglementaires perfectionnées ont été introduites pour garantir l'exactitude de l'étiquetage, dans le cadre de tolérances étroites. Toutefois, dans certains pays en développement où les moyens d'analyse sont conformes aux Directives, ces procédures risquent d'empêcher la production locale et l'utilisation de préparations alimentaires d'appoint.

33. Le Comité est convenu de remplacer la section 9.2.3(c) par la section 9.3(b) de la Norme sur les aliments à base de céréales pour nourrissons et enfants en bas âge (CODEX STAN 74-1981) qui exige seulement la déclaration des quantités d'éléments nutritifs ajoutés.

Composition type

34. Le Comité a constitué un petit Groupe de travail ad hoc chargé d'examiner la composition type. Ont participé à ces travaux des représentants des délégations du Canada, de la France, de l'Italie, du Royaume-Uni et des Etats-Unis. Le Groupe de travail a proposé des amendements au tableau des éléments nutritifs, notamment de ne plus faire spécifiquement référence aux densités énergétiques, aux glucides et aux

fibres qui sont prises en considération de manière satisfaisante dans le texte du projet de directives. Une nouvelle section (6.3.5) réservée à la teneur en protéines a été proposée. Le Comité a accepté les propositions du Groupe de travail, ainsi qu'une suggestion de la délégation du Japon de faire référence à la nécessité de prendre en considération toutes les conditions en vigueur dans les différents pays (section 6.1.1).

35. La délégation de l'Argentine, se référant à la composition type, a fait savoir au Comité que le Ministère de la santé et des affaires sociales a prévu l'addition de vitamines et de sels minéraux dans d'autres aliments d'appoint.

Etat d'avancement des directives

36. Le Projet révisé de directives, qui figure à l'Annexe II au présent rapport, a été avancé à l'étape 8 de la Procédure, pour examen par la Commission. La délégation de la Suisse, appuyée par la délégation des Pays-Bas, a réservé sa position au sujet de cette décision du Comité, estimant que ses craintes d'un double emploi des directives avec la Norme Codex préexistante n'ont pas été dissipées. La délégation de la Suisse a par conséquent demandé que l'on procède à une révision de la Norme Codex pour les aliments à base de céréales destinés aux nourrissons et aux enfants en bas âge, compte tenu du Projet de directives, et que ces deux textes soient combinés. La délégation de la France s'est déclarée en faveur d'une révision de la Norme pour les aliments à base de céréales destinés aux nourrissons et aux enfants en bas âge.

37. Le Comité, notant les craintes de double emploi entre le Projet de directives et les normes existantes, surtout la Norme pour les produits à base de céréales destinés aux nourrissons et enfants en bas âge, a décidé de demander à la Commission des indications à ce sujet.

PROJET DE NORME POUR LES PREPARATIONS ALIMENTAIRES UTILISEES DANS LES REGIMES AMAIGRISSANTS (Point 6 de l'ordre du jour)

38. Pour examiner ce point de l'ordre du jour, le Comité a été saisi de l'Annexe V au document ALINORM 89/26 et des documents CX/NFSDU 91/4 et CX/NFSDU 91/4-Add.1, document de séance N° 6, contenant les observations communiquées par les pays suivants: Cuba, Danemark, Egypte, Finlande, Allemagne, Etats-Unis, France, Italie et Canada. Ces observations ont été prises en considération au cours du débat consacré à ce point de l'ordre du jour. En réponse à une question de la France, le Président a rappelé la décision du Comité (ALINORM 89/26 par. 113 de supprimer les mots "complètes sur le plan nutritionnel" dans le titre de la norme.

2. DEFINITION

39. Plusieurs délégations ont reproché à la définition de ne pas distinguer clairement les aliments destinés à remplacer un ou plusieurs repas quotidiens de ceux en mesure de remplacer l'ensemble du régime. Le représentant de la CEE et la délégation du Royaume-Uni ont fait valoir qu'il peut s'agir de deux produits différents. La délégation du Canada a indiqué que sur le marché canadien et peut-être sur d'autres marchés, un même produit peut être proposé pour remplacer soit un ou plusieurs repas, soit tout le régime alimentaire.

40. La délégation de la France a proposé d'exclure spécifiquement de la définition les régimes alimentaires à très faible teneur en calories. Le Comité n'a pas accepté cette proposition.

41. La délégation de l'Argentine a déclaré qu'il n'existe pas dans son pays de règlement sur les préparations alimentaires utilisées dans les régimes amaigrissants et que ces aliments ne sont pas définis de la manière proposée par la norme. Le Comité a approuvé la définition ci-après:

"On entend par préparation alimentaire destinée aux régimes amaigrissants un aliment qui, lorsqu'il est représenté comme "prêt à la consommation" ou préparé conformément au mode d'emploi, est présenté comme un substitut de tout ou partie de la totalité du régime alimentaire quotidien."

3.1 Teneur énergétique

42. Plusieurs délégations ont fait valoir que la composition et la teneur énergétique dépendent dans une large mesure du type de substitution envisagé. La délégation du Royaume-Uni a noté que le contrôle de la teneur énergétique et de la composition doit être beaucoup plus rigoureux dans le cas de substitution de tous les repas du régime quotidien que lorsqu'il s'agit de ne remplacer qu'un seul repas.

43. La délégation de l'Allemagne a été d'avis qu'il importe avant tout de faire en sorte que le consommateur puisse satisfaire ses besoins nutritionnels essentiels, quel que soit le type de produit. Les délégations de la France et du Canada ont proposé de résoudre ce problème au moyen d'un étiquetage et d'un mode d'emploi approprié. Le Comité a été unanime sur le fait qu'une seule norme, comportant une seule liste de spécifications nutritionnelles doit être mise au point.

44. Les délégations de la Suisse, des Pays-Bas et de la France ont proposé le texte suivant pour la disposition relative à la "Teneur énergétique":

3.1.1 Une préparation alimentaire censée remplacer tous les repas d'une journée doit assurer un apport énergétique non inférieur à 800 kcal (3 350 kJ) et ne dépassant pas 1 200 kcal (5 020 kJ). Chaque portion ou ration de ces produits doit contenir environ un tiers ou un quart de l'énergie totale du produit, selon qu'il est recommandé de consommer trois ou quatre portions ou rations par jour.

3.1.2 Une préparation alimentaire censée remplacer un ou plusieurs repas du régime quotidien doit assurer un apport énergétique non inférieur à 200 kcal (835 kJ) et ne dépassant pas 400 kcal (1 670 kJ) par repas. Lorsque ces produits sont censés remplacer la majeure partie du régime alimentaire, l'apport énergétique total ne peut pas excéder 1 200 kcal (5 020 kJ).

45. Le Comité a approuvé ces dispositions.

3.2 Teneur en éléments nutritifs

46. La délégation des Etats-Unis a proposé qu'une seule norme de composition soit adoptée, prenant pour base (100% ou 25% des apports journaliers recommandés par la FAO et l'OMS pour le remplacement intégral respectivement de tous les repas ou d'un seul repas.

47. Les délégations des Pays-Bas, de la France et du Canada se sont déclarées opposées à une telle disposition, estimant que des valeurs de composition spécifiques doivent figurer dans la norme, avec une note de bas de page précisant que ces valeurs sont maintenues à l'examen pour une éventuelle mise à jour.

3.2.1. Protéines

48. La délégation du Canada a attiré l'attention sur sa proposition de réviser le texte de cette section, présentée dans le document CX/NFSDU 91/4-Add.1, document de séance N° 6. La délégation de la France a appuyé en principe la proposition du Canada, faisant cependant énergiquement valoir sa préférence pour une valeur maximale fixe de 120 g pour la teneur en protéines.

49. Le Comité a décidé de supprimer la section 3.2.1.2 et de modifier comme suit la section 3.2.1.1, conformément à la proposition du Canada, modifiée de façon à établir une limite maximale pour les protéines:

"3.2.1.1 Pas moins de 25% et pas plus de 50% de l'énergie assimilable de l'aliment prêt à la consommation doivent provenir de la teneur en protéines. Au total, la teneur en protéines de l'apport journalier ne doit pas excéder 125 g."

3.2.3 Hydrates de carbone

50. La délégation des Etats-Unis s'est demandé s'il est nécessaire d'établir des limites supérieures pour les sucres; elle s'est toutefois déclarée favorable à des limites pour les alcools de sucre (polyols). La délégation du Canada a également été d'avis que des limites supérieures ne sont pas nécessaires pour les sucres. Le représentant de la CEE a fait savoir que, dans son rapport sur cette question, le Comité scientifique pour les aliments de la Communauté européenne propose de ne pas établir de limite pour les sucres, estimant que dans le cas des polyols, la présence d'une déclaration sur les effets laxatifs devrait figurer sur l'étiquette, lorsque l'ingestion de polyols excède 20 g par jour.

51. La délégation de l'Allemagne a souligné que les hydrates de carbone provoquent une sécrétion d'insuline et une sensation de faim indésirable; par conséquent, il serait utile de limiter la teneur en sucre. Une ingestion totale de 70 à 90 g d'hydrates de carbone assimilables, de préférence complexes, devrait être absorbée dans l'apport journalier recommandé du produit pour éviter les effets kétogènes préjudiciables d'un régime réducteur riche en lipides. Il ne faudrait pas utiliser les alcools de sucre. La délégation des Pays-Bas a approuvé cette déclaration dans la mesure où elle concerne une limite minimale pour les glucides.

52. Le Secrétariat a déclaré qu'une limite supérieure pour les polyols serait en contradiction avec les dispositions relatives aux additifs alimentaires de la section 4 de la Norme. Le Comité mixte FAO/OMS

d'experts des additifs alimentaires a évalué les polyols et auxquels une DJA "non spécifiée" a été attribuée. L'observateur de la CEE a proposé que l'effet éventuellement laxatif des polyols soit déclaré sur l'étiquette. Le Comité a accepté cette proposition et décidé de supprimer la section sur les hydrates de carbone.

3.2.4 Vitamines et sels minéraux

53. La délégation du Royaume-Uni a proposé que l'on procède à une vérification de la liste des vitamines et des sels minéraux à laquelle des références exactes seraient ajoutées. Plusieurs délégations (Royaume-Uni, France, Pays-Bas) ont été d'avis que les valeurs maximales, pour l'homme adulte ou, comme dans le cas du fer, pour la femme, soient mentionnées dans la liste. En outre, une note devrait indiquer que ces valeurs seront révisées automatiquement, en fonction des travaux de la FAO et de l'OMS sur les éléments nutritifs.

54. Le représentant de la CEE a estimé qu'une révision automatique de ces valeurs introduirait un élément d'incertitude et d'imprécision risquant d'être préjudiciable à la norme dans le commerce international.

55. Le Secrétariat a fait valoir au Comité que le choix des sels minéraux et des vitamines qui figurent sur la liste devrait se faire en utilisant les meilleures connaissances du moment. Le Secrétariat a proposé de ne faire figurer qu'une seule série de valeurs qui ne serait modifiée que sur décision du Comité, conformément à une procédure acceptée par le Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants. Un point permanent pourrait figurer à l'ordre du jour du Comité consacré à l'examen de toute modification appropriée à apporter à ces valeurs. Celles qui figurent dans le projet de norme ont été révisées en tenant compte des dernières valeurs établies par la FAO et l'OMS.

56. La délégation du Danemark a proposé de mentionner des valeurs minimales et maximales dans la liste.

57. La délégation de la Norvège s'est déclarée du même avis, proposant en outre de fixer une limite supérieure pour l'iode, conforme à l'évaluation du JECFA. Le Secrétariat a appelé l'attention du Comité sur les propositions écrites de la délégation de la Thaïlande relatives à l'inclusion de la biotine, de la vitamine K et de l'acide pantothénique. Le Président a noté que toutes ces propositions pourront être examinées par le Comité au cours de ses prochaines sessions.

58. Le Comité a décidé de réviser la liste des vitamines et des sels minéraux; il est également convenu d'inscrire à l'ordre du jour de ses prochaines sessions un point permanent consacré à l'examen des modifications apportées aux avis scientifiques fournis par la FAO et l'OMS au sujet de l'ingestion d'éléments nutritifs.

9. ETIQUETAGE

9.1 Nom du produit

59. Le Comité a fait sienne la proposition de la délégation des Pays-Bas selon laquelle le nom du produit devrait être "substitut de repas pour régime amaigrissant" et qu'un nom commun n'est pas nécessaire.

de la France; elles ont toutefois proposé un compromis, à savoir de porter ce délai à six semaines. Les délégations de la Suisse et du Royaume-Uni ont toutefois été d'avis que l'utilisation du produit ainsi préparé est sans danger et qu'un avertissement n'est pas nécessaire.

68. Les délégations de l'Allemagne et des Etats-Unis, ainsi que l'observateur de l'UISN et de la FIIAD, ont estimé qu'une disposition recommandant une assistance médicale ne leur semble nécessaire que si des conditions pathologiques telles que des troubles cardiaques ou rénaux existent déjà.

69. En dépit des réserves exprimées par le Royaume-Uni à l'encontre du texte proposé pour la section 9.11.5, le Comité a décidé d'incorporer dans la norme le texte ci-après:

"9.11 Dispositions supplémentaires

9.11.1 L'étiquette ou l'étiquetage ne doivent pas faire état d'un taux ou d'un ordre de grandeur de la perte de poids pouvant résulter de l'utilisation du produit ou d'une réduction de la sensation de faim ou augmentation de la sensation de satiété.

9.11.2 L'étiquette ou l'étiquetage doivent 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 Lorsque le produit assure un apport quotidien en alcool de sucre excédant 20 g par jour, le fait que ce produit peut avoir un effet laxatif doit être mentionné sur l'étiquette.

9.11.4 L'étiquette ou l'étiquetage doivent comporter une déclaration affirmant que le produit ne peut avoir un effet amaigrissant que dans le cadre d'un régime alimentaire dont l'apport énergétique est contrôlé.

9.11.5 Dans le cas des produits censés remplacer la totalité du régime alimentaire pendant une période supérieure à six semaines, un avertissement recommandant une surveillance médicale doit figurer sur l'étiquette."

70. Le Comité a décidé de faire passer la norme révisée à l'étape 8 de la Procédure et de recommander son adoption par la Commission. On trouvera la version révisée de la Norme à l'Annexe III au présent rapport.

PROJET DE NORME CONCERNANT LES MENTIONS D'ETIQUETAGE ET LES ALLEGATIONS POUR LES ALIMENTS DESTINES A DES FINS MEDICALES SPECIALES, A L'ETAPE 7
(point 7 de l'ordre du jour)

71. La Commission devait examiner le Projet de norme précité, adopté par la Commission à l'étape 5 (ALINORM 89/26, Annexe IV), ainsi que les observations parvenues en réponse à la lettre circulaire CL 1990/6-NFSDU qui figuraient dans les documents suivants: CX/NFSDU 91/5 pour les observations du Canada, du Danemark, de l'Egypte, de la France, de l'Allemagne, de la Thaïlande et des Etats-Unis et de la CEE;

9.3 Déclaration de la valeur nutritive

60. Le Comité est convenu d'amender cette section pour rendre son texte conforme à la section pertinente des Directives Codex sur l'étiquetage nutritionnel.

61. La délégation de l'Argentine a demandé qu'un alinéa spécifiant la mention obligatoire du pays d'origine soit ajouté. Le Secrétariat a cependant fait valoir que le Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires n'a pas encore donné son accord sur ce point.

9.10 Mode d'emploi 1/

62. La délégation de la France a proposé de supprimer les sections 9.10.2 b) et 9.10.2 c) et d'indiquer à la section 9.10.2 a) qu'il est nécessaire d'obtenir des fibres alimentaires en quantité suffisante. Les délégations de l'Italie et des Pays-Bas se sont déclarées du même avis. Néanmoins, la délégation du Canada, appuyée par la délégation de l'Allemagne, a proposé de supprimer toute la section 9.10 qui à son avis ne contient pas l'information essentielle.

63. Le Comité a décidé de supprimer la section 9.10 et d'indiquer dans le rapport que cette décision n'est pas approuvée par les délégations de la France et de l'Italie.

9.11 Dispositions supplémentaires

64. Les délégations de la France et des Etats-Unis ont approuvé la proposition du Canada de supprimer les sections 9.11.4 et 9.11.5. La délégation de la France a proposé de remplacer la section 9.11.5 par un texte établissant clairement que lorsqu'une préparation alimentaire est utilisée pour remplacer la totalité d'un régime alimentaire quotidien pendant plus de trois semaines, cela devrait être sous contrôle médical.

65. La délégation du Canada a rappelé sa proposition de modification de la section 9.11, communiquée par écrit et présentée dans le document CX/NFSDU 91/4-Add.1, document de séance N° 6. La délégation des Etats-Unis s'est déclarée en faveur du texte proposé. La délégation des Pays-Bas, approuvant elle aussi le texte proposé par le Canada pour la section 9.11, s'est déclarée vivement opposée à la section 9.11.3 qui prévoit la mention sur l'étiquette de références scientifiques et du moyen d'obtenir des conseils en matière de régime. Les délégations de la Suède et du Royaume-Uni ont également appuyé la proposition du Canada.

66. La délégation de la France a déclaré qu'elle approuvait la révision de la section 9.11 proposée par le Canada en insistant vivement sur l'inclusion d'une disposition précisant qu'au-delà d'une période de trois semaines d'utilisation de la préparation alimentaire, un contrôle médical est nécessaire.

67. La proposition de la France a été appuyée par les délégations du Danemark, de l'Italie, de l'Espagne, de la Finlande et de la Norvège. Les délégations des Pays-Bas et de la Suisse ont approuvé en principe les vues

1/ Les numéros de sections mentionnés dans les paragraphes 60 à 68 sont ceux de l'Annexe V d'ALINORM 89/26.

CX/NFSDU 91/5-Add.1, document de séance No 8 les observations de la FIIAD; CX/NFSDU 91/5-Add.2 pour les observations du Canada, de la France et de l'Italie; CX/NFSDU 91/5-Add.3, document de séance No 7 pour les observations de l'UISN.

Champ d'application

72. Le Comité a décidé de supprimer les crochets qui entourent les mots "et présentés comme tels".

73. La délégation de l'Argentine a noté que les aliments contenant des substances chimiques ou des substances non nutritives, d'une composition spéciale ou possèdent une valeur thérapeutique sont considérés comme des médicaments aux termes de la législation alimentaire de l'Argentine.

Définition

74. L'observateur de l'UISN a fait part des conclusions d'un atelier organisé par le Comité de l'UISN sur les aspects nutritionnels des normes alimentaires, à Taxco, Mexique, en janvier 1989, au cours duquel l'Avant-Projet de norme a été examiné. Il a fait valoir que la définition devrait être complétée pour mieux faire comprendre quelle est la nature des produits visés par la norme. Cette proposition a été appuyée par le représentant de la FIIAD qui a fait état de la possibilité d'identifier trois groupes de produits pour lesquels des dispositions d'étiquetage particulières sont nécessaires.

75. A la suite d'une longue discussion, le Comité a décidé de conserver la définition actuelle, avec une modification indiquant que les aliments ne peuvent être qualifiés d'aliments destinés à des fins médicales spéciales que lorsqu'ils sont présentés comme tels, et en apportant des améliorations rédactionnelles à ce paragraphe. Le représentant de la FIIAD a fait valoir que la définition peut exclure un certain nombre d'aliments présentés comme étant utilisables à des fins médicales spéciales, mais ayant également d'autres utilisations. La délégation de la France a déclaré qu'à son avis, la définition est en même temps précise et souple, et qu'elle couvre de façon satisfaisante toute la gamme des produits en cause.

Principes généraux

76. Le Comité a fait siennes les vues de la délégation de la France selon lesquelles la première phrase de la section pourrait être supprimée, car elle fait double emploi avec les principes déjà énoncés dans la Norme générale sur l'étiquetage. Il a également approuvé la proposition de la délégation du Canada aux termes de laquelle la composition de ces aliments doit s'inspirer de principes nutritionnels et médicaux reconnus et que l'innocuité et les effets bénéfiques de son utilisation doivent avoir été démontrés.

77. La délégation de la France a proposé d'inclure une déclaration interdisant la publicité de masse pour les aliments destinés à des fins médicales spéciales. Le Comité a noté qu'une telle publicité caractérise en fait la commercialisation de ces aliments dans de nombreux pays et a décidé d'introduire une telle disposition. Toutefois, le Secrétariat a fait valoir que l'inclusion éventuelle de la publicité dans le mandat de la Commission du Codex Alimentarius a fait l'objet de débats importants et

que les conseillers juridiques de la FAO et de l'OMS ont été d'avis que le mandat de la Commission ne comprend pas l'établissement de normes sur la publicité. Le Comité a cependant estimé qu'une telle mention pourrait être justifiée dans ce cas particulier et a décidé de demander l'avis du Conseiller juridique sur ce point.

Etiquetage nutritionnel

78. Le Comité a décidé d'amender la section 4.2.2 de la Norme pour demander que la valeur énergétique soit exprimée en kilocalories et en kilojoules, comme c'est le cas dans d'autres textes. Il n'a pas accepté la proposition de la délégation de la Suisse visant à supprimer l'obligation d'indiquer, s'il y a lieu, l'équilibre acide-base (section 4.2.5), cette information étant jugée importante dans certains cas. Cette section avait été modifiée pour demander que l'osmolalité ou l'osmoralité et l'équilibre acide-base soient déclarés. La délégation de l'Italie a fait savoir que dans son pays, la déclaration de la viscosité était également exigée pour faciliter l'alimentation par tube.

79. Pour donner suite à la proposition de la délégation de l'Italie au sujet de la déclaration des éléments nutritifs dans le cas des aliments à usage pédiatrique, le Comité est convenu de modifier comme suit la section 4.2.6:

"En outre, lorsqu'il y a lieu, la quantité d'éléments nutritifs peut être exprimée en pourcentage des apports journaliers recommandés pertinents, acceptables sur le plan international".

80. Plusieurs délégations ont recommandé que la teneur en acides aminés, acides gras ou en glucides soit déterminée, toutefois, le Comité est convenu que la section 4.2.9 serait amendée pour que soit indiqué le caractère de toute modification spécifique et pour permettre l'incorporation, s'il y a lieu, d'informations sur la teneur et la nature des acides aminés, des acides gras ou des glucides. Les crochets entourant cette section ont été enlevés.

Datage

81. Le Comité a approuvé la proposition du représentant de la Communauté européenne selon laquelle la date de durabilité minimale convient pour ce type de produits et a amendé cette section en conséquence. Les crochets ont été enlevés.

Dispositions supplémentaires

82. Le Comité a décidé de séparer les informations qui doivent être déclarées sur l'étiquette de celles pouvant figurer sur les documents d'accompagnement. Présentées sous forme de feuillets destinés avant tout à un personnel sanitaire qualifié, ces informations devraient être fournies indépendamment de l'emballage. Le Comité a utilisé pour ses débats les observations écrites transmises par le Canada. Les délégations de l'Australie, du Canada et du Danemark ont fait valoir qu'aux termes des législations de leurs pays, des allégations relatives au traitement de troubles ou d'états pathologiques spécifiques sont interdites sur l'étiquette des aliments en vente libre, sans ordonnance.

83. Sur proposition de la délégation de l'Allemagne, appuyée par l'observateur de la FIIAD, le Comité a supprimé la disposition exigeant la présence d'un avertissement spécifique au sujet des effets pouvant nuire aux fonctions reproductives, au développement du fœtus et à la qualité ou à la quantité de lait maternel. On a noté que ces informations pourront au besoin être ajoutées aux contre-indications dont la déclaration est déjà exigée sur l'étiquette. Le Comité n'a pas accepté la proposition de la délégation des Etats-Unis visant à supprimer cette dernière disposition ou à l'amender en ne faisant pas référence aux interactions entre le produit et des médicaments qui risquent de se produire dans le cas de certaines préparations.

84. Le Comité a décidé d'ajouter une nouvelle disposition précisant que l'étiquette doit comporter un avertissement, placé en évidence, indiquant que le produit est destiné à un groupe d'âge particulier.

Etat d'avancement de la norme

85. Le Comité a décidé de faire passer le Projet de norme concernant les mentions d'étiquetage et les allégations pour les aliments destinés à des fins médicales spéciales qui figure à l'Annexe IV au présent rapport à l'étape 8 de la Procédure.

AVANT-PROJET DE NORME POUR LES MENTIONS D'ETIQUETAGE ET LES ALLEGATIONS CONCERNANT LES ALIMENTS A VALEUR ENERGETIQUE FAIBLE OU REDUITE A L'ETAPE 4 (Point 8 de l'ordre du jour)

86. Le Comité était saisi de l'Avant-Projet de norme précité à l'Annexe VI du document ALINORM 89/26 et des observations parvenues en réponse aux lettres circulaires CL 1988/56-NFSDU et 1990/6-NFSDU; le document CX/NFSDU 90/6 contenait les observations de Cuba, du Danemark, de la Finlande, de l'Allemagne, de l'Italie, de l'Espagne, de la Thaïlande et des Etats-Unis; le document CX/NFSDU 91/6-Add.1 (document de séance N°9) contenait les observations du Canada, de la France et de l'Italie.

87. En présentant ces documents, le Secrétariat a noté qu'à sa dix-huitième session, la Commission avait confirmé l'avis exprimé par le Comité exécutif à sa trente-sixième session (ALINORM 89/4, par. 37 et 38), selon lequel il incombe au premier lieu au Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires d'examiner les allégations touchant aux aspects nutritionnels. Elle a également précisé que le Comité du Codex sur la nutrition et les aliments diététiques ou de régime demeure responsable de fournir au CCFL des avis sur les taux d'augmentation ou de réduction des constituants nutritionnels autorisant l'emploi d'un qualificatif approprié pour les propriétés nutritives (ALINORM 89/40, par. 269).

88. Le Comité a rappelé que les mots "diététiques ou de régime" avaient été supprimés dans le titre de l'Avant-Projet de norme, à la dernière session.

89. En examinant la définition d'aliment à faible valeur énergétique, le Comité a noté les réserves exprimées notamment par les délégations de la Finlande, de la France et de l'Italie qui ont estimé inutile d'établir une norme ou une définition pour ce type d'aliments.

90. Le Comité a décidé de fixer pour ce type d'aliments la valeur énergétique maximale à 40 kilocalories (170 kilojoules) par portion spécifiée, la densité énergétique des aliments solides ne devant pas excéder 40 kilocalories (170 kilojoules) par 100 g. Les délégations de l'Allemagne et de la Suisse ont fait part de leur préférence pour une densité énergétique de 50 kilocalories par 100 g, tandis que la délégation de la France a proposé 100 calories par 100 g. Pour les aliments liquides, les délégations de l'Autriche, de la France et du Royaume-Uni ont proposé une densité énergétique maximale de 10 calories par 100 ml au lieu des 20 kilocalories par 100 ml mentionnées dans la Norme; le Comité n'a toutefois pas décidé quel est le chiffre le plus indiqué. La délégation des Pays-Bas a fait part de ses doutes sur les possibilités de fabriquer des aliments solides ayant la densité énergétique demandée de 40 kilocalories par 100 g.

91. La délégation de l'Australie a noté qu'il est important d'établir un lien entre la valeur énergétique maximale et la taille des portions (ou des quantités de référence) qui varieront en fonction de la nature du produit.

Etat d'avancement de la norme

92. Le Comité a noté que le CCFL examinera à sa vingt et unième session un Avant-Projet de directives sur l'emploi d'allégations relatives à la santé et à la nutrition dans l'étiquetage des denrées alimentaires (CX/FL 91/9) qui englobe la question des aliments à valeur énergétique faible ou réduite, en étant toutefois beaucoup plus complète. Dans le but d'éviter tout chevauchement des travaux, et conformément aux recommandations de la Commission (voir plus haut), le Comité a décidé de retirer le présent Avant-Projet de norme et que tout fait nouveau sera examiné dans le cadre de la mise au point des directives élaborées par le CCFL. Le Comité s'est déclaré disposé à fournir des avis sur toute question de caractère nutritionnel se rapportant à ces Directives.

PROJET D'AMENDEMENTS AUX PRINCIPES GENERAUX REGISSANT L'ADDITION D'ELEMENTS NUTRITIFS ESSENTIELS AUX ALIMENTS (Point 9 (a) de l'ordre du jour)

93. Le Comité a rappelé qu'après l'adoption des Principes généraux précités (ALINORM 87/26, Annexe V) par la Commission, le CCNFSDU a proposé à sa seizième session d'y faire figurer des définitions de "concentrations nutritionnelles", "enrichissement" et "normalisation". La Commission, à sa dix-huitième session, a adopté la définition de "concentrations nutritionnelles" et recommandé que les deux autres définitions mentionnées dans le document ALINORM 89/26, Annexe VIII soient distribuées aux gouvernements en prévision d'un nouvel examen.

Définition de "enrichissement"

94. Le Comité a examiné les observations concernant les projets de définition communiquées par les pays suivants: Cuba, Danemark, Egypte, Finlande, Allemagne, Italie, Espagne, Thaïlande, Royaume-Uni dans le document CX/NFSDU 91/7 et celles du Canada dans le document CX/NFSDU 91/7-Add.1, document de séance N°10. Les délégations de la Suisse et de la France ont fait part de leur préférence pour la seconde définition

d'enrichissement. Le Comité, notant que cette définition était préférée par la plupart des gouvernements, a décidé de la faire passer à l'étape 5, avec la recommandation qu'elle soit adoptée à l'étape 8 par la Commission, les étapes 6 et 8 étant omises. Cette définition figure à l'Annexe V, A.

Définition de "normalisation"

95. Le Comité a noté que les observations étaient généralement favorables à la définition de "normalisation" présentée à l'Annexe VIII du document ALINORM 89/26, sauf dans le cas des Etats-Unis, du Danemark et de la Finlande.

96. La délégation des Etats-Unis a estimé que la définition de normalisation était couverte par celle de l'expression "restitution"; cependant, elle ne s'est pas opposée à l'incorporation de cette définition dans les Principes généraux. Les délégations du Danemark et des Pays-Bas ont également estimé que cette définition n'est pas nécessaire mais qu'elles ne s'opposaient pas à son incorporation dans les principes; la délégation de la Finlande s'est également déclarée en faveur de cette définition. Le Comité a décidé d'adopter la définition telle que proposée initialement par la Suisse qui figure à l'Annexe VIII d'ALINORM 89/26, et de la faire passer à l'étape 5, son adoption à l'étape 8 par la Commission et l'omission des étapes 6 et 7 étant recommandées. Cette définition figure à l'Annexe V, B.

LIMITES MAXIMALES POUR LE CACAO DANS LA NORME CODEX POUR LES ALIMENTS TRAITES A BASE DE CEREALES DESTINES AUX NOURRISONS ET ENFANTS EN BAS AGE (CODEX STAN 74-1981) (Point 9 (b) de l'ordre du jour)

97. Le Comité a rappelé qu'à sa dernière session, la délégation de la Suisse avait proposé de ramener dans la norme la limite maximale pour le cacao de 5% à 1,5% (sur la base du poids sec) dans le produit prêt pour la consommation. Des observations ont été demandées au sujet de cette proposition qui figure à l'Annexe VIII du document ALINORM 89/26; les observations écrites communiquées par les pays suivants: Cuba, Danemark, Egypte, Finlande, Allemagne, Italie, Espagne, Thaïlande et Etats-Unis étaient réunies dans le document CX/NFSDU 91/7. Le Comité a noté que toutes les observations étaient en faveur de la proposition, à l'exception de celles de l'Espagne et de la Finlande qui exprimaient une préférence pour la limite actuelle.

98. La délégation de la Finlande a déclaré qu'elle aurait préféré la valeur existante mais qu'elle ne s'opposera pas à cet amendement, jugeant satisfaisante la nouvelle disposition pour le cacao qui n'entraînera pas une augmentation de l'exposition à des substances toxiques, comme le prétendent les observations écrites des Etats-Unis. Selon la délégation de l'Espagne, les modifications proposées ne sont pas entièrement justifiées; toutefois, cette délégation ne s'opposera pas à cet amendement.

99. Le Comité a décidé de confirmer cet amendement et de le faire passer à l'étape 5. Compte tenu de l'appui général dont bénéficie cette proposition, le Comité a décidé de recommander à la Commission l'omission des étapes 6 et 7 et l'adoption de cet amendement à l'étape 8. Cet amendement figure à l'Annexe V - C.

RAPPORT DE LA CONSULTATION MIXTE FAO/OMS D'EXPERTS SUR LES APPORTS EN
ELEMENTS NUTRITIFS RECOMMANDES AUX FINS D'ETIQUETAGE DES DENREES
ALIMENTAIRES (Point 10 de l'ordre du jour)

100. Le Comité a rappelé qu'à sa dernière session (ALINORM 89/26, par. 41-47) des exemplaires en prépublication du rapport de la Consultation tenue à Helsinki en septembre 1988 lui ont été transmis et que les gouvernements ont été invités à faire connaître leurs observations à son sujet. Les pays suivants ont fait parvenir des réponses aux lettres circulaires CL 1989/19-FL, CL 1989/43-FL et CL 1990/6-NFSDU: Danemark, Finlande, Allemagne, Thaïlande, Etats-Unis et CEE (CX/NFSDU 91/8), Espagne (CX/NFSDU 91/10), Italie et UISN (CX/NFSDU 91/8; Add.1-document de séance N° 15).

101. L'observateur de la CEE a fait part à la FAO et à l'OMS des remerciements de la Communauté pour le rapport de la Consultation; il a fait savoir au Comité qu'une Directive sur l'étiquetage nutritionnel des denrées alimentaires (90/496/CEE) récemment adoptée contient les mêmes valeurs que celles que recommande la Consultation en tant que valeur de référence pour les éléments nutritifs. Il a également noté que ces valeurs sont à l'examen du Comité scientifique de la CEE sur les denrées alimentaires.

102. Le Comité a fait sienne la proposition de la CEE pour que le CCFL soit invité à remplacer les RQA de référence qui figurent dans les Directives sur l'étiquetage nutritionnel par les valeurs de référence pour les éléments nutritifs issues de la Consultation d'Helsinki. Il a également approuvé la proposition de la CEE pour que l'amendement ci-après soit apporté au paragraphe pertinent de la section 3.3.4 des Directives sur l'étiquetage nutritionnel:

"Afin de pouvoir tenir compte dans l'avenir des progrès scientifiques, des recommandations de la FAO et de l'OMS ou formulées par d'autres experts, ainsi que d'autres informations pertinentes, la liste des éléments nutritifs et les valeurs de référence devraient être maintenues à l'étude."

ASPECTS NUTRITIONNELS DE L'EMPLOI D'HUILE TROPICALE DANS LES ALIMENTS ET
INCIDENCES POUR L'ETIQUETAGE (Point 11 de l'ordre du jour)

103. En présentant ce point de l'ordre du jour, le Secrétariat a noté que cette question a été à l'origine soulevée par le Comité de coordination du Codex pour l'Asie. Le Comité a été informé que la FAO et l'OMS ont décidé de réunir une consultation mixte d'experts des graisses et des huiles en nutrition humaine en 1992/93. Il est prévu que cette consultation procède à une étude approfondie des faits nouveaux touchant tous les aspects des graisses et des huiles. La préparation de cette consultation sera probablement confiée à un certain nombre de groupes de travail spécialisés, selon la même procédure que celle adoptée pour la Consultation FAO/OMS d'experts sur la vitamine A, le folate, le fer et la vitamine B12, ainsi que par la récente Consultation FAO/OMS/AIEA d'experts sur les oligo-éléments en nutrition humaine.

104. Le Comité a noté que le caractère exhaustif des travaux de la Consultation d'experts aura certainement d'importantes incidences sur les normes pour les graisses et les huiles ainsi que sur l'étiquetage. Il est

par conséquent convenu qu'il serait prématuré de prendre des décisions avant de connaître les conclusions et recommandations de cette consultation.

DIRECTIVES NUTRITIONNELLES POUR LES INGESTIONS DE GRAISSE, SUCRE, SODIUM ET FIBRES ET INCIDENCE SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

(Point 12 de l'ordre du jour)

105. Le Comité a rappelé qu'à sa dernière session, le Groupe de travail sur les aspects nutritionnels des normes Codex a suggéré que l'on examine comment entreprendre la mise au point de nouvelles normes de composition ou de nouvelles directives nutritionnelles afin de répondre aux inquiétudes suscitées (surtout dans les pays développés) par la consommation excessive de graisse, de sucre et de sodium et l'insuffisance des apports en fibres. Le Groupe s'est également demandé s'il ne serait pas nécessaire 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. On est convenu de recueillir l'avis des gouvernements au moyen de la lettre circulaire CL 1988/56-NFSDU. Les pays suivants ont fait parvenir des observations: Cuba, Danemark, Finlande, Allemagne, Italie, Espagne, Thaïlande, Etats-Unis (CX/NFSDU 91/10).

106. Le Comité a noté que ces observations sont extrêmement favorables à ses travaux dans ce domaine, mais qu'elles ne contiennent aucune indication sur la marche à suivre. Il a cependant noté que la Conférence FAO/OMS sur les normes alimentaires, les substances chimiques dans les aliments et le commerce des denrées alimentaires (mars 1991) examinera de quelle façon des normes générales pourraient être élaborées dans tous les secteurs d'activités de la Commission du Codex Alimentarius. Le Représentant de l'OMS a fait valoir qu'un rapport récent du Groupe d'étude de l'OMS sur le régime alimentaire, la nutrition et la prévention des maladies chroniques contient lui aussi des recommandations invitant la Commission du Codex Alimentarius à entreprendre des travaux dans ce domaine.

107. Considérant que des recommandations précises pour un programme de travail sont nécessaires, le Secrétariat a proposé d'envisager le recrutement d'un expert-conseil qui serait chargé d'examiner toutes les recommandations et directives en vigueur dans le domaine de la nutrition ainsi que les normes Codex et de préparer des propositions précises pour les activités futures du Comité. Le Comité s'est déclaré favorable à cette proposition.

AVANT-PROJET DE NORME POUR LES PREPARATIONS ALIMENTAIRES UTILISEES DANS LES REGIMES A VALEUR ENERGETIQUE TRES FAIBLE (Point 13 de l'ordre du jour)

108. Le Comité a rappelé qu'à sa seizième session, lors de l'examen de l'Avant-Projet de norme pour les préparations alimentaires utilisées dans les régimes amaigrissants, la délégation des Pays-Bas avait été d'avis que cette norme devrait également englober les préparations alimentaires à très faible valeur énergétique, vu les dangers que présentent ces préparations lorsqu'elles sont mal utilisées et qu'un contrôle approprié est par conséquent nécessaire. Le Comité a noté que ces préparations alimentaires sont à ranger parmi les aliments destinés à des fins médicales spéciales et a invité la délégation des Pays-Bas à préparer pour la présente session un document sur les préparations alimentaires

complètes sur le plan nutritionnel, à très faible valeur énergétique (ALINORM 89/26, par. 115). Le Comité était saisi de ce document qui portait la cote CX/NFSDU 9/11 (Document de séance N° 4).

109. En réponse à une proposition visant à donner à cette norme un caractère régional, la délégation du Congo, appuyée par celle des Pays-Bas et du Royaume-Uni, a fait valoir que l'obésité est un problème mondial et qu'il existe dans les zones urbaines de la plupart des pays, en développement et industrialisés.

110. Le Comité a décidé d'inviter la Commission à lui faire savoir si elle peut poursuivre l'élaboration d'une telle norme. Il est également convenu que les gouvernements seront invités par lettre circulaire à faire connaître leurs vues sur cette question, ainsi que sur l'Avant-Projet de norme lui-même, dans le cas où la Commission se prononcerait en faveur de la poursuite de sa mise au point. La délégation de la Suisse a estimé que l'apport calorique de ces produits devrait être de 400-800 kg/calories par jour au lieu de 450-600 kg/calories.

111. L'avant-projet de norme figure à l'Annexe VI au présent rapport.

RAPPORT DU GROUPE DE TRAVAIL AD HOC SUR LES LISTES CONSULTATIVES DE SELS MINÉRAUX ET DE COMPOSÉS VITAMINIQUES (Point 14 de l'ordre du jour)

112. Le rapport du Groupe de travail a été présenté par son Président, M. J. Chopra, Etats-Unis (CX/NFSDU 91/12, Document de séance N° 16).

113. Le Groupe de travail s'est réuni pendant la dix-septième session du CCNFSDU, y ont participé les représentants des pays suivants: Canada, Allemagne, France, Pays-Bas, Norvège, Suède, Suisse, Royaume-Uni et Etats-Unis. Les documents ci-après ont servi de base à ses débats: ALINORM 89/26, par 191-199; CL 1988/56-NFSDU; CL 1990/6-NFSDU.

114. M. Chopra a déclaré à la session plénière que le Groupe de travail a examiné une proposition d'amendement de la norme Codex pour les aliments diététiques ou de régime qui vise les aliments pour nourrissons et enfants en bas âge (CAC/Vol. IX-Ed. 1, Partie IV (Listes consultatives des sels minéraux et des composés vitaminiques destinés aux aliments pour nourrissons et enfants en bas âge)).

115. La délégation de la Suisse a particulièrement invité le Groupe de travail à examiner les composés ci-après en vue de leur addition à la liste:

- Acide chlorhydrique comme source de chlorure.
- Acide phosphorique comme source de phosphore.
- Bioxyde de silicium comme agent anti-agglutinant (concentration maximale d'emploi de 10 mg/kg dans le produit prêt à la consommation).
- Gomme arabique (gomme d'acacia) comme stabilisant des vitamines. (concentration maximale d'emploi dans le produit prêt à la consommation: 100 mg/kg).

116. En se référant aux informations en sa possession, le Groupe de travail est parvenu à la conclusion que l'acide chlorhydrique, l'acide phosphorique et le bioxyde de silicone étaient sans danger, assimilables

biologiquement (pour les acides chlorhydrique et phosphorique) et répondaient aux critères de pureté (ALINORM 89/26, par. 92). Par conséquent, l'addition des composés précités à la liste consultative est recommandée par le Groupe de travail.

117. Le Groupe de travail a également examiné une proposition de la délégation de la Suisse visant à ajouter à la liste consultative la gomme arabique (gomme d'acacia), nécessaire comme stabilisant des vitamines. La gomme arabique est largement utilisée par l'industrie des aliments pour enfants en bas âge en tant qu'émulsifiants, d'aromatisants, d'auxiliaires de formulation, de stabilisants et d'épaississants. Cette gomme est sans danger et répond aux critères de pureté. Le Groupe de travail recommande à la session plénière d'ajouter la gomme arabique à la liste consultative.

118. La proposition de la délégation de la Suisse visant à porter la limite maximale pour les dextrines et les amidons modifiés de 100 mg/kg à 500 mg/kg dans le produit prêt à la consommation (ALINORM 89/26, par. 198) a été retirée le 26 février 1989. La limite maximale de 100 mg/kg établie antérieurement demeure sans changement (CAC/Vol IX-Ed.1, Suppl. 1, page 11).

119. A sa seizième session, le CCNFSU a invité le Secrétariat à obtenir de la part du CCFA la confirmation de la proposition de la délégation de la Suisse relative à l'addition de la gomme arabique (gomme d'acacia) à la liste consultative, en tant que stabilisant des vitamines, et du bioxyde du silicium en tant qu'agent anti-agglutinant. Le Secrétariat a fait savoir à la session plénière qu'à sa vingt-deuxième session le CCFA a confirmé l'emploi de gomme arabique et de bioxyde de silicium dans les aliments pour enfants en bas âge, aux fins mentionnées ci-dessus.

120. Le Groupe de travail a réexaminé la proposition de la délégation des Pays-Bas concernant l'addition du iodate de potassium à la liste consultative de sels minéraux, en tant que source d'iode. En se référant aux informations dont il disposait, le Groupe de travail a conclu que l'iodate de potassium est sans danger et constitue une source appropriée d'éléments nutritifs. Ce composé est un additif alimentaire approuvé, assimilable biologiquement qui répond aux critères de pureté. Le Groupe de travail a par conséquent recommandé à la plénière d'ajouter l'iodate de potassium à la liste consultative des sels minéraux, avec des limites spécifiques (à savoir que son emploi ne doit pas entraîner un dépassement de la DJA établie par la FAO et l'OMS).

121. Le Comité a approuvé le rapport du Groupe de travail et décidé d'amender la liste consultative comme indiqué à l'Annexe VII au présent rapport.

122. Le Comité a exprimé sa reconnaissance au Groupe de travail et à son Président M. J. Chopra pour ses travaux. Il a décidé d'inscrire l'examen de la liste consultative à l'ordre du jour de sa prochaine session et a invité M. Chopra à continuer d'assumer la présidence de ce Groupe de travail.

IODATION DU SEL (Point 15 de l'ordre du jour)

123. En présentant le document relatif à ce point de l'ordre du jour (CX/NFSU 91/13) le Secrétariat a rappelé que le CCNFSU a décidé à sa dernière session d'étudier la possibilité de fournir aux pays membres des

conseils sur l'iodation du sel. Ce document, qui contenait des informations générales sur l'ampleur des troubles liés à une carence en iode, recommande des apports journaliers et des niveaux de tolérance pour l'iode, des programmes d'iodation et des activités internationales pour la prévention de la carence en iode.

124. La délégation de l'Allemagne a fait valoir qu'il faudrait tenir compte de l'ingestion d'iode à partir de tous les aliments et que le Comité pourrait décider d'examiner toutes les normes où figurent des dispositions concernant l'iode. La délégation de la Suisse a estimé que l'on pourrait envisager l'élaboration de directives concernant l'apport en iode provenant de l'ensemble du régime, y compris celui provenant des aliments traités. La délégation du Canada a été d'avis que dans le cas où un consultant serait engagé (voir proposition par. 107), il pourrait également être chargé de ce problème.

125. Le Comité, souhaitant ne pas faire double emploi avec les activités d'autres organisations, a décidé de demander à la Commission de lui faire connaître son avis sur cette question.

COMPLÉMENTS VITAMINIQUES ET MINÉRAUX (Point 16 de l'ordre du jour)

126. Le Comité a rappelé qu'à sa dernière session, au cours du débat consacré au rapport du Groupe de travail ad hoc sur les aspects nutritionnels des normes Codex, plusieurs délégations ont fait état de la nécessité d'étudier les suppléments alimentaires qui posent des problèmes de protection des consommateurs. Toutefois, étant donné que l'examen de ces produits qui, dans certains pays sont rangés dans la catégorie des produits pharmaceutiques, risque de sortir du cadre du mandat attribué à la Commission du Codex Alimentarius, on était convenu de n'entreprendre quoi que ce soit dans ce domaine qu'avec l'assentiment de la Commission. Celle-ci a décidé qu'une lettre circulaire serait distribuée aux gouvernements pour connaître leur avis sur l'opportunité d'entreprendre des travaux sur les compléments vitaminiques et minéraux dans le cadre du système du Codex. La plupart des observations parvenues des pays suivants (CX/NFSDU 91/14): Canada, Danemark, Finlande, Allemagne, Thaïlande, Etats-Unis soulignent qu'il est essentiel de distinguer clairement les produits alimentaires des produits pharmaceutiques; la mise au point de directives a fait l'objet d'une approbation générale, bien qu'il reste à établir si ces produits peuvent être examinés au titre du mandat de la Commission.

127. Plusieurs délégations se sont déclarées absolument favorables à la mise au point de directives pour les compléments vitaminiques et minéraux considérés comme des aliments. On a noté que ces produits font l'objet d'un commerce croissant et qu'il existe de profondes divergences entre les législations nationales sur le sujet du contrôle de leur présentation et de leur composition. On a également fait valoir que les compléments de nature diététique ne se limitent pas aux sels minéraux et aux vitamines, mais qu'ils comprennent aussi des compléments tels que les acides aminés, les acides gras essentiels et autres substances.

128. Le Comité a décidé de faire savoir à la Commission que des travaux dans ce domaine lui semblent appropriés et a accepté l'offre de la délégation de l'Allemagne de préparer un document de travail sur les compléments vitaminiques et minéraux, pour examen à sa prochaine session.

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

AUTRES QUESTIONS

129. Le Comité a noté qu'à la sixième session du Comité de coordination du Codex pour l'Asie, le Gouvernement de la Thaïlande s'est engagé à préparer un Code d'usages pour l'utilisation des aliments à teneur énergétique faible ou réduite pour examen à la prochaine session de ce Comité (ALINORM 91/5, par. 193-194). Ce Code aura pour objet:

- a) d'assurer aux consommateurs de ces aliments le meilleur profit et des prix équitables;
- b) le développement de la production locale;
- c) de soutenir la recherche pour évaluer l'incidence à court et à long termes de la consommation d'aliments à valeur énergétique faible ou réduite sur la santé des consommateurs, le but étant d'éviter tout risque sur ce point (ALINORM 9/15, par. 193).

130. A sa trente-septième session, tenue en juillet 1990, le Comité exécutif a été d'avis que cette proposition de la Thaïlande contient certains éléments qui pourraient être pris en considération, à la condition toutefois que la préparation d'un tel code soit dans le cadre du mandat de la Commission et par conséquent de celui du Comité de coordination pour l'Asie. Premièrement, la question du prix des produits alimentaires n'est pas prévue dans le mandat de la Commission, comme d'ailleurs le problème de l'appui à la recherche. Ces deux aspects doivent être pris en charge par les gouvernements, et non par la Commission du Codex Alimentarius. Toutefois, la mise au point de normes pour ces produits et de codes ou de directives pour leur préparation est du ressort du Comité du Codex sur les aliments diététiques ou de régime (CCNFSDU), en tenant compte des méthodes de production actuelles ou potentielles de tous les pays membres (ALINORM 91/3, par. 62-63).

131. Le Comité a souligné que le Projet de norme pour les préparations alimentaires utilisées dans les régimes amaigrissants contient des instructions au sujet des produits utilisables sans danger à moyen terme et sous surveillance médicale à long terme. L'Avant-Projet de directives sur l'utilisation des allégations relatives à la nutrition et à la santé dans l'étiquetage des denrées alimentaires (CX/FL 91/9) est également préparé par le CCFL avec une participation du CCNFSDU, ce qui est également utile.

TRAVAUX FUTURS

132. Le Comité a noté que parmi les normes qu'il a élaborées, plusieurs contiennent des dispositions prescrivant des teneurs spécifiques en éléments nutritifs reflétant dans la mesure du possible les recommandations FAO/OMS les plus récentes au moment de leur élaboration. Il est convenu que ces dispositions devaient refléter en permanence les dernières recommandations de la FAO et de l'OMS. Il a invité le Secrétariat à le maintenir au courant des modifications apportées par la FAO et l'OMS à ces recommandations, et à lui faire savoir quelles sont les dispositions qui en seraient affectées et dans quelle mesure. Une procédure analogue à celle appliquée pour l'examen permanent des dispositions relatives aux additifs alimentaires et aux contaminants a été recommandée. Le Comité est convenu qu'il procédera pour la première fois à

un tel examen à sa prochaine session, pour faire en sorte que soient dûment prises en considération les recommandations de la Consultation FAO/OMS d'experts sur la vitamine A, le folate, le fer et la vitamine B12, ainsi que celles de la Consultation FAO/OMS/AIEA d'experts sur les oligo-éléments.

133. En outre, le Comité est convenu d'examiner les points ci-après lors de sa prochaine session:

- Limites autorisant l'emploi d'un qualificatif approprié pour les propriétés nutritives dans les Directives sur l'utilisation d'allégations relatives à la nutrition et à la santé dans l'étiquetage des produits alimentaires;
- Avant-projet de norme pour les préparations alimentaires utilisées dans les régimes à valeur énergétique très faible;
- Directives pour les compléments du régime alimentaire (le document de travail sur les compléments vitaminiques et minéraux sera préparé par l'Allemagne);
- Révision de la Norme sur les aliments à base de céréales destinés aux nourrissons et aux enfants en bas âge (CODEX STAN 74-1981) à partir d'un projet préparé par la Suisse;
- Aliments exempts de gluten;
- Aliments à faible teneur en sodium;
- Recommandations concernant l'incorporation d'indications de caractère nutritionnel dans les normes Codex, le cas échéant.

134. Le Comité n'a pas approuvé une proposition de la délégation des Pays-Bas se rapportant à l'emploi des édulcorants à des fins nutritionnelles dans les aliments. Une proposition de révision de la Norme pour les préparations pour nourrissons, qui n'était pas accompagnée de propositions précises, n'a pas été acceptée.

DATE ET LIEU DE LA PROCHAINE SESSION (Point 18 de l'ordre du jour)

135. Le Comité a été informé que sa prochaine session se tiendra en septembre 1992, très probablement à Bonn-Bad Godesberg.

136. Au nom de toutes les délégations, M. Chopra (Etats-Unis) a exprimé sa reconnaissance au Professeur H. Pahlke qui quitte la présidence du Comité. M. Chopra a souligné les hautes qualités professionnelles du Professeur Pahlke, son tact et son dévouement qui lui ont permis de guider habilement le Comité dans ses travaux divers et complexes. Il a souligné la contribution personnelle apportée par le Professeur Pahlke à la mise au point des nombreux documents préparés par le Comité.

137. La délégation de l'Argentine a exprimé sa reconnaissance au Gouvernement de l'Allemagne qui offre l'hospitalité au Comité; elle a cependant regretté l'absence de service d'interprétation des débats en espagnol. La délégation a rappelé la déclaration de la délégation de l'Espagne (ALINORM 89/26, par. 209) et les objections du pays hôte relatives à la présence d'un petit nombre de pays d'expression espagnole, et a fait savoir que cette situation était due aux difficultés économiques de ces pays qui désirent néanmoins participer aux sessions du Codex Alimentarius.

ETAT D'AVANCEMENT DES TRAVAUX

<u>Objet/recommandation</u>	<u>Etape</u>	<u>Mesure à prendre par</u>	<u>Cote du document</u>
- Projet de norme pour les préparations alimentaires utilisées dans les régimes amaigrissants	8	CAC, 19ème session	ALINORM, 91/26 Annexe III par. 38-70
- Projet de norme pour concernant les mentions d'étiquetage et les allégations relatives aux aliments destinés à des fins médicales spéciales	8	CAC, 19ème session	ALINORM 91/26 Annexe IV, par. 71-85
- Projet de directives pour les préparations alimentaires d'appoint destinées aux nourrissons du deuxième âge et aux enfants en bas âge	8	CAC, 19ème session	ALINORM 91/26 Annexe II, par. 18-37
- Amendement aux principes généraux régissant l'addition d'éléments nutritifs essentiels aux aliments; définition de "enrichissement" et "normalisation"	5/8	CAC, 19ème session	ALINORM 91/26, Annexe V, par. 93-96
- Amendement de la teneur maximale en cacao dans la Norme Codex pour les produits traités à base de céréales (CODEX STAN 74-1981)	5/8	CAC, 19ème session	ALINORM 91/26 Annexe V-C Par. 97-99
- Avant-projet de norme pour les préparations alimentaires utilisées dans les régimes à valeur énergétique très faible (avis de la Commission sur la possibilité d'entreprendre l'élaboration d'une telle norme)	--	CAC, 19ème session (gouvernements), CCNFSU, 18ème session	ALINORM 91/26 Annexe VI, par. 110
- Amendement à la liste consultative de composés vitaminiques et de sels minéraux	--	CAC, 19ème session, CCNFSU, 18ème session	ALINORM 91/26 Annexe VII par. 112-122
- Recommandations, directives et normes Codex en vigueur, relatives à la nutrition (recrutement éventuel d'un consultant pour préparer des propositions précises pour les travaux futurs du Comité)	--	CAC, 19ème session, Secrétariat du Codex	ALINORM 91/26, par. 107
- Iodation du sel (instruction de la Commission en vue d'éviter le chevauchement des activités avec d'autres organisations)	--	CAC, 19ème session	ALINORM 91/26, par. 125
- Compléments vitaminiques et minéraux (avis de la Commission sur la possibilité d'entreprendre des travaux dans ce domaine et examen d'un document de travail à sa dix-huitième session).	--	CAC, 19ème session Allemagne, CCNFSU, 18ème session	ALINORM 91/26, par. 128

LIST OF PARTICIPANTS
LISTE DES PARTICIPANTS
LISTA DE PARTICIPANTES

Chairman: Dr. med. Günter H. Pahlke
Président: Direktor und Professor
Presidente: Bundesgesundheitsamt Berlin
Postfach 330013
D-1000 Berlin 33
Germany

MEMBER COUNTRIES

PAYS MEMBRES

PAISES MIEMBROS

ARGENTINA
ARGENTINE

Sr. Juan Manuel Guevara
Secretario Comercial
Embajada de Argentina
Adenauerallee 50
D-5300 Bonn 1
Germany

AUSTRALIA
AUSTRALIE

Kevin J. Dunn
Counsellor (Veterinary Services)
Australian Embassy
Rue Guimard 6-8
Bruxelles, Belgium

AUSTRIA
AUTRICHE

Dr. Fritz Wagner
Referent
Bundesministerium für Gesundheit, Sport
und Konsumentenschutz
Radetzkystrasse 2a
A-1030 Vienna, Austria

BELGIUM
BELGIQUE
BELGICA

Albert d'Adesky
Conseiller du Secrétaire d'Etat à la
Santé Publique
Rue de la Loi, 66
B-1040 Bruxelles, Belgium

BELGIUM (Cont.d)

Michael Coenen
Secrétaire ABSAED
Av. de Cortenberg, 172
B-1040 Bruxelles, Belgium

CANADA

Dr. M.C. Cheney
Chief, Nutrition Evaluation Division
Health Protection Branch
Department of National Health and
Welfare
Tunney's Pasture
Ottawa, Ontario
Canada K1A 0L2

Dr. David L. Yeung
Corporate Nutrition Coordinator
H.J. Heinz Company of Canada Ltd.
5650, Yonge St., 16th Floor
North York, Ontario
Canada M2M 4G3

CONGO

Félicité Tchibindat
Chef de Service de Nutrition
Ministère de la santé
B.P. 13217
Brazzaville, Congo

DENMARK
DANEMARK
DINAMARCA

Anne Busk-Jensen
Deputy Director
Federation of Danish Industries
H.C. Andersens Boulevard 18
DK-1790 Copenhagen V
Denmark

Sisse Fagt
Scientific Officer
National Food Agency
Morkhoj Bygade 19
DK-2860 Soborg, Denmark

Laila Lundby
Food Scientist
Danish Dairy Board
Frederiksalle 22
DK-8000 Arhus C, Denmark

Lone Pallesen
Scientific Officer
National Food Agency
Morkhoj Bygade 19
DK-2860 Soborg, Denmark

FINLAND
FINLANDE
FINLANDIA

Aro Antti
Head of Laboratory
National Public Health Institute
Mannerheimintie 166
SF-00300 Helsinki
Finland

FRANCE
FRANCIA

Alain Duran
Inspecteur chargé des questions et de
diététique
Ministère de l'économie et des finances
et du budget
Carré Diderot
D.G.C.C.R.F.
3-5 Boulevard Diderot
F-75012 Paris, France

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

FRANCE (Cont.d)

Janine Dalmau
Docteur en Pharmacie
Laboratoire Sopharga
Tour Roussel - Hoescht
F-92800 Puteaux, France

Marie-Odile Gailing
Chef Service Scientifique
NESTLÉ
12, rue de l'Industrie
F-92414 Courbevoie Cedex
France

M. Rochette de Lempdes
Directeur de la Recherche
NUTRIPHARM S.A.
126, rue Jules Guesde
F-92303 Levallois Perret
France

Jean-Louis Ramet
Directeur des Recherches et des
relations médicales
MILUPA France
50, rue du Prof. Paul Sisley
F-69008 Lyon, France

GERMANY
ALLEMAGNE
ALEMANIA

Dr. Ulrich Barth
Regierungsdirektor
Bundesministerium für Gesundheit
Deutschherrenstrasse 87
D-5300 Bonn 2
Germany

Dr. Klaus Trenkle
Regierungsdirektor
Bundesministerium für Ernährung
Landwirtschaft und Forsten
Rochusstrasse 1
D-5300 Bonn 1
Germany

Dr. Rolf Grossklaus
Direktor und Professor
Bundesgesundheitsamt Berlin
Postfach 330013
D-1000 Berlin 33
Germany

Prof. Dr. Hildegard Przyrembel
Bundesgesundheitsamt Berlin
Postfach 330013
D-1000 Berlin 33
Germany

GERMANY (Cont.d)

Michael Warburg
Referent
Bundesministerium für Gesundheit
Deutschherrenstrasse 87
D-5300 Bonn 2
Germany

Susanne Sigg
Bund für Lebensmittelrecht und
Lebensmittelkunde e.V.
Godesberger Allee 157
D-5300 Bonn 2
Germany

Angelika Mrohs
Bund für Lebensmittelrecht und
Lebensmittelkunde e.V.
Godesberger Allee 157
D-5300 Bonn 2
Germany

Christine Biermann
Leiterin Abt. Ernährungswissenschaft
Drugofa GmbH, Köln
Welserstrasse 5-7
D-5000 Köln 90
Germany

Friedrich Frede
Geschäftsführer des Diätverbandes
Postfach 1255
D-6380 Bad Homburg v.d.H. 1
Germany

Heinz Wenner
Hauptgeschäftsführer des Diätverbandes
Postfach 1255
D-6389 Bad Homburg v.d.H. 1
Germany

Dr. Karin Schiele
Ernährungswissenschaftliche
Abteilung
Maizena GmbH
Knorrstrasse
D-7100 Heilbronn
Germany

Dr. Rolph Langlais
Coca-Cola GmbH
Max-Keith-Strasse 66
D-4300 Essen 1
Germany

Dr. Susanne C. Ziesenitz
Südzucker AG Mannheim/Ochsenfur
Zentrallaboratorium
Postfach 1127
D-6718 Grünstadt
Germany

ISLAMIC REPUBLIC OF IRAN
REPUBLIQUE ISLAMIQUE D'IRAN
REPUBLICA ISLAMICA DEL IRAN

Jabari Lida
Food Expert
Institute of Standard and Industrial
Research of Iran (ISIRI)
P.O. Box 11365 - 7594
Teheran, Iran

Shokrollahi Fattaneh
Food Expert
Institute of Standard and Industrial
Research of Iran (ISIRI)
P.O. Box 11365 - 7594
Teheran, Iran

ITALY
ITALIE
ITALIA

Dr. Bruno Scarpa
Funzionario Medico
Ministero della Sanità
Piazza Marconi, 25
00144-Rome, Italy

Dr. Gennaro Piscopo
Funzionario
Ministero dell'Agricoltura e delle
Foreste
Via XX Settembre, 20
00100-Rome, Italy

Rossella Mariotti
Scientific & Nutritional Services
Heinz Italy (PLADA)
Via Cadolini, 26
20144-Milan, 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

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

JAPAN (Cont.d)

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

Fumitaka Kondo
Technical Adviser
Japanese National Committee of
International Dairy Federation Japan
c/o MNF Europe SA
Avenue des Lepleiades
Bruxelles, Belgium

Hirotooshi Hayasawa
Technical Adviser
The Japanese National Committee of IDF
c/o Komodo-Kudan Building
1-14-19, Kudan-Kita
Chiyoda-ku
Tokyo, Japan

Hisayoshi Takeuchi
Technical Adviser
The Japanese National Committee of IDF
c/o Komodo-Kudan Building
1-14-19, Kudan-Kita
Chiyoda-ku
Tokyo, Japan

Tetsuhiko Maruyama
Technical Adviser
The Japanese National Committee of IDF
c/o Komodo-Kudan Building
1-14-19, Kudan-Kita
Chiyoda-ku
Tokyo, Japan

Hiroshi Matsushita
Technical Assistant
The Japanese National Committee of IDF
c/o Komodo-Kudan Building
1-14-19, Kudan-Kita
Chiyoda-ku
Tokyo, Japan

NETHERLANDS
PAYS-BAS
PAISES BAJOS

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

NETHERLANDS (Cont.d)

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

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

J.D. Kluifhooft
Adviser
Association of Dutch Infant and
Dietetic Foods Industries
Raamweg 44
NL-2596 HN Den Haag
Netherlands

R.W. Maeyer
Adviser
Dutch Food and Agricultural Industry
Nestlé
Walstraat 17
NL-8011 NR Zwolle
Netherlands

A.D. Siemensma
Adviser
Commission for the Dutch Food and
Agricultural Industry
Friesland/Frico/Domo
P.O. Box 226
NL-8901 MA Leeuwarden
Netherlands

NORWAY
NORVEGE
NORUEGA

Ragnhild Kjelkevik
Head of Section
Norwegian Food Control Authority
P.O. Box 8187 Dep.
N-0034 Oslo 1
Norway

Hilde Nordgaard
Executive Officer
Norwegian Food Control Authority
P.O. Box 8187 Dep.
N-0034 Oslo 1
Norway

SPAIN
ESPAGNE
ESPAÑA

Isabel Vila Valero
Jefe de Servicio de Normativa Técnica
Ministerio de Sanidad y Consumo
Paseo del Prado 18-20
28014 Madrid
Spain

Mercedes del Pozo Lozano
Jefa de Sección
Ministerio de Sanidad y Consumo
Paseo del Prado 18-20
28014 Madrid
Spain

Elisa Revilla García
Consejera Técnica
D.G. Ind. Ao-Rarias y Aumentarias
Ministerio de Agricultura, Pesca y
Alimentación
Paseo Infanta Isabel No. 1
28014 Madrid
Spain

Salvador Vela Rodriguez
UNIASA-Investigación, Desarrollo
Paseo de la Habana 26
28014 Madrid
Spain

SWEDEN
SUEDE
SUECIA

Kristina Sjölin
Senior Administrative Officer
National Food Administration
Statens Livsmedelsverk
Box 622
S-75126 Uppsala
Sweden

Prof. Lars Söderhjelm
Norrlidsgatan 10
S-85250 Sundsvall
Sweden

Dr. Allan Edhborg
Adviser
Allan Edhborg Consulting
Spiréagatan 12
S-26700 Bjuv
Sweden

SWITZERLAND
SUISSE
SUIZA

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

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

Christina Daeniker
Ernährungswissenschaftlerin
Migros-Genossenschafts-Bund
Postfach 266
CH-8031 Zürich
Switzerland

Gregory Cheng
Nestec Ltd.
Av. Nestlé 55
CH-1800 Vevey
Switzerland

Gerd Huschke
Adviser/Chemiker
Hoffmann-La Roche AG
Mischelistrasse 39
CH-4153 Reinach
Switzerland

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

UNITED KINGDOM
ROYAUME-UNI
REINO UNIDO

John R. Bush
Consumer Protection Division
Ministry of Agriculture, Fisheries and
Food
Ergon House c/o Nobel House
17 Smith Square
London SW1 3JR
United Kingdom

Dr. David H. Buss
Head, Nutrition Branch
Ministry of Agriculture, Fisheries and
Food
Ergon House c/o Nobel House
17 Smith Square
London SW1 3JR
United Kingdom

UNITED KINGDOM (Cont.d)

Alison Maydom
Consumer Protection Division
Ministry of Agriculture, Fisheries and
Food
Ergon House c/o Nobel House
17 Smith Square
London SW1 3JR
United Kingdom

R.A. Hendey
Head, Nutrition-Corporate Affairs
The Nestlé Company Ltd.
St. Georges House
Croydon, Surrey CR9 1NR
United Kingdom

Dr. E.M.S. Edmondson
Scientific Affairs
Manager Europe
Mars Ltd.
Dundee Rd.
Slough SL1 4JX
United Kingdom

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

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

Dr. F. Edward Scarbrough
Director
Office of Nutrition & Food Sciences
Food and Drug Administration
200 "C" Street, S.W.
Washington D.C., 20204
USA

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

John J. Bushnell
Director, Regulatory Affairs
Mead Johnson & Company
2400 West Lloyd Exp. W4
Evansville, IN 47721/001
USA

UNITED STATES OF AMERICA (Cont.d)

Russell J. Merritt MD PhD
Medical Director
Carnation Company
800 N Brand Blvd.
Glendale CA 91203
USA

OBSERVER COUNTRY
PAYS OBSERVATEUR
PAIS OBSERVADOR

ALBANIA
ALBANIE

Dr. Zana Suli
Medicine Diétologue
Institut de Recherche Pédiatrique
Str. "Gjon Buzuku" nr-100
Tirana, Albania

INTERNATIONAL ORGANIZATIONS
ORGANISATIONS INTERNATIONALES
ORGANIZACIONES INTERNACIONALES

EUROPEAN ECONOMIC COMMUNITY (EEC)

B. Mathioudakis
Administrator
Commission of the European Communities
200, rue de la Loi
B-1049 Bruxelles, Belgium

Nathalie Sauze
Fonctionnaire
Commission des CE
Nerv 2/20
200, rue de la Loi
B-1049 Bruxelles, Belgium

Bent Mejborn
Administrator
EC-Council Secretariat
170, rue de la Loi
B-1048 Bruxelles, Belgium

ASSOCIATION OF SORBITOL PRODUCERS
WITHIN THE EEC (ASPEC)

Johnny Pallot
ASPEC/Roquettes Frères
F-62136 Lestrem
France

INTERNATIONAL DAIRY FEDERATION (IDF)

Th. Kützemeier
Representative of the IDF
Meckenheimer Allee 137
D-5300 Bonn 1
Germany

INTERNATIONAL SPECIAL DIETARY FOODS
INDUSTRIES (ISDI)

E. Wigand
Präsident of ISDI
Fa. Gebr. Patermann
Postfach 127
D-6570 Kirn (Nahe)
Germany

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

INTERNATIONAL UNION OF NUTRITIONAL
SCIENCES (IUNS)

Allan L. Forbes M.D.
Medical Consultant
11312 Farmland Drive
Rockville, Maryland 20852
USA

COMITE EUROPEEN DES FABRICANTS DE SUCRE

Dr. Susanne C. Ziesentz
Südzucker AG Mannheim/Ochsenfurt
Zentrallaboratorium
Postfach 11 27
D-6718 Grünstadt
Germany

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. G.K. Gheorghiev
Food Standards Officer
Joint FAO/WHO Food Standards Programme
FAO
Via delle Terme di Caracalla
I-00100 Rome, Italy

Dr. Yasmine Motarjemi
Scientist
Food Safety Unit
World Health Organization
20, Av. Appia
CH-1211 Geneva 27, Switzerland

TECHNICAL SECRETARIAT
SECRETARIAT TECHNIQUE
SECRETARIADO TECNICO

H. Hauser
Oberamtsrat
Bundesministerium für Gesundheit
Deutschherrenstrasse 87
D-5300 Bonn 2, Germany

J. Schröder
Oberamtsrat
Bundesministerium für Gesundheit
Deutschherrenstrasse 87
D-5300 Bonn 2, Germany

PROJET REVISE 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 indications sur 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 indications 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 de 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 du deuxième âge" désigne les enfants âgés de 6 à 12 mois.

3.3 L'expression "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 covicine.

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 No 2: Préparation de farine d'arachide de qualité alimentaire; Directive du PAG No 4: Préparation de concentrés protéiques de qualité alimentaire à base de graines de coton; Directive du PAG No 5: Directive pour les farines et les gruaux de soja traités thermiquement; Directive du PAG No 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 minimums 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 digestibles et/ou sucre. Il serait préférable d'augmenter la densité énergétique par addition de lipides et/ou de glucides digestibles. Si des édulcorants nutritifs sont utilisés, l'usage devrait en être modéré.

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.

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:

^{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 No 9: Concentrés protéiques de poisson propres à la consommation humaine.

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 gélatiser 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 prédigestion 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 prédigestion 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. La cuisson - extrusion peut altérer la lysine assimilable, les acides aminés contenant du soufre, l'arginine et le tryptophane. Cette opération doit par conséquent être contrôlée avec soin.

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 obtenu 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 Prédigestion 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 dextrans et en sucres réducteurs. La température est alors augmentée afin d'inactiver l'enzyme; la boue obtenue est ensuite séchée et réduit en farine ou en petits flocons.

5.5.2.2 Le produit prédigesté 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. Il se pourrait que les sections ci-après ne puissent être appliquées dans toutes les situations des différents pays, aussi des modifications appropriées pourraient s'avérer nécessaires pour les adapter à des conditions particulières.

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 un enfant en bas âge, en deux repas ou plus.

6.1.3 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.

6.1.4 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. Dans ce cas, la distribution de ces préparations d'appoint sera exclusivement réservée aux nourrissons du deuxième âge et aux enfants en bas âge qui reçoivent déjà des vitamines et des sels minéraux.

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 70 pour cent de l'indice de la caséine. 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.

6.3.3 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. Une autre solution consiste à calculer la qualité protéique à partir des données publiées concernant les caractéristiques en fait d'acides aminés essentiels des protéines alimentaires et leur digestibilité.

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.

6.3.4 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).

6.3.5 Compte tenu de ce qui précède, la teneur en protéines doit être de l'ordre de 15 g par 100 g de produit, sur la base du poids sec 1/.

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 entre 20% et 40% des calories d'origine lipidiques serait souhaitable. Cela correspond à 10 g-25 g environ 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 5 g par 100 g de produit.

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.

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).

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.

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 ils sont destinés.

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 préciser qu'il s'agit, le cas échéant, d'une préparation alimentaire d'appoint destinée aux nourrissons du deuxième âge et aux enfants en bas âge. En outre, toute désignation appropriée peut être utilisée conformément aux lois nationales.

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

- 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.

1/ Les normes proposées par le Groupe consultatif des protéines du système des Nations Unies figurent dans la Direction PAG No 11.

2/ Ci-après dénommée "Norme générale".

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) outre tout autre renseignement d'ordre nutritionnel requis par la législation nationale, la quantité totale dans le produit fini de chacun des sels minéraux et vitamines ajouté en conformité de l'alinéa 6.5 doit être 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 II

TABLEAU

Les vitamines et sels minéraux énoncés dans le tableau ci-après comprennent ceux pour lesquels une carence est le plus fréquemment observée chez les nourrissons du deuxième âge et les enfants en bas âge et dont il faut envisager l'inclusion dans la formulation de préparations alimentaires d'appoint. Au moment de déterminer quels éléments nutritifs ajouter, il faut tenir compte des conditions locales, notamment des éléments nutritifs apportés au régime alimentaire par les aliments de base de la région, de l'état nutritionnel de la population visée et de la législation nationale. Lors de l'addition d'un ou de plusieurs des éléments nutritifs mentionnés, la quantité totale de vitamine(s) et/ou de sel(s) minéral(aux) ajoutée dans 100 g de produit (sur la base de la matière sèche) ne doit pas être inférieure aux 2/3 de l'apport quotidien de référence.

Élément nutritif	Apports quotidiens de référence
Vitamine A	400 µg d'équivalents rétinol
Vitamine D <u>1/</u>	10 µg
Vitamine E	5 mg
Vitamine C	20 mg
Thiamine	0,5 mg
Riboflavine	0,8 mg
Niacine	9 mg
Vitamine B6	0,9 mg
Folate	50 µg
Vitamine B12	1 µg
Calcium	800 mg
Fer <u>2/</u>	12 mg
Iode <u>3/</u>	--
Zinc	10 mg

1/ La vitamine D doit être ajoutée en cas d'exposition insuffisante aux rayons solaires.

2/ En cas de régime à faible biodisponibilité (5%)

3/ Absence de valeurs de référence FAO/OMS. Les apports recommandés s'élèvent à 50-70 µg/jour environ.

* * * * *

Bibliographie:

FAO/WHO Handbook on Human Nutritional Requirements (Manuel sur les besoins nutritionnels humains), FAO, Rome, 1974.

Requirements of Vitamin A, Iron, Folate and Vitamin B12 (Besoins en vitamine A, fer folate et vitamine B12). Rapport d'une consultation conjointe d'experts, Rome, 1988.

PROJET DE NORME POUR LES PREPARATIONS ALIMENTAIRES UTILISEES
DANS LES REGIMES AMAIGRISSANTS
(A l'étape 8 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 comme "prêt à la consommation", ou préparé conformément au mode d'emploi, est présenté comme un substitut de tout ou partie de la totalité du régime alimentaire quotidien.

3. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITE

3.1 Teneur énergétique

3.1.1 Une préparation alimentaire censée remplacer tous les repas d'une journée doit assurer un apport énergétique non inférieur à 800 kcal (3 350 kJ) et ne dépassant pas 1 200 kcal (5 020 kJ). Chaque portion ou ration de ces produits doit contenir environ un tiers ou un quart de l'énergie totale du produit, selon qu'il est recommandé de consommer trois ou quatre portions ou rations par jour.

3.1.2 Une préparation alimentaire censée remplacer un ou plusieurs repas du régime quotidien doit assurer un apport énergétique non inférieur à 200 kcal (835 kJ) et ne dépassant pas 400 kcal (1 670 kJ) par repas. Lorsque ces produits sont censés remplacer la majeure partie du régime alimentaire, l'apport énergétique total ne peut pas excéder 1 200 kcal (5 020 kJ).

3.2 Teneur en éléments nutritifs

3.2.1 Protéines

3.2.1.1 Pas moins de 25 pour cent et pas plus de 50 pour cent de l'énergie assimilable de l'aliment prêt à la consommation doivent provenir de la teneur en protéines. Au total, la teneur en protéines de l'apport journalier ne doit pas excéder 125 g.

3.2.1.2 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 pour cent de celle de la protéine de référence ne doit être utilisée dans une préparation alimentaire destinée à un régime amaigrissant.

3.2.1.3 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 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 pour cent au minimum de l'énergie assimilable doivent provenir de l'acide linoléique (sous la forme d'un glycéride).

3.2.3 Vitamines et sels minéraux

3.2.3.1 Dans une préparation alimentaire censée remplacer tous les repas de la journée, au moins 100 pour cent 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	600 µg
Vitamine D	2,5 µg
Vitamine E	10 mg
Vitamine C	30 mg
Thiamine	0,8 mg
Riboflavine	1,2 mg
Niacine	11 mg
Vitamine B6	2 mg
Vitamine B12	1 µg
Acide folique	200 µg
Calcium	500 mg
Phosphore	500 mg
Fer	16 mg
Iode	140 µg
Magnésium	350 mg
Cuivre	1,5 mg
Zinc	6 mg
Potassium	1,6 g
Sodium	1,0 g

3.2.3.2 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 pour cent ou 25 pour cent de ces quantités, selon que le nombre de portions recommandé par jour est de 3 ou de 4 respectivement.

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.

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 micro-organismes pathogènes;
- b) ne doit contenir aucune substance provenant de micro-organismes 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 pour cent v/v pour les produits pesant moins de 150 g
- b) 85 pour cent v/v pour des produits pesant entre 150 et 250 g
- c) 90 pour cent 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".

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 assimilables 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.

9.4 Date

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

9.5 Instructions d'entreposage

9.5.1 Emballage fermé

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

9.5.2 Réceptient ouvert

Les instructions d'entreposage du produit dans son réceptient 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 réceptient ouvert ou ne peut pas être conservé dans son réceptient après ouverture.

9.6 Dispositions supplémentaires

9.6.1 L'étiquette ou l'étiquetage ne doivent pas faire état d'un taux ou d'un ordre de grandeur de la perte de poids pouvant résulter de l'utilisation du produit ou d'une réduction de la sensation de faim ou augmentation de la sensation de satiété.

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

9.6.3 Lorsque le produit assure un apport quotidien en alcool de sucre excédant 20 g par jour, le fait que ce produit peut avoir un effet laxatif doit être mentionné sur l'étiquette.

9.6.4 L'étiquette ou l'étiquetage doivent comporter une déclaration affirmant que le produit ne peut avoir un effet amaigrissant que dans le cadre d'un régime alimentaire dont l'apport énergétique est contrôlé.

9.6.5 Dans le cas des produits censés remplacer la totalité du régime alimentaire pendant une période supérieure à six semaines, un avertissement recommandant une surveillance médicale doit figurer sur l'étiquette.

PROJET DE NORME CONCERNANT LES MENTIONS D'ETIQUETAGE ET LES ALLEGATIONS
POUR LES ALIMENTS DESTINES A DES FINS MEDICALES SPECIALES
(A l'étape 8)

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, présentés comme tels 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, en éléments nutritifs déterminés médicalement et dont le traitement 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 méthodes.

3. PRINCIPES GENERAUX

La formulation des aliments destinés à des fins médicales spéciales se réfère à des principes médicaux et nutritionnels valables. Il doit avoir été démontré à l'aide de preuves scientifiques, que leur utilisation est sans danger et qu'ils permettent aux personnes auxquelles ils sont destinés de satisfaire leurs besoins nutritionnels. Les étiquettes, notices d'accompagnement et/ou toute autre forme d'étiquetage ou de publicité concernant les aliments 1/ destinés à des fins médicales spéciales doit fournir des renseignements suffisants sur la nature et le but du produit ainsi que des instructions et des précautions détaillées pour son utilisation. La publicité de ces produits destinée au grand public devrait être interdite. Le mode de présentation des informations devrait être adapté à la personne à laquelle ils sont destinés.

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) 2/, 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:

1/ Un avis juridique a été demandé au sujet de cette section.

2/ Ci-après dénommé "Norme générale".

4.2 Étiquetage 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.

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 conseillée 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 conseillée pour la consommation. Les renseignements sur les quantités d'acides aminés essentiels et non essentiels et/ou d'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 conseillée pour la consommation.

4.2.5 En outre, lorsqu'il y a lieu, la quantité d'éléments nutritifs peut être exprimée en pourcentage des apports journaliers recommandés pertinents, acceptables sur le plan international.

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

4.2.7 Dans les pays où les rations sont normalement utilisées, les renseignements demandés aux sections 4.2.2 à 4.2.4 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, des renseignements devront être fournis sur la nature des protéines animales ou végétales ou des hydrolysats protéiques.

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.

4.3 Date

La date de durabilité minimale doit être déclarée conformément à la section 4.7 de la Norme générale pour l'étiquetage des aliments préemballés (CODEX STAN 1-1981).

4.4 Renseignements supplémentaires

4.4.1 La mention "A UTILISER SOUS CONTROLE MEDICAL" doit figurer bien en évidence sur l'étiquette, en caractères gras, nettement séparée de tout autre texte ou représentation graphique.

4.4.2 Des instructions appropriées pour la préparation du produit, y compris l'obligation d'ajouter d'autres ingrédients, un mode d'emploi, des instructions pour son stockage et sa conservation une fois le récipient ouvert, doivent figurer sur l'étiquette.

4.4.3 Un avertissement supplémentaire, sous forme de texte explicatif, bien en évidence doit figurer en caractères gras sur l'étiquette, nettement séparé de tout autre texte ou représentation graphique, si

l'aliment destiné à des fins médicales spéciales présente un risque pour la santé lorsqu'il est consommé par des personnes ne souffrant pas de(s) maladie(s), trouble(s) ou état(s) pathologique(s) auxquels cet aliment est destiné.

4.4.4 Une mention doit figurer sur l'étiquette indiquant que le produit ne convient pas pour administration par voies parentérales.

4.4.5 Une mention, bien en évidence sur l'étiquette, doit indiquer si le produit est censé être l'unique source nutritionnelle.

4.5 Renseignements à inclure dans l'étiquetage ^{1/}

4.5.1 L'allégation "Pour le traitement diététique...", l'espace blanc étant complété par la (les) maladie(s), trouble(s) ou état(s) pathologique(s) pour lesquels le produit est destiné et efficace.

4.5.2 Une déclaration complète des précautions à prendre, des effets secondaires connus, des contre-indications et des interactions connues entre le produit et des médicaments, s'il y a lieu.

4.5.3 Une déclaration justifiant l'emploi du produit et décrivant les propriétés ou caractéristiques qui le rendent utile.

4.5.4 Si le produit a été formulé à l'intention d'un groupe d'âge spécifique, il doit porter une mention bien en vue à cet effet.

4.5.5 Une déclaration indiquant le ou les éléments nutritifs qui se trouvent réduits, supprimés, augmentés ou modifiés d'une autre manière, ainsi que la raison pour laquelle ces éléments nutritifs ont été réduits, supprimés, augmentés ou modifiés d'une autre manière.

4.5.6 Des instructions concernant notamment la voie d'administration du produit et la taille de la portion, s'il y a lieu.

^{1/} Cette information peut être fournie séparément de l'emballage.

ALINORM 91/26
Annexe V

PROPOSITIONS D'AMENDEMENT AUX NORMES ET AUX
PRINCIPES GENERAUX DU CODEX
(A l'étape 5/8)

Nouvelles définitions à inclure dans les Principes généraux
requérant l'adjonction d'éléments nutritifs essentiels aux aliments
(définitions adoptées par la dix-septième session de la Commission,
Annexe V, ALINORM 87/26)

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

- A. 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.
(Cf. ALINORM 91/26, par. 94).
- B. 3.9 On entend par normalisation l'addition d'éléments nutritifs à l'effet de compenser les écarts naturels de la teneur en éléments nutritifs.
(Cf. ALINORM 91/26, par. 96).

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)

- C. 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."
(Cf. ALINORM 91/26, par. 97-99).

AVANT-PROJET DE NORME POUR LES PREPARATIONS ALIMENTAIRES UTILISEES DANS
LES REGIMES A VALEUR ENERGETIQUE TRES FAIBLE

1. CHAMP D'APPLICATION

La présente norme est applicable aux préparations alimentaires utilisées dans les régimes à très faible valeur énergétique, telles que définies à la section 2.

Elle ne s'applique pas aux repas préemballés présentés sous forme d'aliments usuels.

2. DEFINITION

On entend par préparation alimentaire pour régime à très faible valeur énergétique un aliment préparé spécialement dans le but de fournir une quantité minimale de glucides et de répondre aux besoins journaliers en éléments nutritifs essentiels de 450-600 calories représentant l'unique apport énergétique.

3. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITE

3.1 Teneur énergétique

Une préparation alimentaire pour régime alimentaire à très faible valeur énergétique doit fournir un apport énergétique quotidien de 450-600 calories représentant l'unique source d'énergie.

3.2 Teneur en éléments nutritifs

3.2.1 Protéines

- Pas moins de 50 g de protéines d'une qualité nutritionnelle équivalente aux protéines des oeufs ou du lait seront fournies par l'apport énergétique journalier recommandé.
- 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

Les régimes alimentaires à très faible valeur énergétique doivent fournir au moins 3 g d'acide linoléique dans l'apport énergétique journalier recommandé.

3.2.3 Hydrates de carbone

Les régimes alimentaires à très faible valeur énergétique doivent fournir pas moins de 50 g d'hydrates de carbone dans l'apport énergétique journalier recommandé.

3.2.4 Vitamines et sels minéraux

Les régimes alimentaires à très faible valeur énergétique doivent fournir, dans l'apport énergétique journalier recommandé, les vitamines et sels minéraux mentionnés ci-après. D'autres éléments nutritifs essentiels n'apparaissant pas ci-après peuvent aussi être inclus.

Vitamines

Vitamine A	800	µg	1/
Vitamine D	2,5	µg	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	µg	1/
Acide folique (sous forme de monoglutamate)	100	µg	1/

Sels minéraux

Calcium	800	µg	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/

3.3 Ingrédients

Les régimes alimentaires à très faible valeur énergétique doivent être préparés à l'aide de protéines d'origine animale et/ou végétale qui se sont avérées propres à la consommation humaine, et de tout autre ingrédient approprié nécessaire 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 sont autorisés à des niveaux n'excédant pas l'équivalent de leur dose journalière.

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 des pesticides qui pourraient 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.

1/ Obtenus à partir des ingestions quotidiennes recommandées actuellement par la FAO/OMS (obtenus dans la plupart des cas à partir des besoins d'un adulte de sexe masculin)

2/ Obtenus à partir des valeurs les plus fréquemment utilisées au plan international, énoncées dans les Valeurs de référence recommandées pour les éléments nutritifs aux fins d'étiquetage. Rapport d'une Consultation FAO/OMS d'experts des apports recommandés pour les éléments nutritifs aux fins de l'étiquetage des denrées alimentaires, Helsinki, Finlande, 12-16 septembre 1990.

3/ Légèrement ajusté pour être semblable au fer.

4/ Quantités minimales réputées sans danger et suffisantes.

5.2 Autres contaminants

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

6. HYGIENE

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

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

- a) Doit être exempt de microorganismes pathogènes;
- b) Ne doit contenir aucune substance provenant de microorganismes en quantités pouvant présenter un risque pour la santé; et
- c) Ne doit contenir aucune 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 en mesure d'en préserver les qualités d'hygiène comme les autres qualités. S'il est présenté sous forme liquide, il doit être soumis à un traitement thermique et conditionné dans des récipients hermétiquement clos 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 ils sont destinés. 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 est 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 (5 oz)
- b) 85 % v/v pour des produits pesant entre 150 et 250 g (5-8 oz)
- c) pas moins de 90% v/v pour des produits pesant plus de 250 g (8 oz) 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, 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 "Préparation complète sur le plan nutritionnel utilisée dans les régimes à très faible valeur énergétique".

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 conseillé pour la consommation:

- a) La quantité d'énergie exprimée en kilocalories (kcal) et en kilojoules (kj);
- b) La quantité de protéines, de glucides assimilables et de lipides, exprimée en grammes;
- c) Les quantités de vitamines et 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 en éléments nutritifs journaliers recommandés, acceptables sur le plan international.

9.4 Date

La date de durabilité minimale doit être déclarée, conformément à la section 4.7.1 de la Norme générale.

9.5 Instructions d'entreposage

9.5.1 Emballage fermé

Toutes conditions d'entreposage particulières doivent être déclarées sur l'étiquette si la validité de la date en dépend. Les instructions d'entreposage du produit dans son récipient 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 récipient ouvert ou ne peut pas être conservé dans son récipient après ouverture.

9.6 Mode d'emploi

Le mode d'emploi de l'aliment fournira les renseignements suivants:

- La mention "Pour le traitement diététique de l'obésité" doit figurer sur l'étiquette à proximité immédiate du nom de l'aliment.
- Une mention précisant l'emploi du produit ne peut être recommandée à des fins autres que le traitement diététique de l'obésité.
- Une mention bien en vue, en caractères gras, à un endroit distant de tout autre texte écrit, imprimé, ou de représentations graphiques: "A ne pas utiliser plus de 6 semaines sans surveillance médicale".
- La mention "Une perte brutale de poids pendant une période excédant 6 semaines présente un risque pour la santé".
- Faire référence à l'importance de conserver des apports journaliers appropriés de liquide.
- Une mention stipulant que la quantité prescrite de produit doit être entièrement consommée.
- Un avertissement indiquant que le produit ne peut être utilisé par les femmes enceintes, allaitantes ou par les nourrissons, enfants et adolescents.

VOLUME IX, 4e PARTIE

Amendements aux Listes consultatives des sels minéraux et composés
vitaminiques utilisés dans les préparations alimentaires destinées aux
nourrissons et enfants en bas âge.

<u>Sels</u>	<u>Spécifications</u>	<u>Utilisation dans les préparations alimen- taires pour nourris- sons et enfants en bas âge</u>
2. <u>Source de phosphore</u> (P)	FCC, FAO/OMS	Toutes les préparations pour nourrissons et préparations de suite: aliments à base de céréales pour nourrissons et enfants en bas âge.
2.9 Acide phosphorique		
3. <u>Source de chlorure</u> (Cl)	FCC, FAO/OMS	Toutes les préparations pour nourrissons et préparations de suite: aliments à base de céréales pour nourrissons et enfants en bas âge.
3.8 Acide hydrochlorique		
9. <u>Source d'iode</u>	FCC, FAO/OMS	Préparations à base de lait, de substituts du lait et d'hydrolisats protéiques. Produits cuits au four.
9.3 Iodate de potassium		
<u>Formes vitaminiques spéciales</u> (page 56)		<u>Teneur maximale dans un aliment prêt à la consommation</u>
gomme arabique (gum acacia)		100 mg/kg
Dioxyde de silicone		10 mg/kg