

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 Câbles: Foodagri Rome Facsimile: (6) 57973152-5782610

ALINORM 93/26

F

PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS
Vingtième session
Genève, Suisse, 28 juin - 7 juillet 1993

RAPPORT DE LA 18ÈME SESSION DU COMITE DU CODEX
SUR LA NUTRITION ET LES ALIMENTS DIETETIQUES ET DE REGIME
Bonn-Bad Godesberg, Allemagne, 28 septembre - 2 octobre 1992

Note: La lettre circulaire CL 1992/27 NFSDU est jointe au présent rapport.

W/Z9605

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 Câbles: Foodagri Rome Facsimile: (6) 57973152-5782610

CX 5/20

CL 1992/27 - NFSDU
Octobre 1992

AUX:

- Points de contact du Codex.
- Participants à la 18ème session du Comité du Codex sur la Nutrition et les aliments diététiques et de régime
- Organisations internationales intéressées

DU: Secrétaire, Commission du Codex Alimentarius, Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires, FAO, Via delle Terme de Caracalla, 00100 Rome, Italie.

OBJET: Distribution du rapport de la 18ème session du Comité du Codex sur la nutrition et les aliments diététiques et de régime (CCNFSDU), Bonn-Bad Godesberg (Allemagne), 28 septembre - 2 octobre 1992, ALINORM 93/26.

Le rapport de la 18ème session du CCNFSDU est joint. Il sera présenté à la 20ème session de la Commission du Codex Alimentarius qui aura lieu à Genève, 28 Juin - 7 juillet 1993.

A. Questions pour prise en considération par la Commission

1. Adoption à l'étape 5 de l'avant-projet de norme pour les préparations alimentaires utilisées dans les régimes amaigrissants à valeur énergétique très faible (par. 48, Annexe II)

2. Mandat du Comité

Le Comité a recommandé que la phrase "et lorsqu'il est spécifiquement fait référence du Comité" soit éliminée du dernier tiret de son mandat dans le Manuel de Procédure et est convenu de demander à la Commission d'envisager la révision du mandat du Comité de manière à renforcer ses fonctions horizontales (par. 24).

3. Propositions de nouveaux travaux

En discutant ses activités à venir le Comité est convenu de commencer à travailler sur les documents suivants sous réserve d'approbation par la Commission;

(a) Avant projet révisé de norme pour les aliments exempts de gluten, pour circulation aux fins de commentaires à l'étape 3 (par. 83).

(b) Directives sur les exigences en matière d'enrichissement des produits à faible teneur en graisses (par. 25).

(c) Directives pour l'utilisation de succédanés non nutritifs des graisses (par. 25 et 108).

- (d) Révision des directives à l'usage des comités du Codex sur l'inclusion de dispositions sur la qualité nutritionnelle dans les normes alimentaires (ALINORM 87/26, Annexe IV, (par. 25 et 108).

B. Demande d'information

Au cours de la révision des dispositions pour les vitamines et sels minéraux dans les normes et directives Codex, le Comité a noté qu'il existait des évolutions significatives dans les recommandations pour l'étiquetage nutritionnel au niveau national et régional. Le Comité est convenu de demander au Secrétariat de préparer un document de base sur ce sujet, pour considération à sa prochaine session.

Les commentaires, suggestions et recommandations sur ce sujet sont sollicités. Ils doivent être envoyés à ce Service de préférence avant le 30 juin 1993.

RESUME ET CONCLUSIONS

Le résumé et les conclusions de la 18ème session du Comité du Codex sur la nutrition et le aliments diététiques et de régime sont les suivants:

Questions pour prise en considération par la Commission:

Le Comité:

- est convenu d'avancer à l'étape 5 l'avant-projet de norme pour les préparations alimentaires utilisées dans les régimes amaigrissants à valeur énergétique très faible (par. 33-48, Annexe II);
- est convenu de préparer un avant-projet révisé de norme pour les aliments exempts de gluten, à faire circuler pour commentaires à l'étape 3, sous réserve de l'approbation de la Commission (par. 83);
- a décidé d'élaborer des Directives sur les exigences en matière d'enrichissement des produits à faible teneur en graisse, sous réserve d'approbation par la Commission (par. 25);
- a décidé de considérer l'élaboration des Directives pour l'utilisation de succédanés non nutritifs des graisses, sous réserve de l'approbation de la Commission (par. 25 et 108);
- est convenu de considérer la révision des Directives à l'usage des Comités du Codex sur l'inclusion de dispositions sur la qualité nutritionnelle dans les normes alimentaires, sous réserve de l'approbation de la Commission (par. 25 et 108);

Autres questions d'intérêt pour la Commission:

Le Comité:

- est convenu de renvoyer à l'étape 3 l'avant-projet révisé de norme pour les aliments traités à base de céréales pour nourrissons et enfants en bas âge en relation avec les Directives pour la mise au point de préparations alimentaires d'appoint pour nourrissons du deuxième âge et enfants en bas âge, et de faire préparer une nouvelle version de la norme, pour circulation aux fins de commentaires supplémentaires (par. 32);
- est convenu d'avoir une nouvelle version de l'avant-projet de Directives pour les compléments diététiques et de la faire circuler pour commentaires à l'étape 3 (par. 106);
- est convenu de préparer un projet d'annexe sur l'iodation du sel à la norme sur le sel de qualité alimentaire, pour circulation aux fins de commentaires à l'étape 3 (par. 56);
- a décidé de considérer de nouveau la proposition de révision de la norme pour les aliments à faible teneur en sodium à sa prochaine session, à la lumière des travaux sur les Directives pour les allégations de nutrition et de santé dans l'étiquetage des aliments (par. 87);

RESUME ET CONCLUSIONS (suite)

- a décidé de continuer à travailler sur la révision des dispositions sur les vitamines et les sels minéraux dans les normes Codex et de rassembler des informations complémentaires dans ce domaine, pour examen par la prochaine session du Comité (par. 92-93);
- a approuvé une Table révisée de Proposition de conditions pour les allégations sur les teneurs en éléments nutritifs, pour considération par le Comité sur l'étiquetage des denrée alimentaires, dans le cadre de l'avant projet de Directives sur les allégations relatives à la nutrition et la santé dans l'étiquetage des denrées alimentaires (par. 76, Annexe III);
- a reconsidéré les méthodes d'analyse aux fins d'utilisation pour les normes pour les aliments spéciaux et a approuvé une liste de méthodes pour lesquelles une action était nécessaire, pour considération par le Comité sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage (par. 94-97, Annexe IV).

TABLE DES MATIÈRES

	<u>Page</u>
Introduction	1
Ouverture de la session	1
Adoption de l'ordre du jour	1
Désignation des rapporteurs	2
Questions d'intérêt pour le Comité résultant de la dix-neuvième session de la Commission, de la trente-neuvième session du Comité exécutif et d'autres comités Codex	2
Examen des considérations nutritionnelles dans les travaux de la Commission du Codex Alimentarius	3
Proposition visant à réviser la Norme Codex pour les aliments traités à base de céréales pour nourrissons et enfants en bas âge (CODEX STAN 74-1981) en relation avec les Directives sur les préparations d'appoint destinées aux nourrissons du deuxième âge et aux enfants en bas âge	4
Avant-Projet de norme pour les préparations alimentaires utilisées dans les régimes à valeur énergétique très faible	5
Examen d'un avant-projet sur l'iodation du sel à la Norme Codex pour le sel de qualité alimentaire (CODEX STAN 150-1985)	7
Examen des limites supérieures et inférieures pour les descripteurs quantifiant les éléments nutritifs dans l'Avant-Projet de directives sur les allégations relatives à la santé et à la nutrition dans l'étiquetage des produits alimentaires	8
Examen d'un Avant-projet de Norme révisée pour les aliments exempts de gluten (CODEX STAN 118-1981)	11
Révision de la Norme Codex pour les aliments à faible teneur en sodium (CODEX STAN 53-1981)	12
Examen des dispositions pour la vitamine A, le folate, le fer et la Vitamine B ₁₂ figurant dans les normes élaborées par le Comité	12
Directives sur les compléments diététiques, notamment vitamines et sels minéraux	14
Autres questions et travaux futurs	15
Date et lieu de la prochaine session	15
Etat d'avancement des travaux	16

ANNEXES

Annexe I	Liste des participants	17
Annexe II	Avant-projet de norme pour les préparations alimentaires utilisées dans les régimes amaigrissants à valeur énergétique très faible	24
Annexe III	Propositions de conditions pour les allégations sur les teneurs en éléments nutritifs	29
Annexe IV	Méthodes d'analyse pour lesquelles une action ultérieure est recommandée	30

INTRODUCTION

1. Le Comité du Codex sur la nutrition et les aliments diététiques et de régime a tenu sa dix-huitième session à Bonn-Bad Godesberg du 28 septembre au 2 octobre 1992, sous la présidence du Professeur Arpad Somogyi, Directeur de l'Institut Max von Pettenkofer du Bundesgesundheitsamt (Bureau Fédéral de la Santé). 113 délégués et observateurs de 24 pays membres et de 9 organisations internationales ont participé à la session. L'Annexe I du présent rapport donne une liste complète des participants.

OUVERTURE DE LA SESSION (Point 1 de l'ordre du jour)

2. La session a été ouverte par Madame J. Peters, Chef de la Division de la Consommation au Ministère Fédéral de la Santé, représentant le Secrétaire d'Etat auprès du Ministère de la Santé. Madame J. Peters a accueilli les participants et rappelé les objectifs du Codex qui sont la protection du consommateur, la sécurité et la facilitation du commerce international. Elle a souligné l'importance du travail accompli jusqu'ici par la Commission pour mettre au point des normes acceptées internationalement. Elle a noté que le Comité avait étendu son champ de compétence en 1983, et qu'il était le principal conseiller de la Commission en matière de nutrition. Elle a souligné l'importance de la prochaine conférence internationale sur la Nutrition FAO/OMS, eu égard aux problèmes très répandus de la malnutrition et des maladies en rapport avec l'alimentation, et noté que le résultat de ses travaux aurait des implications pour le travail de ce Comité.

3. Dans ses remerciements adressés à Madame Peters pour son allocution, le Président a rappelé le vaste domaine et les nombreuses tâches qui sont ceux du Comité. Il a déclaré qu'il fallait d'abord faire porter l'attention sur la santé, la sécurité et la protection du consommateur, et a fait remarquer que la révision des normes Codex avait commencé sur la recommandation de la Commission.

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

4. Le Comité était saisi du document CX/NFSDU 92/2, l'ordre du jour provisoire de la Session. Le Président a mis en évidence les points de l'ordre du jour concernant la procédure de révision des normes, ou qui étaient en rapport avec le travail des autres Comités du Codex. Il a été noté qu'au point 12 de l'ordre du jour, "Révision des dispositions prévues pour la vitamine A, le folate, le fer, la vitamine B 12 dans les normes élaborées par le Comité", la question des méthodes d'analyse serait prise en compte sur la base du document CX/NFSDU 92/1 Addendum 1.

5. Afin de faciliter les discussions sur les méthodes d'analyse contenues dans les normes NFSDU et sur la révision des dispositions prévues pour les vitamines et les minéraux (Point 12 de l'ordre du jour), le Comité est convenu de mettre en place deux groupes de travail respectivement placés sous la présidence du Dr. J. Chopra (USA) et du Professeur Jean Rey (France).

6. Le délégué de l'Argentine a exprimé ses regrets pour l'absence d'interprétation en espagnol dans cette session.

7. Le Comité a adopté l'ordre du jour tel que proposé dans le document CX/NFSDU 92/1.

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

8. Le Comité est convenu de confier les rôles de rapporteurs aux délégations suivantes:

- Etats-Unis pour le texte anglais
- Suisse pour le texte français
- Allemagne pour le texte allemand

QUESTIONS D'INTERÊT POUR LE COMITE A LA SUITE DE LA 19ÈME SESSION DE LA COMMISSION; DE LA 39ÈME SESSION DU COMITE EXECUTIF ET DES AUTRES COMITES DU CODEX (Point 4 de l'ordre du jour)

9. Le Comité était saisi du document CX/NFSDU 92/2, contenant des questions d'intérêt particulièrement importantes pour le Comité, et présentées par le Secrétariat. Le Comité a noté les recommandations de la conférence FAO/OMS sur les normes alimentaires, telles qu'avalisées par la Commission, touchant l'amélioration de la participation du consommateur, la révision des procédures et des normes Codex, et l'approche horizontale dans la normalisation alimentaire. Le Comité a aussi noté la clarification donnée par le Comité Exécutif quant aux responsabilités des CCNFSDU, CCMAS et CCFL en matière de méthodologie. Le Comité a pris note des activités de CCFAC, eu égard à la proposition de Norme Générale pour les additifs alimentaires. Certaines délégations ont mis en cause la décision du CCFAC d'interrompre le travail sur l'aflatoxine M 1 dans le lait destiné aux aliments pour nourrissons.

10. Les principales conclusions générales de la 25ème session du CCFH ont été présentées, particulièrement l'avancement à l'étape 8 du Projet de dispositions générales ayant trait à l'hygiène dans les normes Codex, le projet de principes et applications du point de contrôle critique dans l'analyse des risques (HACCP) et la révision des Principes Généraux d'Hygiène Alimentaire. En réponse à des questions sur l'insertion du HACCP dans les Principes Généraux, il a été indiqué que la version révisée, en cours de rédaction, serait transmise aux gouvernements pour commentaires et ferait l'objet d'un examen approfondi à la prochaine session du CCFH.

11. Le Comité a été ensuite informé des recommandations faite à la Commission par le Comité sur les Principes Généraux lors de sa dernière session: ces recommandations incluent la suppression de l'"acceptation a titre d'objectif" et l'extension de l'acceptation sous le principe de la "libre distribution" à toutes les normes Codex; la possibilité d'adopter les normes aux étapes 5 et 8 à la majorité des deux-tiers des suffrages exprimés; l'alignement des procédures d'élaboration et l'établissement d'une procédure de "circuit rapide"; et des recommandations que les Normes Codex "révisées" ne comprennent que des dispositions essentielles.

12. Le délégué d'Argentine a exprimé son accord sur l'attention donnée en priorité aux problèmes de production hygiénique des aliments et avec l'approche horizontale de la normalisation alimentaire, et la recommandation visant à accélérer l'élaboration des amendements.

13. En réponse à une question sur le mandat du Comité, le Secrétariat a rappelé que le CCNFSDU était un comité sur les produits, dont le mandat s'étendait à la nutrition, et qu'aucun changement dans son mandat n'avait été proposé par la Commission ou le Comité sur les Principes Généraux. Cette question a été discutée plus en détail au point 5 de l'ordre du jour (par. 22-24).

14. Le Comité a été informé des importantes préparations pour la Conférence Internationale sur la Nutrition aux niveaux régional et international, de la participation et des contributions considérables à la réunion préparatoire du Comité pour l'ICN tenue à Genève du 18 au 24 Août 1992. Le représentant de l'OMS a indiqué que le rapport de cette réunion serait distribué dans un futur proche.

EXAMEN DES CONSIDERATIONS NUTRITIONNELLES DANS LES TRAVAUX DE LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS (Point 5 de l'ordre du jour)

15. Le Comité était saisi du document CX/NFSDU 92/3 contenant le rapport du Dr. N. Tape (Canada), CX/NFSDU 92/3 - Addendum 1 contenant les commentaires écrits du Danemark et de la Nouvelle Zélande, et CX/NFSDU 92/3 - Addendum 2, contenant les commentaires écrits des Etats-Unis.

16. Le Président a rappelé le contexte de ce point de l'ordre du jour. A la seizième session du CCNFSDU, il avait été suggéré que le Comité examine les moyens de répondre aux préoccupations concernant l'ingestion excessive de graisses, de sucres et de sodium et l'ingestion insuffisante de fibres, particulièrement aiguë dans les pays développés. Le Comité est convenu lors de sa dix-septième session qu'il faudrait envisager le recrutement d'un consultant qui examinerait les recommandations actuelles en matière de nutrition dans les directives et normes Codex, et préparerait des recommandations pour l'action future du Comité. La Commission a entériné cette procédure (ALINORM 91/40, para. 275), et par conséquent, la FAO a recruté un consultant, le docteur Norman W. Tape, du Canada, qui a préparé un document pour prise en considération par le Comité.

17. Le Comité a exprimé son appréciation à l'auteur pour l'étendue et la qualité du document, et l'a remercié pour sa contribution riche en information et de grande valeur sur un problème important et très complexe.

18. Le Comité est convenu que ce document était utile pour définir la future orientation et le programme de travail du Comité. Tout en approuvant les recommandations du document, le Comité a noté la position de la délégation des Etats-Unis selon laquelle il ne faudrait pas prendre cet accord pour un entérinement par le Comité du rapport d'un groupe d'étude sur les régimes, la nutrition et les maladies chroniques (OMS Tech. Rep. Séries 497, 1990), rapport auquel il est fait largement référence dans le document préparé par le consultant. La délégation des Etats-Unis a en outre déclaré qu'elle ne soutenait pas l'adoption de directives globales parce qu'il existe encore des variations considérables dans les besoins alimentaires et les problèmes de population à l'échelle mondiale. Le Comité a aussi noté que le projet de plan d'action en préparation pour la Conférence internationale sur la nutrition faisait pression pour adopter des objectifs diététiques au niveau national plutôt qu'au niveau global.

19. Le Comité a été d'accord avec les positions de plusieurs délégations selon lesquelles les aspects régionaux devaient être pris en considération en définissant des recommandations diététiques, et le principe de subsidiarité devait être respecté. Le Comité est aussi convenu que les directives diététiques ne s'appliquaient généralement pas aux nourrissons et aux jeunes enfants.

20. Le Comité a signifié son accord avec les conclusions du document selon lesquelles les normes alimentaires par elles-mêmes ne peuvent promouvoir des régimes sains ou servir à atteindre des objectifs diététiques bien qu'elles puissent jouer un rôle de soutien à cet égard.

21. Plusieurs délégations ont exprimé des réserves sérieuses et générales sur les allégations et les prises de position concernant la relation régime/maladie et le Comité a été d'accord que davantage d'informations scientifiques était nécessaire pour étayer l'existence de ces relations.

22. Plusieurs délégations et l'observateur de l'IOCU ont déclaré que le statut exact et le mandat du Comité n'étaient pas clairs. Il a été noté que son mandat implique qu'il a aussi des fonctions horizontales pour approuver les dispositions nutritionnelles dans d'autres normes des Comités et un rôle de conseil à la Commission sur les questions de nutrition.

23. Une délégation a proposé que le Comité abandonne des nouvelles normes verticales et rigides pour adopter une plus grande collaboration avec le CCFL sur l'étiquetage, ce qui permettrait au consommateur d'être informé pour ses choix. Le délégué a aussi noté les implications de la Conférence Internationale sur la Nutrition pour les travaux futurs du Comité et a suggéré que la Commission du Codex Alimentarius réexamine et clarifie son statut.

24. Le Comité a recommandé que l'expression "et lorsqu'il est spécifiquement fait référence au Comité" soit éliminée du dernier tiret de son mandat dans le Manuel de Procédure et est convenu de demander à la Commission de considérer une révision du mandat du Comité dans le sens d'un renforcement des fonctions horizontales.

25. Le Comité a aussi convenu d'inclure dans ses travaux futurs les sujets suivants proposés dans le document:

- Elaboration de directives sur les exigences en matière d'enrichissement des produits à faible teneur en graisse et examen de la nécessité et de la nature de directives pour l'utilisation des succédanés non nutritifs des graisses. Le Comité a accepté l'offre des délégations française et allemande de préparer un projet de document à discuter lors de la prochaine réunion.
- Examen d'une révision des Directives à l'usage des comités du Codex sur l'inclusion de dispositions sur la qualité nutritionnelle dans les normes alimentaires. Une lettre circulaire sera envoyée dans le but d'obtenir les commentaires des gouvernements et la délégation du Canada a accepté de préparer un projet de document en vue de son examen à la prochaine réunion.

26. Le Comité a noté qu'une révision extensive des aspects nutritionnels des matières grasses est en cours de préparation conjointement par la FAO/OMS pour 1993.

PROPOSITION VISANT A REVISER LA NORME CODEX POUR LES ALIMENTS TRAITES A BASE DE CEREALES POUR NOURRISSONS ET ENFANTS EN BAS AGE (CODEX STAN 74-1981) EN RELATION AVEC LES DIRECTIVES SUR LES PREPARATIONS D'APPOINT DESTINEES AUX NOURRISSONS DU DEUXIEME AGE ET AUX ENFANTS EN BAS AGE (Point 6 de l'ordre du jour)

27. Le Comité était saisi des documents suivants: CX/NFSU 92/4 contenant le projet de révision et CX/NFSU 92/4 - Addendum 1 comprenant les commentaires écrits du Canada et des Etats-Unis.

28. Le Président a présenté brièvement le document dans son contexte. Le CCNFSU avait élaboré des Directives pour la mise au point des préparations alimentaires d'appoint pour nourrissons du deuxième âge et enfants en bas âge (ALINORM 91/26, Annexe II) en réponse à un souhait, exprimé par les pays en voie

de développement a travers la FAO/OMS, d'être guidés dans la préparation des aliments pour nourrissons et enfants à l'aide des matières premières localement disponibles. Ces Directives ont été adoptées par la Commission du Codex Alimentarius lors de sa 19ème session en 1991.

29. Afin d'éviter toute duplication possible entre la Norme Codex pour les préparations alimentaires à base de céréales et les Directives, la Commission avait demandé que le CCNFSDU refonde la norme et les directives en un document unique. Il était également nécessaire de considérer les amendements à la norme elle-même.

30. De nombreuses délégations ont mis en doute l'utilité d'une fusion des deux documents, car ils visent des groupes de produits alimentaires nettement différents. Une question a également été soulevée concernant les intentions de la Commission en recommandant l'intégration des deux textes.

31. De nombreuses délégations ont également manifesté leur préoccupation quant au fait que l'intention originelle et l'objectif des Directives risquaient d'être perdus dans une norme unique. De nombreuses délégations ont estimé que le document unique requérait de nombreuses améliorations.

Statut de la norme

32. Le Comité a convenu qu'un projet révisé de norme soit rédigé par la délégation suisse en collaboration avec la France, les Etats-Unis et les Pays-Bas, étant entendu que le document unique conserverait l'idée et les objectifs originels de ces Directives. La norme révisée sera distribuée pour commentaires à l'étape 3 avant la prochaine session du Comité.

AVANT-PROJET DE NORME POUR LES PREPARATIONS ALIMENTAIRES UTILISEES DANS LES REGIMES A VALEUR ENERGETIQUE TRÈS FAIBLE (Point 7 de l'ordre du jour)

33. Le Comité était saisi de l'Avant-projet de norme pour les préparations alimentaires utilisées dans les régimes à valeur énergétique très faible, tel que présenté dans l'annexe VI de l'ALINORM 91/26. En réponse à sa lettre circulaire CL 1992/9 - NFSDU, le Comité était saisi des commentaires des gouvernements et des organisations internationales figurant dans les documents CX/NFSDU 92/5 (Danemark, Allemagne, Nouvelle-Zélande, Norvège, Suède, ISDI), CX/NFSDU 92/5 - Add. 1 (nouvel avant-projet de norme proposé par l'ISDI), CX/NFSDU 92/5 - Add. 2 (Canada, Etats-Unis).

34. Certaines délégations ont indiqué que de telles préparations alimentaires ne pouvaient être utilisées dans leurs pays que sous surveillance médicale et même, dans un cas, uniquement sur ordonnance. Ces préparations alimentaires seraient donc considérées comme des préparations alimentaires destinées à des fins médicales. L'observateur de la CEE a informé le Comité que le Comité scientifique de la CEE sur les aliments (SCF) avait adopté une approche semblable.

35. Les délégations des Pays-Bas et du Royaume-Uni, ainsi que l'observateur de l'ISDI ont estimé que les régimes à très faible valeur énergétique ne posaient pas de risque pour la santé s'ils étaient utilisés pendant une période limitée, moins de six semaines par exemple, et que par conséquent on ne devrait pas les considérer comme des aliments destinés à des fins médicales. De nombreuses délégations ont souligné que l'utilisation de ces régimes, sur quelque période que ce soit, n'était jamais sans conséquences pour la santé, qu'elle entraînait non seulement une perte de graisses mais encore de la masse maigre. De nombreuses délégations ont remarqué que le poids tend à augmenter rapidement après avoir diminué pendant le régime utilisant de tels aliments. On a signalé le danger que posent ces variations de poids corporel car elles peuvent accroître le risque d'obésité à long terme et

augmenter le risque de maladies cardiaques. De nombreuses délégations ont signalé que la pratique fréquente de ces régimes était contraire aux recommandations nutritionnelles actuelles et que ces préparations alimentaires pour régimes à très faible valeur énergétique étaient vendues librement dans de nombreux pays où l'on risquait donc de les prendre sans aucun avis médical. La délégation du Royaume-Uni considérait que l'étiquetage de ces produits devrait comporter une recommandation sur leur durée d'utilisation.

36. Après un échange de vue approfondi, le Comité est convenu que la question de l'ordonnance médicale était de la responsabilité des gouvernements et qu'un étiquetage approprié revêtait une importance cruciale pour éviter une utilisation inappropriée de ces aliments afin d'assurer la protection des consommateurs.

37. Le Comité a accepté la proposition de la délégation australienne d'amender la section 1 (Champ d'application) en lui ajoutant une mention selon laquelle ces préparations alimentaires sont destinées à des fins médicales spéciales et doivent être utilisées sous surveillance médicale, quelle que soit la durée du régime. Il faudrait également inclure une mention prévoyant que la question de l'ordonnance médicale soit décidée par les autorités nationales. Le Comité a en outre convenu que, dans la section 9. (Etiquetage), la première mention du point 9.6 devait être libellée "A utiliser uniquement sous surveillance médicale."

38. Le Comité est convenu que le terme à utiliser dans le titre et dans les sections pertinentes est "régime à valeur énergétique très faible" en remplacement de "régime à valeur calorique très faible", ceci afin d'utiliser la terminologie SI en vigueur. Le Comité a également convenu qu'il s'agit de régimes pour la "réduction du poids" plutôt que le "contrôle du poids".

39. Après un large échange d'opinions, le Comité est convenu que ces régimes assuraient un apport énergétique journalier compris entre 450 et 800 kcal au lieu de 600 kcal afin d'éviter une lacune dans l'apport énergétique journalier visé dans d'autre Normes Codex. Par exemple la norme pour les préparations alimentaires destinées aux régimes amaigrissants (adoptée lors de la dernière session de la Commission) s'applique aux régimes fournissant au minimum 800 kcal.

40. Le Comité a aussi convenu que la définition de la section 3.2.1. définissant la qualité des protéines devait être cohérente avec la recommandation de la Consultation d'experts FAO/OMS sur l'évaluation de la qualité protéique (décembre 1989). (FAO Alimentation et Nutrition Document 51, 1991).

41. Le Comité a refusé la proposition de décrire de telles préparations alimentaires comme "complètes sur le plan nutritionnel" étant donné que ces préparations alimentaires ont une faible valeur énergétique, ne contiennent que certains éléments nutritifs et un tel étiquetage pourrait tromper le consommateur.

42. Le Comité a discuté sur le fait de savoir si les facteurs essentiels de composition et de qualité s'appliquent à ces aliments tels que vendus ou préparés (prêts à consommer). Le Comité a noté que l'on peut utiliser divers liquides nutritifs autres que l'eau pour reconstituer ces aliments et que ces liquides accroissent leur teneur énergétique. Certaines délégations ont estimé que la norme s'appliquait à la préparation alimentaire proprement dite, telle qu'elle est vendue, quelles que soient les instructions de préparation. D'autres délégations ont estimé qu'il fallait examiner le produit final tel que consommé. Le Comité a décidé que les facteurs essentiels de composition et de qualité s'appliquaient au produit tel que vendu et que ce dernier, préparé conformément aux instructions ne fournirait pas d'apport énergétique journalier supérieur à 800 kcal.

43. Un échange de vues approfondi a eu lieu sur la quantité minimum d'hydrates de carbone, et des arguments scientifiques ont été avancés avec pour effet que la quantité minimum devait être abaissée à 40 g. Le Comité est convenu de retenir le niveau de 50 g et de spécifier des "hydrates de carbone disponibles". Le Comité a également accepté la proposition qu'un document examinant ce sujet soit préparé par l'ISDI pour considération à la prochaine réunion.

44. Certaines délégations ont estimé qu'une liste positive de vitamines et sels minéraux ainsi que d'autres éléments nutritifs essentiels devrait être incluse. A ce titre, le Comité a décidé d'attendre les conclusions du groupe de travail sur les vitamines et les oligo-éléments qui s'est réuni au cours de la présente session. (Voir par. 88 - 93).

45. Au cours des débats sur la section 9. (Étiquetage), le Comité a noté que des dispositions détaillées d'étiquetage avaient été formulées à l'intention de ces préparations alimentaires, mais qu'il avait été décidé ensuite qu'il s'agissait d'aliments destinés à des fins médicales spéciales. Par conséquent, ces aliments devaient être étiquetés conformément à la Norme pour les mentions d'étiquetage et les allégations concernant les aliments destinés à des fins médicales spéciales. Par ailleurs, le Comité est aussi convenu que certaines exigences en matière d'étiquetage, liées particulièrement aux régimes à très faible valeur énergétique, devraient figurer dans cette section. Après des discussions détaillées sur le point 9.6 (Mode d'emploi), le Comité a convenu que les dispositions y figurant devaient inclure une mention de la nécessité d'une surveillance médicale, une autre indiquant que le but de ce produit est le traitement diététique de l'obésité, un avertissement selon lequel ces aliments ne doivent pas être utilisés par certaines catégories de personnes sensibles et une mention concernant les précautions à prendre et les contre-indications.

46. La délégation des Pays-Bas a exprimé l'opinion que les contre-indications devraient être spécifiées dans la norme puisque l'on peut s'attendre à ce qu'il n'y ait pas toujours un accord général sur celles-ci, même parmi les experts. Le Comité a cependant convenu que les contre-indications n'avaient pas besoin d'être énoncées dans la section sur le mode d'emploi étant données qu'elles relèvent du domaine de responsabilité des fabricants conformément à la réglementation de chaque pays. Afin d'être cohérent avec la norme pour les mentions d'étiquetage et les allégations pour les aliments destinés à des fins médicales, il a donc été décidé d'utiliser la formulation générale du paragraphe 4.5.2 de ladite norme. Il a été souligné en outre que, comme il était spécifié que ces préparations seraient utilisées sous surveillance médicale, il serait préférable de laisser la question des précautions et contre-indications à celle-ci, au cas par cas.

47. La délégation de l'Argentine a indiqué que la déclaration du pays d'origine devrait être obligatoire, comme c'est le cas en Argentine.

Statut de la norme

48. Le Comité est convenu d'avancer l'avant projet de norme à l'étape 5 de la Procédure Codex. Le texte révisé de l'avant projet de norme figure à l'Annexe II du présent rapport.

EXAMEN D'UN AVANT-PROJET D'ANNEXE SUR L'IODATION DU SEL A LA NORME CODEX POUR LE SEL DE QUALITE ALIMENTAIRE (CODEX-STAN 150-1985) (Point 8 de l'ordre du jour)

49. Lors de ses 16ème et 17ème sessions, le Comité est convenu qu'il serait possible de préparer des conseils sur l'iodation du sel comme principale méthode de lutte contre les troubles liés aux carences en iode et dont souffrent des millions de personnes principalement dans les pays en voie de développement.

50. La Commission étant consciente des importantes activités régionales et mondiales et d'une résolution de l'Assemblée mondiale de la santé (WHA 43.2) concernant la suppression des troubles liés aux carences en iode, et reconnaissant l'importance de l'iodation du sel, a demandé au Secrétariat de faire préparer une annexe sur l'iodation pour la Norme Codex sur le sel de qualité alimentaire (CODEX STAN 150-1985). Des commentaires et suggestions ont été demandés par lettre circulaire CL 1991/12 NFSDU.

51. Le Président a présenté le document CX/NFSDU 92/6 relatif à ce point de l'ordre du jour et contenant les commentaires des pays suivants: Danemark, Finlande, Allemagne, Nouvelle-Zélande, Norvège, Pologne, Suède et Zimbabwe, ainsi que le document CX/NFSDU 92/6 Add. 1 contenant les commentaires du Canada et des Etats-Unis.

52. Une délégation a succinctement décrit l'expérience accumulée dans son pays avec l'iodation du sel et a souligné que l'harmonisation mondiale de l'iodation pouvait se faire avec l'iodate de potassium et de sodium qui se sont avérés inoffensifs sur une période de plusieurs années.

53. La délégation de l'Argentine a déclaré que l'addition d'iodate de potassium devait être évitée dans tous les aliments à cause de sa composition chimique.

54. Une autre délégation a discuté des problèmes rencontrés lorsqu'on se sert d'un vecteur d'iodation autre que le sel et, bien qu'il y ait des technologies d'iodation adéquates, a souligné la nécessité de discuter des quantités d'iode à rajouter. Le Comité a réalisé qu'une normalisation globale pouvait s'avérer difficile vu la diversité des habitudes de consommation de sel, la gravité des troubles dus à une carence en iode et en raison d'autres facteurs.

55. La représentante de l'OMS a informé le Comité des préoccupations soulevées au sujet de la sécurité de l'iodate de potassium à la 43ème AMS et a renvoyé le Comité à l'Annexe 5 du 37ème rapport du Comité mixte FAO/OMS sur les additifs alimentaires qui avait considéré cette question (OMS Tech. Rep. Ser. 806, 1991). Le JECFA a conclu que l'usage de l'iodate de potassium pour contrôler la déficience en iode devrait être poursuivi et a déclaré que l'iodate de potassium était plus adapté à cet usage que l'iodure de potassium. La représentante a aussi donné une brève description du programme d'iodation du sel dans les pays en voie de développement et les connaissances étendues accumulées au cours des 2 ou 3 dernières décennies.

56. Le Comité a accepté la proposition faite par la délégation allemande d'un projet d'annexe à la norme sur le sel de table. Ce projet d'annexe sera prêt à temps en vue de sa distribution pour commentaires avant la prochaine session du Comité.

EXAMEN DES LIMITES SUPERIEURES ET INFERIEURES POUR LES DESCRIPTEURS QUANTIFIANT LES ELEMENTS NUTRITIFS DANS L'AVANT-PROJET DE DIRECTIVES SUR LES ALLEGATIONS RELATIVES A LA SANTE ET A LA NUTRITION DANS L'ETIQUETAGE DES PRODUITS ALIMENTAIRES (Point 9 de l'ordre du jour)

57. Le Comité était saisi des documents CX/NFSDU 92/7 contenant l'Annexe I du CX/FL 91/9 où figurent les limites des descripteurs quantifiant les éléments nutritifs. Les commentaires des gouvernements ont été présentés sous la forme des documents CX/NFSDU 92/7, Addendum 1 (Allemagne, Danemark, Nouvelle-Zélande) et CX/NFSDU 92/7, Addendum 2 (Etats-Unis).

58. La délégation du Canada a rappelé que, lors de sa 21ème session, le CCFL avait examiné en détail l'avant-projet de directives sur les allégations relatives à la nutrition et la santé dans l'étiquetage des produits alimentaires, et avait convenu de demander conseil au CCNFSU en ce qui concerne la proportion dans laquelle un élément nutritionnel doit être réduit ou augmenté pour justifier l'emploi d'un descripteur approprié. La Commission avait approuvé cette démarche.

59. Certaines délégations ont remis en question l'inclusion, dans l'avant-projet de norme, des allégations relatives à la santé. Le Président a rappelé au Comité que son mandat n'était pas de discuter des directives dans leur intégralité, ceci étant de la responsabilité du CCFL - mais d'examiner plus spécialement les quantités d'éléments nutritifs et les allégations telles que proposées au tableau I du document CX/NFSU 92/7.

60. En ce qui concerne les aspects généraux des allégations proposées, certaines délégations ont estimé que les conditions des allégations ne devaient pas se référer à "par ration" mais seulement à une teneur de 100 mg ou 100 ml; d'autres délégations et l'observateur de l'IOCU ont estimé que l'idée de "par ration" était mieux appropriée dans certains cas, en particulier pour les liquides.

61. Le Comité est convenu de supprimer toute référence aux "par ration" dans le tableau. Les délégations des Etats-Unis et du Royaume-Uni ont exprimé des réserves quant à cette suppression. Le Comité est convenu que, les rations de liquides étant généralement plus importantes, la quantité d'énergie ou un nutriment dans 100 ml de liquide pourrait représenter 50% de la quantité correspondante permise dans 100 g de produit solide.

62. Les délégations de l'Argentine et de l'Australie ont estimé que, lorsque le terme "exempt de" était employé, aucune trace du composant concerné ne devait être décelée dans l'aliment. Toutefois, le Comité a convenu que pareille exigence était impraticable et que des traces négligeables du point de vue nutritionnel pouvaient être présentes.

Energie

63. De nombreuses délégations ont signalé qu'il serait difficile de s'entendre sur une définition satisfaisante des aliments de référence et sur une teneur "réduite" en énergie. Le Comité a convenu que la section 7 (Allégations comparatives) de l'avant-projet de directives couvrirait de manière appropriée les allégations de teneur réduite, et a décidé de supprimer dans le tableau la référence à une faible teneur en énergie. Le Comité a également décidé de recommander que le point 7.3 soit révisé pour qu'y figure la définition d'une réduction minimale nécessaire pour permettre une allégation.

64. Le Comité n'a pas accepté la proposition d'abaisser la valeur de 20 kcal par 100 ml de liquide à 10 kcal/100 ml, mais a convenu d'adopter les conditions de la "faible teneur en énergie" proposée dans le tableau du document CX/FL 91/9.

Graisses

65. Le Comité est convenu des valeurs suivantes: 3 g/100 g (solides) et 1,5 g/100 ml (liquides) pour faible teneur en graisses et 0,15 g par 100 g ou ml pour "exempt de graisse". Le Comité a aussi estimé qu'il ne fallait pas alléguer l'absence de graisse ou de tout autre élément nutritif dans les aliments qui ne contiennent pas l'élément nutritif en question à l'état naturel.

Graisses saturées

66. Le Comité est convenu de la valeur suivante: [1,5 g/100 g] pour les solides et [10% d'énergie], cette teneur étant recommandée dans de nombreuses directives. Toutefois, il a été souligné que la recommandation de 10% d'énergie à partir de graisses saturées s'appliquait au régime entier, pas aux aliments individuels. Le Comité a décidé de mettre 10% d'énergie entre crochets tout en notant que ce pourcentage serait réexaminé à l'avenir.

Cholestérol

67. Le Comité a retenu le point de vue exprimé par plusieurs délégations que les allégations pour les aliments "exempts de Cholestérol" n'avaient aucune signification dans de nombreux cas. Il a par conséquent décidé de supprimer la mention "exempt de cholestérol". Les délégations des Pays-Bas et du Royaume Uni étaient d'avis que les allégations relatives au cholestérol étaient en général sans signification et ne devraient par conséquent pas être employées.

68. Le Comité a pris note que le niveau de cholestérol dans un aliment devait être considéré en rapport avec la quantité de graisses saturées et le pourcentage d'énergie provenant de celles-ci. Il est convenu de décrire "faible" en cholestérol par un niveau maximum de 20mg/100g pour les solides 10 mg/100 g pour les liquides avec une limite de 1,5 g de graisses saturées/100 g pour les solides, 0,75 g/kg pour les liquides ou une exigence (entre crochets) que les graisses saturées n'apportent pas plus de 10% de l'énergie absorbée.

Sucres

69. Le Comité a décidé que cette section ferait référence à tous les sucres, et non simplement au "sucre". Il est de plus convenu d'éliminer la référence à "faible" dans la mesure où une telle définition n'est pas nutritionnellement pertinente, et de définir "exempt de" comme ne contenant pas plus de 0,5 g/100 g ou 0,25 g/100 ml, suivant l'accord précédent sur l'expression "exempt de". (Voir par. 62).

70. Une délégation a exprimé l'avis que la présence de sucre même à l'état de traces ne serait pas compatible avec une allégation sur l'effet bénéfique pour la santé dentaire.

Sodium

71. Le Comité est convenu d'éliminer la référence à "et au moins 50% de moins de sodium" et de se concentrer sur les niveaux par 100 g. Quelques délégations ont été d'avis qu'on n'avait pas besoin de trois catégories, et qu'il fallait seulement retenir les mentions "faible" et "exempt de". Il a également été souligné qu'il convenait d'éviter la confusion avec la norme pour les aliments à faible teneur en sodium. Le Comité est convenu de garder les trois catégories proposées dans le tableau, avec "Très faible" et "Exempt de" entre crochets.

Fibres

72. Le Comité est convenu d'éliminer la référence "Très élevé" et de laisser les niveaux proposés dans le tableau pour "Source" et "élevé" entre crochets.

Protéines

73. Le Comité est convenu d'éliminer la référence "Très élevé" et de spécifier que le pourcentage des RDA s'applique à 100 g d'aliment.

Vitamines et sels minéraux

74. Le Comité est convenu d'éliminer les références "excepté la vitamine C" et "très élevé", et ainsi d'incorporer les conditions pour la vitamine C dans la section consacrée aux vitamines et aux sels minéraux. Le Comité a aussi noté qu'il fallait prendre en considération les risques causés par une ingestion excessive de ces aliments nutritifs.

75. Plusieurs délégations ont été d'avis que la valeur de 5% pour "Source" devait être portée à 10% ou 15% de la référence RDA. L'observateur de la CEE a informé le Comité que la législation communautaire permettait les allégations nutritionnelles pour les vitamines et minéraux seulement si les teneurs présentes spécifiées d'aliment (100 g ou 100 ml) n'étaient pas inférieures à 15% de la RDA de référence. La délégations du Royaume-Uni a proposé un niveaux de [20-50%] pour "source". Le Comité est convenu de proposer les niveaux de 10-15% pour "source" et [20-30%] pour "élevé" entre crochets. Ces teneurs se réfèrent à 100 g ou 100 ml d'aliments.

76. Le Comité est convenu d'annexer les Tables révisées au présent rapport, à l'Annexe III et de les transmettre pour examen au Comité du Codex pour l'Étiquetage des denrées alimentaires.

EXAMEN D'UN AVANT-PROJET DE NORME REVISEE SUR DES ALIMENTS EXEMPTS DE GLUTEN (CODEX STAN 118-1981) (Point 10 de l'ordre du jour)

77. Le Comité était saisi des documents CX/NFSDU 92/8 et CX/NFSDU 92/8 Add. 1 qui contenaient respectivement les commentaires écrits du Canada, de l'Allemagne, des Etats-Unis et de l'ISDI.

78. Le Président a présenté le point de l'ordre du jour en rappelant qu'à la dernière session du Comité, il avait été convenu que les progrès accomplis dans la caractérisation chimique du gluten et de l'intolérance humaine à son égard justifiaient la revision et l'actualisation de la norme.

79. Le Président a aussi souligné la préoccupation croissante due à l'usage répandu d'additifs à base de gluten dans des aliments qui ne contiennent pas de gluten naturellement, comme la viande, le poisson, la volaille, les saucisses, les glaces, la margarine, la mayonnaise, les produits laitiers. Cet accroissement est susceptible de créer des problèmes aux personnes qui souffrent d'intolérance au gluten. La question a été soulevée à la quinzième session du CCNFSDU (ALINORM 89/26, par. 103-104) et a été récemment soulevée auprès du Secrétariat du Codex par l'Association des sociétés coeliaques et des cliniciens européens.

80. Une délégations a informé le Comité qu'on a fait face avec succès aux sérieux problèmes des additifs à base de gluten dans les aliments par un étiquetage approprié, comprenant des mentions claires sur les ingrédients.

81. L'observateur de l'Association des sociétés coeliaques européennes a informé le Comité qu'un meilleur étiquetage et une surveillance accrue sont nécessaires pour éviter le risque encouru par les patients coeliaques du fait de l'usage étendu des additifs à base de gluten dans les aliments. L'observateur a présenté un rapport sur les progrès importants accomplis dans la méthodologie analytique du gluten, et sur la valeur proposée de 10 mg/100 g de prolamine dans

l'amidon de blé. L'observateur a aussi indiqué qu'une limite de 1 mg/100 g pour les aliments exempts de gluten devrait être considérée et que des réglementations pour de bonnes pratiques de fabrication sous surveillance spéciale étaient nécessaires pour éviter la contamination croisée par des traces de gluten. Plusieurs délégations ont été d'avis que la définition des "aliments exempts de gluten" dans la norme devait être amendée pour ne comprendre que les aliments qui ne contiennent pas de blé, d'avoine, d'orge, de seigle, de triticale, ni d'éléments de ces plantes. Le Comité a pris note qu'une nouvelle définition a été proposée pour le gluten en tant que fraction protéique (la prolamine) qu'on trouve communément dans le blé, l'avoine, l'orge, le seigle et le triticale.

82. Le Comité est convenu que le niveau de gluten et les méthodes pour le déterminer constituaient des points cruciaux dans la révision de la norme. Plusieurs délégations ont été d'avis que la limite de 10 mg de prolamine/100 g de produits était acceptable pour le moment, mais le Comité a décidé que ce chiffre devait rester entre parenthèses en attendant l'adoption d'une méthode appropriée. Le Comité était conscient des importants progrès accomplis dans la méthodologie d'analyse du gluten, mais ne voulait pas retarder la révision de la totalité de la norme à cause du manque de méthodes éprouvées. De même le Comité a été informé de recherches inter-laboratoires menées aux Pays Bas sur deux méthodes.

83. Le Comité a accepté et apprécié l'offre faite par les délégations des Pays Bas et USA de préparer un projet révisé qui prendrait en compte les limites convenues de 10 mg/100 g de prolamine. Le projet révisé sera communiqué pour commentaires à l'étape 3 et révisé à la prochaine session du Comité.

REVISION DE LA NORME CODEX POUR LES ALIMENTS A FAIBLE TENEUR EN SODIUM (CODEX STAN 53-1981) (Point 11 de l'ordre du jour)

84. Le Comité était saisi des commentaires écrits du Danemark et de l'Allemagne (CX/NFSDU 92/9 Add.1), et du Canada et des Etats-Unis (CX/NFSDU 92/9 - Add. 1).

85. Le Comité a noté qu'on affronte actuellement le problème de réduire l'ingestion de sodium par l'étiquetage et l'éducation du consommateur. Le Comité a aussi noté que le besoin d'aliments diététiques spécifiques à faible teneur en sodium était réduit sauf pour certains consommateurs qui sont sous surveillance médicale.

86. Le Comité a pris note que plusieurs délégations avaient proposé une interruption du travail de révision et l'élimination de la norme, alors que d'autres délégations étaient d'avis qu'une telle action serait prématurée.

87. Le Comité est convenu de reconsidérer la norme lors de sa prochaine session à la lumière des progrès accomplis dans l'élaboration des Directives pour les allégations de nutrition et de santé dans l'étiquetage des aliments.

EXAMEN DES DISPOSITIONS POUR LA VITAMINE A, LE FOLATE, LE FER ET LA VITAMINE B₁₂ FIGURANT DANS LES NORMES ELABOREES PAR LE COMITE (point 12 de l'ordre du jour)

88. Le Comité était saisi du document de travail CX/NFSDU 92/10 contenant les informations générales sur le récent avis d'expert FAO/OMS sur les apports d'éléments nutritifs. Lors de sa dernière session de 1991, le Comité avait compris la nécessité de réviser et mettre à jour les dispositions sur les éléments nutritifs, les vitamines et les sels minéraux dans de nombreuses normes sur les préparations alimentaires spéciales. Par conséquent, il était convenu d'inscrire à l'ordre du jour de ses réunions futures un point permanent sur les changements intervenus dans les conseils scientifiques fournis par la FAO/OMS sur les apports d'éléments nutritifs (ALINORM 91/26, par. 46-47, 53-58).

89. Le Comité a décidé d'établir un groupe de travail ad hoc chargé de conseiller l'assemblée plénière sur les dispositions sur les vitamines et les oligo-éléments dans les Normes Codex pour préparations alimentaires spéciales (par. 5). Ce groupe de travail était composé de délégués des pays suivants: Australie, Canada, France, Pays-Bas, Norvège, Suède, Suisse, Royaume-Uni, Etats-Unis et OMS, sous la présidence du Pr. Jean Rey (France).

90. Le Président du groupe de travail a déclaré que ce dernier avait examiné les dispositions du projet de norme pour les préparations alimentaires utilisées dans les régimes à très faible valeur énergétique et avait proposé que ce soient les mêmes dispositions que celles figurant dans la Norme Codex pour les régimes amaigrissants. Le Groupe de travail a recommandé que les quantités soient celles proposées par la Consultation FAO/OMS sur les vitamines et les sels minéraux pour adultes de sexe masculin, sauf dans le cas du fer où il convient d'utiliser la limite inférieure de la quantité prévue pour les femmes.

91. Le Comité a accepté la recommandation du groupe de travail selon laquelle il fallait rajouter l'acide pantothénique, la vitamine K1, la biotine, le chlorure à la liste figurant dans les deux normes. Le Groupe a aussi discuté de l'addition de manganèse, sélénium, molybdène et chrome dans les aliments, mais aucun accord n'a pu être réalisé.

92. En examinant la norme pour les préparations alimentaires destinées aux nourrissons et enfants en bas âge, (CODEX STAN 71-1981) le Groupe de travail est convenu que les quantités de vitamines et de sels minéraux indiqués dans cette norme étaient conformes aux recommandations actuelles de la FAO/OMS, à l'exception de la vitamine B12. La Norme Codex prévoit une quantité journalière de vitamine B12 dix fois supérieure à l'apport sans risque recommandé en 1988 par la FAO.* Le Comité est convenu de demander au Pr. Jean Rey de préparer une étude mise à jour sur la vitamine B12 en vue de sa prochaine session.

93. Le Groupe de travail a également passé en revue la liste de vitamines et de sels minéraux figurant dans les Directives sur l'étiquetage nutritionnel (CAL/GL 2-1985). A la lumière des recommandations actuellement en cours d'élaboration dans divers pays pour l'étiquetage nutritionnel, le Comité a demandé au Secrétariat d'envoyer une lettre circulaire demandant des informations sur ce sujet et de préparer un document en vue de la prochaine session.

Révision des méthodes d'analyses dans les normes Codex pour préparations alimentaires spéciales

94. Au point 12 de l'ordre du jour, le Comité a chargé un groupe de travail de réviser certaines méthodes analytiques utilisées dans les normes élaborées par le Comité (voir par. 5). Le document CX/NFSDU 92/10 Add. 1 a servi de base de travail du Groupe de travail Ad Hoc dans lequel siégeaient des représentants des Pays-Bas, Etats-Unis, ISDI et AOAC, sous la présidence du Dr. Chopra (Etats-Unis).

95. La délégation du Royaume-Uni a déclaré que l'inclusion d'une méthode pour la détermination des fibres alimentaires dans les préparations pour nourrissons et préparations de suite n'était pas nécessaire et que la teneur en hydrates de carbone devait être mesurée directement. La délégation de la France a noté qu'il était peu probable que les fibres alimentaires soient présentes dans les

* Les Exigences pour la vitamine A, le fer, le folate et la vitamine B12, Rapport d'une consultation mixte FAO/OMS d'experts, FAO Alimentation et nutrition No. 23, 1988.

préparations pour nourrissons. Le Comité a accueilli favorablement l'offre du Royaume-Uni de proposer une méthode pour mesurer les hydrate de carbone avant la prochaine réunion du Comité.

96. Le Comité a adopté les recommandations du Groupe de travail, présentées à l'annexe IV, il a convenu d'inclure une méthode pour les hydrate de carbone en addition à celle pour les fibres alimentaires et il a convenu de les transmettre au CCMAS pour examen et confirmation.

97. Il a été convenu que les méthodes 16 à 19 figurant dans l'annexe IV ne seraient plus détaillées étant donné qu'elles se réfèrent à l'étiquetage nutritionnel.

DIRECTIVES SUR LES COMPLEMENTS DIETETIQUES, NOTAMMENT LES VITAMINES ET LES SELS MINERAUX (Point 13 de l'ordre du jour)

98. Le Comité était saisi du document de travail CX/NFSUDU 91/11 préparé par l'Allemagne et contenant un projet de directive sur les compléments diététiques; il aussi été saisi des documents CX/NFSUDU Add. 1 contenant les commentaires du Canada et CX/NFSUDU 92/11 Add. 2 contenant ceux de la Malaisie.

99. Le Président a rappelé que, lors de sa 17ème session, le Comité avait examiné les commentaires de nombreux pays sur la question de savoir s'il fallait que le Codex travaille ou non sur les suppléments vitaminiques et minéraux. Un consensus général était apparu en faveur de l'élaboration de directives pour les suppléments vitaminiques et minéraux identifiés comme étant des aliments. La Commission avait convenu que les travaux sur ces directives devaient continuer (ALINORM 91/40, par. 274).

100. Lors des débats sur le champ d'application et la définition, le Comité a convenu que les suppléments devaient être traités comme des aliments au sein du système Codex, et qu'il fallait laisser la question de les réglementer comme des médicaments ou non à la discrétion des autorités nationales. Le délégué de l'Australie a maintenu son opinion selon laquelle les compléments vitaminiques et minéraux ne devraient pas être traités comme des aliments. Une autre délégation était d'avis que si les vitamines et minéraux n'étaient pas réglementés comme des médicaments, ils devraient au moins être réglementés comme des aliments pour des usages diététiques spéciaux.

101. La section sur la composition a été discutée assez en détail. Une délégation a suggéré que la vitamine K1 soit exclue. En ce qui concerne la section 3.3, une délégation était favorable à la mise en place d'une liste positive pour les éléments nutritifs et ingrédients.

102. De nombreuses délégations se sont inquiétées de ce qu'un apport journalier recommandé constitué à 100% par un complément diététique seul ne constituait pas une bonne recommandation. L'observateur de l'IOCU a estimé que, en ce qui concerne certains oligo-éléments, la marge de sécurité entre l'apport journalier recommandé et le commencement de la toxicité était étroite.

103. Une délégation a souligné que les directives devaient clairement définir les compléments diététiques comme des mélanges de vitamines et minéraux, afin d'exclure les extraits et concentrés préparés à base d'aliments courants.

104. Une délégation a trouvé que la liste de quelque 24 sels minéraux incluse dans le document était trop longue et a suggéré l'élaboration de groupes de diverses combinaisons. Une délégation a proposé que les compléments diététiques soient conditionnés sous emballage impossible à ouvrir pour les enfants à cause du risque possible d'intoxication par le fer contenu dans la préparation.

105. L'observateur de l'ISDI a noté que le document était structuré comme une norme et a suggéré qu'il soit révisé sous forme de directive.

106. Le Comité a noté que l'on disposait depuis peu de beaucoup de renseignements sur les vitamines et les sels minéraux et qu'il faudrait les examiner lors de la préparation du document. Il a convenu de demander à la délégation allemande de préparer une nouvelle version de la directive et de la remettre à temps pour qu'elle soit distribuée en vue des commentaires à l'étape 3.

AUTRES QUESTIONS ET TRAVAUX FUTURS (Point 14 de l'ordre du jour)

107. Le Comité a noté qu'aucun autre point n'avait été proposé comme Autres Questions et a convenu que l'ordre du jour de sa prochaine session inclurait les questions suivantes:

- Elaboration de directives sur les exigences régissant l'enrichissement des produits à faible teneur en matière grasse. (Sous réserve d'approbation par la Commission).
- Examen de la nécessité et de la nature de directives sur l'utilisation des succédanés de lipides non nutritifs. (Sous réserve d'approbation par la Commission).
- Examen des directives à l'usage des Comité du Codex sur l'inclusion de dispositions sur la qualité nutritionnelle dans les normes alimentaires. (Sous réserve d'approbation par la Commission).
- Projet de norme révisée pour les préparations alimentaires à base de céréales destinées aux nourrissons.
- Projet de norme pour les préparations alimentaires utilisées dans les régimes amaigrissants à très faible valeur énergétique, à l'étape 7.
- Avant-projet d'annexe sur l'iodation du sel à la norme sur le sel de qualité alimentaire.
- Avant-projet de norme révisée pour les aliments exempts de gluten.
- Examen de la révision de la norme pour les aliments à faible teneur en sodium.
- Révision des dispositions sur les vitamines et les sels minéraux dans les Normes Codex.
- Avant-projet de directives pour les compléments diététiques, à l'étape 4.

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

108. Le Comité a été informé que la 19ème session du Comité aurait lieu à Bonn-Bad Godesberg, provisoirement entre la dernière semaine de septembre et la dernière semaine d'octobre 1994.

ETAT D'AVANCEMENT DES TRAVAUX

Objet	Etape	Action	Référence du document
Avant-projet de norme pour les préparations alimentaires utilisées dans les régimes amaigrissants à valeur énergétique très faible	5	20ème CCA Gouvernements	ALINORM 93/26, par. 48 Annexe II
Avant-projet de norme pour les aliments traités à base de céréales pour nourrissons et enfants en bas âge	3	Suisse, France, USA, Gouvernements 19ème NFSU	ALINORM 93/26, par. 32
Avant-projet de Directives sur les compléments diététiques	3	Allemagne, Gouvernements 19ème NFSU	ALINORM 93/26, par. 103
Annexe sur l'iodation du sel à la norme Codex sur le sel de qualité alimentaire	3	Allemagne, Gouvernements 19ème NFSU	ALINORM 93/26, par. 56
Avant-projet de norme pour les aliments exempts de gluten	3	Pays-Bas, USA, Gouvernements 19ème NFSU	ALINORM 93/26, par. 83
Dispositions pour les vitamines et les sels minéraux dans les normes du Codex	-	France, Gouvernements, Secrétariat 19ème NFSU	ALINORM 93/26, par. 92-93
Propositions de condition pour les allégations sur les teneurs en éléments nutritifs	-	CCFL	ALINORM 93/26, par. 76 Annexe III
Méthodes d'analyse pour usage dans les normes NFSU	-	CCMAS	ALINORM 93/26, par. 96-97 et Annexe IV

LIST OF PARTICIPANTS
LISTE DES PARTICIPANTS
LISTA DE PARTICIPANTES

Chairman: Prof. Dr. Arpad Somogyi
Président: Head of the Max von Pettenkofer-Institut
Presidente: Bundesgesundheitsamt
Postfach 330013
D-1000 Berlin 33
Germany

MEMBER COUNTRIES
PAYS MEMBRES
PAISES MIEMBROS

ARGENTINA
ARGENTINE

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

AUSTRALIA
AUSTRALIE

Mrs. Ruth English
Chief Nutritionist
National Food Authority
P.O. Box 7186
Canberra
Mail Centre, ACT 2610
Australia

AUSTRIA
AUTRICHE

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

BELGIUM
BELGIQUE
BELGICA

Paul van den Meessche
Inspecteur des denrées alimentaires
Ministère de la Santé Publique
R.A.C. Vesalius-Pach Colaen
1010 Bruxelles, Belgium

CANADA

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

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

CZECHOSLOVAKIA
CZECHOSLOVAKIE

Mr. Petr Benes, M.D.
II. Interní Klinika
F.N.K.V.
Srobarova 50
10034 Praha 10
Czechoslovakia

DENMARK
DANEMARK
DINAMARCA

Bente Koch
M.Sc. (Chem.)
National Food Agency
Morkhoj Bygade 19
DK-2860 Soborg
Denmark

Anne Busk-Jensen
Deputy Director
Confederation of Danish Industries
DK-1787 Copenhagen V
Denmark

Laila Lundby
Food Scientist
Danish Dairy Board
Frederiks Allé 22
DK-8000 Arhus C
Denmark

Agnes N. Pedersen M.D.
National Food Agency
Morkhoj Bygade 19
DK-2860 Soborg
Denmark

**EGYPT
EGYPTE
EGIPTO**

Prof. Dr. Said M. Mansour
Head Researcher of Food
Techn. Res. Institute
Agric. Rep. Centre
9, Cairo Str.
Giza, Egypt

Prof. Dr. M.F. Saddik
Head Food Hygiene Dept.
Institute of Nutrition
16 Kasr El-aini Str.
Cairo, Egypt

Prof. Dr. S.H. Abo Raiia
Cairo University Egypt
Faculty of Agriculture
Food Technical Department
Cairo, Egypt

Dr. Mohamed Amr Hussein
Chairman of Council & Director
Nutrition Institute
Kasr El-Aini Post Office
Cairo, Egypt

**FINLAND
FINLANDE
FINLANDIA**

Auli Suojanen
Senior Food Officer
National Food Administration
P.O. Box 5
00531 Helsinki
Finland

Dr. Kaija Hasunen
Senior Research Officer
Ministry of Social Affairs & Health
P.O. Box 220
00531 Helsinki, Finland

**FRANCE
FRANCIA**

Dr. Dominique Baelde
Chef de déléation
Direction Générale de la Concurrence
de la Consommation et de la
Répression des Fraudes
Service Nutrition
Carré Diderot
3-5 Boulevard Diderot
F-75012 Paris, France

Patricia Bocciarelli
Sanofi Recherche
82 Avenue Raspail
94225 Gentilly Cedex
France

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

Brigitte Laurent
Representant de l'Industrie F.
Alliance 7
194, rue de Rivoli
F-75001 Paris, France

Jean Rey
Professeur de Pédiatrie
Université Paris V
Hopital des Enfants Malades
149, rue de Sèvres
F-75743 Paris 15
France

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

Marie-Odile Gailing
Conseiller Scientifique en
Reglementation Alimentaire
NESTLE France
17, Quai Paul Doumer
F-92414 Courbevoie Cedex
France

François Saint-Guilhem
Société Roquette Frères
F-62136 Lestrem
France

**GERMANY
ALLEMAGNE
ALEMANIA**

Dr. Ulrich Barth
Referatsleiter
Bundesministerium für Gesundheit
Koblenzer Strasse 112
D-5300 Bonn 2
Germany

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

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

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

Elisabeth Tegge
Ministerialrätin
Bundesministerium für Ernährung,
Landwirtschaft und Forsten
Rochusstrasse 1
D-5300 Bonn 1
Germany

Monika Römerscheidt
Referentin
Bundesministerium für Ernährung,
Landwirtschaft und Forsten
Rochusstrasse 1
D-5300 Bonn 1
Germany

Franz Josef Schüller
Regierungsdirektor
Bundesministerium für Wirtschaft
Postfach
D-5300 Bonn 1
Germany

Dr. Klaus Knopf
Wiss. Fachberatung
Nestlé Alete
Prinzregentenstrasse 155
D-8000 München 80
Germany

Angelika Michel-Drees
Referentin (Dipl.-troph.)
Arbeitsgemeinschaft der
Verbraucherverbände (AgV)
Heilsbachstrasse 20
D-5300 Bonn 1
Germany

Dr. Rolph Langlais
Advisor Coca-Cola GmbH
Max Keithstrasse 66
D-4300 Essen 1
Germany

Angelika Kämpel
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

Edeltraud Arafa
Verwaltungsangestellte
Bundesministerium für Wirtschaft
Postfach
D-5300 Bonn 1
Germany

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

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

Dr. J. Berghäuser
c/o Wirtschaftl. Vereinigung Zucker
Hofgarten 8
D-5300 Bonn
Germany

Heinz Wenner
Hauptgeschäftsführer Diätverband e.V.
Postfach 12 55
D-6380 Bad Homburg
Germany

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

Gertrud Granel
Food Chemist
Fachverband der Stärke-Industrie e.V.
An der Elisabethkirche 26
D-5300 Bonn
Germany

Sofia Beisel
Leiterin der Geschäftsstelle
Deutsche Zöliakie-Gesellschaft e.V.
Filderhauptstrasse 61
D-7000 Stuttgart 70
Germany

HUNGARY
HONGRIE
HUNGRIA

Prof. George Biro
Director General
National Institute of Food Hygiene
and Nutrition
P.O Box 52 H - 14-76
Budapest, Hungary

INDONESIA
INDONESIE

Indrawati Za
Head of Sub-Directorate of
Food Standardization
Directorate of Food Control
Ministry of Health
JL-Percetakan Negara 23
Jakarta, Indonesia

Untari Takain
Head of Sub-Directorate of
Food Registration
Directorate of Food Control
Ministry of Health
JL-Percetakan Negara 23
Jakarta, Indonesia

ITALY
ITALIE
ITALIA

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

**JAPAN
JAPON**

Hidejiro Takizawa
Director
Office of Health Policy on Newly
Developed Foods
Ministry of Health and Welfare
1-2-2, Kasumigaseki
Chiyoda-Ku
Tokyo, Japan

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

Hideo Sakamoto
Technical Advisor
The Japanese National Committee of IDF
c/o Komodo-Kudan Building
1-14-19, Kudan-Kita
Chiyoda-Ku
Tokyo, Japan

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

Tadashi Idota
Technical Advisor
The Japanese National Committee of IDF
c/o Komodo-Kudan Building
1-14-19, Kudan-Kita
Chiyoda-Ku
Tokyo, Japan

Satoru Kataoka
Technical Advisor
Japan Tobacco Inc.
Salt Administration Headquarters
8th Floor Shin-Kasumigaseki Bldg.
3-2, Kasumigaseki 3-chome
Chiyoda-Ku
Tokyo 100 Japan

Dr. Norimasa Hosoya
Technical Advisor
Japan Health and Nutrition
Food Association
2-6-1 Jingumae
Shibuya-Ku.
Tokyo, Japan

Katsuaki Hayashibara
Technical Advisor
Japan Health and Nutrition
Food Association
2-6-1 Jingumae
Shibuya-Ku.
Tokyo, Japan

Katsuaki Matsumoto
I. Botschaftssekretär
Japanische Botschaft
Godesberger Allee 104
D-5300 Bonn 2
Germany

**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

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

Dr. J. Schrijver
Advisor
The Dutch Food and Agricultural
Industry Nutricia b.v.
P.O. Box 1
2700 MA Zoetermeer
Netherlands

R.W. Maeijer
Advisor
Dutch Food and Agricultural Industry
Nestlé Nederland b.v.
Walstraat 17
NL-8011 NR Zwolle
Netherlands

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

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

W.J. de Koe
Ministry of Welfare, Health and
Cultural Affairs
Inspectorate for Health Protection
P.O. Box 5406
NL-2280 HK Rijswijk (Z.H.)
Netherlands

W. Hekkins
Ass. Prof.
University of Leiden
Duijwetering 27
22D3 H2 Noordwijk
Netherlands

**NORWAY
NORVEGE
NORUEGA**

Ase Fulke
Norwegian Food Control Authority
P.O. Box 8187 Dep.,
N-0034 Oslo
Norway

Berit Wilsher
Norwegian Food Control Authority
P.O. Box 8187 Dep.,
N-0034 Oslo
Norway

Hilde Nordgard
Norwegian Food Control Authority
P.O. Box 8187 Dep.,
N-0034 Oslo
Norway

**POLAND
POLOGNE
POLONIA**

Prof. Rudzka-Kantoch
Head of Clinic for Infant and
Nutrition Laboratory
National Research Institute of
Mother and Child
Kasprzaka 17A Strasse
Warsaw, Poland

Dr. Okolska Grazyna
Head of Section for Food, Nutrition
and First Utility Articles in
National Food and Nutrition Institute
61/63 Powsinska Street
Warschau, Poland

**SWEDEN
SUEDE
SUECIA**

Kristina Sjölin
Nutritionist
Food Standards Division
National Food Administration
Box 622
S-751 26 Uppsala
Sweden

Techn. Dr. Allan Edhborg
Spiréagatan 12
S-26740 BJUV
Sweden

Christina Törnstrand
Legal Division
National Food Administration
Box 622
S-751 26 Uppsala
Sweden

**SWITZERLAND
SUISSE
SUIZA**

Pierre Rossier
Codex Alimentarius
Bundesamt für Gesundheitswesen
Postfach
CH-3000 Bern 14, Switzerland

Dr. Otto Raunhardt
Hoffmann-La Roche AG
CH-4002 Basel
Switzerland

Dr. Hans-Peter Joos
Sandoz Nutrition SA
CH-3001 Bern
Switzerland

Grethe Humbert
Jacobs Suchard SA
CH-2003 Neuchatel
Switzerland

Irina du Bois
Nestec SA
CH-1800 Vevey
Switzerland

**THAILAND
THAILANDE
TAILANDIA**

Chailert Limsomboon
First Secretary
Royal Thai Embassy
D-5300 Bonn 2
Germany

Boonnart Kunakornjittirak
General Administration Officer 5
Thai Industrial Standards Institute
Ministry of Industry
Rama II St.
Bangkok 10400, Thailand

**TURKEY
TURQUIE
TURQUIA**

Sevim Kilicbay
Director of Primary Health Care
Nutrition Section
Ministry of Health
Ankara, Turkey

**UNITED KINGDOM
ROYAUME UNI
REINO UNIDO**

Keith Millar
Consumer Protection Division
Ministry of Agriculture, Fisheries
and Food
Ergon House, c/o Nobel House
17 Smith Square
London SW1P 3JR
United Kingdom

Dr. David Buss
Head of Nutrition Branch
Ministry of Agriculture, Fisheries
and Food
Ergon House, c/o Nobel House
17 Smith Square
London SW1P 3JR
United Kingdom

T.J. Davis
Head of Chemical Commercial Branch
Ministry of Agriculture, Fisheries
and Food
Ergon House, c/o Nobel House
17 Smith Square
London SW1P 3JR
United Kingdom

Dr. P. Clarke
Senior Medical Officer
Department of Health
Wellington House
133-155 Waterloo Road
London SE1 8UG
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
Office of Nutrition and Food Sciences
Center for Food Safety and
Applied Nutrition (HFF-200)
200 "C" Street, S.W.
Washington D.C., 20204
USA

Fred H. Steinke
Protein Technologies International
Checkerborad Square
St. Louis, Missouri 63164
USA

J.M. Hesser
Executive Director
International Wheat Gluten Association
4510 West 89 Street
Prairie Village, Kansas 66207
USA

John Bushnell
Director, Regulatory Affairs
Mead Johnson and Company
2400 West Lloyd Expressway
Evansville, Indiana 47721-0001
USA

Eric Lien, Ph.D.
Director
Nutritional Research and Development
Wyeth-Ayerst Laboratories
P.O. Box 8299
Philadelphia, Pennsylvania 19101
USA

George A. Purvis, Ph.D.
Vice-President, Scientific Affairs
Gerber Products Company
445 State Street
Freemont, Michigan 49413-0001
USA

Julia C. Howell
Manager Regulatory Submissions
The Coca Cola Co.
310 North Avenue
Atlanta, Georgia 3030
USA

**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

Ph. Coessens
Administrator
Commission of the European Communities
200, Rue de la Loi
B-1049 Bruxelles
Belgium

Luciano Robotti
Administrateur Principal
Conseil des Communautés
170, Rue de la Loi
B-1048 Bruxelles
Belgium

**ASSOCIATION OF EUROPEAN CELIAC
SOCIETIES (AOECS)**

Dr. Horst Drews
AOECS
Ahornweg 36
D-5300 Bonn 2
Germany

Hertha Deutsch
Association of European Celiac Societies
Anton Baumgärtner Strasse 44/C5/2302
A-1230 Vienna
Austria

**ASSOCIATION OF OFFICIAL ANALYTICAL
CHEMISTS (AOAC)**

Mrs. Margreet Lauwaars
AOAC
European Representative
P.O. Box 153
NL-6720 AD Bennekom
Netherlands

EUROPEAN COMMITTEE FOR THE STUDY OF SALT

Roger Rutishauser
17, Ruze Daru
F-75008 Paris
France

**INTERNATIONAL ASSOCIATION FOR CEREAL
SCIENCE AND TECHNOLOGY (ICC)**

Dr. Willem J. de Koe
Public Health Officer
General Inspectorate for
Health Protection
International Association for
Cereal Science and Technology (ICC)
Hartenseweg 40
6705 BK Wageningen
Netherlands

INTERNATIONAL DAIRY FEDERATION (IDF)

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

Dr. W. Schubert
Milchwerke Westfalen Humana
IDF
Bielefelder Strasse 66
D-4900 Herford
Germany

**INTERNATIONAL FEDERATION OF GLUCOSE
INDUSTRIES (IFG)**

C. Heideman
European Sales Manager for Gluten
I.F.G.
Cargill BV
Postbus 34
4600 AA Bergen Op Zoom
Netherlands

**INTERNATIONAL LIFE SCIENCES INSTITUTE
(ILSI)**

Dr. Suzanne S. Harris, Ph.D.
Director
Human Nutrition Institute
ILSI
1126 Sixteenth Street, N.W.
Suite 100
Washington, D.C., 20036
USA

**INTERNATIONAL ORGANIZATION OF CONSUMERS
UNIONS (IOCU)**

Carol Williams
Association for Consumer Research
IOCU
2, Marylebone Road
London NW1 4DX
United Kingdom

**INTERNATIONAL SPECIAL DIETARY FOODS
INDUSTRIES (ISDI)**

Dr. J. Kruseman
Chairman of Technical and
Scientific Committee
ISDI
194, Rue de Rivoli
F - 75001, Paris
France

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

Friedrich Frede
Geschäftsführer Diätverband e.V.
ISDI
Kelkheimer Strasse 10
6380-Bad Homburg
Germany

Dr. John Marks
Consultant to European VLCD Group
ISDI
University of Cambridge
Girton College Cambridge
Cambridge, United Kingdom

Tessa Prior
Secretary VLCD Industry Group
ISDI
Home Farm, Mellis, Eye
Suffolk IP 23 See
United Kingdom

JOINT FAO/WHO SECRETARIAT
SECRETARIAT CONJOINT FAO/OMS
SECRETARIA CONJUNTA FAO/OMS

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

Selma Doyran
Food Standards Officer
Joint FAO/WHO Food Standards Programme
FAO
Via delle Terme di Caracalla
I-00100 Rome, Italy

WORLD HEALTH ORGANIZATION (WHO)

Dr. Anna Verster
Regional Advisor on Nutrition
World Health Organization
Regional Office for the
Eastern Mediterranean
20, Avenue Appia
CH-1211 Geneva 27
Switzerland

TECHNICAL SECRETARIAT
SECRETARIAT TECHNIQUE
SECRETARIADO TECNICO

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

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

**AVANT-PROJET DE NORME POUR LES PREPARATIONS ALIMENTAIRES UTILISEES DANS
LES REGIMES AMAIGRISSANTS A VALEUR ENERGETIQUE TRES FAIBLE
(A l'étape 5, Par. 33-48)**

1. CHAMP D'APPLICATION

La présente norme s'applique aux préparations alimentaires utilisées dans les régimes alimentaires amaigrissants à très faible valeur énergétique, telles que définies à la section 2. Ces préparations sont définies comme des préparations destinées à des fins médicales spéciales et doivent être utilisées sous surveillance médicale. La question de la vente sur ordonnance devrait faire l'objet d'une décision prise au niveau national.

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 spécialement préparé dans le but de fournir une quantité minimale d'hydrates de carbone et de répondre aux besoins journaliers en éléments nutritifs essentiels de 450-800 kcal représentant l'unique apport énergétique.

3. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITE

Le produit vendu doit se conformer aux critères essentiels de composition et de qualité suivants:

3.1 Teneur énergétique

Une préparation alimentaire pour régime alimentaire à très faible valeur énergétique doit fournir, préparée selon les instructions, un apport énergétique quotidien de 450-800 kcal représentant l'unique source d'énergie.

3.2 Teneur en éléments nutritifs

3.2.1 Protéines

- Au moins 50 g de protéines d'une qualité nutritionnelle¹ équivalente à un indice d'acides aminés de 1 corrigé en fonction de la digestibilité protéique figureront dans l'apport journalier recommandé en énergie.
- 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.

¹ Report of the Joint FAO/WHO Expert Consultation on Protein Quality Evaluation, Bethesda, MD, USA, 4-8 December 1989, FAO Food and Nutrition Paper No. 51, 1991, Rome, p. 23.

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 au moins 50 g d'hydrates de carbone assimilables 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	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 B-6	2	mg
Vitamine B-12	1	µg
Acide folique (sous forme de monoglutamate)	200	µg

Sels minéraux

Calcium	800	µg
Phosphore	800	mg
Fer	16	mg
Iode	140	µg
Magnésium	350	mg
Cuivre	1,5	mg
Zinc	6	mg
Potassium	1	g
Sodium	1,6	g

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 approuvés par le Comité du Codex sur les Additifs alimentaires et contaminants.

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, et devra répondre aux limites maximales résiduelles établies par le Comité du Codex sur les Pesticides pour le produit concerné.

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 de l'aliment. 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 conditionnement.

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) 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 (CODEX STAN 146-1985) et la Norme Codex pour l'étiquetage et les allégations pour les aliments destinés à des fins médicales spéciales (ALINORM 91/26, Annexe IV), les dispositions spécifiques suivantes sont applicables:

9.1 Nom du produit

Le nom du produit doit être "Préparation alimentaire pour 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 disponibles 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 (CAC/GL 2-1985).

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.

9.4 Datage

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 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

Outre les sections appropriées de la Norme Codex pour les mentions d'étiquetage et les allégations concernant les préparations alimentaires destinées à des fins médicales spéciales, 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 référence à l'importance de conserver des apports journaliers appropriés de liquide.
- Une mention indiquant que le produit ne peut être utilisé par les femmes enceintes, allaitantes ou par les nourrissons, enfants, adolescents et personnes âgées.

9.7 Dispositions supplémentaires

Une mention indiquant que l'emploi du produit à d'autres fins que le traitement diététique de l'obésité est déconseillé.

Les mentions relatives au nom du produit et le mode d'emploi tel qu'énoncé aux sections 9.1 et 9.6 doivent apparaître sur l'étiquette de l'emballage et/ou sachet destiné à l'usage du consommateur. D'autres mentions, prévues à la section 9.6 au dessus et à la section 4.5 de la Norme Codex pour les mentions d'étiquetage et les allégations pour les aliments destinés à des fins médicales spéciales, peuvent figurer dans un dépliant d'accompagnement auquel cas il y sera fait référence sur l'étiquette du préemballage et/ou sachet.

**PROPOSITION DE CONDITIONS POUR LES ALLEGATIONS SUR
DES TENEURS EN ELEMENTS NUTRITIFS
(Par. 57-76)**

<u>COMPOSANT</u>	<u>ALLEGATION</u>	<u>CONDITIONS</u>
A. Energie	Faible	<u>N'excédant pas:</u> 40 kcal (170 kJ) par 100 g (solides) ou 20 kcal (80 kJ) par 100 ml (liquides)
Graisses	Faible Exempt	Inférieur à: 3 g par 100 g solides 1,5 g par 100 ml liquides 0,15 g par 100 g ou ml
Graisses saturées	Faible	[Inférieur à: 1,5 g graisses saturées/100 g solides] [0,75 g graisses saturées/100 g liquides] [10% d'énergie]
Cholestérol	Faible	Inférieur à: 20 mg/100 g de produit solide 10 mg/100 ml de produit liquide Ainsi que Inférieur à: 1,5 g de graisses saturées/100 g de solides 0,75 g de graisses saturées/ 100 ml de liquides [10%] d'énergie dérivée des graisses saturées
Sucre	Exempt	Inférieur à: 0,5 g par 100 g 0,25 g par 100 ml
Sodium	Faible [Très faible] [Exempt]	Inférieur à: 120 mg par 100 g [40 mg par 100 g] [5 mg par 100 g]
B. Fibres	Source Élevée	<u>Pas inférieur à:</u> [2 g par ration] [4 g par ration]
Protéines	Source Élevée	Pas inférieur à: [10% de la référence RDA/100 g d'aliment] [20% de la référence RDA/100 g d'aliment]
Vitamines et sels minéraux	Source Élevée	Pas inférieur à: [10-15% de la référence RDA/100 g d'aliment] [20-30% de la référence RDA/100 g d'aliment]

**NORMES SUR LES ALIMENTS SPECIAUX - METHODES ANALYTIQUES POUR LESQUELLES
UNE ACTION ULTERIEURE EST RECOMMANDEE (Par. 94-97)**

	SUBSTANCE	NORME(S)	METHODE/REFERENCE	TYPE/STATUT
1.	<u>BIOTINE</u> - VITAMINE H 1,5 µg/100 Cal.	Préparations pour nourrissons (72-1981) et préparations de suite (156-1987)		A mettre au point
2.	<u>CHOLINE</u> 7 mg/100 Cal.	Préparations pour nourrissons et préparations de suite		A mettre au point
3.	<u>FIBRES DIETETIQUES</u> (Totales)	Préparations pour nourrissons et préparations de suite	AOAC 991.43 ¹ - Enzymatique, gravimétrique	A mettre au point
	3.1 - <u>Hydrates de carbone</u> Méthode directe			A mettre au point
4.	<u>IODURE</u> 5µg/100 Cal. 150µg/100g	Préparations pour nourrissons et préparations de suite, Régime amaigrissant (CAC/181), Aliments à base de céréales (CX/NFSU 92/4)	AOAC 992.24 ¹ - (à base de lait)	A mettre au point
5.	<u>PERTE PAR DESSICCATION</u>	Toutes les normes sur les préparations alimentaires	AOAC 925.23 ¹ - (lait)	Autres à mettre au point
6.	<u>ACIDE PANTOTHENIQUE</u>	Préparations pour nourrissons, Préparations de suite	1. AOAC 992.07 2. The Analyst 89 (1964) (1); 3-6; ibid, 232; ou U.S. Dept. of Agr., Agr. Handbook 97 (1965) (non- enriched).	IV

¹ AOAC (15ème Ed.).

	SUBSTANCE	NORME(S)	METHODE/REFERENCE	TYPE/STATUT
7.	<u>VITAMINE A</u> 75-150µg/100 Cal. (400-100µg/100 g)	Préparations pour nourrissons, Préparations de suite	AOAC 992.06 rétinol 992.04 isomères du rétinol AOAC 941.15 (là où les carotènes ont servi de source) (spectrophotométrique)	IV
8.	<u>VITAMINE D</u> 40-80mg/100 Cal.	Toutes les normes pour préparations alimentaires spéciales	AOAC 974.29 (colorimétrique) Vit. D2 AOAC 992.26 Vit. D3, Préparations pour nourrissons à base de lait	IV. A mettre au point.
9.	<u>VITAMINE E</u>	Toutes les normes pour préparations alimentaires spéciales	AOAC 971.30 992.03 - Préparations pour nourrissons à base de lait	IV, (effets de matrice)
10.	<u>VITAMINE K₁</u>	Préparations pour nourrissons, Préparations de suite	AOAC 992.27	
11.	<u>TENEUR EN CALCIUM ET EN MAGNESIUM</u>	Aliments à faible teneur en sodium, y compris les substituts du sel (CODEX STAN 53-1981). Les dispositions 11-14 se réfèrent <u>exclusivement</u> aux substituts du sel		A mettre au point
12.	<u>TENEUR EN AMMONIUM</u>			A mettre au point
13.	<u>TENEUR EN PHOSPHORE</u>			A mettre au point
14.	<u>CHOLINE</u>			A mettre au point
15.	<u>TENEUR EN GLUTEN</u>		Aliments exempts de gluten (118-1981)	
16.	<u>GRAISSE POLY-INSATUREE</u>	Directives pour l'étiquetage nutritionnel (CAC/GL 2-1985)		Voir par. 97
17.	<u>GRAISSE SATUREE</u>			Voir par. 97
18.	<u>SUCRES</u>			Voir par. 97
19.	<u>ACIDES ORGANIQUES</u>			Voir par. 97