

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.: 52251 Télex: 625852-625853 FAO I Câbles: Foodagri Rome

Facsimile: (6)522.54593

ALINORM 95/26



PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS

Vingt et unième session
Rome, 3 - 8 juillet 1995

RAPPORT DE LA DIX-NEUVIEME SESSION DU COMITE DU CODEX SUR LA NUTRITION ET LES ALIMENTS DIETETIQUES OU DE REGIME

Bonn-Bad Godesberg (Allemagne)
27 - 31 mars 1995

Note: La lettre circulaire 1995/12-NFSDU est incluse dans le présent document.

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.: 52251 Téléc.: 625852-625853 FAO I Câbles: Foodagri Rome Facsimile: (6)522.54593

CX 3/15.2

CL 1995/12-NFSDU
Juin 1995

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

DU: - Secrétaire du Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires de la Commission du Codex Alimentarius, FAO, 00100 Rome (Italie)

OBJET: Distribution du rapport du Comité du Codex sur la nutrition et les aliments diététiques ou de régime

A) QUESTIONS SOUMISES A LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS POUR ADOPTION A SA VINGT ET UNIEME SESSION

Projet de norme à l'étape 8 de la Procédure

1. Projet de norme pour les préparations alimentaires utilisées dans les régimes amaigrissants à valeur énergétique très faible (par. 31, Annexe II)

Les gouvernements souhaitant proposer des amendements ou formuler des observations peuvent le faire conformément au Guide concernant l'examen des normes à l'étape 8 (Manuel de procédure de la Commission du Codex Alimentarius, p. 36 à 38) en écrivant au Secrétaire du Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires de la Commission du Codex Alimentarius, FAO, via delle Terme di Caracalla, 00100 Rome (Italie), avant le 15 juin 1995.

Nom du Comité

2. Proposition tendant à modifier le nom du Comité qui deviendrait "Comité du Codex sur la nutrition" (par. 80)

Les gouvernements souhaitant communiquer des observations concernant cette proposition peuvent écrire au Secrétaire du Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires de la Commission du Codex Alimentarius, FAO, via delle Terme di Caracalla, 00100 Rome (Italie) avant le 15 juin 1995.

Avant-projet de directives à l'étape 5 de la Procédure

3. Tableau des conditions applicables aux allégations concernant la teneur en éléments nutritifs, qu'il est proposé d'inclure dans l'avant-projet de directives sur les allégations relatives à la santé et à la nutrition (par. 14, Annexe III)

Les gouvernements souhaitant communiquer des observations sur les répercussions que pourrait avoir le document susmentionné sur leurs intérêts économiques peuvent, conformément à la Procédure pour l'élaboration des normes internationales à l'étape 5, écrire au Secrétaire du Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires, FAO, via delle Terme di Caracalla, 00100 Rome (Italie), **avant le 15 juin 1995**

Note: Le texte de l'avant-projet de directives élaboré par le CCFL a été distribué en novembre 1994 pour observations à l'étape 5.

En ce qui concerne les valeurs proposées dans le Tableau pour la teneur en graisse et à la lumière des débats du Comité (par. 88), les gouvernements sont également invités à présenter des informations et des observations sur les questions associées à la présence d'acides gras trans pour examen par le CCNFSU et par le CCFL.

B. DEMANDE D'OBSERVATIONS ET D'INFORMATIONS

Avant-projet d'amendement à l'étape 3 de la procédure accélérée

4. Avant-projet d'amendement à la norme pour les préparations alimentaires pour nourrissons: teneur en vitamine B₁₂ (par. 60, Annexe IV)

Sous réserve de confirmation par la Commission à sa vingt et unième session, l'avant-projet d'amendement est distribué pour observations à l'étape 3 de la Procédure accélérée. Les gouvernements souhaitant soumettre des observations sur tous les aspects de l'amendement, y compris sur ses effets éventuels sur leurs intérêts économiques, doivent le faire par écrit en s'adressant au Secrétaire du Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires, FAO, via delle Terme di Caracalla, 00100 Rome (Italie), **avant le 15 juin 1995**.

Avant-Projets de normes et de directives à l'étape 3 de la Procédure

5. Avant-projet de norme révisée pour le sel de qualité alimentaire (par. 42)
6. Avant-projet de norme révisée pour les aliments exempts de gluten (par. 54)
7. Avant-projet de directives concernant les compléments diététiques (par. 49)
8. Avant-projet de directives révisées concernant l'incorporation de dispositions relatives à la qualité nutritionnelle dans les normes Codex (par. 72)

Note: Une lettre circulaire invitant les gouvernements à soumettre des observations à l'étape 3 sur ce document sera publiée séparément (CL 1995/18-NFSU).

RESUME ET CONCLUSIONS

Les conclusions de la dix-neuvième session du Comité sur la nutrition et les aliments diététiques ou de régime peuvent se résumer comme suit:

Questions soumises à la Commission pour adoption:

Le Comité:

- a décidé d'avancer le projet de norme pour les préparations alimentaires utilisées dans les régimes amaigrissants à valeur énergétique très faible à l'étape 8 (par. 31, Annexe II)
- est convenu de proposer que le Comité s'appelle désormais "Comité du Codex sur la nutrition" (par. 80)
- est convenu d'utiliser la Procédure accélérée pour un avant-projet d'amendement à la norme pour les préparations alimentaires pour nourrissons (vitamine B₁₂) (par. 60, Annexe IV)
- est convenu d'un Tableau des conditions applicables aux allégations relatives à la teneur en éléments nutritifs, à inclure dans l'avant-projet de directives sur les allégations relatives à la santé et à la nutrition (par. 14, Annexe III)

Autres questions intéressant la Commission

Le Comité:

- a proposé que les Directives pour les préparations alimentaires et la norme pour les aliments transformés à base de céréales restent distinctes et que la norme soit révisée (par. 36)
- a proposé de poursuivre la révision des Directives concernant l'incorporation de dispositions relatives à la qualité nutritionnelle (par. 72) et de commencer à travailler sur les points suivants:
 - Révision de la norme pour les préparations alimentaires pour nourrissons (par. 90)
 - Modélisation diététique (par. 91)
 - Vitamines et sels minéraux dans les aliments destinés à des fins médicales (par. 92)

TABLE DES MATIERES

	Paragraphes
Introduction1
Ouverture de la session1
Adoption de l'ordre du jour1
Questions soumises au Comité par la Commission et d'autres comités du Codex1
Avant-Projet de directives sur l'usage des allégations relatives à la santé et à la nutrition	4-21
Projet de Norme pour les préparations alimentaires utilisées dans les régimes amaigrissants à valeur énergétique très faible	22-31
Avant-Projet de Norme révisée pour les préparations alimentaires d'appoint et notamment les aliments diététiques transformés à base de céréales	32-36
Avant-Projet d'annexe sur l'iodation du sel à la Norme sur le sel de qualité alimentaire	37-42
Avant-Projet de directives sur les compléments diététiques (Vitamines et minéraux)	43-49
Avant-Projet de Norme révisée sur les aliments exempts de gluten	50-54
Examen des dispositions sur les vitamines et sels minéraux des normes Codex	55-60
Elaboration de Lignes directrices concernant les exigences d'enrichissement des produits à teneur réduite en matières grasses	61-63
Examen de la nécessité et de la nature de lignes directrices pour l'utilisation des substituts de graisses non nutritifs	64-68
Avant-Projet de directives révisées à l'usage des comités concernant l'incorporation de dispositions relatives à la qualité nutritionnelle dans les normes alimentaires et autres textes du Codex	69-72
Mandat et programme de travail du Comité	73-80
Méthodes d'analyse dans les normes pour les aliments diététiques	81-85
Autres questions et travaux futurs	86-92
Date et lieu de la prochaine session	93

LISTE DES ANNEXES

	Page
I. Liste des participants	18
II. Avant-Projet de Norme pour les préparations alimentaires utilisées dans les régimes amaigrissants à valeur énergétiques très faible	29
III. Tableau des conditions pour les allégations sur la teneur en éléments nutritifs	35
IV. Avant-Projet d'amendement à la Norme pour les préparations pour nourrissons	37
V. Méthodes d'analyse pour les aliments destinés à des fins médicales spéciales proposées par le CCNFSDU	38

INTRODUCTION

1. Le Comité du Codex sur la nutrition et les aliments diététiques ou de régime a tenu sa dix-neuvième session à Bonn-Bad Godesberg, du 27 au 31 mars 1995, à l'aimable invitation du Gouvernement de la République fédérale d'Allemagne. La session a été présidée par M. Arpad Somogyi, Directeur du Bundesinstitut für gesundheitlichen Verbraucherschutz und Veterinärmedizin (BgVV). Cent cinquante délégués et observateurs de 34 pays membres et de 16 organisations internationales ont participé à la session. La liste des participants figure à l'Annexe I au présent rapport.

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

2. Monsieur W. Hölzel, haut fonctionnaire de Ministère fédéral de la santé, a ouvert la session en souhaitant la bienvenue aux participants au nom du Ministre de la santé. Il a souligné que la Commission du Codex Alimentarius, seule organisation internationale à s'occuper de la normalisation des denrées alimentaires, offrait à ses membres un forum pour l'échange d'informations et l'harmonisation des législations alimentaires. Monsieur Hölzel a rappelé que le Codex était expressément mentionné dans l'Accord GATT/OMC sur l'application des mesures sanitaires et phytosanitaires (SPS); il était essentiel que les normes Codex et les textes apparentés reposent sur des données scientifiques et sur les technologies les plus avancées, tout en assurant la protection des consommateurs.

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

3. Le Comité a adopté l'ordre du jour provisoire (CX/NFSDU 95/1) et est convenu d'autoriser la présence de la presse et d'un représentant de l'industrie.

QUESTIONS SOUMISES AU COMITE PAR LA COMMISSION ET D'AUTRES COMITES DU CODEX (Point 3 de l'ordre du jour)¹

Avant-projet de directives sur l'usage des allégations relatives à la santé et à la nutrition

4. Le Comité a rappelé qu'à sa dernière session il avait examiné les conditions d'utilisation des allégations relatives à la teneur en éléments nutritifs ("faible", "élevée" ou "source"), tâche dont il avait été expressément chargé en vue de l'élaboration des directives, et qu'il avait proposé une liste provisoire de valeurs pour certains éléments nutritifs (ALINORM 93/26, Annexe III). A la suite de la décision prise par le CCFL à sa vingt-troisième session de porter l'Avant-projet de directives à l'Etape 5, le Comité a réexaminé et a amendé comme suit les conditions d'utilisation des allégations relatives à la teneur en éléments nutritifs.

Graisses saturées: teneur dite "faible"

5. Le Comité est convenu de demander à la fois un niveau maximal de graisses saturées et un pourcentage maximal d'énergie totale.

¹ CX/NFSDU 95/2

Cholestérol: teneur dite "faible"

6. Le Comité a confirmé sa décision antérieure de fixer un niveau maximal de cholestérol en fonction d'un niveau maximal de graisses saturées.

7. La délégation du Canada a proposé de réintroduire l'allégation "sans cholestérol" qui avait été supprimée au cours de la dernière session (ALINORM 93/26, par. 67). Le Comité a eu un échange de vues prolongé sur l'inclusion de cette allégation dans le tableau. Certaines délégations ont estimé qu'une définition était nécessaire, dans la mesure où cette allégation était couramment utilisée sur le marché et qu'elle devrait faire l'objet d'une réglementation. D'autres délégations ainsi que l'observateur de Consumers International ont estimé que cette allégation n'avait aucune signification du point de vue nutritionnel et qu'elle était susceptible d'induire le consommateur en erreur. Il a été noté également que la section 4.2 de l'Avant-projet de directives traitait la question des allégations relatives aux aliments naturellement exempts d'un élément nutritif ou à faible teneur en un élément nutritif. Le Comité est convenu de ne rien changer au tableau actuel et de conserver une liste ouverte d'allégations relatives à la teneur en éléments nutritifs. Le Président a signalé que les questions relatives à l'étiquetage devraient être renvoyées au CCFL.

Sodium

8. Quelques délégations ont contesté la nécessité d'une allégation de type "très faible". La délégation du Royaume-Uni a exprimé l'opinion que l'allégation de "faible" teneur devrait correspondre à 40 mg/100 g. Toutefois, le Comité est convenu, à titre de compromis, de conserver les définitions actuelles.

Fibres - Protéine

9. Le Comité a eu un échange de vues sur les teneurs à proposer et a noté les difficultés que posent la définition des fibres et les méthodes d'analyse à utiliser.

10. Le Comité a proposé de lier l'allégation de "source" (de fibres) à un minimum de 3 g/100 g ou 1,5 g/100 kcal. et celle de teneur "élevée" à 6 g/100 g ou 3 g/100 kcal.

11. Le Comité est convenu de lier l'allégation de "source" (de protéines) à 10 pour cent des VNR/100 g pour les solides, ou 5 pour cent des VNR pour les liquides et les produits à forte teneur en eau (75-80 pour cent), ou 5 pour cent des VNR/100 kcal.

12. Le Comité est convenu de placer entre crochets les deux ensembles de valeurs. La délégation des Etats-Unis a exprimé son désaccord avec les valeurs proposées pour les fibres et les protéines.

Vitamines et sels minéraux

13. Le Comité a proposé de lier l'allégation de "source" à un minimum de 15 pour cent des VNR/100 g pour les solides, 7,5 pour cent/100 ml pour les liquides ou 5 pour cent des VNR/100 kcal.; les valeurs correspondant aux allégations de teneur "élevée" devraient être de deux à trois fois supérieures à la valeur retenue pour l'allégation de "source". Ces propositions nécessitant plus ample examen, il a été convenu de les placer entre crochets.

14. Le Comité est convenu de proposer que le tableau modifié joint en tant qu'Annexe III au présent rapport soit inclus dans l'Avant-projet de directives sur les allégations relatives à la santé et à la nutrition.

Allégations comparatives

15. Le Comité a noté que le CCFL lui avait demandé son avis à propos de la section 5.4 des directives relatives aux valeurs numériques à établir pour les allégations de "teneur réduite" ou de "teneur accrue".

16. Certaines délégations ont émis l'opinion qu'une réduction de 25 pour cent n'était pas suffisante et ont proposé un chiffre plus élevé. D'autres délégations ont estimé que le niveau proposé constituait seulement un minimum et n'excluait pas la possibilité, le cas échéant, de fonder la comparaison sur un niveau plus élevé; une valeur plus élevée réduirait aussi la disponibilité d'aliments à teneur réduite ou accrue en éléments nutritifs spécifiques.

17. En réponse à une question sur les conditions d'utilisation des allégations comparatives, le Secrétariat a indiqué que le CCFL avait examiné la question en détail et avait inséré des dispositions pertinentes dans les sections 5.1 à 5.3. Le Comité a noté que les chiffres retenus pour qu'une réduction ou une augmentation puisse être alléguée devraient correspondre à une quantité précise d'aliments.

18. Le Comité est convenu de retenir les chiffres de 25 pour cent (énergie ou macronutriments) et de 10 pour cent (micronutriments) pour les allégations de "teneur réduite" ou de "teneur accrue". Le Comité a noté que dans certains pays, "allégée" impliquait une réduction plus importante et équivalait à "faible". Il a noté cependant que le Comité avait pour mandat d'examiner les valeurs numériques et que les observations relatives à la façon dont les questions d'étiquetage étaient traitées dans les directives devraient être adressées au CCFL. Le Comité a donc proposé au CCFL de déconseiller l'utilisation de l'expression "teneur allégée" pour indiquer une teneur "réduite", dans la mesure où ces termes ne sont pas équivalents et où leur apparente interchangeabilité risque d'induire le consommateur en erreur.

19. Le Comité a noté que, compte tenu des décisions prises par le CCFL, aucune action spécifique n'était nécessaire en ce qui concernait la norme sur les aliments à faible teneur en sodium.

20. On a noté que le CCFL avait renvoyé au Comité la demande de la délégation de la Malaisie relative à la déclaration des acides gras trans (voir point 15 de l'ordre du jour - Autres questions).

Etiquetage des aliments susceptibles de provoquer une hypersensibilité

21. Le Comité a été informé des travaux du CCFL sur l'étiquetage des aliments susceptibles de provoquer une hypersensibilité; une proposition de révision de la norme générale sur l'étiquetage ("règle des 25%") et une liste de substances susceptibles de provoquer des réactions graves étaient à l'examen. Un document d'information sur cette question établi par la délégation suédoise était également disponible. Le CCFL était convenu de demander conseil au Comité à propos des substances à inclure dans la liste et des critères d'établissement de cette liste. Le Comité, estimant que cette question complexe méritait un examen plus approfondi, a accepté l'offre de la délégation française de préparer un document qui serait distribué en vue de son examen lors de la prochaine session.

PROJET DE NORME POUR LES PREPARATIONS ALIMENTAIRES UTILISEES DANS LES REGIMES AMAIGRISSANTS A VALEUR ENERGETIQUE TRES FAIBLE (Point 4 de l'ordre du jour)

22. Le Comité a examiné les observations reçues à l'étape 6 en réponse aux lettres circulaires 1992/27 et 1993/27² et est convenu de ce qui suit.

1. Champ d'application

23. Le Comité est convenu que ces aliments *doivent* être utilisés sous surveillance médicale (au lieu de "devraient") et d'ajouter "par des sujets présentant une obésité modérée à grave" à la fin de la deuxième phrase. Il a décidé, toutefois, de ne pas inclure de référence à l'IMC et aux contre-indications, estimant que le nouveau libellé était assez clair à ce sujet.

2. Définition

24. La délégation allemande était favorable à un apport calorique de 600 à 800 Kcal, estimant que les produits fournissant moins de 600 Kcal avaient provoqué la mort soudaine, par défaillance cardiaque, de jeunes femmes et augmentait le risque d'ostéoporose. Plusieurs autres délégations ont signalé que des produits complets sur le plan nutritionnel, apportant des protéines de haute qualité dans une fourchette de 450 à 600 Kcal, n'étaient pas associés à des risques importants. Ces délégations ont également noté que les produits responsables de maladies graves étaient incomplets sur le plan nutritionnel et contenaient des protéines de faible qualité biologique. Tout en notant ces différences d'interprétation, le Comité a été informé que toute perte de poids s'accompagnait de décalcification, quelle que soit la valeur énergétique du régime alimentaire. Le Comité est convenu de conserver la fourchette actuelle. La délégation allemande a exprimé des réserves à propos de cette décision.

3.2.1 Protéines

25. Le Comité a noté l'importance d'un apport en protéines de haute qualité et a décidé de ne pas modifier le texte original sur les protéines. La délégation canadienne a déclaré que puisque des protéines de haute qualité étaient rendues obligatoires, l'apport d'acides aminés essentiels d'appoint qui n'amélioreraient pas nécessairement la qualité des protéines n'était plus justifié. Le Comité a décidé, toutefois, de conserver le libellé actuel concernant les acides aminés, de façon à permettre une certaine souplesse dans la formulation.

3.2.2 Graisses

26. Le Comité est convenu d'ajouter une référence à l'acide α -linoléique (un des acides gras essentiels) ainsi qu'un pourcentage d'acide linoléique par rapport à l'acide α -linoléique; il est également convenu de supprimer l'expression "d'énergie" après "apport alimentaire".

3.2.3 Hydrates de carbone

27. Bien que certaines délégations aient proposé de ramener la quantité minimale d'hydrates de carbone à 30 g, le Comité est convenu de maintenir la quantité de 50 g prévue initialement.

² CX/NFSDU 95/3 (Australie, Espagne, Mexique, Allemagne, Thaïlande, Danemark, Suède, Norvège, IDF) et Add.1 (ISDI), CRD 1-rev (Etats-Unis), CRD 4 (Consumers International), CRD 9 (Canada).

3.2.4 Vitamines et sels minéraux

28. Les quantités de potassium et de sodium ont été revues et fixées respectivement à 1,6 g et 1 g. Le Comité a noté qu'il faudrait sans doute inclure dans la liste d'autres micro-nutriments. On a souligné que, dans la mesure où des aliments de régime à très faible apport énergétique peuvent représenter la seule source d'énergie pour une période de temps relativement longue, ces aliments devraient fournir 100 pour cent des valeurs nutritives de référence (VNR). La délégation des Etats-Unis a informé le Comité que les VNR dépassaient en général les besoins nutritionnels et de ce fait étaient préférables. Le Comité a rappelé toutefois que les VNR avaient été définies à des fins d'étiquetage nutritionnel uniquement et non pour la formulation des aliments. Le représentant de l'OMS a indiqué que cette organisation allait prochainement publier deux ouvrages: *Les oligo-éléments dans la nutrition humaine* (en cours d'impression) et *Rapport de la Consultation FAO/OMS sur l'élaboration de directives nutritionnelles par aliment* (y compris une annexe sur les vitamines et les sels minéraux) (en préparation). Le Comité a décidé d'inclure une référence à 100 pour cent de l'apport quotidien recommandé et de conserver la liste actuelle, accompagnée d'une annotation indiquant que les valeurs devraient être révisées lorsque de nouvelles recommandations OMS/FAO seraient disponibles. Quelques délégations ont exprimé l'opinion que des teneurs maximales devraient être fixées pour les vitamines et les sels minéraux; il a été décidé de renvoyer le débat sur cette question à une prochaine session.

4. Additifs alimentaires

29. L'observation de l'ISDI a souligné l'absence regrettable d'une liste d'additifs alimentaires. Le Comité a décidé de maintenir le libellé actuel.

9.6 Mode d'emploi

30. Le Comité a décidé de remplacer l'expression "traitement diététique" par "gestion diététique", s'alignant ainsi sur la section 4.5.1 de la norme Codex sur l'étiquetage et les allégations pour les aliments destinés à des fins médicales spéciales (CODEX STAN 189-1991). Après un long débat sur la question de savoir s'il convenait de supprimer le troisième alinéa puisqu'une surveillance médicale était exigée, le Comité a décidé d'ajouter à la fin "sauf en cas d'indication médicale".

Etat d'avancement du projet de norme pour les préparations alimentaires utilisées dans les régimes amaigrissants à valeur énergétique très faible

31. Le Comité a décidé d'avancer le projet de norme (joint en tant qu'Annexe II) à l'étape 8 pour adoption par la Commission à sa vingt et unième session, étant entendu que la section 3.2.4 Vitamines et sels minéraux devrait être révisée lorsque les nouvelles recommandations OMS/FAO seraient disponibles.

AVANT-PROJET DE NORME REVISEE POUR LES PREPARATIONS ALIMENTAIRES D'APPOINT ET NOTAMMENT LES ALIMENTS TRANSFORMES A BASE DE CEREALES (Point 5 de l'ordre du jour)

32. La délégation suisse a présenté le document révisé et a rappelé la décision prise par la Commission de combiner les directives pour les préparations alimentaires d'appoint destinées aux nourrissons du deuxième âge et aux enfants en bas âge, d'une part, et la norme pour les aliments transformés à base de céréales destinés aux nourrissons et aux enfants en bas âge d'autre part.

Après examen du premier projet par le CCNFSDU à sa dix-huitième session, le texte avait été remanié par la Suisse (CX/NFSDU 94/4) et distribué pour observations à l'étape 3.³

33. Bien qu'il y ait eu un consensus général sur la nécessité de réviser la norme actuelle, les membres du Comité ont longuement discuté du champ d'application du texte révisé. Plusieurs délégations ont estimé qu'il ne faudrait pas mentionner l'usage d'aliments transformés à base de céréales pour des enfants de moins de 6 mois, compte tenu de la résolution de l'Assemblée mondiale de la santé recommandant l'allaitement maternel exclusif jusqu'à l'âge de 4 à 6 mois et l'introduction à partir de l'âge de 6 mois d'une alimentation complémentaire appropriée, l'accent étant mis sur la poursuite de l'allaitement maternel complété par l'apport fréquent d'aliments locaux en quantité suffisante. La délégation de l'Inde, appuyée par plusieurs pays, a indiqué que des campagnes nationales intensives en faveur de l'allaitement maternel étaient en cours et qu'il fallait veiller à ce que la recommandation de l'OMS concernant l'âge du sevrage ne puisse pas faire l'objet d'interprétations divergentes.

34. Plusieurs délégations ont signalé que les directives et la norme répondaient à des besoins différents, ce qui expliquait l'écart entre les âges cités pour l'introduction des aliments, comme indiqué dans la description. Le Représentant de l'OMS a expliqué qu'il fallait de toute évidence deux textes distincts dans la mesure où tant les objectifs que les groupes de population concernés étaient différents.

35. D'autres délégations et l'observateur de Consumers International ont suggéré que, dans la mesure où les préoccupations suscitées par les allergies étaient les mêmes dans tous les groupes, il faudrait fixer une limite générale au sixième mois, ce qui permettrait d'harmoniser et d'associer les directives et la norme. L'observateur de la CE a déclaré que les aliments à base de céréales étaient autorisés à partir du quatrième mois dans la CE et que l'étiquetage devait donner des informations sur la teneur en gluten du produit si celui était commercialisé comme produit adapté à des nourrissons de moins de six mois. L'observateur de l'AOECS a fait observer que les aliments à base de céréales ne devraient pas être introduits avant l'âge de six mois compte tenu des risques d'intolérance au gluten et du fait que le risque serait plus élevé à 4 mois qu'à 6 mois.

36. Le Comité est convenu de proposer à la Commission le maintien de directives et d'une norme distinctes et la révision de la norme. Au cas où la Commission confirmerait cette décision, une lettre circulaire serait envoyée pour recueillir des informations sur la norme actuelle.

AVANT-PROJET D'ANNEXE SUR L'IODATION DU SEL A LA NORME SUR LE SEL DE QUALITE ALIMENTAIRE (Point 6 de l'ordre du jour)

37. Le Comité a rappelé qu'à sa dernière session, il avait examiné la question de l'iodation du sel qui vise à prévenir les troubles liés à une carence en iode, et qu'il avait accepté la proposition de la délégation allemande de rédiger une annexe à la norme Codex sur le sel de qualité alimentaire (CODEX STAN 150-1986) qui avait été mise au point par le CCFAC du Codex. Tout en présentant l'Amendement à la norme Codex sur le sel de qualité alimentaire visant à inclure l'iodation du sel (CX/NFSDU 95/5) et les observations des gouvernements⁴, la délégation allemande a déclaré que

³ CX/NFSDU 95/4-Add.1 (Danemark, Allemagne, ISDI) et Add.2 (France, Hongrie), CRD 1 (Etats-Unis), CRD 2 (Costa Rica), CRD 5 (CE), CRD7 (Mexique), CRD8 (Australie) et CRD 10 (Canada).

⁴ CX/NFSDU 95/5-Add.1 (France), CRD 1-rev. (Etats-Unis)

puisque les taux de carence en iode et de consommation de sel différaient d'un pays à l'autre, la fixation de niveaux maximum et minimum devrait être laissée à l'initiative des autorités nationales. Aux fins de l'iodation du sel, le JECFA avait conclu à sa trente-septième session que l'iodate de potassium était préférable à l'iodure de potassium. La délégation allemande a informé le Comité que des études effectuées en Allemagne et à l'Université agricole de Wageningen (Pays-Bas) montraient que l'adjonction d'iodate de potassium n'avait pas d'effets négatifs sensibles sur le goût ou la couleur du sel.

38. En ce qui concerne l'innocuité de l'iodate et de l'iodure, la représentante de l'OMS a informé le Comité que cette Organisation avait récemment publié un fascicule intitulé "Iodine and Health" (L'iodure et la santé), pour aider les pays à fixer un taux approprié d'enrichissement. Elle a mentionné un projet mené conjointement par l'UNICEF et l'Université de Wageningen, qui en était, pour l'instant, au stade de la collecte de données sur les effets de l'iodate ou de l'iodure sur certains produits alimentaires transformés.

3.4 Iodation du sel de qualité alimentaire

39. Le Comité est convenu de permuter les expressions "dans certaines régions déficitaires en iode" et "pour des raisons de santé publique", pour éviter de suggérer que l'iodation du sel serait nécessaire partout, et de remplacer l'expression "goitre endémique" par "troubles liés aux carences en iode".

40. La délégation française a proposé d'inclure des niveaux minimum et maximum d'ingestion d'iodure de 75 et 150 $\mu\text{g}/\text{jour}$. Le Comité n'a pas donné suite à cette proposition, estimant que les niveaux d'enrichissement devraient être fixés par les services publics de santé de chaque pays.

41. En réponse à une demande de la délégation indonésienne sur les aspects technologiques du sel iodé dans les graisses et huiles, la délégation néerlandaise a indiqué que cette question faisait actuellement l'objet d'études à l'Université de Wageningen et a invité les gouvernements à envoyer les informations dont ils disposaient à cette Université. La délégation indienne a informé le Comité que la commercialisation du sel non iodé était interdite dans de nombreux Etats indiens, ce qui avait permis de prévenir avec succès les carences en iode. Certains petits fabricants ayant d'extrêmes difficultés à atteindre le niveau minimum de 97 pour cent de chlorure de sodium, la délégation indienne a suggéré que ce niveau soit abaissé à 96 pour cent. Toutefois, dans la mesure où le mandat du Comité ne portait que sur l'iodation du sel, tandis que la composition et les critères de qualité relevaient du Comité sur les additifs alimentaires et les contaminants, le Comité a décidé de communiquer la suggestion formulée par l'Inde au CCFAC.

Etat d'avancement de l'avant-projet de norme révisée sur le sel de qualité alimentaire

42. Le Comité est convenu de distribuer l'avant-projet de norme révisée aux gouvernements pour observations à l'étape 3 et de le transmettre au CCFAC.

AVANT-PROJET DE DIRECTIVES SUR LES COMPLEMENTS DIETETIQUES (VITAMINES ET MINERAUX) (Point 7 de l'ordre du jour)

43. La délégation allemande a présenté le document CX/NFSDU 95/6⁵, établi après la tenue de débats prolongés lors des sessions précédentes, qui présente, notamment, à titre d'information les raisons qui ont présidé à l'élaboration des directives actuelles.

44. Le Comité a accepté la proposition de l'observateur de Consumers International d'inclure un préambule précisant que la plupart des gens ont accès à un régime équilibré et devraient donc être encouragés à choisir un tel régime en fonction des aliments disponibles avant d'envisager la prise de compléments.

45. Les délégations des Etats-Unis et du Royaume-Uni se sont prononcées contre l'élaboration de telles directives, estimant qu'une réglementation à ce sujet n'était pas nécessaire. De nombreuses délégations ont cependant insisté sur la nécessité d'une référence internationale pour ces produits dont la vente était répandue et le Comité est convenu de poursuivre son travail sur ces directives.

46. Le Comité est convenu de supprimer la référence aux nutriments, les directives ne s'appliquant qu'aux vitamines et aux sels minéraux présentés comme tels. La classification des compléments alimentaires a fait l'objet d'un débat, certaines délégations les considérant comme des aliments, relevant, en tant que tels, d'une réglementation alimentaire, d'autres estimant qu'il vaudrait mieux les traiter comme des médicaments ou des aliments diététiques ou de régime. La question s'est donc posée de savoir de quelles autorités relevait la surveillance de ces produits. Notant que les médicaments ne faisaient pas partie du mandat de la Commission, le Comité est convenu de supprimer la référence aux médicaments dans la définition (2.3). Les délégations du Danemark et des Etats-Unis se sont prononcées contre cette suppression, estimant que la distinction entre aliments et médicaments devrait être explicite.

47. Le Comité est convenu de supprimer la section 8.5 relative aux allégations concernant la prévention ou la guérison d'une maladie, ce point étant déjà traité dans les Directives générales sur les allégations (allégations interdites).

48. On a fait observer que le texte se présentait comme une norme; toutefois, le Comité a confirmé sa décision antérieure de l'élaborer et de le présenter en tant que directive. Le Comité est convenu que la lettre circulaire visant à recueillir des observations à l'étape 3 devrait demander des informations spécifiques sur les additifs utilisés dans ces compléments et sur leur justification technologique.

Etat d'avancement de l'avant-projet de directives sur les compléments diététiques (vitamines et sels minéraux)

49. Le Comité est convenu de distribuer l'avant-projet de directives révisées et le document d'information aux gouvernements pour observations à l'étape 3.

⁵ Observations dans les documents CRD 1 (Etats-Unis) et 4 (Consumers International).

AVANT-PROJET DE NORME REVISEE SUR LES ALIMENTS EXEMPTS DE GLUTEN (Point 8 de l'ordre du jour)

50. Le Comité a rappelé qu'à sa dernière session, il avait accepté l'offre des délégations des Pays-Bas et des Etats-Unis de préparer un projet de norme révisée qui incluerait une limite de [10 mg de prolamine/100 g].

51. En présentant l'avant-projet de norme révisée⁶, la délégation néerlandaise a indiqué que les limites pour le gluten s'appliquaient au produit final car la contamination était l'une des principales causes de la présence de gluten dans ces aliments. La limite maximale de 200 ppm de gluten avait été retenue pour les raisons suivantes: 200 ppm équivalaient à 100 ppm de gliadine; l'apport de 10 mg de prolamine/jour ne devrait pas être dépassé par les personnes ne tolérant pas le gluten; il n'existait pas de méthode validée pour déterminer une valeur inférieure à 160 ppm. On a noté que la détermination de l'azote total dans le produit final était inutile, étant donné la présence possible de divers composés azotés, d'où la recommandation d'utiliser les méthodes ELISA pour déterminer la teneur en gluten/gliadine.

2.1 Définition

52. Le Comité a examiné deux ensembles de définition, les uns figurant dans le document CX/NFSDU 95/7 et les autres proposées par l'AOECS et incluant des aliments naturellement exempts de gluten. Certaines délégations se sont prononcées en faveur de la proposition de l'AOECS, tandis que d'autres ont estimé que l'expression "aliments exempts de gluten" ne devrait s'appliquer qu'à des aliments traités à cette fin. Le Comité a décidé d'inclure les deux définitions entre crochets pour examen ultérieur et a noté que si la définition de l'AOECS était adoptée, il faudrait modifier la norme en conséquence.

3. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITE

53. Plusieurs délégations ont estimé que le niveau maximum de 200 ppm était trop élevé pour protéger les personnes intolérantes au gluten et ont plaidé en faveur de l'adoption de valeurs plus basses, pouvant aller, dans un cas extrême, jusqu'à zéro. La délégation suédoise a indiqué que, dans des cas extrêmes, les réactions pouvaient être dues à d'autres types d'hypersensibilité (allergie au blé, par exemple) et non pas à l'intolérance au gluten. D'autres délégations ont préféré conserver le niveau actuel (0,3 pour cent de protéine sur la base de la matière sèche du produit) dans la mesure où les produits fabriqués selon la norme actuelle n'avaient dans l'ensemble pas eu d'effets négatifs graves chez des patients atteints de maladies coeliaques et où une teneur de 200 ppm était technologiquement difficile à obtenir. Le Comité a noté également des différences d'interprétation de "0,3 g de protéine", ainsi que de la tolérance au gluten des patients atteints de maladie coeliaque. Après un débat prolongé, le Comité a décidé de placer 200 ppm entre crochets.

Etat d'avancement de l'avant-projet de norme révisée pour les aliments exempts de gluten

54. Le Comité a décidé de renvoyer l'avant-projet de norme révisée à l'étape 3 pour observations supplémentaires.

⁶ CX/NFSDU 95/7, observations à l'étape 3 dans le document CX/NFSDU 95/7-Add.1 (France, AOAC, AOECS), CRD 1-rév. (Etats-Unis), CRD 4 (Consumers international), CRD 11 (Canada), CRD 12 (Suède), CRD 16 (Thaïlande).

EXAMEN DES DISPOSITIONS SUR LES VITAMINES ET SELS MINERAUX DES NORMES CODEX (Point 9 de l'ordre du jour)

55. Le Comité a rappelé la décision prise à sa dernière session de réviser et d'actualiser les dispositions sur les vitamines et les sels minéraux en fonction des nouvelles données et recommandations internationales. Il a examiné les observations fournies par les gouvernements en réponse aux lettres circulaires CL 1992/27 et CL 1993/27-NFSDU⁷.

56. L'observateur de la CE a signalé que le Comité scientifique sur les aliments avait établi des valeurs de référence pour les apports en nutriments et d'autres valeurs plus basses pour l'étiquetage, dont les objectifs étaient différents. Certaines délégations ont souligné la nécessité de disposer d'un document présentant les données et les recommandations disponibles aux niveaux national et international, qui servirait de base aux débats.

57. Le Comité a débattu de l'objet de l'examen des dispositions sur les vitamines et les sels minéraux et a identifié deux questions distinctes: le calcul des besoins en nutriments, confié à une Consultation d'experts de niveau international, et la définition des VNR aux fins d'étiquetage. La Représentante de l'OMS a reconnu qu'il était urgent d'actualiser les recommandations et il a été convenu d'attirer l'attention de la FAO et de l'OMS sur cette question. Le Secrétariat a fait observer que les Consultations mixtes d'experts FAO/OMS tombaient sous la réglementation des organisations mères et que le Comité n'était pas habilité à formuler une telle demande.

58. Il a été convenu que la mise à jour des VNR pourrait se faire dans le cadre du Comité, qui fixerait des critères pour la définition des VNR et examinerait les données disponibles sur leur valeur. Le Comité a accepté l'offre de la délégation française de préparer, en collaboration avec d'autres délégations intéressées, un document qui serait examiné par le Comité à sa prochaine session. Il a été convenu qu'un groupe de travail informel se réunirait en cours de session pour discuter de cette question.

Vitamine B₁₂: Observations de la France

59. En présentant le document CX/NFSDU 95/8-II, M. Rey (France) a fait observer que la recommandation FAO/OMS tendant à réduire le niveau de sécurité de l'apport quotidien de 0,3 à 0,1 µg par jour pour les nourrissons était fondée sur des justifications limitées et dépassées en ce qui concernait la correction de la carence et n'assurait pas une marge de sécurité suffisante. A la lumière d'études et de recommandations plus récentes provenant de divers pays, le niveau actuellement applicable aux préparations pour nourrissons (0,15 µg/100 kcal) pourrait être abaissé à 0,05 µg/100 kcal. D'autres délégations et l'observateur de la CE se sont prononcés contre la valeur proposée pour la vitamine B¹² et ont recommandé 0,1 µg/100kcal. La délégation française s'est ralliée à cette proposition. Le Comité a accepté la valeur de 0,1 µg/100 kcal et a décidé de réviser en conséquence la norme pour les préparations pour nourrissons.

Etat d'avancement de l'avant-projet d'amendement de la norme pour les préparations alimentaires pour nourrissons

60. Notant que la procédure accélérée était applicable en cas de données scientifiques nouvelles ou de révision des normes et compte tenu du consensus dont cette proposition faisait l'objet, le Comité est convenu de distribuer l'avant-projet d'amendement (joint en tant qu'Annexe IV) à

⁷ CX/NFSDU 95/8-I (Australie, Allemagne, Hongrie, Nouvelle-Zélande, Espagne, Thaïlande, Etats-Unis).

l'étape 3 de la procédure accélérée, sous réserve de confirmation par le Comité exécutif et par la Commission.

ELABORATION DE LIGNES DIRECTRICES CONCERNANT LES EXIGENCES D'ENRICHISSEMENT DES PRODUITS A TENEUR REDUITE EN MATIERES GRASSES (Point 10 de l'ordre du jour)

61. Le Comité a rappelé qu'à sa dix-huitième session, il était convenu d'élaborer des lignes directrices concernant les exigences d'enrichissement des produits à teneur réduite en matières grasses et avait accepté l'offre des délégations allemande et française de préparer un document pour observations⁸ et examen par le Comité à sa présente session.

62. En présentant le document qu'elle avait préparé (CX/NFSDU 95/10), la délégation allemande a fait observer que dans les pays en développement, il était généralement recommandé de réduire l'ingestion de graisses afin d'abaisser l'apport énergétique et de rétablir l'équilibre approprié entre les apports en protéines, graisses et hydrates de carbone. On a suggéré que dans la mesure où les personnes obèses préfèrent en général un régime alimentaire riche en matières grasses, il serait plus efficace de réduire l'ingestion de graisses plutôt que celle d'hydrates de carbone aux fins d'amaigrissement et que, dans ces circonstances, les aliments à teneur réduite en matières grasses pouvaient être utiles. Toutefois, compte tenu des limitations technologiques et pour des raisons nutritionnelles, l'utilisation de substituts de matières grasses contenant des éléments nutritifs était limitée à certains aliments.

63. La délégation allemande a indiqué qu'il n'y avait aucune raison de craindre que la population des pays développés souffre d'un apport insuffisant de nutriments essentiels du fait de la consommation de produits à teneur réduite en matières grasses et a conclu qu'il lui semblait prématuré à ce stade d'élaborer des lignes directrices générales. Cette conclusion a fait l'objet d'un large consensus. Bien que ne s'y opposant pas, l'observateur de Consumers International a appuyé la recommandation figurant dans la section II E tendant à ce que le comportement des consommateurs fasse l'objet d'études supplémentaires. Certaines délégations ont souligné la nécessité de tenir compte de la situation dans les pays en développement. L'observateur de l'AOECS a signalé le risque d'un apport accru de gluten lié au remplacement des graisses par des hydrates de carbone dans les aliments à teneur réduite en matières grasses.

EXAMEN DE LA NECESSITE ET DE LA NATURE DE LIGNES DIRECTRICES POUR L'UTILISATION DES SUBSTITUTS DE GRAISSES NON NUTRITIFS (Point 11 de l'ordre du jour)

64. Le Comité a rappelé qu'à sa dix-huitième session, il avait décidé d'examiner la nécessité et la nature de lignes directrices pour l'utilisation des substituts de graisse non nutritifs et avait accepté l'offre des délégations allemande et française de préparer un document sur la question pour observations⁸ et examen par la présente session.

65. En présentant le document CX/NFSDU 95/10, qu'elle avait préparé, la délégation allemande a indiqué que, bien qu'il ait été rédigé un an plus tôt et ne fasse pas état des dernières informations sur l'évaluation toxicologique de certains substituts de graisse, ce document demeurerait fondamentalement valide. Ces recommandations peuvent se résumer comme suit: il faudrait

⁸ CX/NFSDU 95/10-Add.1 (France, Hongrie), CRD 1-rév. (Etats-Unis), CRD 4 (Consumers international), CRD 16 (Thaïlande).

élaborer des lignes directrices pour l'utilisation des substituts de graisses nutritifs déjà commercialisés; l'utilisation de substituts de graisse devrait être réservée à certains groupes de population susceptibles de tirer profit de régimes alimentaires à teneur réduite en matières grasses, tandis que des informations suffisantes sur l'importance des régimes à faible teneur en matières grasses seraient mises à la disposition des consommateurs au niveau national; enfin, les produits de substitution tels qu'ils sont formulés et consommés actuellement devraient faire l'objet d'un examen approfondi. La délégation a conclu que l'élaboration de lignes directrices pour l'utilisation des substituts de graisse exempts d'éléments nutritifs devrait être reportée.

66. La conclusion formulée par la délégation allemande a été favorablement accueillie, la plupart des délégations estimant insuffisantes les données dont on dispose actuellement pour élaborer de telles lignes directrices. La question toutefois devrait être réexaminée lorsque des informations supplémentaires seraient disponibles. La délégation de la Malaisie et l'Observateur de Consumers International ont signalé que certains produits étaient déjà en cours d'élaboration et seraient bientôt commercialisés, y compris sur le plan international, et que des lignes directrices s'imposaient pour protéger le consommateur. La délégation thaïlandaise a indiqué que le problème d'un apport excessif en matières grasses ne se posait pas en Thaïlande et que par conséquent, les substituts s'avéreraient plus nocifs que bénéfiques s'ils étaient commercialisés dans ce pays.

67. Le Comité a procédé à un échange de vues sur la question de savoir si les substituts de graisse non nutritifs constituaient des aliments nouveaux ou des additifs alimentaires et a noté qu'il appartenait au JECFA d'évaluer ces substances.

68. Le Comité a décidé de reporter l'élaboration de lignes directrices sur l'utilisation de substituts de graisse jusqu'à ce que des informations suffisantes soient disponibles.

AVANT-PROJET DE DIRECTIVES REVISEES A L'USAGE DES COMITES CONCERNANT L'INCORPORATION DE DISPOSITIONS RELATIVES A LA QUALITE NUTRITIONNELLE DANS LES NORMES ALIMENTAIRES ET AUTRES TEXTES DU CODEX (Point 12 de l'ordre du jour)

69. La délégation du Canada a présenté le document CX/NFSDU 95/11 établi à la demande du Comité depuis sa dernière session et a indiqué les modifications qu'elle proposait d'apporter à l'avant-projet de directives afin d'introduire une plus grande souplesse dans l'élaboration des normes, de façon à y intégrer les préoccupations nutritionnelles. Le Comité est convenu qu'il importe de prendre en compte l'ensemble du régime alimentaire lorsqu'on examine la qualité nutritionnelle des aliments.

70. Le Comité a décidé de ne pas inclure une nouvelle section 1.4 sur la qualité nutritionnelle des versions modifiées de produits alimentaires normalisés, aspect déjà traité dans d'autres dispositions. Dans la Section 3.3 "Qualité nutritionnelle", le Comité est convenu d'ajouter "compte tenu du rôle de l'aliment dans le régime alimentaire de la population et des recommandations nationales". Dans la Section 4.1.2, le Comité est convenu d'inclure les micronutriments et d'autres nutriments.

71. Répondant à une question, la Représentante de l'OMS a informé le Comité que le rapport d'une Consultation mixte OMS/FAO sur l'élaboration de directives nutritionnelles fondées sur les aliments disponibles était sur le point de paraître.

Etat d'avancement de l'avant-projet de directives révisées concernant l'incorporation de dispositions relatives à la qualité nutritionnelle

72. Le Comité est convenu de distribuer l'avant-projet de directives tel qu'amendé pendant la session pour observations à l'étape 3 et d'informer le Comité exécutif et la Commission de cette révision.

MANDAT ET PROGRAMME DE TRAVAIL DU COMITE (Point 13 de l'ordre du jour)

73. Le Secrétariat a rappelé qu'à sa dernière session, la Commission était convenue d'amender le mandat du Comité afin d'intensifier son travail horizontal et avait également décidé que le Secrétariat élaborerait un projet de mandat simplifié, présenté dans le document CX/NFSDU 95/12. A sa quarante et unième session, le CCEXEC avait proposé de réorganiser les travaux du Comité afin qu'ils comprennent les aspects généraux de la nutrition dans les travaux du Codex et avait suggéré que le Comité s'appelle désormais Comité sur la nutrition et la composition des aliments. En ce qui concernait les biotechnologies, le CCFL avait exprimé l'opinion qu'il devrait être responsable de toutes les questions relatives à l'étiquetage des denrées alimentaires.

74. La délégation allemande a appuyé la décision de la Commission de modifier le mandat du Comité pour lui permettre de traiter toutes les questions liées à la nutrition, y compris les biotechnologies et les aliments nouveaux, et a souligné ses responsabilités en matière de protection des consommateurs dans ce domaine. La délégation canadienne s'est rangée à ces vues.

75. Le Comité a discuté du nom qui refléterait le mieux l'extension de son mandat aux questions de nutrition. La plupart des délégués ont été d'accord pour que le Comité s'appelle désormais Comité sur la nutrition. La délégation polonaise a déclaré que si le Comité changeait de nom, il faudrait que son nouveau nom indique clairement ses nouvelles fonctions au sein du Codex. L'observateur de l'ISDI a été d'avis que le Comité devrait conserver son nom actuel.

76. La délégation australienne a estimé qu'en renforçant la démarche horizontale du Comité, on lui permettrait de protéger plus efficacement la santé des consommateurs considérée sous l'angle nutritionnel lors de l'élaboration des normes alimentaires. Le Comité a néanmoins noté qu'il ne pouvait pas outrepasser le mandat de la Commission et que les questions de santé publique et de politiques nutritionnelles, notamment, relevaient de la compétence de l'OMS, de la FAO et des gouvernements nationaux.

77. Le Comité a noté qu'un certain nombre de propositions avaient été formulées en vue de la modification de son mandat⁹ et que le temps avait manqué pour les étudier. La délégation du Canada a appuyé les observations écrites de la délégation allemande, tendant à ce que le mandat soit libellé comme celui des autres comités pour les questions générales. La délégation française a fait observer que le mandat présenté dans le document 95/12 devrait servir de base au débat, mais que celui-ci devait être reporté à la prochaine session compte tenu de l'importance de cette question.

78. La délégation du Royaume-Uni, appuyée par celles des Etats-Unis, de la Suède et de la France, a estimé que le Comité ne devrait pas être responsable de toutes les questions liées aux biotechnologies mais seulement de celles comportant des aspects nutritionnels essentiels.

⁹ CX/NFSDU 95/12 (Australie, Danemark, Allemagne), CRD 1 (Etats-Unis), CRD 4 (Consumers international), CRD 13 (France).

79. Pour les raisons indiquées ci-dessus, le Comité n'a pas été en mesure de débattre sérieusement de cette question et n'a donc pas pu prendre de décision à ce stade.

80. Le Comité est convenu de renvoyer au CCEXEC et à la Commission la question de savoir s'il devait changer de nom pour s'appeler désormais **Comité sur la nutrition**. On a noté que, conformément à la procédure habituelle, des observations seraient demandées par lettre circulaire sur les questions renvoyées à la Commission.

METHODES D'ANALYSE DANS LES NORMES POUR LES ALIMENTS DIETETIQUES (Point 14 de l'ordre du jour)

81. Les conclusions du Groupe de travail *ad hoc* sur les méthodes d'analyse (Pays-Bas, Suède, Royaume-Uni, Etats-Unis et AOAC) ont été présentées par Mme Lauwaars (AOAC).

82. Bien que de nombreuses méthodes aient été proposées dans les observations des gouvernements¹⁰, la plupart d'entre elles n'étaient pas validées ou bien n'étaient applicables qu'à un nombre limité de modèles. Le Comité a proposé de soumettre au CCMAS pour confirmation les méthodes validées ci-après: AOACS Ce 1c-89 pour les graisses saturées et polyinsaturées aux fins de l'étiquetage nutritionnel et une méthode enzymatique pour la teneur totale en fibres alimentaires des préparations pour nourrissons et des préparations de suite. Le Danemark a été invité à soumettre les méthodes NMKL permettant de déterminer la teneur en azote des aliments exempts de gluten et la teneur en phosphore des aliments pauvres en sodium.

83. Comme il manque encore des méthodes d'analyse pour de nombreuses combinaisons produit/norme, les gouvernements ont été encouragés à soumettre des méthodes pertinentes. L'observateur de l'AOAC s'est déclaré prêt à collaborer avec les gouvernements et les organisations internationales à des études interlaboratoires portant sur la détermination de la gliadine et du gluten.

84. Le Comité a noté que le Groupe de travail sur la confirmation du Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage avait exprimé l'opinion que les déterminations devraient porter sur le poids ou le volume des éléments plutôt que sur leur valeur énergétique ou bien que le rapport énergie/poids (ou volume) devrait être précisé, afin d'éviter des problèmes d'interprétation.

85. Les méthodes proposées pour confirmation par le CCMAS sont indiquées dans l'Annexe V, dans laquelle figure également une liste des combinaisons produit/norme pour lesquelles il n'existe pas encore de méthode d'analyse.

AUTRES QUESTIONS ET TRAVAUX FUTURS (Point 15 de l'ordre du jour)

Préparations alimentaires d'appoint

86. La délégation norvégienne a réclamé des informations écrites sur l'âge recommandé pour l'introduction de préparations alimentaires d'appoint. La Représentante de l'OMS a accepté de soumettre avant la fin de 1995 une déclaration écrite tenant compte des conclusions d'une étude en cours faisant le point sur la question.

¹⁰ CX/NFSDU 95/13 (Allemagne, Pologne, Etats-Unis, AOAC) et Add.1 (Danemark), CRD 3 (Royaume-Uni), CRD 17 (Thaïlande), en réponse à la CL 1994/30-NFSDU.

Acides gras trans

87. La délégation de la Malaisie a informé le Comité que, comme indiqué dans le document CRD 6, des études menées dans divers pays faisaient état de risques sanitaires liés aux acides gras trans et a exprimé l'opinion qu'il faudrait rendre obligatoire l'étiquetage des acides gras trans. La délégation a proposé que le Comité recommande que cette question soit étudiée par le CCFL.

88. La Représentante de l'OMS a informé le Comité des conclusions de la Consultation mixte d'experts FAO/OMS sur les graisses et les huiles dans la nutrition humaine¹¹: "les allégations concernant les acides gras saturés dans les aliments devraient être réservées aux aliments à teneur limitée ou faible en isomères trans d'acides gras". Bien que les participants n'aient pas pu s'entendre sur des recommandations, la Consultation a également noté qu'il pourrait être utile d'examiner d'autres préoccupations relatives à l'étiquetage, notamment les déclarations sur la quantité d'isomères trans d'acides gras dans un aliment, soit sous la forme d'une liste distincte, soit comme éléments de la liste des graisses saturées et les déclarations sur la quantité d'acides gras n-3, n-6 et monoinsaturés." Le Comité est convenu que des observations sur cette question seraient demandées dans la section de la lettre circulaire relative au Tableau des conditions applicables aux allégations sur les teneurs en nutriments.

Allégations relatives à la santé et à la nutrition

89. La délégation française a rappelé que le CCFL avait demandé conseil au Comité sur la Section 6 (Allégations nutritionnelles fonctionnelles) et sur la Section 7 (Allégations relatives à la santé) du projet de directives sur les allégations relatives à la santé et à la nutrition. Elle a souligné que la validité de telles allégations devait être évaluée afin de protéger les consommateurs des allégations susceptibles de les induire en erreur. La délégation a suggéré que des directives spécifiques seraient utiles à cet égard. Le Comité a estimé toutefois qu'il était trop tôt pour prendre une décision puisque l'avant-projet de directives était encore en cours d'examen.

Travaux futurs

90. Outre les travaux découlant des points précédemment débattus, le Comité est convenu que la norme sur les préparations alimentaires pour les nourrissons devait être révisée. Il a accueilli favorablement l'offre de la délégation néerlandaise d'entreprendre cette révision, sous réserve de l'approbation de la Commission à sa vingt et unième session. Une lettre circulaire demandant des observations sur la norme actuelle serait publiée après la session de la Commission afin de faciliter cette révision.

91. La délégation australienne a proposé que le Comité se penche sur la **modélisation diététique**, notamment sur la méthodologie permettant de prévoir l'impact d'une modification de la composition des aliments sur la consommation potentielle d'éléments nutritifs et non nutritifs dans le régime alimentaire. Le Comité est convenu que l'Australie préparerait un document pour examen lors de sa vingtième session. Les délégations de l'Allemagne et des Etats-Unis ont également proposé à l'Australie de lui fournir des données sur leurs expériences respectives afin de lui faciliter la tâche.

¹¹ CRD 14 (Chapitres 10 et 15 du rapport de la Consultation d'experts FAO/OMS sur les graisses et les huiles dans la nutrition humaine, Rome, 1993).

92. La délégation allemande a proposé d'examiner les teneurs en vitamines et en sels minéraux des aliments destinés à des fins médicales spéciales, qui par définition doivent présenter des caractéristiques nutritionnelles spécifiques et elle a accepté de préparer un document sur cette question pour examen par le Comité à sa vingtième session.

DATE ET LIEU DE LA PROCHAINE SESSION (Point 16 de l'ordre du jour)

93. Le Comité a été informé que sa vingtième session aurait lieu à Bonn du 7 au 11 octobre 1996, sous réserve de l'approbation de la Commission à sa vingt et unième session.

ETAT D'AVANCEMENT DES TRAVAUX

Objet	Etape	Mesure à prendre par	Renvoi au document ALINORM 95/26
Projet de norme pour les préparations alimentaires utilisées dans les régimes à valeur énergétique très faible	8	Gouvernements 21e session de la CCA	par. 30 Annexe II
Tableau des conditions applicables aux allégations concernant la teneur en éléments nutritifs	5	Gouvernements 21e session de la CCA 24e session du CCFL	par. 14, 88 Annexe III
Nom du Comité	3	42e session du CCEXEC 21e session de la CCA	par. 80
Vitamine B ₁₂ dans les préparations pour nourrissons (avant-projet d'amendement)	3	21e session de la CCA Gouvernements	par. 60 Annexe IV
Avant-projet de normes révisées pour le sel de qualité alimentaire (iodation du sel)	3	Gouvernements CCNFSDU 28e session du CCFAC	par. 42
Avant-projet de normes révisées pour les aliments exempts de gluten	3	Gouvernements CCNFSDU	par. 54
Avant-projet de directives pour les compléments diététiques (vitamines et sels minéraux)	3	Gouvernements CCFNSDU	par. 49
Avant-projet de directives révisées concernant l'incorporation de dispositions relatives à la qualité nutritionnelle	3	Gouvernements CCNFSDU	par. 72
Dispositions sur les vitamines et les sels minéraux - en tant que VNR - dans les aliments utilisés à des fins médicales		France Allemagne CCNFSDU	par. 58 par. 92
Méthodes d'analyse		CCMAS	par. 82 Annexe V
Autres questions - modélisation diététique - révision de la norme sur les préparations alimentaires pour nourrissons		Australie, Etats-Unis, Allemagne CCNFSDU Pays-Bas	par. 91 par. 90

LIST OF PARTICIPANTS/LISTE DES PARTICIPANTS
LISTA DE PARTICIPANTES

Chairman/Président/Presidente

Prof. Dr. Dr. hc. Arpad Somogyi
Director, Bundesinstitut für gesundheitlichen
Verbraucherschutz und Veterinärmedizin (BgVV)
Postfach 330013
D-14191 Berlin

AUSTRALIA/AUSTRALIE

Mr. Mark Lawrence
Chief Nutritionist
National Food Authority
P.O. Box 7186
Canberra
Mail Centre, ACT 2610

Maria Cecilia F. Toledo
Representative Ministry of Health
University of Campinas
FEA Unicamp - CP-6121
13081-970 Campinas SP
Brazil

**AUSTRIA
AUTRICHE**

Dr. Fritz Wagner
Referent
Bundesministerium für Gesundheit,
und Konsumentenschutz
Radetzkystrasse 3
A-1030 Vienna

CANADA

Dr. M.C. Cheney
Chief, Nutrition Evaluation
Dept. of Health
Health Protection Branch
Banting Building 2203 A
Tunney's Pasture
Ottawa K1A 0L2

BELGIUM/BELGIQUE/BELGICA

Michel Coenen
Directeur - Absaed
Av. de Cortenbergh 172
1040 Bruxelles

Elizabeth Riessen
Vice-President, Board of Directors
Canadian Celiac Association
6519 B Mississauga, Ontario

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

Dr. David L. Yeung
Corporate Nutrition
Director
H.J. Heinz Company
5650, Yonge St., 21st Floor
North York, Ontario
Canada M2M 4G3

BRAZIL/BRESIL/BRASIL

Luciano de Almeida Rego
Diplomat - Brazilian Embassy
Kennedyallee 74
D-52175 Bonn

CROATIA/CROATIE

Antoinette V. Kaic'-Rak
Head of Dept. for Physiology of
Nutrition
National Institute of Public Health

DENMARK/DANEMARK/DINAMARCA

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

Grethe Anderson
National Food Agency
Morkhoj Bygade 19
2860 Soborg

Anne Busk-Jensen
Deputy Director, M.Sc. (Chem.Eng)
Confederation of Danish Industries
1787 Copenhagen V

Sven Hansen, M.Sc. Dairy Technology
Danish Dairy Board
Frederiks Allé 22
8000 Arhus C

**DOMINICAN REPUBLIC/REPUBLIQUE
DOMINICAINE / REPUBLICA
DOMINICANA**

Dr. Magaly Bello de Kemper
Kulturattaché
Embassy of the Dominican Republic
Burgstrasse 87
D - 53177 Bonn
Germany

EGYPT/EGYPTE/EGIPTO

Prof. Dr. Salah Hussien Abu Raiia
Cairo University
Faculty of Agriculture
Food Technology Dept.
Cairo

FINLAND/FINLANDE/FINLANDIA

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

Kaija Hasunen
Senior Research Officer
Ministry of Social Affairs & Health
P.O. Box 19700531
FIN- 00531 Helsinki

FRANCE/FRANCIA

Dr. Dominique Baelde
Chef de délégation
Ministère de l'Economie
Direction Générale de la Concurrence
de la Consommation et de la
Répression des Fraudes
59 Bd. Vincent Auriol
75703 Paris Cedex 13

Jean-Pierre Doussin
Vice-Président du Comité National du Codex
Direction Générale de la Concurrence
de la Consommation et de la
Répression des Fraudes
59 Bd. Vincent Auriol
75703 Paris Cedex 13

Myriam Ferran
Ministère de l'Agriculture et de
la Pêche
Direction Générale de l'Alimentation
175 rue du Chevaleret
75646 Paris Cedex 13

Dr. Paulette Maguin
Ministère des Affaires Sociales, de
la Santé et de la Ville
Direction Générale de la Santé
1 Place de Fontenoy
75350 Paris

Prof. Jean Rey
Groupe Hospitalier
Necker-Enfants Malades
149, rue de Sèvres
75743 Paris Cedex 15

Annie Loch
Responsable Affaires réglementaires
Danone Branche Biscuits
6 rue Edouard Vaillant
B.P. 16 - 91207 Athis-Mons

Brigitte Laurent
Alliance 7
194, rue de Rivoli
75001 Paris

Annette Jung
Food Law Manager Fresh Products
Groupe Danone
15 Avenue Galilée
F-92350 Le Plessis-Robinson

Janine Dalmau
Regulatory Affairs Europe
Sandoz France
14 Boulevard Richelieu - B.P. 313
92506 Rueil-Malmaison

A. Gassin
Dir. Scientific & Com. Affairs
Kellogg's
Tour de Bureau de Rosny 2
93118 Rosny-sous-Bois Cedex

Marie-Odile Gailing
Head of Regulatory Affairs
Nestlé France
17-19 Quai Paul Doumer
92414 Courbevoie Cedex

M. Le Bail-Collet
Food Law Manager
Eridiana Beghin Say
14 Bd. du Général Leclerc
92592 Neuilly-sur-Seine Cedex

M. Rochette de Lempdes
Director of Research
Diépal SA
126, rue Jules Guesde
92303 Levallois Perret

François Saint-Guilhem
Chef Département Réglementation
Société Roquette Frères
62136 Lestrem

GERMANY/ALLEMAGNE/ALEMANIA

Dr. Ulrich Barth
Referatsleiter
Bundesministerium für Gesundheit
Am Propsthof 78a
D-53108 Bonn

Dr. Rolf Grossklaus
Direktor und Professor
Bundesinstitut für gesundheitlichen
Verbraucherschutz und Veterinärmedizin (BgVV)
Postfach 330013
D-14191 Berlin

Prof. Dr. med. Hildegard Przyrembel
Direktor und Professor
Bundesinstitut für gesundheitlichen
Verbraucherschutz und
Veterinärmedizin (BgVV)
Postfach 330013
D-14191 Berlin 33

Michael Warburg
Regierungsrat
Bundesministerium für Gesundheit
Am Propsthof 78a
D-53108 Bonn

Friedrich Friede
Geschäftsführer
Diätverband
Kelkheimer Strasse 10
D-61350 Bad Homburg

Dr. rer.nat. S.C. Susanne Ziesnitz
Südzucker AG Mannheim/Ochsenfurt
Markbreiter Strasse 74
D-97199 Ochsenfurt

Dr. Karin Schiele
Ernährungswissenschaftliche Abteilung
CPC Deutschland GmbH
Knorrstrasse 1
D-74016 Heilbronn

Susanne Sigg
Bund für Lebensmittelrecht und
Lebensmittelkunde e.V.
Godesberger Allee 157
D-53175 Bonn

Franz Josef Schüller
Regierungsdirektor
Bundesministerium für Wirtschaft
Villemombler Strasse 76
D-53123 Bonn

Susanne Rehbein
Praktikantin
Bundesministerium für Wirtschaft
Villemombler Strasse 76
D-53123 Bonn

Dr. Krabichler
Bund für Lebensmittelrecht und
Lebensmittelkunde e.V.
Godesberger Allee 157
53175 Bonn

Dr. Jutta Schaub
Regierungsrätin z. A.
Bundesministerium für Ernährung,
Landwirtschaft und Forsten
Rochusstrasse 1
53123 Bonn

Gerharg Gnodtke
Geschäftsführer
Verband der deutschen Margarineindustrie
Winkelsweg 2
53175 Bonn

Dr. Bianca M. Exl
Head of scientific Dept. of Infant Nutrition
Nestlé Alete GmbH
Englschalk 226
81927 München

Angelika Michel-Drees
Referentin
Arbeitsgemeinschaft der
Verbraucherverbände e.V.
Heilsbachstrasse 20
Bonn

Gertrud Granel
Lebensmittelchemikerin
Fachverband der Stärkeindustrie
An der Elisabethkirche 2
Bonn

Christine Biermann
Bayer AG
Geb. C 151, CC-WP
51368 Leverkusen

Prof. H.F. Erbersdobler
Deutsche Gessellschaft für Ernährung
Schlimbachallee 6
24159 Kiel

Sofia Beisel
Leiterin Geschäftsstelle
Deutsche Zöliakie-Geschellschaft e.V.
70599 Stuttgart

GREECE
GRECE
GRECIA

Catherine Moraiti
Head of Dietetic Section
Ministry of Health
National Drug Organisation
284 Messioigon Ave.
15562 Athens

HUNGARY
HONGRIE
HUNGRIA

Prof. George Biro
Director General
National Institute of Food Hygiene
and Nutrition
P.O. Box 52
1476 Budapest

INDIA/INDE

Jai Singh
Deputy Technical Adviser
Ministry of Human Resource, Development
Women and Child Development
511A Sector III R.K. Puram
New Delhi - 110022

Shailajah Chandra
Joint Secretary
Ministry of Health and Family Welfare
Government of India
New Delhi

INDONESIA
INDONESIE

Indrawati Doegijanto
Head of Sub-Directorate of
Food Standardization
Directorate of Food Control
D.G. Drug & Food Control
Ministry of Health
Percetakan Negara 23
10560 Jakarta

Tanurdjaja Indrawati
Member of Indonesia Food Codex
Working Group
7th Floor, Wisma Metropolitan II
JLN. JEND. Sudirman Kav 31
Jakarta 12920

Untari Takain
Head of Sub-Directorate of
Food Registration
D.G. Drug & Food Control
Ministry of Health
Percetakan Negara 23
10560 Jakarta

Dr. Rizal Syarief
Director
Food Technology Development Center (FTDC)
Research Institute
Bogor Agricultural University
P.O. Box 160
Bogor

Mr. Widodo
Member, National Food Codex Committee
P.O. Box 1184
Jakarta 10011

Dr. Suwita
PT SMART Corporation
JIT Bld. Lt. IX
Mangga Dua Raya
Jakarta

**IRAN (ISLAMIC REPUBLIC OF)
IRAN (REPUBLIQUE ISLAMIQUE D')**

Manijeh Tahmasebi Afshar
Food Industries Expert
Institute of Standard & Industrial
Research
of Iran (ISIRI)
P.O. Box 31585 - 163
Karaj
Iran

**ITALY
ITALIE
ITALIA**

Bruno Scarpa
Funzionario Medico
Ministero Sanita
Piazza Marconi 25
00144 Roma
Italy

**JAPAN
JAPON**

Yoshifumi Kaji
Senior Veterinary Officer
Food Sanitation Division
Ministry of Health & Welfare
1-2-2, Kasumigaseki, Chiyodaku
Tokyo 100-45
Japan

Prof. Dr. Norimasa Hosoya
Technical Advisor
Japan Food Hygiene Association
2-6-1, Jingu-mae
Shibuya-Ku, Tokyo 150
Japan

Miyako Yodogawa
Technical Adviser
Japan Food Hygiene Association
2-6-1, Jingu-mae, Shibuyaku
Tokyo 150
Japan

Hiroaki Hamano
Technical Adviser
Japan Food Hygiene Association
2-6-1, Jingu-mae, Shibuyaku
Tokyo 150
Japan

Tetsuhiko Maruyama
Technical Advisor
The Japanese National Committee of
IDF
Komodo-Kudan-Building 1-14-19
Kudan-Kita Chiyodaku Tokyo F
102/Japan

Tadashi Idota
Technical Advisor
The Japanese National Committee of
IDF
Komodo-Kudan-Building 1-14-19
Kudan-Kita Chiyodaku Tokyo F
102/Japan

Hirotooshi Hayasawa
Technical Advisor
The Japanese National Committee of
IDF
Komodo-Kudan-Building 1-14-19
Kudan-Kita Chiyodaku Tokyo
102/Japan

**LATVIA
LETTANDE**

Dr. Jurevics Arnis
Director Department of
Envireonmental Health of the
Ministry of Welfare, Labour and
Health
7 Klijanu St,
Riga, LV 1012
Latvia

Violetta Chindyaskina
Head of Devison Food
Products of National
Certification Central
7 Klijanu St,
Riga, LV 1012
Latvia

**MALAYSIA
MALAISIE
MALASIA**

B.A. Elias
Regional Manager
Porim Europe
Brickendonbury, Hertford
Herts SG13 8 NL, England

**MEXICO
MEXIQUE**

Dr. Miguel A. Padilla Acosta
1. Sekretär
Mexikanische Botschaft
Adenauerallee 100
D - 53113 Bonn

**NETHERLANDS
PAYS-BAS
PAISES BAJOS**

K. Bemelmans
Head of the delegation
Ministry of Health, Welfare
and Sports
Nutrition and Products
Safety Affairs
P.O. Box 3008
2280 MK RIJSWIJK
Netherlands

A.F. Onneweer
Member
Ministry of Agriculture,
Nature
Management und Fisheries
Department for the Environment
Quality and Health
P.O. Box 20401
2502 EK The Hague
Netherlands

W.J. de Koe
Adviser
Ministry of Health, Welfare
und Sports
General Inspectorate for Health
Protection
P.O. Box 5840
2280 HV Rijswijk
Netherlands

G.M. Koornneef
Adviser
General Commodity
Board for Arable Products
P.O. Box 29739
2502 LS The Hague
Netherlands

T. van Ommeren
Observer
Wemos
P.O. Box 1693
1000 BR Amsterdam
Netherlands

Dr. J. Schrijver
Observer
Commission for the Dutch Food and
Agricultural Industry
Nutricia
P.O. Box 1
2700 MA Zoetermeer
Netherlands

R.W. Maeyer
Observer
Commission for the Dutch Food and
Agricultural Industry
Nestlé Nederland B.V.
Walstraat 17
8011 NR Zwolle
Netherlands

A. Schlatmann
Observer
Commission for the Dutch Food and
Agricultural Industry
Wasa Wander BV
P.O. Box 70556
5201 CZ Den Bosch
Netherlands

**NORWAY
NORVEGE
NORVEGA**

Ase Fulke
(Head of Delegation)
Head of Section
Norwegian Food Control Authority
POB 8187 Dep, N-0034 Oslo
Norway

Bente Mangschou
Executive Officer
Norwegian Food Control
Authority
POB 8187 Dep, N-0034 Oslo
Norway

Inger Schibsted
Registration Officer,
Foodstuffs-Regulatory Affairs
Nycomed Pharma AS
POB 205, N-1371 Asker
Norway

Fjaertoft, Torgeir E.
Adviser
Ministry of Foreign Affairs
POB 8114 Dep, 0032 Oslo
Norway

Maria Thommessen
Head of Scientific Affairs Nutrition
Nycomed Pharma A5
PO Box 5012 Majorstua
0301 Oslo
Norway

POLAND
POLOGNE
POLONIA

Dr. Lucjan Szponar
Head of National Food
and Nutrition Institute
61/63 Powsinska Street
Warsaw
Poland

SLOVAK REPUBLIC
SLOVAC REPUBLIQUE

Dr. med. Ph. Dr. Igo Kajaba
Wissenschaftlicher Arbeiter
Facharzt
Vertreter des Ministeriums
für Gesundheit
VUV Limbová 14
833-37 Bratislava
Slovak Republic

SOUTH AFRICA
AFRIQUE DE SUD

A.J.D. Booyzen
Principal Dietitian
Dept. of Health
Private Bag X828, 0001 Pretoria
South Africa

SPAIN
ESPAGNE
ESPANA

Elisa Revilla Garcia
Consejero Tecnico
Ministerio de Agricultura, Pesca y
Alimentacion
P. Infanta Isabel n 1
Madrid - 28014
Spain

Dolores Gomez Vazquez
Jefe de Servicio de Nutricion
Direccion General de Salud Publica
Ministerio de Sanidad Y Cosumo
Paseo del Prado 18-20
Madrid - 28071
Spain

SWEDEN
SUEDE

Eva Lönberg
Codex Coordinator
National Food Administration
Box 622
S-75126 Uppsala
Sweden

Kristina Sjölin
Principal Administrative Officer
National Food Administration
Box 622, S-75126 Uppsala
Sweden

Sandor Serdült
Technical Adviser
Semper AB
Torsgatan 12-14
S-10546 Stockholm
Sweden

SWITZERLAND
SUISSE

Pierre Rossier
Head of International Standards
Section
Federal Office of Public Health
Haslerstrasse 16
CH 3000 Berne 14
Switzerland

Dr. Ulrike Arlt
Regulatory Affairs Manager
F. Hoffmann-La Roche Ltd., Basel
Grenzacherstrasse 124
CH 4002 Basel
Switzerland

Irina du Bois
Nestec Ltd.
55, av. Nestlé
CH 1800 Vevey
Switzerland

Grethe Humbert
Kraft Jacobs Suchard R & D
Rue des Usines 90
2003 Neuchâtel
Switzerland

Dr. M. Imfeld
F. Hoffmann-La-Roche AG, Basel
Grenzacherstrasse 124
CH 4002 Basel
Switzerland

Dr. Otto Raunhardt
F. Hoffmann-La Roche AG, Basel
VML, BLDG 241/815
Grenzacherstrasse 124
CH 4002 Basel
Switzerland

Margret Steiger White
Leiterin der Wissenschaftlichen
Beratung und Lebensmittelrecht
Wander AG
CH 3176 Neuenegg
Switzerland

**THAILAND
THAILANDE
TAILANDIA**

Dr. Supsorn Chayovan
Vice President
Food Industry Club, The Federation of
Thai Industry

121 Moo 2 Soi Wat Kae, Suksawad
Rd.
Samut Prakan 10290
Thailand

Usa Kolkasing
Standard Officer 6
Thai Industrial Standards Institute
Ministry of Industry
Rama VI Road Bangkok 10400
Thailand

TOGO

Dr. med. Yawo Atakouma
Ministere de la Sante du Togo
Département de Pédiatrie
B.P. 8649
CHU Lomé
Togo

**UNITED KINGDOM
ROYAUME-UNI
REINO UNIDO**

Denise Love
Consumer Protection Division
Ministry of Agriculture, Fisheries &
Food
Ergon House c/o Nobel House
17 Smith Square
London SW1P3JR
UK

Dr. Joyce Hughes
Food Science Division
Ministry of Agriculture, Fisheries &
Food
Nobel House
17 Smith Square
London SW1P3JR
UK

Nick Tomlinson
Chemical Safety of Food Division
Ministry of Agriculture, Fisheries &
Food
Ergon House c/o Nobel House
17 Smith Square
London SW1P3JR
UK

Anne de la Hunty
Senior Scientific Officer
Department of Health
Skipton House
80 London Road
London SE1 6LW
UK

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

Elizabeth Yetley
Delegate, USA
Food and Drug Administration HFS-
450
200 C St., S.W.
Washington, D.C. 20204
USA

Ms. Linda P. Posati
Alternate Delegate
U.S. Department of Agriculture
Food Safety and Inspection Service
PAD, RP
West End Court Building, Room 329
1255 22 Street, N.W.
Washington, D.C. 20250
USA

Dr. Robert J. Moore
Government Advisor
Office of Special Nutritionals, HFS-
456
U.S. Food and Drug Administration
200 C Street, S.W.
Washington, D.C. 20204
USA

Sanford W. Bigelow
Associate Director, Safety and
Regulatory Affairs
Food Science Research and
Development
Pfizer Inc. 235 East 42nd Street
New York, NY 10017-5755
USA

John Bushnell
Mead Johnson & Co
Consultant
2400 W. Lloyd Expressway
Evansville, IN 47721-0001
USA

Dr. Leila G. Saldanha
Manager Nutrition Programs
Kellogg Company
Science and Technology Center
235 Porter Street
Battle Creek, MI 49016-3423
USA

Julia C. Howell
Director Regulatory Submissions
The Coca-Cola Company
310 North Avenue
Atlanta, GA 30301
USA

Leon H. Rottmann
Executive Director
Celiac Sprue Association
P.O. Box 31700
Omaha, NE 68131-0700
USA

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

INTERNATIONAL ORGANIZATIONS
ORGANISATIONS INTERNATIONALES
ORGANIZACIONES
INTERNACIONALES

AOAC INTERNATIONAL

Margreet Lauwaars
Europe Repr.
AOAC International
P.O.B. 153
6720 AD Bennekom
Netherlands

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

Hertha Deutsch
Director
Anton Baumgartner Strasse
44/C5/2302
A-1230 Vienna
Austria

CONSUMERS INTERNATIONAL

Dr. John Beishon
421 Ditchling Road
Brighthelm, BN1 6XB
UK

Diane McCrea
2 Marylebone Road
London NW1 4DF
UK

Karin Andresen
17 Fiolstraede
PO Box 2188
DK-1017 Copenhagen K/DK

Maryse Lehnars
Scientific Advisor
12, chemin de l'église
L-8552 Oberpallen/Luxembourg

Nancy Jo Peck
c/o IBFAN-Geneva
CP 157
1211 Geneve 19
Switzerland

**EUROPEAN FEDERATION OF
ASSOCIATIONS OF HEALTH
PRODUCT MANUFACTURERS (EHPM)**

Simon Pettman
Policy Advisor
50, Rue de l'Association
B-1000 Brussels
Belgium

**EUROPEAN SALT PRODUCERS'
ASSOCIATION (ESPA)**

Joel Maistre
Director Commercial
Président de la Commission des Sels
Alimentaires ESPA
17 rue Daru
F-75008 Paris/France

Dr. Götzfried Franz
Technical Manager
c/o Südwestdeutsche Salzwerke AG
Postfach 3161
D - 74021 Heilbronn
Germany

Roger Rutishauser
Manager R. + D. Vereinigte
Schweizerische Rheinsalinen CH -
4133 Pratteln 1
17, rue Daru
F-75008 Paris/France

**INTERNATIONAL DAIRY
FEDERATION (IDF)**

Dr. W. Schubert
Humana-Milchwerke Westfalen
Bielefelder Strasse 66
D - 32051 Herford/Germany

Thomas Kützemeier
Representative of IDF
Verband der Deutschen
Milchwirtschaft
Meckenheimer Allee 137
53115 Bonn/Germany

**INTERNATIONAL LIFE SCIENCES
INSTITUTE (ILSI)**

Dr. Nino M. Binns
1 Queen Caroline Street
London W6 9HQ/UK

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

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

Dr. Andrée Bronner
Secrétaire Général ISDI
194 rue de Rivoli
F-75001 Paris/France

Tessa Prior
Secretary VLCD
Industry Group ISDI
Home Farm, Mellis, Eye
Suffolk 14238EE/UK

Dr. Rosella Mariotti
Scientific & Nutritional Services Mgr.
Plasmon Dietetici Alimentari/Heinz
Italy
Plada via Cadolini 26
20137 Milano/Italy

John Marks
Consultant to European VLCD Group
ISDI
Girton College
Cambridge/UK

EUROPEAN UNION (EU)

Mathioudakis Basil
Principal Administrator
European Commission
200 rue de la Loi
B-1049 Brussels/Belgium

Christian Froik
Administrateur
Conseil de l'Union Européenne
Secrétariat Général
200 rue de la Loi
B-1049 Brussels/Belgium

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

Christina Morte
Assistant
I.F.G. (Head of Delegation).
1 Avenue de la Joyeuse Entrée
1040 Brussels
Belgium

**THE EUROPEAN PROPRIETARY
MEDICINES MANUFACTURERS
ASSOCIATION (AESGP)**

Leonor Wiesner
Legal Advisor
Av. Tervuren 7
1040 Bruxelles
Belgique

**ASSOCIATION TRANSFORMATEURS
DE LAIT (ATLA)**

Françoise Costes
Chargée de Mission
34 rue de St. Petersbourg
75382 Paris Cedex 08
France

CIAA

D. Taeymans
Manager
Rue de la Loi 74 Bte. 9
1040 Bruxelles
Belgique

MEDIA

Stephen Clapp
News Editor
World Food Chemical News
41 Avenue des Arts, B.1
1040 Bruxelles
Belgium

FAO

Christine Lewis
Special Adviser, Nutrition
FAO
via delle Terme di Caracalla
00100 Rome
Italy

WHO

Dr. Anna Verster
Regional Advisor on Nutrition,
Food Security and Safety
WHO Regional Office for the
Eastern Mediterranean Region
P.O. Box 1517
Alexandria
Egypt

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

JOINT FAO/WHO SECRETARIAT

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

Yukiko Yamada
Food Standards Officer
Joint FAO/WHO Food Standards Programme
FAO
Via delle Terme di Caracalla
00100 Rome, Italy

TECHNICAL SECRETARIAT

H. Hauser
Oberregierungsrat
Bundesministerium für Gesundheit
Am Propsthof 78a
D-53108 Bonn

J. Schröder
Oberamtsrat
Bundesministerium für Gesundheit
Am Propsthof 78a
D-53108 Bonn

**AVANT-PROJET DE NORME POUR LES PREPARATIONS ALIMENTAIRES
UTILISEES DANS LES REGIMES AMAIGRISSANTS
A VALEUR ENERGETIQUE TRES FAIBLE
(A l'étape 8)**

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 par des personnes d'une obésité modérée ou grave. 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.

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.

- 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 et moins de 0.5 g d'acide α -linoléique dans l'apport énergétique journalier recommandé, avec un rapport acide linoléique/acide α -linoléique entre 5 et 15.

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 10% de l'apport journalier recommandé pour les vitamines et sels minéraux. D'autres éléments nutritifs essentiels n'apparaissant pas ci-après peuvent aussi être inclus.

Vitamines ²

Vitamine A	600	μ g
Vitamine D	2,5	μ g
Vitamine E	10,0	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	μ g
Acide folique (sous forme de monoglutamate)	200	μ g

Sels minéraux

Calcium	800	μ g
Phosphore	800	mg
Fer	16	mg
Iode	140	μ g
Magnésium	350	mg

² Ces listes seront révisées lorsque de nouvelles recommandations FAO/OMS seront disponibles.

Cuivre	1,5 mg
Zinc	6 mg
Potassium	1,6 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 micro-organismes 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 (CODEX STAN 180-1991), 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, sauf indication médicale.

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.

**TABLEAU DES CONDITIONS POUR LES ALLEGATIONS
SUR LA TENEUR EN ELEMENTS NUTRITIFS**
(Avant-projet de Lignes Directrices pour les allégations
relatives à la santé et à la nutrition)
(A l'étape 5 de la Procédure)

Composant	Allégation	Conditions
A. Moins de		
Énergie	Faible	40 kcal (170 kJ) par 100 g(solides) ou 20 kcal (80 kJ) par 100ml (liquides)
Graisses	Faible	3 g par 100 g (solides) 1,5 g par 100 ml (liquides)
	Exempt	0,15 g par 100 g ou ml
Graisses saturées	Faible	1,5 g par 100 g (solides) 0,75 g par 100 g (liquides) et 10 % d'énergie
Cholestérol	Faible	20 mg par 100 g (solides) 10 mg par 100 ml (liquides) 10% d'énergie et moins de: 1,5 g de saturées par 100 g (solides) 0,75 g de saturées par 100 g (liquides)
Sucres	Exempt	0,5 g par 100 g/ml
Sodium	Faible Très Faible Exempt	120 mg par 100 g 40 mg par 100 g 5 mg par 100 g

B. AU MOINS		
Fibres	Source	[3 g par 100 g ou 1.5 g par 100 kcal]
	Élevée	[6 g par 100 g ou 3 g par 100 kcal]
Protéines	Source	[10 % de la RDA de référence/100 g (solides) 5% de la RDA de référence/100 ml (liquides) 5% de la RDA/100 kcal]
	Élevée	[20 % de la RDA de référence/100 g 10% de la RDA de référence/100ml 10% de la RDA/100 kcal]
Vitamines et sels minéraux	Source	[10-15 % de la RDA de référence/100 g (solides) 7.5% de la RDA de référence (liquides) ou 5% de la RDA/100 kcal]
	Elevée	[2 ou 3 fois la valeur de la "source"]

AVANT-PROJET D'AMENDEMENT A LA NORME POUR LES
PREPARATIONS POUR NOURRISSONS (CODEX STAN 72-1981)
(A l'étape 3 de la Procédure accélérée)¹

3. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITE

3.1 Composition essentielle

Tableau

Vitamine B₁₂ : 0.1 µg/100 kcal (Minimum)

¹ Sous réserve de confirmation par la Commission

A. METHODS OF ANALYSIS FOR FOODS FOR SPECIAL DIETARY USES PROPOSED BY THE CCNFSDU

Serial No.	Commodity Standard No.	Provision Level	Method	Principle
580	Guidelines for nutrition labelling CAC/GL 2-1985	Polyunsaturated fat	AOCS Ce 1c-89	GLC
581	Guidelines for nutrition labelling CAC/GL 2-1985	saturated fat	AOCS Ce 1c-89	GLC
635	Infant formula and follow-up formula 72-1981 & 156-1987	Total dietary fibre	J. Publ. Analysts (1993) 29(2)	Enzymatic Englyst method

B. COMMODITY/PROVISION COMBINATIONS FOR WHICH METHODS SHOULD BE DEVELOPED

575	Infant formula and follow-up formula 072-1981 & 156-1987	Carbohydrate (direct)	TBD	
574	Infant formula and follow-up formula 072-1981 & 156-1987	Choline 7 mg/100 kcal	TBD	
242	Special foods 980	Biotin > 1.5 µg/100 kcal	TBD	
226	Special foods 980	Choline > 7 mg/100 kcal	TBD	
250	Special foods 980	Iodine > 5 µg/100 kcal	TBD Proposed AOAC 992.24	
585	Special foods 980	Vitamin D (D2) [40-100 i.u./100 kcal]	TBD	
241	Special foods 980	Vitamin K1 > 4 µg/100 kcal	TBD Proposed AOAC 992.27	
443	Wheat gluten 163-1987	Heavy metals	TBD Proposed AOAC 986.15	Atomic absorption spectrophotometry

B. COMMODITY/PROVISION COMBINATIONS FOR WHICH METHODS OF ANALYSIS SHOULD BE DEVELOPED

Serial No.	Commodity Standard No.	Provision Level	Method	Principle
577	Foods with low sodium content (including salt substitutes) 053-1981	Ammonium (salt substitutes)	TBD	
576	Foods with low sodium content (including salt substitutes) 053-1981	Calcium and magnesium (salt substitute)	TBD	
255	Foods with low sodium content (including salt substitutes) 053-1981	Choline (salt substitutes) < 3 % (m/m)	TBD	
578	Foods with low sodium content (including salt substitutes) 053-1981	Phosphorus (salt substitutes)	TBD	
255	Foods with low-sodium content (including salt substitutes) 053-1981	Choline < 3 % (m/m)	TBD	
579	Gluten-free foods 118-1981	Gluten	TBD	
258	Gluten-free foods 118-1981	Nitrogen No limit	TBD	
583	Guidelines for nutrition labelling CAC/GL 2-1985	Organic acids	TBD	
582	Guidelines for nutrition labelling CAC/GL 2-1985	Sugars	TBD	
573	Infant formula and follow-up formula 072-1981 & 156-1987	Biotin 1.5 µg/ 100 kcal	TBD	