



PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES COMITÉ DU CODEX SUR LA NUTRITION ET LES ALIMENTS DIÉTÉTIQUES OU DE RÉGIME

Trente-huitième session

Hambourg, Allemagne, 5 – 9 décembre 2016

RÉVISION DE LA NORME CODEX POUR LES PRÉPARATIONS DE SUITE (CODEX STAN 156-1987)

Rapport du groupe de travail physique

Préparé par la Nouvelle-Zélande et la France

Le groupe de travail physique (GT physique) s'est réuni le 3 décembre 2016 avant la session du CCNFSDU. Le groupe de travail s'est concentré sur la section 3 : Facteurs essentiels de composition des préparations de suite pour les enfants en bas âge. Le groupe de travail a passé en revue les recommandations 7 à 19 du document de travail (16/38/6). Un résumé des discussions et des conclusions du groupe de travail physique figure ci-après. Toutes les recommandations présentées dans le document de travail ont été modifiées en fonction de ces discussions ; le nouveau texte est écrit en **gras souligné** et le texte supprimé est barré. Lorsque du texte a été validé par le Comité, les crochets ont été supprimés, et les crochets restants ci-après signalent qu'il n'a pas été possible de parvenir à une conclusion au sein du groupe de travail physique et que le sujet sera abordé par le Comité.

1. Recommandations concernant la section 4 du document de travail

Section 4 : Cadre pour la composition essentielle des produits destinés aux enfants en bas âge

Recommandation 7 :

Que le CCNFSDU accepte de diviser la Norme pour les préparations de suite en deux parties distinctes, comme indiqué à l'annexe 5.

La section A fera référence aux facteurs essentiels de composition et à l'étiquetage pour les préparations de suite destinées aux nourrissons du deuxième âge et la section B traitera des facteurs essentiels de composition et de l'étiquetage des produits destinés aux enfants en bas âge.

> Consensus général.

Comme convenu à la 36^e session du CCNFSDU, il est reconnu que les préparations de suite jouent un rôle sensiblement différent dans l'alimentation des nourrissons du deuxième âge par rapport à celle des enfants en bas âge. C'est la raison pour laquelle le Comité était convenu de revoir les facteurs essentiels de composition pour les préparations de suite en établissant une distinction à partir de l'âge de 12 mois.

Lors de la 37^e session du CCNFSDU, il avait été convenu que les facteurs essentiels de composition des préparations de suite pour les enfants en bas âge (12 à 36 mois) devaient être basés sur un ensemble restreint d'éléments nutritifs obligatoires, avec en option la possibilité pour les autorités nationales d'exiger d'autres éléments nutritifs obligatoires en fonction des besoins nutritionnels de la population.

Un consensus général s'est dégagé sur la recommandation 7 du document de travail de diviser par conséquent la Norme pour les préparations de suite en deux parties distinctes, afin de différencier les produits. Il convient de noter qu'un membre du Codex et trois observateurs auprès du Codex ne sont pas favorables à cette approche.

L'approche adoptée par le GT électronique de 2016 consistant à déterminer les éléments nutritifs obligatoires pour la composition essentielle des préparations de suite pour enfants en bas âge est fondée sur la conclusion du GT électronique de 2015 qui indiquait que la norme devait :

- prévoir plus de flexibilité dans la composition pour tenir compte des éléments nutritifs d'intérêt majeur, qui varient selon les régions ;

- être moins normative, car les préparations de suite pour les enfants en bas âge n'ont pas besoin de contenir toute la série d'éléments nutritifs dont l'adjonction est imposée pour les préparations de suite destinées aux nourrissons du deuxième âge ;
- être conforme aux paramètres de composition pour les préparations de suite destinées aux nourrissons du deuxième âge (si possible), contenir les éléments nutritifs d'intérêt mondial majeur dans l'alimentation des enfants en bas âge ainsi que les principaux éléments nutritifs du lait de vache, et maintenir l'intégrité nutritionnelle.

Le GT électronique 2016 a approfondi l'approche proposée et développé trois principes visant à orienter et à justifier l'adjonction d'éléments nutritifs, ainsi qu'à identifier les éléments nutritifs nécessitant des paramètres de composition spécifiques pour les préparations de suite destinées aux enfants en bas âge. Ces principes ont été discutés par le Comité et modifiés :

Principes relatifs à l'adjonction obligatoire

Preuves à étayer :

1. contribution aux besoins nutritionnels des enfants en bas âge, lorsque la consommation de l'élément nutritif en question est **largement** inadéquate à l'échelle mondiale ; et/ou
2. contribution en quantités adéquates des principaux éléments nutritifs du lait [de vache], [et le cas échéant du lait maternel,] lorsque ces éléments nutritifs sont des contributeurs essentiels au régime alimentaire des enfants en bas âge ; et/ou
3. qualité nutritionnelle et intégrité du produit afin d'assurer la sécurité nutritionnelle.

Le but de ces principes était de servir de fondement à la composition essentielle obligatoire des préparations de suite pour enfants en bas âge ; ils ne devaient pas apparaître dans la norme, mais être repris dans le document Alinorm de la réunion du CCNFSDU.

Concernant le principe 1, un observateur du Codex a noté qu'il pourrait être plus approprié d'indiquer que les preuves devaient démontrer l'inadéquation répandue des éléments nutritifs au lieu de leur inadéquation à l'échelle mondiale. En effet, la disponibilité des données est parfois limitée pour déterminer si l'inadéquation est problématique à l'échelle mondiale.

Concernant le principe 2, il a fait l'objet d'importantes discussions.

Certains observateurs du Codex ont émis des doutes sur l'évocation du lait de vache, car l'OMS a clairement affirmé que ces produits étaient des substituts du lait maternel et n'étaient pas nécessaires. Un autre observateur du Codex a indiqué qu'il était important de tenir compte de la manière dont le consommateur va utiliser ces produits et du fait que le lait est considéré comme ayant un rôle majeur dans l'alimentation.

Il a été demandé qu'une référence au lait maternel soit aussi incluse dans le principe 2, ce qui apparaît entre crochets [] car certains membres s'opposent à cette inclusion, estimant que ces produits ne sont pas des substituts du lait maternel.

Il est observé que la discussion est toujours en cours sur le rôle du produit et que le Comité a déjà déclaré que ces produits ne sont pas nécessaires mais disponibles sur le marché, de sorte qu'une norme est appropriée afin d'assurer leur intégrité nutritionnelle. Il est également noté que les préparations pour nourrissons et les préparations de suite pour nourrissons du deuxième âge peuvent être utilisées pour les enfants en bas âge.

Concernant le principe 3 relatif à l'intégrité du produit, les membres n'ont émis aucune suggestion visant à modifier le texte.

Rôle du produit

La présidence a lancé la discussion sur le rôle du produit en indiquant que les différents GT électroniques étaient parvenus à la conclusion que le rôle des préparations de suite destinées aux enfants en bas âge variait considérablement entre les pays. Elles sont utilisées comme partie intégrante de l'alimentation, comme complément à l'alimentation avec les aliments familiaux, lait y compris, ou en remplacement du lait de vache.

Ce rôle variable du produit pour enfants en bas âge est venu renforcer la nécessité d'apporter de la flexibilité dans la norme, afin de veiller à ce que le produit corresponde au rôle spécifique qu'il joue dans l'alimentation des enfants en bas âge à l'échelon national ou régional. Il est également observé que ces produits pour enfants en bas âge ne jouent pas un rôle unique, car ils ne sont pas considérés comme une nécessité pour répondre aux besoins nutritionnels des enfants en bas âge par rapport à d'autres aliments pouvant constituer le régime alimentaire diversifié des enfants en bas âge, par exemple lait maternel, préparations destinées aux nourrissons et lait de vache, qui apportent tous des éléments nutritifs essentiels.

Les observations du GT physique appuient le caractère variable du rôle du produit, dont certains déclarent qu'il est inutile et d'autres qu'il joue un rôle spécifique dans leur pays.

Recommandation 8 : adjonction obligatoire pour les textes rédigés par les autorités nationales sur la base des observations relatives aux points de l'ordre du jour.

<p>Recommandation 8 :</p> <p>Que le CCNFSDU approuve le cadre révisé suivant pour la composition essentielle des préparations de suite destinées aux enfants en bas âge et définisse l'option à retenir pour l'adjonction facultative d'autres éléments nutritifs :</p>
<p>Composition (essentielle) obligatoire</p> <p>Il est proposé que la composition (essentielle) obligatoire des préparations de suite pour enfants en bas âge inclue une liste restreinte d'éléments nutritifs essentiels (des recommandations spécifiques sont présentées à la section 5).</p> <p>Pour les autorités nationales imposant l'adjonction obligatoire d'autres éléments nutritifs essentiels pour leur population en particulier, ces éléments nutritifs doivent être choisis dans la composition essentielle des préparations de suite destinées aux nourrissons du deuxième âge. Les teneurs en éléments nutritifs doivent être :</p> <ul style="list-style-type: none"> • conformes aux niveaux minimum, maximum et limites indicatives maximales fixés pour les préparations de suite destinées aux nourrissons du deuxième âge ; ou • modifiées si les besoins nutritionnels des populations locales et des motifs scientifiques justifient une différence par rapport aux niveaux stipulés pour les nourrissons du deuxième âge. <p>Remarque : toutes les notes concernant ces éléments nutritifs énumérés dans la liste pour les nourrissons du deuxième âge s'appliquent également lorsqu'ils sont ajoutés aux préparations de suite pour enfants en bas âge.</p>

La présidence a présenté le cadre recommandé pour la composition des préparations de suite destinées aux enfants en bas âge. Le GT électronique est favorable à un cadre / une approche en deux volets : volet (1) composition (essentielle) obligatoire et volet (2) définition des facteurs de composition facultatifs.

Le GT physique approuve le cadre proposé d'une liste restreinte d'éléments nutritifs essentiels, avec la possibilité pour les autorités nationales d'imposer l'adjonction obligatoire d'autres éléments nutritifs essentiels pour leur population en particulier, à condition que ces éléments nutritifs soient choisis dans la composition essentielle des préparations de suite destinées aux nourrissons du deuxième âge. Il est admis que cette approche favorise la flexibilité dans la norme. Certains membres font remarquer qu'ils ne sont pas favorables à la liste d'éléments nutritifs proposés pour l'adjonction obligatoire, mais notent que ce sujet sera abordé plus loin dans l'ordre du jour.

Le GT physique propose le projet de texte suivant pour refléter le cadre.

FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITÉ

3.1 Facteurs essentiels de composition

3.1.4 Pour les autorités nationales et/ou régionales qui définissent des prescriptions supplémentaires imposant l'adjonction obligatoires pour d'autres d'autres éléments nutritifs essentiels pour leur population en particulier, en plus de ceux visés au point 3.1.3 de la section B, ces éléments nutritifs doivent être choisis dans la composition essentielle des préparations de suite destinées aux nourrissons du deuxième âge, point 3.1.3 de la section A. Les teneurs en éléments nutritifs doivent être :

- basées sur la composition en éléments nutritifs des préparations de suite pour nourrissons du deuxième âge, ou
- **basées sur les principaux éléments nutritifs du lait de vache**,
- modifiées si les besoins nutritionnels des populations locales et des motifs scientifiques justifient une différence par rapport aux niveaux stipulés pour les nourrissons du deuxième âge.

Version en texte propre :

3.1 Facteurs essentiels de composition

3.1.4 Pour les autorités nationales et/ou régionales qui définissent des prescriptions supplémentaires obligatoires pour d'autres éléments nutritifs essentiels pour leur population en particulier, en plus de ceux visés au point 3.1.3 de la section B, ces éléments nutritifs doivent être choisis dans la composition essentielle des préparations de suite destinées aux nourrissons du deuxième âge, point 3.1.3 de la section A. Les teneurs en éléments nutritifs doivent être :

- basées sur la composition en éléments nutritifs des préparations de suite pour nourrissons du deuxième âge, ou
- basées sur les principaux éléments nutritifs du lait de vache,
- modifiées si les besoins nutritionnels des populations locales et des motifs scientifiques justifient une différence par rapport aux niveaux stipulés pour les nourrissons du deuxième âge.

L'ajout d'une référence au lait de vache en relation avec la détermination des teneurs en éléments nutritifs a été demandé. Il est suggéré que la meilleure formulation pour cette référence est d'en faire un point distinct car l'introduction fait référence aux autorités nationales et régionales pour décider de l'établissement des teneurs en éléments nutritifs non imposés dans les préparations de suite pour enfants en bas âge. Ces teneurs détaillées apparaissent dans la norme pour les préparations de suite destinées aux nourrissons du deuxième âge. La référence au lait de vache serait plus générique, car sa composition ne figure pas dans une norme. L'inclusion d'une référence au lait maternel a également été demandée, mais il convient de noter que le lait maternel est déjà utilisé comme référence dans la norme pour les préparations de suite destinées aux nourrissons du deuxième âge, et qu'elle est donc déjà prise en compte.

Recommandation 8 : cadre pour l'adjonction facultative

La présidence a présenté cette section en expliquant qu'elle couvrirait à la fois l'adjonction d'éléments nutritifs facultatifs (qui ne font pas partie de la composition essentielle / obligatoire) et d'ingrédients facultatifs. Pour l'adjonction d'ingrédients ou substances facultatifs, il est proposé de continuer d'appliquer aux produits pour enfants en bas âge une approche basée sur des principes déjà convenue pour les préparations de suite destinées aux nourrissons du deuxième âge. Cela signifie également que les ingrédients et substances facultatifs déjà autorisés pour les préparations de suite destinées aux nourrissons du deuxième âge le seront également pour les enfants en bas âge. Le GT physique est favorable à cette approche, mais recommande, dans un souci de clarté, qu'il soit fait référence au point 3.3.2.3 de la section A (Préparations de suite destinées aux nourrissons du deuxième âge), qui met en avant certains éléments nutritifs pouvant être ajoutés aux préparations de suite pour nourrissons du deuxième âge.

Il est pris note de cette recommandation, mais aucun texte n'est proposé.

Le document de travail présente deux approches pour l'adjonction facultative d'autres *éléments nutritifs* (non inclus dans la composition essentielle/obligatoire). Il est jugé important de préciser comment d'autres éléments nutritifs peuvent être ajoutés à ces produits à des fins d'intégrité nutritionnelle.

Option 1 : impose que les adjonctions facultatives d'éléments nutritifs soient sélectionnées dans la composition essentielle des préparations de suite pour nourrissons du deuxième âge, et que les niveaux ne soient modifiés que si les besoins nutritionnels des populations locales et des motifs scientifiques justifient une différence par rapport aux niveaux stipulés pour les nourrissons du deuxième âge. Cette option donnerait davantage d'indications sur les éléments nutritifs sûrs et adéquats et leurs niveaux d'adjonction et pourrait assurer une approche plus harmonisée à des fins commerciales.

Option 2 : approche basée sur les principes, avec l'exigence que les adjonctions facultatives d'éléments nutritifs soient sûres et adéquates au niveau d'utilisation prévu, et que les quantités soient suffisantes pour obtenir l'effet recherché. Cette approche ne fait pas référence à des éléments nutritifs spécifiques à ajouter ni à des niveaux appropriés, mais apporte davantage de flexibilité.

Les avis sont partagés sur le choix de l'une ou l'autre option.

Certains observateurs recommandent que les adjonctions facultatives soient réduites au minimum et que les niveaux de preuve et les exigences quant à la rigueur scientifique soient clairement précisés. Il est également noté qu'il n'y a aucune raison de s'écarter de la limite indicative maximale pour les nourrissons du deuxième âge, puisque ces éléments nutritifs ne sont pas fondamentaux.

Il est également indiqué que le point 3.2.4 (désormais présenté en point 3.2.3 ci-dessous) pour les préparations de suite destinées aux enfants en bas âge (section B) concerne les éléments nutritifs volontaires, qu'il s'agit d'une tranche d'âge différente des nourrissons du deuxième âge et que cela pourrait nécessiter plus de variabilité.

Un consensus général s'est dégagé en faveur d'une approche basée sur les principes, qui s'appuie sur des preuves scientifiques solides. Il est précisé que cet aspect est abordé dans les deux options et que le projet

de texte est examiné pour avancer en ce sens. Le projet de texte proposé sera discuté plus en détail par le Comité.

3.2 Ingrédients facultatifs

~~3.2.1 [Les autorités nationales peuvent imposer l'adjonction obligatoire d'autres éléments nutritifs essentiels que ceux visés au point 3.1.3 de la section B, afin de répondre aux besoins nutritionnels de la population locale. Ces éléments nutritifs doivent être sélectionnés parmi les facteurs essentiels de composition des préparations de suite pour nourrissons du deuxième âge, au point 3.1.3 de la section A. Les teneurs en éléments nutritifs doivent être conformes aux niveaux minimum et maximum et aux limites indicatives maximales indiqués pour les préparations de suite destinées aux nourrissons du deuxième âge (section A, 3.1.3), ou modifiées si les besoins nutritionnels de la population locale et des preuves scientifiques justifient une différence par rapport aux niveaux stipulés. > transféré au point 3.1.4, section B.]~~

3.2.1 [Outre les [facteurs essentiels] de composition énumérés au point 3.1.3 de la section B, d'autres ingrédients ou substances peuvent être ajoutés aux préparations de suite destinées aux **nourrissons du deuxième âge enfants en bas âge**, lorsque l'innocuité et l'adéquation à des fins nutritionnelles particulières de l'ingrédient facultatif en question et son niveau d'utilisation sont évalués et démontrés par des preuves scientifiques généralement acceptées.]

3.2.2 [Lorsque l'un quelconque de ces ingrédients ou substances est ajouté à la préparation, celle-ci doit en contenir des quantités suffisantes pour que l'effet recherché soit obtenu.]

3.2.3 [D'autres éléments nutritifs peuvent aussi être ajoutés aux préparations de suite pour enfants en bas âge, à condition que ces éléments nutritifs soient sélectionnés parmi les facteurs essentiels de composition des préparations de suite pour nourrissons du deuxième âge et que les teneurs en éléments nutritifs soient conformes aux niveaux minimum et maximum et aux limites indicatives maximales indiqués pour les préparations de suite destinées aux nourrissons du deuxième âge, ou modifiées **par les autorités nationales/régionales** si les besoins nutritionnels de la population locale et des preuves scientifiques justifient une différence par rapport aux niveaux stipulés pour les nourrissons du deuxième âge. Toutes les notes concernant ces éléments nutritifs énumérés dans la liste pour les nourrissons du deuxième âge s'appliquent également lorsqu'ils sont ajoutés aux [nom du produit] pour enfants en bas âge.]

~~>>OPTION 2<<~~

~~3.2.2 [Outre les facteurs essentiels de composition énumérés au point 3.1.3 de la section B, d'autres [éléments nutritifs,] ingrédients ou substances peuvent être ajoutés aux [nom du produit] pour enfants en bas âge, lorsque l'innocuité et l'adéquation à des fins nutritionnelles particulières de [l'élément nutritif,] l'ingrédient [ou substance] facultatif en question et son niveau d'utilisation sont évalués et démontrés par des preuves scientifiques généralement acceptées.]~~

~~3.2.3 [Lorsque l'un quelconque de ces [éléments nutritifs,] ingrédients ou substances est ajouté à [nom du produit pour enfants en bas âge], celui/celle-ci doit en contenir des quantités suffisantes pour que l'effet recherché soit obtenu.]~~

Version en texte propre :

3.2 Ingrédients facultatifs

1. 3.2.1 Outre les facteurs essentiels de composition énumérés au point 3.1.3 de la section B, d'autres ingrédients ou substances peuvent être ajoutés aux préparations de suite destinées aux enfants en bas âge, lorsque l'innocuité et l'adéquation à des fins nutritionnelles particulières de l'ingrédient facultatif en question et son niveau d'utilisation sont évalués et démontrés par des preuves scientifiques généralement acceptées.

2. 3.2.2 Lorsque l'un quelconque de ces ingrédients ou substances est ajouté à la préparation, celle-ci doit en contenir des quantités suffisantes pour que l'effet recherché soit obtenu.

3. 3.2.3 D'autres éléments nutritifs peuvent aussi être ajoutés aux préparations de suite pour enfants en bas âge, à condition que ces éléments nutritifs soient sélectionnés parmi les facteurs essentiels de composition des préparations de suite pour nourrissons du deuxième âge et que les teneurs en éléments nutritifs soient conformes aux niveaux minimum et maximum et aux limites indicatives maximales indiqués pour les préparations de suite destinées aux nourrissons du deuxième âge, ou modifiées par les autorités nationales/régionales si les besoins nutritionnels de la population locale et des preuves scientifiques justifient une différence par rapport aux niveaux stipulés pour les nourrissons du deuxième âge. Toutes les notes concernant ces éléments nutritifs énumérés dans la liste pour les

nourrissons du deuxième âge s'appliquent également lorsqu'ils sont ajoutés aux [nom du produit] pour enfants en bas âge.

2. Recommandations concernant la section 5 du document de travail

Section 5 : Facteurs essentiels de composition des préparations de suite pour les enfants en bas âge

3. Recommandation 9 : Densité énergétique

Recommandation 9 :

Que le CCNFSDU approuve les prescriptions suivantes pour la densité énergétique :

3.1.2 La teneur énergétique des produits présentés sous une forme prête à la consommation, conformément aux instructions du fabricant, ne doit pas être inférieure à 60 kcal/100 mL (250 kJ), ni supérieure à 70 kcal/100 mL (293 kJ).

Les autorités nationales/régionales peuvent s'écarter de la teneur minimale en énergie conformément aux recommandations alimentaires nationales/régionales en tenant compte des besoins nutritionnels de la population locale.

Autre option pour discussion :

~~[Pour les produits destinés aux enfants en bas âge de plus de 24 mois, le produit préparé et prêt à la consommation doit contenir au moins 45 kcal/100 mL (kJ).]~~

Le GT physique approuve largement l'inclusion de paramètres pour la densité énergétique. Il se justifie en s'appuyant sur la nécessité d'ancrer toute composition obligatoire dans une présentation par 100 kcal. Sans l'établissement d'une fourchette de densité énergétique, les niveaux d'éléments nutritifs dans les produits seraient beaucoup plus variables.

Une organisation membre du Codex déclare qu'elle préfère ne pas établir de prescriptions pour la densité énergétique, car il est difficile de refléter les variations entre les recommandations alimentaires, en vertu desquelles certains pays recommandent la consommation de produits laitiers à faible teneur en matières grasses dès l'âge de 24 mois.

Une densité énergétique minimale de 60 kcal/100 mL va dans le sens des prescriptions de densité énergétique pour les préparations de suite destinées aux nourrissons du deuxième âge, les préparations destinées aux nourrissons et le lait de vache entier. Si la norme doit tenir compte du lait de vache à teneur réduite en matières grasses, cette densité énergétique devrait être abaissée à 45 kcal/100 mL.

L'autre option à examiner permettant de formuler des produits à faible densité énergétique uniquement pour les enfants en bas âge à partir de 24 mois n'est pas soutenue par le groupe de travail. Une approche cohérente a été recherchée pour le Comité et elle n'a pas abouti à plusieurs subdivisions dans la norme. Certains membres ont exprimé leur préférence en faveur d'une large fourchette d'énergie pour permettre la flexibilité, alors que d'autres sont favorables à une fourchette plus étroite en raison de leurs recommandations nationales, qui ne prévoient pas l'introduction de lait à teneur réduite en matières grasses.

Une note a été proposée pour permettre aux autorités nationales et/ou régionales de s'écarter de la densité énergétique minimale sur la base de leurs recommandations alimentaires nationales/régionales. Cette approche est conçue pour amener de la flexibilité sur la base de recommandations alimentaires au lieu d'introduire une division dans la norme. Elle est approuvée par le groupe de travail physique et les crochets ont été supprimés dans le texte.

4. Recommandation 10 : Contribution énergétique des macronutriments

Recommandation 10 :

Que le CCNFSDU accepte d'inclure une limite maximale pour les glucides totaux, comme suit :

[Glucides assimilables]

Le niveau de glucides assimilables ne doit pas dépasser [12 **[ou 12,5]** g pour 100 kcal (2,9 g pour 100 kJ)].

[Le niveau de protéines doit être au moins égal à 1,8 g/100 kcal.]

[Le niveau de lipides totaux doit être au moins égal à **[3,5]** [ou 4,0] **[ou 4,4]** g/100 kcal.]

Que le CCNFSDU approuve l'absence de prescriptions pour :

- les niveaux minimums de glucides,

- la limite maximale pour les protéines,
- la limite maximale pour les lipides.

La recommandation 10 concerne l'établissement de niveaux minimums et maximums pour les macronutriments. Malgré un large soutien en faveur de l'établissement de valeurs pour tous les macronutriments, une organisation membre du Codex n'approuve pas la nécessité d'imposer des prescriptions minimales pour les protéines et les lipides. Ceux qui sont favorables à des prescriptions détaillées pour tous les macronutriments cherchent à veiller à ce que les produits pour enfants en bas âge contiennent une série de macronutriments appropriée et équilibrée sur le plan nutritionnel. D'autres préfèrent une approche plus flexible qui prévoit seulement des prescriptions précises pour les éléments ayant une importance mondiale, afin de traiter les problèmes d'inadéquation ou d'intégrité nutritionnelle.

Il est suggéré que le groupe de travail physique passe en revue les prescriptions minimales et maximales proposées pour chaque macronutriment. Le Comité a d'abord évoqué la nécessité d'établir des prescriptions, puis les niveaux minimums et maximums applicables. Il est souligné que les paramètres pour les macronutriments ne peuvent être examinés indépendamment les uns des autres et que d'autres travaux sont requis pour s'assurer que les propositions sont appropriées. Il est convenu qu'un petit groupe de travail se réunisse pour continuer de modéliser les différents scénarios proposés lors du GT physique et faire rapport au Comité.

Le groupe de travail n'a pas décidé si des niveaux minimums de protéines ou de lipides seront forcément définis et il est convenu que ce sujet sera abordé plus en détail par le Comité.

Glucides

Une explication sur la terminologie employée pour décrire les glucides a été demandée avant d'entamer les discussions sur les glucides, notamment en ce qui concerne la distinction entre les glucides totaux et les glucides assimilables.

Les Directives du Codex concernant l'étiquetage nutritionnel imposent qu'en cas de mention des éléments nutritifs, les glucides assimilables (c'est-à-dire les glucides alimentaires, à l'exclusion des fibres alimentaires) et les sucres totaux doivent être indiqués (3.2.1.2 ; CAC/GL 2-1985). Les définitions suivantes sont pertinentes pour le calcul de la teneur en glucides assimilables des aliments :

2.7 On entend par *sucres* tous les monosaccharides et disaccharides présents dans un aliment.

2.8 Les *fibres alimentaires* sont des polymères glucidiques à dix unités monomériques ou plus, qui ne sont pas hydrolysés par les enzymes endogènes de l'intestin grêle humain et appartiennent aux catégories suivantes :

- les polymères glucidiques comestibles, présents naturellement dans l'aliment tel qu'il est consommé,
- les polymères glucidiques qui ont été obtenus à partir de matières alimentaires brutes par des moyens physiques, enzymatiques ou chimiques et ayant un effet physiologique qui a un impact positif sur la santé comme démontré aux autorités compétentes en fonction des critères scientifiques généralement acceptés,
- les polymères glucidiques synthétiques ayant un effet physiologique qui a un impact positif sur la santé comme démontré aux autorités compétentes en fonction des critères scientifiques généralement acceptés.

Les glucides assimilables correspondent aux glucides alimentaires, à l'exclusion des fibres alimentaires. Les glucides non digestibles et les fibres alimentaires ne sont pas compris dans la définition des glucides assimilables et leur adjonction devrait être incluse dans la section sur les ingrédients facultatifs. La norme actuelle pour les préparations de suite indique que les glucides doivent être assimilables sur le plan nutritionnel. Le texte proposé pour la norme pour les préparations de suite destinées aux nourrissons du deuxième âge les mentionne sous forme de glucides assimilables et non en tant que glucides totaux.

Prescriptions minimales pour les glucides

La présidence déclare que la recommandation du document de travail indique qu'il n'est pas nécessaire d'établir des prescriptions minimales pour les glucides. Les glucides ne sont pas limités dans l'alimentation et ne seraient pas nécessaires pour assurer l'intégrité nutritionnelle du produit.

Aucune objection à cette proposition n'est émise et il est convenu qu'il n'est pas nécessaire d'établir des prescriptions minimales pour les glucides.

Limite maximale pour les glucides

Un consensus s'est dégagé au sein du GT électronique selon lequel les prescriptions sont nécessaires pour limiter l'adjonction de sucres libres à ces produits et assurer l'intégrité nutritionnelle et l'adéquation du produit, compte tenu des préoccupations mondiales sur les apports excessifs en sucres.

La présidence présente la limite maximale proposée dans le document de travail de 12 g/100 kcal. Un membre du Codex propose d'augmenter légèrement cette valeur à 12,5 g/100 kcal, soutenu par deux autres membres du Codex. Comme indiqué plus haut, la limite maximale proposée sera examinée en même temps que tous les macronutriments lors d'une session parallèle et il sera fait rapport au Comité. Le GT physique convient de l'établissement de limites maximales pour les glucides.

Protéines

Prescriptions minimales pour les protéines

Le groupe de travail approuve largement l'établissement de prescriptions minimales pour les protéines. Il se base sur l'idée que les prescriptions pour les protéines sont requises afin d'assurer l'intégrité et l'équilibre nutritionnels du produit.

Une organisation membre du Codex s'oppose fermement à une prescription de niveau minimum obligatoire pour les protéines ou les lipides. Elle fait valoir que ces prescriptions obligatoires ne devraient être définies que par nécessité, par exemple en cas de besoin à l'échelle mondiale. Il est souligné que les apports en protéines et en lipides ne posent pas de problème et que les apports en protéines peuvent même être excessifs en Europe et liés à un risque accru d'obésité. Il est admis que dans d'autres régions du monde un niveau minimum pourrait être très important, mais que sa définition pourrait être laissée à la discrétion des autorités nationales et/ou régionales. Aucun consensus n'a pu être atteint sur le caractère adéquat de cette approche et ce sujet sera discuté plus en détail par le Comité.

Le groupe de travail s'est ensuite penché sur les niveaux minimums qui pourraient être appropriés si un niveau minimum était établi. Un soutien général est exprimé en faveur du niveau minimum proposé dans le document de travail de 1,8 g/100 kcal. Ce niveau va dans le sens de la recommandation proposée pour les niveaux minimums de protéines dans les préparations de suite pour nourrissons du deuxième âge, à savoir la recommandation 1 du document de travail (CX/NFSDU 16/36/8). Cette recommandation n'a pas encore été approuvée par le Comité. Il est observé que le niveau minimum pour les préparations de suite destinées aux nourrissons du deuxième âge peut varier et que l'Autorité européenne de sécurité des aliments est en train d'examiner l'innocuité et l'adéquation d'une prescription minimale pour les protéines de 1,61 g/100 kcal pour les préparations de suite destinées aux nourrissons du deuxième âge.

Il est noté que la nécessité d'établir un niveau minimum de protéines sera évoquée plus en détail au sein du Comité et que la modélisation sera examinée aux niveaux minimums proposés, en tenant compte du fait que le niveau minimum pour les protéines de 1,8 g/100 kcal pour les nourrissons du deuxième âge n'a pas encore été approuvé par le Comité.

Limite maximale pour les protéines

L'établissement de niveaux minimums et maximums pour la densité énergétique et les glucides imposera des limites en termes de quantités de protéines et de lipides pouvant être ajoutées. Un large consensus se dégage sur le fait qu'il est inutile d'établir une limite maximale pour les protéines. Un membre du Codex préfère établir une limite maximale de 3,0 g/100 kcal, mais aucun autre membre n'y est favorable et la conclusion est qu'aucune limite maximale ne sera établie.

Facteur de conversion de l'azote

Un observateur soulève la question du facteur de conversion de l'azote et de la note 2 concernant la composition essentielle des préparations de suite pour les nourrissons du deuxième âge. Il fait part de la nécessité d'en tenir compte lors des discussions sur les protéines et recommande d'utiliser la valeur de 6,25 pour l'azote jusqu'à ce que les facteurs de conversion de l'azote aient été évalués scientifiquement. Un autre observateur demande à ce que la valeur de 5,71 reste entre crochets. La présidence fait savoir que les discussions concernant le facteur de conversion de l'azote et la note 2 auront lieu en séance plénière et en même temps que celles sur les niveaux minimums et maximums de protéines pour les préparations de suite destinées aux nourrissons du deuxième âge.

Lipides

Niveau minimum de lipides

Le groupe de travail approuve largement l'établissement de prescriptions minimales pour les lipides. Il se base sur l'idée que les prescriptions pour les lipides sont requises afin d'assurer l'intégrité et l'équilibre nutritionnels du produit.

Une organisation membre du Codex s'oppose fermement à une prescription de niveau minimum obligatoire pour les protéines ou les lipides. Elle fait valoir que ces prescriptions obligatoires ne devraient être définies que par nécessité, par exemple en cas de besoin à l'échelle mondiale. Il est souligné qu'il n'existe pas de problème d'apports inadéquats en lipides. Il est admis que dans d'autres régions du monde un niveau minimum pourrait être très important, mais que sa définition pourrait être laissée à la discrétion des autorités nationales et/ou régionales. Aucun consensus n'a pu être atteint sur le caractère adéquat de cette approche et ce sujet sera discuté plus en détail par le Comité.

Le groupe de travail s'est ensuite penché sur les niveaux minimums qui pourraient être appropriés si un niveau minimum était établi. Trois options sont proposées :

- 3,5 g/100 kcal
- 4,0 g/100 kcal
- 4,4 g/100 kcal, afin de s'aligner sur la norme pour les préparations de suite destinées aux nourrissons du deuxième âge.

Des calculs ont été réalisés pour voir l'impact des options proposées. Si un produit est fabriqué selon la limite maximale de glucides de 12,5 g/100 kcal et la limite minimale pour les niveaux de lipides envisagée par le groupe de travail, la quantité de protéines requise pour apporter une densité énergétique de 65 kcal/100 mL (recommandation 9) serait la suivante :

Lipides	Protéines
3,5 g/100 kcal	4,6 g/100 kcal
4,0 g/100 kcal	3,5 g/100 kcal
4,5 g/100 kcal	2,6 g/100 kcal

Une analyse de plusieurs autres scénarios est présentée à l'annexe 2 du document de travail CX/NFSDU 16/36/8.

Niveau maximum de lipides

Aucune discussion n'a eu lieu concernant l'établissement d'une limite maximale pour les lipides.

Conclusion

En conclusion, il n'existe pas de soutien en faveur de l'établissement d'un niveau minimum pour les glucides et de limites maximales pour les protéines. Le groupe de travail n'a pas évoqué la nécessité d'établir une limite maximale pour les lipides et la recommandation figurant dans le document de travail est qu'une telle limite n'est pas nécessaire. Les discussions vont se poursuivre au sein du Comité quant à la nécessité d'établir des limites minimales pour les protéines et les lipides. Un groupe de travail a été mis en place pour examiner le caractère adéquat du niveau maximum proposé pour les glucides et des niveaux minimums pour les protéines et les lipides à la lumière des observations du GT physique. Ses conclusions seront présentées au Comité.

Recommandation 12 : Qualité des lipides alimentaires

Recommandation 12 : Qualité des lipides alimentaires
<p>Que le CCNFSDU accepte d'inclure une prescription obligatoire pour l'adjonction d'acide alpha-linolénique, comme suit :</p> <p>le niveau d'acide alpha-linolénique (sous forme de glycérides) doit être au moins égal à 50 mg pour 100 kcal (12 mg par 100 kJ).</p> <p>[Acide linoléique : min. 300 mg/100 kcal*]</p> <p>* [cette valeur peut être déterminée par les autorités nationales ou régionales]</p>

Acide α -linoléique

Le Comité a évoqué les prescriptions obligatoires en matière de qualité des lipides alimentaires. Les précédents groupes de travail électroniques ont constaté de manière récurrente que la qualité des lipides alimentaires est inadéquate dans certains sous-groupes de cette population à l'échelle mondiale. L'acide alpha-linolénique et le DHA en particulier se sont avérés limités, mais avec des disparités régionales.

Concernant la prescription obligatoire pour l'adjonction d'acide alpha-linolénique, presque tous les membres du GT physique sont favorables à l'inclusion de prescriptions obligatoires et approuvent une quantité minimale de 50 mg d'acide alpha-linolénique pour 100 kcal, afin de s'aligner sur les prescriptions visées pour

les préparations de suite destinées aux nourrissons du deuxième âge et sur la Norme Codex pour les préparations destinées aux nourrissons. Le groupe de travail n'avance ni limite indicative maximale ni limite maximale pour l'acide alpha-linolénique. Un membre déclare que l'acide alpha-linolénique et l'*acide linoléique* devraient être traités de la même façon et qu'il préfère à cet égard soit une adjonction obligatoire, soit une adjonction volontaire pour tous les deux. Un consensus général s'est dégagé sur le fait que l'acide alpha-linolénique devait être inclus en tant qu'élément nutritif obligatoire.

Acide linoléique

La présidence déclare que la recommandation du document de travail indique que l'acide linoléique n'est pas nécessaire en tant qu'élément obligatoire dans la norme, car les apports sont adéquats dans plusieurs pays. De nombreux membres désapprouvent le fait de ne pas considérer l'acide linoléique comme un élément essentiel, soit parce que les apports sont limités dans leur pays, soit parce qu'il s'agit d'un acide gras essentiel que l'on trouve généralement dans les huiles végétales et qu'il est nécessaire pour équilibrer la teneur en graisses saturées des préparations, soit parce qu'il est requis pour améliorer la qualité des graisses et l'intégrité nutritionnelle générale du produit. D'autres estiment que l'acide linoléique n'est pas un élément nutritif d'intérêt mondial dont l'adjonction est nécessaire. Il est suggéré que la décision pourrait être laissée aux autorités nationales et/ou régionales dans une note, mais aucun consensus n'a été atteint sur le caractère approprié de cette démarche pour traiter la question.

Si un niveau minimum doit être établi, le groupe de travail est généralement favorable à un niveau minimum de 300 mg/100 kcal pour l'acide linoléique. Il s'agit du niveau spécifié dans la Norme Codex pour les préparations destinées aux nourrissons, qui est également requis pour les préparations de suite destinées aux nourrissons du deuxième âge. L'inclusion de l'acide linoléique comme élément nutritif d'adjonction obligatoire sera discutée plus en détail par le Comité.

Recommandation 13 : Huiles commercialement hydrogénées

Recommandation 13 :

Que le CCNFSDU accepte de limiter les graisses et huiles commercialement hydrogénées, avec la déclaration suivante :

Texte proposé pour la norme :

[Les huiles et les graisses **commercialement partiellement et totalement** hydrogénées ne doivent pas être utilisées dans [nom du produit] pour enfants en bas âge.]

ou

La teneur en acides gras trans ne doit pas excéder [3 %] des acides gras totaux. Les acides gras trans sont des composants endogènes de la matière grasse du lait. La limite maximale autorisée de 3 % d'acides gras trans est destinée à permettre l'utilisation de la matière grasse du lait dans les préparations de suite.

Un consensus général s'est dégagé au sein du GT électronique, selon lequel les produits pour enfants en bas âge ne devraient pas contenir de sources d'acides gras trans produites industriellement, mais la manière dont cet aspect doit être reflété au mieux dans le texte a fait l'objet de discussions importantes. Les sources d'acides gras trans dans les préparations de suite pour enfants en bas âge peuvent être soit ceux présents naturellement dans le lait de vache, soit ceux provenant de l'emploi d'huiles et de graisses commercialement hydrogénées.

Certains membres ont observé que le texte ne devrait faire référence qu'aux huiles et aux graisses partiellement hydrogénées. Des graisses totalement hydrogénées ne contiennent pas de graisses trans, même si elles contiennent des graisses saturées. Il est noté que le lait maternel est une source importante de graisses saturées et qu'il ne faudrait pas les limiter, d'où le soutien à une référence aux seules graisses et huiles partiellement hydrogénées.

Certains demandent la référence à une « fabrication industrielle » pour faire la distinction entre les acides gras trans produits industriellement et les acides gras trans naturels, mais il est expliqué que l'emploi du terme « huiles de fabrication industrielle » couvrirait n'importe quelle huile végétale et que cette terminologie n'est pas appropriée. La transformation normale des huiles peut entraîner des quantités importantes d'acides gras trans.

Le groupe de travail a examiné si une référence au niveau d'acides gras trans, analogue à celle de la norme pour les préparations de suite destinées aux nourrissons du deuxième âge, pourrait mieux refléter l'intention des prescriptions. Il est observé que le niveau de 3 % d'acides gras trans est utilisé dans la norme pour les préparations de suite destinées aux nourrissons du deuxième âge. Cependant, il est également indiqué

qu'un niveau de 3 % ne pourrait pas être atteint pour les produits destinés aux enfants en bas âge si ces produits sont principalement constitués de lait.

Il est convenu que les deux mentions seront transmises au Comité pour discussion plus approfondie.

Recommandation 14 : Types de glucides

Recommandation 14 :

Que le CCNFSDU convienne que :

Dans les [nom du produit] à base de protéines de lait, le lactose doit être le type de glucide à privilégier. ~~Seuls les amidons précuits et/ou gélatinisés naturellement exempts de gluten peuvent être ajoutés.~~ Le sucrose et/ou le fructose ne devraient pas être ajoutés, sauf si nécessaire en guise de source de glucides **[en l'absence de lactose]**. Les sucres autres que le lactose ne doivent pas excéder **[20 %]** des glucides assimilables.

Autres options pour discussion :

~~Le lactose doit être le type de glucide à privilégier dans les préparations à base de protéines de lait [et apporter au moins 50 % des glucides totaux].~~

La recommandation 14 concerne une note précisant les glucides adéquats à utiliser dans les produits pour enfants en bas âge. Le GT électronique et le GT physique sont favorables à l'établissement de prescriptions qui indiquent le type de glucides à privilégier et limitent l'adjonction de sucres autres que le lactose dans les produits pour enfants en bas âge. La note utilisée pour les préparations de suite destinées aux nourrissons du deuxième âge a servi de point de départ et le GT physique a passé en revue chaque phrase de la note.

Le GT physique est favorable au lactose comme source de glucides à privilégier dans le produit à base de protéine de lait, et comme aucune formulation supplémentaire n'est proposée par le groupe de travail, l'option alternative est supprimée.

Des discussions sur la nécessité d'inclure une référence au fait que les amidons précuits et/ou gélatinisés doivent être sans gluten par nature s'ils sont ajoutés ont été demandées par certains membres, mais la position générale du GT physique est qu'une telle mention n'est pas nécessaire pour les produits destinés aux enfants en bas âge, en raison de l'alimentation diversifiée consommée par cette tranche d'âge.

Dans les préparations de suite pour nourrissons du deuxième âge, il est indiqué que le sucrose et le fructose ne devraient pas être ajoutés, sauf si nécessaire en guise de source de glucides. Il est souligné que l'inclusion de cette phrase est préconisée dans la norme pour les préparations de suite destinées aux enfants en bas âge, avec l'ajout recommandé de la mention « en l'absence de lactose ». La mention supplémentaire reste entre crochets [] car le GT physique n'y est pas totalement favorable.

S'agissant de la dernière phrase, qui fait référence à la limite maximale de sucres à utiliser dans les préparations, il est souligné qu'il s'agit déjà d'une réduction considérable par rapport aux préparations de suite pour nourrissons du deuxième âge et qu'elle va dans le sens des mentions plus prudentes de l'OMS.

La question s'est posée de savoir si les deux dernières phrases se répétaient, même s'il a été indiqué que l'une concerne la source de glucides et l'autre la teneur en glucides, mais il est admis qu'il est possible de simplifier les deux phrases.

Certains membres font observer que les produits sans lactose nécessiteraient une marge de tolérance pour les niveaux de glucides assimilables supérieure à 10 %. Il est suggéré que le sucrose et le fructose sont les plus sucrés des sucres et qu'il serait peut-être mieux d'avoir une limite de glucides de 20 % pour tous les sucres, puisque les glucides assimilables sont globalement inférieurs. Ceci permettrait de couvrir également les produits sans lactose.

Cette section appelle des discussions plus approfondies au sein du Comité.

Recommandation 15 :

Que le CCNFSDU adopte la recommandation suivante pour les niveaux de fer et de vitamine C dans les [nom du produit] pour enfants en bas âge :

Fer

Unité	Minimum	Maximum	Limite indicative maximale
mg/100 kcal	1,0	3,0*	-

mg/100 kJ	0,25	0,7*	-
Pour les [nom du produit] à base d'isolat protéique de soja, il faut appliquer une valeur minimale de 1,5 mg/100 kcal (0,36 mg/100 kJ).–			
* Les autorités nationales et/ou régionales peuvent s'écarter du niveau maximum de fer en fonction des besoins nutritionnels de la population.			
Vitamine C			
Unité	Minimum	Maximum	Limite indicative maximale
mg/100 kcal	aligné sur les FUF- NDA	-	70
mg/100 kJ	aligné sur les FUF- NDA	-	17

Un consensus s'est dégagé au sein du GT électronique, selon lequel le fer est considéré comme un élément nutritif dont l'apport est inadéquat dans l'alimentation des enfants en bas âge à l'échelle mondiale, selon l'un des principes requis pour établir des prescriptions obligatoires.

Le GT physique approuve les niveaux minimums et maximums et la note indiqués dans le document de travail et la suppression des crochets. Une organisation membre du Codex et un membre du Codex préféreraient établir un niveau maximum de 2,0 mg/100 kcal à des fins d'alignement sur la norme pour les préparations de suite destinées aux nourrissons du deuxième âge. Plusieurs pays ont désapprouvé cette limite maximale et un niveau maximum de 3,0 mg/100 kcal a été fixé. Une note est proposée concernant la limite maximale, indiquant que les autorités nationales et/ou régionales peuvent s'écarter du niveau maximum de fer en fonction des besoins nutritionnels de la population.

L'adjonction obligatoire de vitamine C est approuvée par le GT physique, qui est d'accord à l'unanimité pour que le niveau minimum soit aligné sur celui convenu pour les préparations de suite destinées aux nourrissons du deuxième âge, qui doit encore être discuté par le Comité. Un consensus s'est dégagé en faveur de l'établissement d'une limite indicative maximale de 70 mg/100 kcal. Les crochets ont donc été supprimés dans le texte.

La recommandation 15 est validée par le GT physique.

Recommandation 16 :			
Que le CCNFSDU adopte la recommandation suivante pour les niveaux de calcium, de riboflavine et de vitamine B12 dans les [nom du produit] pour enfants en bas âge :			
Calcium			
Unité	Minimum	Maximum	Limite indicative maximale
mg/100 kcal	90*	-	280
mg/100 kJ	22*	-	67
* Les autorités nationales et/ou régionales peuvent s'écarter de la teneur minimale en calcium en fonction des besoins nutritionnels de la population locale.			
Riboflavine			
Unité	Minimum	Maximum	Limite indicative maximale
µg/100 kcal	80	-	650
µg/100 kJ	19	-	155
Vitamine B12			
Unité	Minimum	Maximum	Limite indicative maximale
µg/100 kcal	0,1	-	2,0
µg/100 kJ	0,024	-	0,48

Le GT électronique a jugé important que les produits pour enfants en bas âge apportent une contribution significative en calcium dans l'alimentation de cette tranche d'âge, en raison de leur rôle comme substitut du

lait de vache. Quatre options ont été proposées par les membres du groupe de travail pour le niveau minimum, mais après discussion sur l'importance du lait de vache dans l'alimentation, les problèmes de faisabilité technologique et les exigences actuelles, le GT physique est tombé d'accord sur l'établissement d'un niveau minimum de 90 mg/100 kcal. Un soutien général s'est exprimé en faveur de l'établissement d'une limite indicative maximale de 280 mg/100 kcal.

Le GT physique a discuté de la nécessité d'inclure un rapport calcium/phosphore. Certains membres du Codex y sont favorables aux fins de l'intégrité nutritionnelle et de l'obtention d'un produit équilibré sur le plan nutritionnel. Il a été déclaré qu'il n'est pas nécessaire d'établir un rapport car cela n'est pas conforme aux principes relatifs à l'adjonction. Le groupe de travail a pu parvenir à un consensus et aucun rapport n'a été établi, comme le proposait le document de travail. C'est pourquoi il n'y a pas de crochets pour l'inclusion de calcium dans ce produit.

La recommandation concernant la riboflavine a été approuvée après une hausse de la limite indicative maximale à 650 µg/100 kcal. Il s'agissait de tenir compte des niveaux de riboflavine dans le lait de vache.

La recommandation proposée dans le document de travail pour la vitamine B12 est approuvée. Il ne reste plus de crochets autour des propositions pour l'adjonction obligatoire de calcium, de riboflavine et de vitamine B12 et la recommandation 16 est approuvée par le GT physique.

Recommandation 16a :

Si le Comité estime qu'il existe suffisamment de preuves pour imposer l'adjonction obligatoire de zinc aux préparations de suite pour enfants en bas âge, que le CCNFSDU accepte l'adjonction obligatoire de zinc dans les [nom du produit] pour enfants en bas âge, avec les niveaux suivants :

Zinc

Unité	Minimum	Maximum	Limite indicative maximale
mg/100 kcal	0,5	-	1,8
mg/100 kJ	0,12	-	0,43

Le document de travail recommandait que le zinc soit envisagé pour l'adjonction facultative uniquement aux produits pour enfants en bas âge. Le GT physique est largement favorable à ce que le zinc soit inclus comme élément nutritif obligatoire car il répond au principe 1 modifié et s'avère largement inadéquat dans l'alimentation des enfants en bas âge. Ce point de vue n'est pas soutenu par l'Union européenne, car elle estime qu'il ne remplit aucun principe de l'adjonction obligatoire. Elle fait valoir que l'inadéquation du zinc n'est pas un problème en Europe, et qu'il ne s'agit donc pas d'un problème mondial ; le lait de vache n'est pas non plus un contributeur important en zinc dans l'alimentation.

Une organisation membre du Codex suggère que la limite indicative maximale soit portée à 2,1 mg/100 kcal. Le groupe de travail n'approuve pas cette proposition, compte tenu de l'avis majoritaire de ses membres. Un membre du Codex fait observer qu'il préfère une limite indicative maximale de 1,5 mg/100 kcal en raison de la possibilité que les apports dépassent la limite supérieure tolérable, et indique qu'il accepte une limite indicative maximale de 1,8 mg/100 kcal à titre de compromis. Les crochets autour du niveau minimum et de la limite indicative maximale sont supprimés.

Il est pris note des réserves de l'Union européenne concernant l'imposition du zinc comme élément nutritif obligatoire pour discussion ultérieure au sein du Comité.

Recommandation 17 :

Si le Comité estime qu'il existe suffisamment de preuves pour imposer l'adjonction obligatoire de vitamine A aux préparations de suite pour enfants en bas âge, que le CCNFSDU accepte l'adjonction obligatoire de vitamine A dans les [nom du produit] pour enfants en bas âge, avec les niveaux suivants et la note associée :

Vitamine A

Unité	Minimum	Maximum	Limite indicative maximale
µg ER ¹⁰⁾ /100 kcal	60	180	-
µg ER ¹⁰⁾ /100 kJ	14	43	-

¹⁰⁾ Exprimé en équivalent rétinol (ER).

1 µg ER = 3,33 U.I. vitamine A = 1 µg all-trans-rétinol. Les teneurs en rétinol seront fournies par du rétinol préformé, tandis que les teneurs en caroténoïdes ne doivent pas être incluses dans le calcul et la

déclaration de la teneur en vitamine A.

Le document de travail recommandait que la vitamine A soit envisagée pour l'adjonction facultative uniquement aux produits pour enfants en bas âge. Le GT physique est largement favorable à ce que la vitamine A soit incluse comme élément nutritif obligatoire car elle répond au principe 1 modifié et s'avère largement inadéquate dans l'alimentation des enfants en bas âge. Les valeurs minimales et maximales proposées comme approche alternative dans le document de travail sont approuvées et les crochets sont supprimés.

Cette idée d'imposer l'adjonction de vitamine A n'est pas soutenue par l'Union européenne, car elle estime qu'elle ne remplit aucun principe de l'adjonction obligatoire.

Compte tenu des avis majoritaires exprimés par le groupe de travail, les crochets autour des niveaux minimums et maximums sont supprimés. Il est pris note des réserves de l'Union européenne concernant l'imposition de la vitamine A comme élément nutritif obligatoire pour discussion ultérieure au sein du Comité.

Recommandation 18 :

~~Si le Comité estime qu'il existe suffisamment de preuves pour imposer l'adjonction obligatoire de vitamine D aux préparations de suite pour enfants en bas âge,~~ Que le CCNFSDU accepte l'adjonction obligatoire de vitamine D dans les [nom du produit] pour enfants en bas âge, avec les niveaux suivants :

Vitamine D

Unité	Minimum	Maximum	Limite indicative maximale
µg/100 kcal	[1,5] ou [1,0]	[4,5] ou [3,0]	-
µg/100 kJ	[0,36] ou [0,24]	[1,08] ou [0,72]	-

Le document de travail recommandait que la vitamine D soit envisagée pour l'adjonction facultative uniquement aux produits pour enfants en bas âge, car l'inadéquation n'est pas un problème dans tous les pays et il existe des programmes de supplémentation ou d'enrichissement visant à traiter la question. Le GT physique est largement favorable à ce que la vitamine D soit incluse comme élément nutritif obligatoire car elle répond au principe 1 modifié et s'avère largement inadéquate dans l'alimentation des enfants en bas âge.

S'agissant des valeurs, le document de travail proposait une valeur minimale de 1,5 et une valeur maximale de 4,5. Une organisation membre du Codex, 2 membres du Codex et un observateur proposent des valeurs supplémentaires, alignées sur celles recommandées pour les préparations de suite destinées aux nourrissons du deuxième âge :

- 1,0 est proposé comme option supplémentaire pour la valeur minimale, et
- 3,0 est proposé comme option supplémentaire pour la valeur maximale.

Ces valeurs sont proposées car elles correspondent aux limites minimales et maximales proposées pour les préparations de suite destinées aux nourrissons du deuxième âge. Toutes les valeurs sont gardées entre crochets pour discussion plus approfondie par le Comité, mais un soutien total s'est exprimé en faveur de l'inclusion de la vitamine D comme élément obligatoire.

Recommandation 19 :

Que le CCNFSDU adopte la recommandation suivante pour les niveaux de sodium dans les [nom du produit] pour enfants en bas âge :

Sodium

Unité	Minimum	Maximum	Limite indicative maximale
mg/100 kcal	-	85	-
mg/100 kJ	-	20	-

Le document de travail recommande l'établissement d'une limite maximale de 85 mg/100 kcal pour le sodium. Ce niveau correspond à la limite maximale actuelle pour le sodium dans la norme pour les préparations de suite. Une seule objection est formulée concernant cette proposition. L'Union européenne n'est pas favorable à l'inclusion d'une limite maximale. Elle estime que cela est inutile et entraînerait des complications et des contraintes excessives pour certains fabricants qui utilisent le lait de vache comme ingrédient principal. Le lait de vache contient naturellement du sodium et les niveaux sont supérieurs à ce

niveau maximum, surtout dans le lait de vache à teneur réduite en matières grasses, ce qui poserait donc des problèmes.