

NORME CODEX POUR LES ALIMENTS DIVERSIFIÉS DE L'ENFANCE («BABY FOODS») (CODEX STAN 73-1981)

1. CHAMP D'APPLICATION

1.1 Les aliments diversifiés de l'enfance («Baby foods») sont des aliments destinés essentiellement à être employés pendant la période de sevrage normale du nourrisson et aussi pour l'adaptation progressive des nourrissons et des enfants en bas âge au régime alimentaire normal. Ils peuvent être présentés soit sous une forme prête à la consommation, soit sous une forme déshydratée en vue de leur reconstitution avec de l'eau uniquement. Ils ne comprennent pas les produits visés par la Norme Codex pour les préparations pour nourrissons (CODEX STAN 72-1981) ou par la Norme Codex pour les aliments traités à base de céréales pour nourrissons et enfants en bas âge (CODEX STAN 74-1981).

1.2 Les aliments diversifiés de l'enfance («Baby foods») présentés sous une forme prête à la consommation sont soumis à un traitement thermique avant ou après conditionnement en récipient hermétiquement fermé, et les aliments diversifiés de l'enfance («Baby Foods») déshydratés sont traités par des procédés physiques de manière à empêcher toute détérioration dans l'un et l'autre cas.

2. DESCRIPTION

2.1 *«Nourrissons»*: enfants jusqu'à l'âge de 12 mois.

2.2 *«Enfants en bas âge»*: enfants âgés de plus de 12 mois mais de moins de 3 ans.

2.3 *«Calorie»*: kilocalorie ou grande calorie (1 kilojoule équivaut à 0,239 kilocalorie).

3. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITÉ

3.1 Composition essentielle

3.1.1 Les aliments diversifiés de l'enfance («Baby foods») peuvent être préparés à partir de n'importe quelle substance nutritive appropriée utilisée, reconnue ou habituellement vendue comme article ou ingrédient alimentaire, y compris les épices.

3.1.2 Toute adjonction de vitamines et de sels minéraux doit être conforme à la législation du pays où le produit est vendu.

3.1.2.1 Les vitamines et/ou les sels minéraux ajoutés conformément à la section 3.1.2 devraient être choisis parmi les substances énumérées dans les listes de sels minéraux et de composés vitaminiques utilisables dans les aliments pour nourrissons et enfants en bas âge (CAC/GL 10-1979).

3.1.2.2 Les quantités de sodium provenant des vitamines et/ou sels minéraux d'ajout doivent être circonscrites dans les limites stipulées pour le sodium à la section 3.1.3.

3.1.3 La teneur totale en sodium du produit ne doit pas dépasser 200 mg de sodium par

Précédemment CAC/RS 73-1976. Adopté 1981. Amendements 1983, 1985, 1987, 1989.

100 g de produit prêt à la consommation et préparé conformément au mode d'emploi. L'adjonction de sel (NaCl) aux produits contenant des fruits et aux produits pour dessert à base de fruits n'est pas autorisée.

3.2 Consistance et granulométrie

3.2.1 Les aliments diversifiés de l'enfance («Baby foods») prêts à la consommation ont une consistance homogène ou sont réduits en très fines particules comme indiqué ci-après:

- a) **purée** - le produit est réduit en petites particules de dimensions assez uniformes, et ne nécessite ni n'encourage la mastication avant d'être avalé;
- b) **junior** - le produit contient généralement des particules d'une dimension destinée à encourager les nourrissons et les enfants en bas âge à mastiquer.

3.2.2 Les aliments diversifiés de l'enfance («Baby foods») déshydratés ont, après reconstitution avec de l'eau ou un autre liquide approprié, une consistance et une granulométrie voisines de celles des aliments du type «purée» ou «junior» définis à la section 3.2.1.

3.3 Spécifications de pureté

Tous les ingrédients, y compris les ingrédients facultatifs, doivent être propres, de bonne qualité et sans danger, l'excédent de fibres devant être éliminé au besoin. Les ingrédients à base de poisson, de viande et de volaille doivent être pratiquement exempts de morceaux d'arêtes ou d'os.

3.4 Interdiction spécifique

Le produit et ses constituants ne doivent pas avoir été traités aux rayonnements ionisants.

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Les additifs ci-après sont autorisés dans la préparation des aliments diversifiés de l'enfance («Baby foods»), compte tenu des restrictions suivantes:

		Concentration maximale dans 100 g du produit prêt à la consommation (sauf indication contraire)
4.1	Epaississants	
4.1.1	Gomme de caroube ¹	0,2 g
4.1.2	Gomme guar	0,2 g
4.1.3	Phosphate de diamidon	} 6 g, seuls ou en combinaison
4.1.4	Phosphate de diamidon acétylé	

¹ Confirmation provisoire.

		Concentration maximale dans 100 g du produit prêt à la consommation (sauf indication contraire)
4.1.5	Phosphate de diamidon phosphaté	}
4.1.6	Amidon hydroxypropylique	}
4.1.7	Adipate de diamidon acétylé	}
4.1.8	Glycérol de diamidon	}
4.1.9	Glycérol de diamidon acétylé	}
4.1.10	Pectine non amidée	} 1 g, uniquement dans les aliments diversifiés de l'enfance à base de fruits
4.2	Emulsifiants	
4.2.1	Lécithine	} 0,5 g
4.2.2	Mono- et diglycérides	} 0,15 g
4.3	Ajusteurs du pH	
4.3.1	Bicarbonate de sodium	}
4.3.2	Carbonate de sodium	}
		} Limitée par les bonnes pratiques de fabrication et dans les limites prévues pour le sodium à la section 3.1.3
4.3.3	Bicarbonate de potassium	}
4.3.4	Carbonate de calcium	}
		} Limitée par les bonnes pratiques de fabrication
4.3.5	Acide citrique et sel de sodium	} 0,5 g et dans les limites prévues pour le sodium à la section 3.1.3
4.3.6	Acide L(+)lactique	0,2 g
4.3.7	Acide acétique	0,5
4.4	Antioxygènes	
4.4.1	Mélange concentré de tocophérols	} 300 mg/kg de lipides, seuls ou
4.4.2	α-tocophérol	} en combinaison
4.4.3	Palmitate de L-ascorbyle	200 mg/kg de lipides
4.4.4	Acide L-ascorbique et ses sels de sodium et potassium	} 0,5 g/kg, exprimé en acide ascorbique et dans les limites prévues pour le sodium à la section 3.1.3

		Concentration maximale dans 100 g du produit prêt à la consommation (sauf indication contraire)	
4.5	Aromatisants		
4.5.1	Extrait de vanille	}	Limitée par les bonnes pratiques de fabrication
4.5.2	Ethyl-vanilline	}	7 mg
4.5.3	Vanilline	}	
4.6	Principe du transfert		

Sont applicables les dispositions de la Section 4.1 de la Norme générale pour les additifs alimentaires (CODEX STAN 192-1995).

5. CONTAMINANTS

5.1 Résidus de pesticides

Le produit doit être préparé avec un soin particulier selon de bonnes pratiques de fabrication, de manière que les résidus des pesticides qui peuvent être nécessaires pendant la production, l'emmagasiner ou la transformation des matières premières ou du produit fini disparaissent ou, en cas d'impossibilité technique, soient éliminés le plus possible.

5.2 Autres contaminants

Le produit doit être exempt de résidus d'hormones et d'antibiotiques - les dosages devant être effectués selon des méthodes agréées - et pratiquement exempt d'autres contaminants, en particulier de substances pharmacologiquement actives.

6. HYGIÈNE

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

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

- a) doit être exempt de micro-organismes pathogènes;
- b) ne doit contenir aucune substance provenant de micro-organismes en quantités pouvant présenter un risque pour la santé;
- c) ne doit contenir aucune autre substance toxique ou nocive en quantités pouvant présenter un risque pour la santé.

6.3 Le produit doit être préparé, emballé et conservé dans des conditions compatibles avec l'hygiène et devrait satisfaire aux dispositions du Code d'usages en matière d'hygiène pour les aliments pour nourrissons et enfants en bas âge (CAC/RCP 21-1979).

7. CONDITIONNEMENT

Le produit doit être conditionné dans des récipients qui préservent les qualités d'hygiène et les autres qualités de l'aliment. S'il est présenté sous une forme prête à la

consommation, il doit être conditionné dans des récipients hermétiquement fermés; de l'azote et du gaz carbonique peuvent être utilisés comme milieux de couverture.

8. REMPLISSAGE DES RÉCIFIENTS

Dans le cas de produits présentés sous une forme prête à la consommation, les récipients doivent être remplis dans une proportion minimale de:

- i) 80% v/v - produits dont le poids est inférieur à 150 g (5 oz);
- ii) 85% v/v - produits dont le poids est compris entre 150 et 250 g (5-8 oz); et
- iii) 90% v/v - produits pesant plus de 250 g (8 oz)

par rapport à 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 une fois complètement rempli. (voir CODEX STAN 234-1999 (aliments spéciaux)).

9. ÉTIQUETAGE

Outre les dispositions de la Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CODEX STAN 1-1985), les dispositions spécifiques suivantes sont applicables:

9.1 Nom de l'aliment

Le produit doit être désigné par le nom du ou des ingrédients principaux ou caractérisants, accompagné d'une mention indiquant la consistance ou l'usage auquel il est destiné.

9.2 Liste des ingrédients

9.2.1 L'étiquette doit comporter la liste complète des ingrédients énumérés par ordre décroissant selon leur proportion; toutefois, lorsque des vitamines et des sels minéraux ont été ajoutés, ces substances doivent être énumérées dans des groupes distincts, à savoir vitamines et sels minéraux respectivement, mais il n'est pas nécessaire de les déclarer, dans ces groupes, par ordre de proportion décroissante.

9.2.2 Les ingrédients et les additifs alimentaires doivent être désignés par un nom spécifique. En outre, des noms de catégories appropriés pour ces ingrédients et additifs peuvent également figurer sur l'étiquette.

9.3 Déclaration de la valeur nutritive

Les renseignements d'ordre nutritionnel déclarés sur l'étiquette doivent comporter les éléments d'information ci-après indiqués dans l'ordre suivant:

- a) La valeur énergétique, exprimée en calories (kcal) et/ou en kilojoules (kJ) et le nombre de grammes de protéines, de glucides et de lipides fournis par 100 g de l'aliment tel qu'il est vendu et par portion suggérée;
- a) Outre tout autre renseignement d'ordre nutritionnel requis par la législation nationale, la quantité totale dans le produit fini de chacun des sels minéraux et vitamines ajouté en conformité de la section 3.1.2 doit être déclarée par 100 g de l'aliment ainsi que par portion suggérée.

9.4 Datage et instructions d'entreposage

9.4.1 La date de durabilité minimale (précédée des mots «à consommer de préférence avant») doit être indiquée en clair dans l'ordre ci-après: jour, mois, année, à l'aide de chiffres, sauf pour les produits dont la durée de conservation excède trois mois pour lesquels la mention du mois et de l'année suffiront. Le mois peut être indiqué en lettres dans les pays où cette formule ne risque pas d'induire le consommateur en erreur. Dans le cas de produits pour lesquels seule la déclaration du mois et de l'année est exigée, et dont la durée de conservation expire à la fin de l'année déclarée, on peut aussi faire figurer la mention: «fin (année déclarée)».

9.4.2 En plus de la date, toutes conditions particulières pour l'entreposage de l'aliment doivent être indiquées si la validité de la date en dépend.

Dans la mesure du possible, les instructions d'entreposage devraient figurer à proximité immédiate de l'indication de la date.

9.5 Mode d'emploi

9.5.1 Des instructions relatives à la préparation et à l'emploi du produit, ainsi qu'à l'entreposage et à la conservation de celui-ci, avant et après ouverture du récipient, doivent figurer sur l'étiquette ou sur le prospectus.

9.5.2 Pour les betteraves et les épinards en conserve, l'avertissement suivant doit figurer sur l'étiquette: «A ne donner qu'aux enfants âgés de plus de douze semaines».

9.6 Prescriptions complémentaires

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

10. MÉTHODES D'ÉCHANTILLONNAGE ET D'ANALYSE

Voir textes pertinents du Codex concernant les méthodes d'analyse et d'échantillonnage.