

# commission du codex alimentarius



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

ORGANISATION  
MONDIALE  
DE LA SANTÉ



BUREAU CONJOINT: Viale delle Terme di Caracalla 00100 ROME Tél: +39 06 57051 www.codexalimentarius.net Email: codex@fao.org Facsimile: 39 06 5705 4593

**Point 7 de l'ordre du jour**

**CX/NFSDU 03/7  
Septembre 2003**

**F**

**PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES**

**COMITÉ DU CODEX SUR LA NUTRITION ET LES ALIMENTS DIÉTÉTIQUES  
OU DE RÉGIME**

**Vingt-cinquième session  
Bonn, Allemagne, 3-7 novembre 2003**

**AVANT-PROJET DE NORME REVISEE POUR LES ALIMENTS TRANSFORMES A BASE DE  
CEREALES POUR LES NOURRISSONS ET LES ENFANTS EN BAS AGE**

*- Observations à l'étape 3 de la Procédure -*

**Observations de :**

**AUSTRALIE  
BRESIL  
ESPAGNE**

**AAC – Association des amidonneries de céréales de l'UE  
ISDI – International Special Dietary Foods Industries  
IWGA – International Wheat Gluten Associations  
OMS – Organisation mondiale de la Santé**

## AUSTRALIE

### OBSERVATIONS GENERALES

L'Australie constate que les références à des sections ou à des alinéas particuliers dans la norme ne sont pas toujours cohérentes. Par exemple, dans les sections 3.3.2 – 3.3.4, le texte fait référence à "point", alors qu'ailleurs il est fait référence aux sections ou aux alinéas (*cette remarque ne concerne que la version anglaise, le texte français fait référence à "section", n.d.t.*). Nous recommandons d'utiliser une terminologie cohérente dans la rédaction de l'avant-projet de norme. De même, l'Australie propose que les références aux valeurs exprimant la densité énergétique dans la norme soient cohérentes. Par exemple, les valeurs sont exprimées dans plusieurs cas en kcal (kJ) (p. ex. section 3.2) et en kJ (kcal) dans d'autres sections (p. ex. section 3.3).

### DEFINITIONS DU PRODUIT

Nous constatons une erreur mineure dans la rédaction de la section 2.1.2 : il manque un point-virgule à la fin de la section (*ne concerne que la version anglaise, n.d.t.*).

### 3. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITE

L'Australie reconnaît le travail effectué jusqu'ici par le Groupe de travail sur la composition (présidé par la Malaisie), mais encourage fermement que des travaux soient entrepris en vue d'un examen détaillé des facteurs essentiels de composition.

Concernant les sections 3.6 (Sels minéraux) et 3.7 (Vitamines), nous souhaitons réitérer notre soutien à une approche basée sur les risques à utiliser pendant l'examen qui prenne aussi en considération les Principes généraux du Codex régissant l'adjonction d'éléments nutritifs aux aliments (CAC/GL 09-1987). L'examen effectué récemment par l'Australie de la réglementation des aliments pour nourrissons permettait la restauration des vitamines et sels minéraux présents naturellement dans les céréales, et réclamait l'adjonction du fer aux fins de réduire le risque d'anémie chez les nourrissons.

### COMPOSITION ESSENTIELLE

Pour des raisons grammaticales, nous proposons de modifier la seconde phrase de cette section en remplaçant "it" par "they" (*ne concerne que la version anglaise, n.d.t.*).

*They may also contain legumes (pulses), starchy roots (such as arrowroot, yam or cassava) or starchy stems or oil seeds in smaller proportions.* (Ils peuvent aussi contenir...)

### DENSITE ENERGETIQUE

Nous supposons que l'interprétation correcte de cette disposition doit se baser sur le produit "prêt à la consommation" plutôt que sur le produit "tel qu'il est vendu". Nous soutenons par conséquent les observations formulées précédemment par le European Network of Childbirth Associations (ENCA) et proposons pour une meilleure clarté l'inclusion à cette section des ajouts suivants mentionnés en caractères gras :

*La densité énergétique des aliments transformés à base de céréales ne doit pas être inférieure à 0,8 kcal/g (3,3 kJ/g) s'ils sont préparés selon le mode d'emploi ou si le produit est prêt à la consommation.*

### LIPIDES

Aux fins de cohérence avec la terminologie utilisées dans la section 3.1 – Facteurs essentiels de composition de l'avant-projet de norme révisée pour les préparations pour nourrissons (Annexe 1 de la lettre circulaire CL

2003/4-NFSDU), l'Australie propose de remplacer le titre de la section 3.5 "Lipides" par "Lipides et acides gras".

## SELS MINERAUX

L'Australie soutient les teneurs maximales en sodium qui ont été proposées. Elle propose d'inclure aussi les valeurs en mg/kJ. Par ailleurs, l'expression "prêt à la consommation" peut être interprétée dans le sens de "tel qu'il est vendu" ou "préparé selon le mode d'emploi". Etant donné que les teneurs maximales en sodium sont basées sur la densité énergétique et que d'autres sources de sodium peuvent être ajoutées pendant la préparation, nous considérons que la mention "du produit prêt à la consommation" est problématique. Aussi proposons-nous pour une meilleure clarté les modifications suivantes :

3.6.1 *La teneur en sodium des produits décrits aux sections 2.1.1 à 2.1.4 ~~la présente norme~~ ne doit pas dépasser 100 mg/ 100 kcal (24 mg/100 kJ), ~~du produit prêt à la consommation~~, sauf dans le cas de produits destinés aux enfants âgés de plus d'un an, pour lesquels la teneur en sodium ne doit pas dépasser 200 mg/100 kcal (48 mg/100 kJ).*

## VITAMINES

Voir observations à la section 3.

## INGREDIENTS FACULTATIFS

L'Australie soutient la suppression des crochets autour de "neuf" mois.

### 3.10 CONSISTANCE ET GRANULOMETRIE

3.10.1 L'Australie soutient la suppression de "à la cuillère" parce que ce terme ne convient pas pour tous les aliments réglementés par la norme, par exemple les biscottes.

## ADDITIFS ALIMENTAIRES

Le numéro indiqué pour la gomme xanthane est incorrect : il faudrait indiquer 415 au lieu de 425.

## ETIQUETAGE

"

Norme 2.9.2 La section "Aliments pour nourrissons" du *Australia New Zealand Food Standards Code* contient un certain nombre d'exigences d'étiquetage que nous considérons susceptibles d'être intégrées dans la norme Codex. Ce sont :

la mention "stérilisé" sur l'étiquetage du miel, en conformité avec la section 3.8.2 qui permet l'usage du miel s'il est traité de manière à détruire les spores de *Clostridium botulinum*. Par exemple : "*Dans les cas où le miel est utilisé comme ingrédient, le terme "stérilisé" doit être utilisé en association avec le mot "miel"*";

la mention "sucré" sur l'étiquetage d'un aliment si cet aliment contient plus qu'une certaine quantité de sucre ajouté. En Australie et en Nouvelle-Zélande, cette teneur est de 4 g/100 g pour tous les aliments pour nourrissons. Par exemple : "*Dans les cas où la quantité de sucres ajoutés dans un aliment dépasse 4 g/100 g, le terme "sucré" doit figurer sur l'étiquette*"; et enfin, l'interdiction d'un étiquetage qui conseille d'ajouter un aliment aux préparations pour nourrissons ou aux préparations de suite données en biberons.

Ces exigences devraient faire l'objet d'un sous-titre pour une nouvelle section 8.1.

- 8.1.1 L'Australie considère que la première option offre une flexibilité qui prend en compte les divers besoins des pays membres sur cette question. Cette option satisfait aux exigences de l'Australie. Toutefois, s'il y a toujours une absence de consensus sur cette question, nous proposons que seule la seconde phrase de la première option soit mise entre crochets pour garantir que la référence à la norme générale du Codex a été conservée.

Concernant l'inclusion d'un paragraphe complémentaire relatif aux allégations santé et nutritionnelles, l'Australie constate que l'on s'est mis d'accord à la 31<sup>e</sup> session du Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires (ALINORM 03/22A, par. 66) pour avancer le projet de Directives concernant l'emploi des allégations relatives à la nutrition et à la santé à l'étape 8. La section 1.4 des Directives interdit les allégations relatives à la nutrition et à la santé pour les aliments pour les nourrissons et les enfants en bas âge sauf si des dispositions spécifiques les prévoient dans les normes Codex pertinentes ou la législation nationale les prévoit. L'Australie est favorable aux allégations relatives à la nutrition et à la santé en conformité avec une législation nationale. C'est pourquoi, sous réserve que le projet de Directives susmentionné soit approuvé/adopté par la Commission du Codex Alimentarius au milieu de 2003, nous soutenons un amendement du texte entre crochets qui fasse référence au projet de Directives et plus spécifiquement aux dispositions permettant les allégations relatives à la nutrition et à la santé en conformité avec la législation nationale. Cette section aurait le numéro 8.1.3.

#### **DECLARATION DE LA VALEUR NUTRITIVE**

Il y a une erreur mineure dans cette section numérotée 8.3.1 (b) au lieu de 8.4.1(b) (*ne concerne que la version anglaise, n.d.t.*).

#### **8.6 MODE D'EMPLOI**

- 8.6.3 Tout en reconnaissant la décision précédente du Comité de réclamer un étiquetage mentionnant la présence ou l'absence de gluten (par. 83), l'Australie propose que cette décision soit réexaminée en fonction des résultats de la discussion poursuivie sur le projet de norme pour les aliments exempts de gluten (à l'étape 7) prévue pour la 25<sup>e</sup> session du CCNFSDU.

(*Section 8.6.4., n.d.t.*) Etant donné que le champ d'application approuvé de la norme prend en compte la variation individuelle chez les nourrissons, il semble y avoir un potentiel de conflit entre la première et la seconde phrase de cette section. En Australie et en Nouvelle-Zélande, la norme 2.9.2 *Foods for Infants* du *Australia New Zealand Food Standards Code* fait obstacle à l'étiquetage qui recommande un aliment comme convenant à des nourrissons de moins de quatre mois. Cette exigence reconnaît que l'introduction de l'alimentation d'appoint avant l'âge de quatre mois présente un risque plus élevé pour tous les nourrissons. En outre, on pourrait argumenter que l'âge n'est pas le seul critère pour indiquer à qui le produit est destiné. L'étiquetage peut être aussi conçu en relation avec les étapes du développement des nourrissons, par exemple premiers aliments, aliments de suite, etc., peut mieux indiquer le caractère adéquat d'un aliment que ne le fait l'indication de l'âge (*la version anglaise, qui mentionne 1<sup>st</sup> foods, 2<sup>nd</sup> foods, est plus explicite, n.d.t.*). La dernière phrase de la section est considérée comme inutile et devrait être supprimée.

## **BRESIL**

### **2. DESCRIPTION**

#### **Proposition :**

Nous proposons de remplacer à la section 2 "au moins 25 %" par "plus de 50 %". Le libellé deviendrait le suivant :

“Les aliments transformés à base de céréales sont préparés essentiellement à partir d’une ou de plusieurs céréales usinées qui devraient constituer ~~au moins 25 %~~ plus de 50 % du mélange final sur la base du poids sec.”

***Justification :*** *Nous proposons cette substitution pour garantir la qualité nutritionnelle du produit (densité énergétique et protéique entre autres), et pour éviter des malentendus chez les consommateurs en ce qui concerne la composition de base du produit.*

### 3.11 INTERDICTION SPECIFIQUE

- Inclure la disposition suivante :

“Le produit et ses composants ne doivent pas avoir contenus d’OMG”.

***Justification:***

*1) La British Royal Society a signalé dans son rapport “Genetically modified plants for use and human health-an update” (2002) des recommandations spécifiques concernant l’introduction d’aliments génétiquement modifiés dans l’alimentation de groupes spécifiques vulnérables tels que les nourrissons, les enfants, les femmes enceintes et allaitantes.*

*2) A la section # 49 du document du Groupe Spécial Intergouvernemental du Codex sur les Aliments Dérivés des Biotechnologies intitulé "Avant-Projet de directives régissant la conduite de l'évaluation de la sécurité sanitaire des aliments dérivés de plantes à ADN recombiné", on peut lire :*

*“Attention should be paid to particular physiological characteristics and metabolic requirements of specific population groups such as infants, children, pregnant and lactating women, the elderly and those with chronic diseases or compromised immune systems”. (Il convient de prêter attention aux caractéristiques physiologiques et aux besoins métaboliques particuliers de groupes de population spécifiques tels que les nourrissons, les enfants, les femmes enceintes et allaitantes, les personnes âgées et les personnes souffrant de maladies chroniques ou de déficiences des systèmes immunitaires.)*

*3) La sécurité d’utilisation d’ingrédients génétiquement modifiés dans les aliments destinés aux nourrissons devrait être évaluée de manière à parvenir à un consensus scientifique sur cette question, en insistant sur la nécessité de garantir que ces composants ne seront pas utilisés dans l’élaboration des préparations pour nourrissons.*

## 8. ETIQUETAGE

### 8.6. MODE D’EMPLOI

#### 8.6.4

- Garder le libellé : “L’étiquette doit indiquer clairement à partir de quel âge le produit peut être utilisé et préciser que l’emploi du produit n’est pas recommandé avant l’âge de 6 mois.”

- **Supprimer tout le reste du libellé : “En outre (...) est vendu”. Enlever les crochets dans toute la section. Le libellé deviendrait le suivant :**

[8.6.4 L’étiquette doit indiquer clairement à partir de quel âge le produit peut être utilisé et préciser que l’emploi du produit n’est pas recommandé avant l’âge de 6 mois. ~~En outre, l’étiquette doit comprendre une mention selon laquelle la décision relative au moment précis où l’alimentation d’appoint pourra commencer, y compris toute exception de cette âge limite, doit être prise en consultation avec un [agent sanitaire], en fonction des besoins de croissance et de développement de chaque nourrisson. Des dispositions supplémentaires à cet égard peuvent être prises conformément à la législation du pays où le produit est vendu. L’étiquetage ne doit pas être en conflit avec les dispositions du présent paragraphe].~~

## ESPAGNE

### 1. CHAMP D'APPLICATION

Dans la version espagnole, nous proposons de remplacer le terme “*tomando*” par “*teniendo*”, pour un libellé plus correct.

### 2.1 DEFINITIONS DU PRODUIT

Nous pensons que la section “2.1.5” est due à une erreur typographique, et qu’il faudrait lire “2.1.4” (*ne concerne que la version espagnole, n.d.t.*).

### 3.1 COMPOSITION ESSENTIELLE

Etant donné que le riz n’est pas une racine amyliacée, mais une céréale, il faudrait supprimer la relation (*ne concerne que la version espagnole, n.d.t.*).

### 3.5 LIPIDES

Etant donné que nous soutenons l’inclusion du libellé entre crochets, il faudrait supprimer les crochets.

### 3.6 SELS MINERAUX

#### 3.6.1

Nous soutenons le libellé suivant : “**La teneur en sodium des produits décrits aux sections 2.1.1 à 2.1.4 de la présente norme ne doit pas dépasser 100 mg/100 kcal du produit prêt à la consommation**”.

### 3.8 INGREDIENTS FACULTATIFS

#### 3.8.1

Nous soutenons le libellé suivant : “**Outre les matières premières énumérées à la section 3.1, d’autres ingrédients adaptés aux nourrissons de plus de six mois peuvent être utilisés**”.

#### 3.8.3

Nous soutenons le libellé suivant : “**Le cacao ne peut être utilisé que dans les produits à consommer à partir de l’âge de douze mois, et à une concentration maximale de 1,5 % m/m du produit prêt à la consommation**”.

Il faut tenir compte qu’à partir de cet âge, l’enfant n’est plus considéré comme un nourrisson.

### 3.10 CONSISTANCE ET GRANULOMETRIE

#### 3.10.1

Nous proposons de supprimer les crochets et d’intégrer “*alimentation à la cuillère*” au libellé.

### 4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

#### 4.1. Emulsifiants

##### 4.1.1 Lécithine (322)

Il faudrait suivre les orientations données par le CSAH pour ce type de produits qui fixent une ingestion maximale de 10 g/kg.

#### 4.1.2 Mono- et diglycérides d'acides gras (471)

Le CSAH affirme que la concentration maximale de 5 g/kg est suffisante dans les aliments de sevrage pour les bébés et les jeunes enfants en bonne santé. Des quantités supérieures ne sont nécessaires que si elles sont utilisées en combinaison avec d'autres émulsifiants dans les aliments destinés à des fins médicales spéciales, à base d'acides aminés et de peptides dans des compositions nutritionnellement complètes qui contiennent des lipides.

#### 4.5 Enzymes

##### 4.5.1 Carbohydrases de malt

De par sa fonction, cet enzyme devrait être intégré dans une nouvelle catégorie intitulée coadjuvants technologiques. Son usage devrait être autorisé seulement pour les biscuits et les biscottes.

##### 4.6 Levures

L'intitulé de cette catégorie devrait être remplacé par "poudres à lever".

##### 4.9 Gaz d'emballage (gaz propulseurs)

La Directive 95/2/CE du Parlement européen et du Conseil du 20 février 1995 concernant les additifs alimentaires autres que les colorants et les édulcorants, vise à l'art. 2 al. 3.b) "*les aliments pour nourrissons et enfants en bas âge mentionnés dans la directive 89/398/CE, y compris les aliments pour les nourrissons et les enfants en bas âge qui ne sont pas en bonne santé. Ces aliments sont soumis aux dispositions de l'annexe VI*".

Etant donné que les gaz visés par cette disposition sont des additifs mentionnés à l'annexe 1 de la directive 95/2 citée plus haut, ils ne peuvent pas être utilisés dans l'alimentation des nourrissons.

## 8. ETIQUETAGE

### 8.1.1

Nous soutenons la seconde proposition, à savoir : **"L'étiquette ne comportera pas d'image ni de texte idéalisant ou suggérant un âge inadéquat pour l'introduction de tels produits.**

**Il ne sera pas fait d'allégation santé ou nutritionnelle concernant les propriétés diététiques des produits couverts par les dispositions de la présente norme".**

### 8.1.2

Nous soutenons le libellé et par conséquent la suppression des crochets (*ne concerne que la version espagnole, n.d.t.*)

## 8.4 Déclaration de la valeur nutritive

### 8.4.1

#### Alinéa b)

La référence faite à la section 3.2.2 n'est pas correcte, il faut la remplacer par une référence aux sections 3.6 et 3.7.

#### Alinéa c)

La référence à la section 8.3.1 b) n'est pas correcte vu que cette section ne figure pas dans le document analysé.

### 8.4.2

Même observation qu'à l'alinéa c) précédent.

#### 8.6.4

Nous soutenons le texte entre crochets, et par conséquent la suppression des crochets.

### AAC – Association des amidonneries de céréales de l’UE

La section 8.1.1 de l’avant-projet de norme révisée stipule que les dispositions de la Norme générale pour l’étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CODEX STAN 1-1985 Rév. 1-1991) sont applicables pour la présente norme.

La section 8.6.3 stipule que *“la présence ou l’absence de gluten doit être indiquée sur l’étiquette”*.

La Norme générale Codex pour l’étiquetage des denrées alimentaires préemballées, dans sa version révisée, contient une liste d’aliments et d’ingrédients qui sont connus pour causer une hypersensibilité et qui doivent toujours être déclarés. Avec l’adoption en 1999 de ces dispositions, l’allergénicité et l’intolérance ont été prises en considération de manière appropriée et logique par la Commission du Codex Alimentarius sous forme de mesure horizontale. Néanmoins, on pourrait admettre que la réglementation spécifique concernant toutes les substances connues pour causer une hypersensibilité (pas seulement le gluten) s’applique aux aliments destinés à une catégorie spécifique de population telle que les nourrissons et les enfants en bas âge. Dans ce contexte, l’AAC encourage le Comité à considérer ce principe de l’indication obligatoire d’un point de vue général.

Nous pensons toutefois que l’indication obligatoire additionnelle de l’absence d’une substance spécifique, en l’occurrence le gluten, dans une norme pour un aliment qui n’est pas préparé spécialement pour satisfaire les besoins diététiques de personnes intolérantes au gluten comme visé par la Norme Codex pour les aliments exempts de gluten (Codex-Stan 118-1981), n’est pas compatible avec l’option

./..

../.  
de gestion des risques du Codex dans le contexte de l’allergénicité et de l’intolérance. L’indication obligatoire de l’absence d’allergènes peut être considérée plus en détail d’un point de vue général si besoin est.

**L’AAC serait par conséquent favorable au libellé suivant de la section 8.6.3 : “La présence de gluten doit être indiquée sur l’étiquette” et propose de compléter cette section par une justification scientifique des raisons pour lesquelles, parmi toutes les substances connues pour causer une hypersensibilité, seule la présence de gluten doit être mentionnée sur les aliments transformés à base de céréales pour les nourrissons et les enfants en bas âge.**

### ISDI – International Special Dietary Foods Industries

#### COMPOSITION ESSENTIELLE

PROPOSITION ISDI	JUSTIFICATION
3.1.1 Les produits définis ci-dessus (2.1.1-2.1.4) sont préparés <u>essentiellement</u> à partir d’un ou plusieurs produits céréaliers moulus, tels que blé, riz, orge, avoine, seigle, maïs, millet, sorgho et	Il faudrait supprimer “essentiellement” parce que d’autres ingrédients très nutritifs tels que le lait peuvent être utilisés dans ces produits.

PROPOSITION ISDI	JUSTIFICATION
<p>sarrasin, <b>légumineuses (légume secs), ou graines d'oléagineux</b>. Ils peuvent aussi contenir <del>des légumineuses (légumes secs)</del>, des racines amylacées (telles que l'arrow-root, les ignames et le manioc) ou des tiges amylacées <del>ou des graines d'oléagineux</del> en faibles proportions.</p>	<p>Effectivement, les légumes secs tels que le soja sont des ingrédients à teneur élevée en protéines qui sont donc des sources précieuses de nutrition. De plus, les légumineuses étaient déjà visées par la présente norme et elles doivent continuer à l'être.</p>
<p><b>3.5 Lipides</b>  Pour les produits mentionnés à la section <del>2.1</del> <b>2.1.2</b>, la teneur en lipides ne doit pas dépasser 1,1 g/100 kJ (4,5 g/100 kcal). Si la teneur en lipides dépasse 0,8 g/100 kJ (3,3 g/100 kcal) :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- la quantité d'acide linoléique (sous forme de triglycérides = linoléates) ne doit pas être inférieure à 70 mg/100 kJ (300 mg/100 kcal) ni supérieure à 285 mg/100 kJ (1200 mg/100 kcal).</li> </ul> <p>† la quantité d'acide laurique ne dépassera pas 15 % de la teneur totale en lipides  - la quantité d'acide myristique ne dépassera pas 15 % de la teneur totale en lipides†  †L'utilisation de lipides partiellement hydrogénés est interdite pour ces produits†</p> <p>[La teneur <del>minimum</del> <b>maximum</b> en lipides des produits de la catégorie <del>2.1.2</del> <b>2.1.1 et 2.1.4</b> doit être de 3,3 g/100 kcal (0,8 g/100 kJ).]</p>	<p>2.1 devrait être remplacé par 2.1.2 (céréales contenant un aliment ajouté à teneur élevée en protéines) comme c'est le cas en Europe (Directive 96/5/CE).</p> <p>Enlever les crochets.</p> <p>Il n'y a pas de raison pour définir une teneur minimum en lipides aussi élevée. Cela représente une augmentation de près de 50 % de la quantité de lipides présente dans ces produits sans aucune justification. Vu l'accroissement de l'obésité infantile partout dans le monde, il pourrait être souhaitable d'autoriser dans certains pays des teneurs en lipides plus basses dans les céréales. ISDI propose de définir une teneur maximum pour la catégorie 2.1.1 et 2.1.4 comme c'est le cas dans l'Union européenne.</p>
<p><b>3.6 Sels minéraux</b>  La teneur en sodium des produits décrits aux sections 2.1.1 à 2.1.4 de la présente norme ne doit pas dépasser †100 mg/100 kcal† (<b>25 mg/100 kJ</b>) du produit prêt à la consommation, sauf dans le cas de produits destinés aux enfants âgés de plus d'un an, pour lesquels la teneur en sodium ne doit pas dépasser †200 mg/100 kcal† (<b>50 mg/100 kJ</b>).</p>	<p>ISDI est d'accord avec les quantités proposées et propose de les exprimer aussi pour 100 kJ.</p>
<p><b>3.8 Ingrédients facultatifs</b>  <b>3.8.1</b> Outre les matières premières énumérées à la section 3.1, d'autres ingrédients adaptés aux nourrissons de plus de six mois <b>ou selon le cas</b> et aux enfants en bas âge peuvent être utilisés.</p> <p><b>3.8.3</b> Le cacao ne peut être utilisé que dans les produits à consommer à partir de l'âge de †neuf† mois, et à une concentration maximale de 1,5 % m/m du produit prêt à la consommation.</p>	<p>L'ajout "ou selon le cas" rend cette section plus conforme au champ d'application de la présente norme.</p> <p>Supprimer les crochets pour garder "neuf mois" comme stipulé dans la norme d'origine. Il n'y a aucune raison pour que l'âge de l'introduction du</p>

PROPOSITION ISDI	JUSTIFICATION
	cacao soit supérieur à 9 mois.
<b>3.9. Facteurs de qualité</b> 3.9.1 Tous les ingrédients, <del>y compris les ingrédients facultatifs</del> , doivent être propres, sains, convenir à l'usage auquel ils sont destinés et être de bonne qualité.	Il faudrait supprimer “y compris les ingrédients facultatifs” parce que l'expression “tous les ingrédients” les comprend déjà.

## IWGA – International Wheat Gluten Association

La International Wheat Gluten Association (IWGA) souhaite formuler ses observations sur la section 8 – Etiquetage de l'avant-projet de norme révisée susmentionné inclus dans Alinorm 03/26A - Annexe III.

La section 8.1.1 de l'avant-projet de norme révisée stipule que les dispositions de la Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CODEX STAN 1-1985 Rév. 1-1991) sont applicables pour la présente norme. La section 8.6.3 stipule que *“la présence ou l'absence de gluten doit être indiquée sur l'étiquette”*.

La Norme générale Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées, dans sa version révisée, contient une liste d'aliments et d'ingrédients qui sont connus pour causer une hypersensibilité et qui doivent toujours être déclarés. Avec l'adoption en 1999 de ces dispositions, l'allergénicité et l'intolérance ont été prises en considération de manière appropriée et logique par la Commission du Codex Alimentarius sous forme de mesure horizontale. La référence faite à la section 8.6.3 à l'indication obligatoire de gluten est de ce fait redondante.

L'indication obligatoire additionnelle de l'absence de substances connues pour causer une hypersensibilité n'est pas compatible avec l'option de gestion des risques du Codex dans le contexte de l'allergénicité et de l'intolérance, à savoir l'étiquetage positif de la présence de ces substances. De ce point de vue, l'indication obligatoire de l'absence d'une substance spécifique, en l'occurrence le gluten, n'est pas justifiée dans une norme pour un aliment particulier qui n'est pas spécialement préparé pour satisfaire les besoins diététiques de personnes intolérantes au gluten comme visé par la Norme Codex pour les aliments exempts de gluten.

Si le Comité décide que l'indication obligatoire additionnelle de l'absence de substances connues pour causer une hypersensibilité dans une catégorie de produits est nécessaire, cela devrait être considéré d'un point de vue général, et inclure toutes les substances pouvant être utilisées potentiellement dans les produits. La section 8.6.3. serait modifiée comme suit :

*“Outre les dispositions de la Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées mentionnées à la section 8.1.1, l'absence de substances connues pour causer une hypersensibilité et pouvant être utilisées dans ces produits doit être indiquée sur l'étiquette.”*

## OMS

### 1. CHAMP D'APPLICATION

Tout comme dans l'avant-projet de norme révisée pour les préparations pour nourrissons, il est recommandé que les dispositions du champ d'application se terminent par une référence à la Stratégie mondiale pour le

nourrisson et le jeune enfant et à la résolution WHA55.25 qui a formellement adopté la Stratégie mondiale. Le libellé (modifications en italiques) deviendrait le suivant :

La présente norme vise les aliments transformés ) base de céréales destinés à l'alimentation des nourrissons à titre de complément généralement à partir de l'âge de 6 mois, en tenant compte des besoins nutritionnels individuels des nourrissons, et à l'alimentation des enfants en bas âge en tant qu'élément d'un régime progressivement diversifié, *conformément à la Stratégie mondiale pour l'alimentation du nourrisson et du jeune enfant et à la résolution WHA55.25 (2002) de l'Assemblée mondiale de la Santé.*

## 8. ETIQUETAGE

Concernant la **section 8.6.4**, nous proposons le libellé suivant (changements en italiques) :

L'étiquette doit indiquer clairement à partir de quel âge le produit peut être utilisé et préciser que l'emploi du produit n'est pas recommandé avant l'âge de 6 mois. En outre, l'étiquette doit comprendre une mention selon laquelle la décision relative au moment précis où l'alimentation d'appoint pourra commencer, y compris toute exception de *l'âge de 6 mois*, doit être prise en consultation avec un *agent sanitaire*, en fonction des besoins de croissance et de développement de chaque nourrisson. Des dispositions supplémentaires à cet égard peuvent être prises conformément à la législation du pays où le produit est vendu. L'étiquetage ne doit pas être en conflit avec les dispositions du présent paragraphe.