

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 Télex: 625825-625853 FAO I Email: codex@fao.org Facsimile: +39 06 5705.4593

CX 5/20.2

CL 1999/20 - NFSDU
Septembre 1999

AUX: Services Centraux de liaison avec le Codex
Organisations internationales intéressées

DU: Secrétaire, Commission du Codex Alimentarius
FAO, Viale delle Terme di Caracalla, 00100 Rome (Italie)

OBJET: **DEMANDE D'OBSERVATIONS ET D'INFORMATION CONCERNANT LE
PROJET DE NORME REVISÉE POUR LES ALIMENTS
TRANSFORMÉS À BASE DE CÉRÉALES POUR LES NOURRISSONS
ET ENFANTS EN BAS ÂGE, A L'ÉTAPE 3**

DATE LIMITE: **15 janvier 2000**

OBSERVATIONS: **A:**
Dr Rolf Grossklaus
Director und Professor
Bundesinstitut für gesundheitlichen
Verbraucherschutz und
Veterinärmedizin
(BgVV)
P.O. Box 33 00 13
14191 Berlin
Allemagne
Fax: +49 (30) 84 12 - 37 15
Mél: ccnfsdu@bgvv.de

Copie à:
Secrétaire
Commission du Codex Alimentarius
FAO, Viale delle Terme di Caracalla
00100 Rome (Italie)
Fax: +39 06 5705 4593
Mél: codex@fao.org

HISTORIQUE

Suite à la proposition du Comité du Codex sur la Nutrition et les aliments diététiques où de régime (CCNFSDU) à sa 19e session, d'entreprendre la révision de la Norme Codex sur les aliments à base de céréales pour les nourrissons et enfants en bas âge, qui a été approuvée par la Commission du Codex Alimentarius à sa 21e session¹, le texte actuel de l'Avant-projet de Norme révisée a donc été soumis à l'examen approfondi des 20e² et 21e³ sessions du CCNFSDU.

A sa 21e session, le CCNFSDU (ALINORM 99/26, par. 82), a constaté les progrès réalisés par la révision de ce texte et est convenu de transmettre l'Avant-projet à la Commission pour adoption à l'étape 5.

Lors de l'examen à l'étape 5 par la Commission du Codex Alimentarius à sa 23e session de l'Avant-projet de Norme révisée pour les Aliments transformés à base de céréales pour les nourrissons et enfants en bas âge, (ALINORM 99/37, par. 179-182), les délégations de la Bolivie, du Ghana, de l'Inde, de l'Indonésie et de la Tanzanie, appuyées par de nombreuses autres

¹ ALINORM 95/37, par. 85 et ALINORM 95/4, Annexe II.

² ALINORM 97/26, par. 65-89 et Annexe VIII.

³ ALINORM 99/26, par. 50-82 et Annexe IV.

délégations, se sont inquiétées de la présence autorisée de racines amyloacées dans la composition des aliments à base de céréales destinés aux nourrissons et aux enfants en bas âge, ainsi que de l'âge à partir duquel l'introduction de ce type d'aliments était recommandée, à savoir de quatre à six mois. Elles ont souhaité qu'il soit renoncé aux racines amyloacées et que l'âge minimum pour l'introduction de ces aliments dans le régime alimentaire soit fixé à six mois environ, de façon à protéger les intérêts des nourrissons et des enfants en bas âge du monde en développement. La délégation du Ghana a déclaré que l'inclusion de l'expression "six mois environ" appuierait les efforts des pays en développement pour promouvoir l'alimentation exclusive au sein. La délégation indienne a appelé l'attention sur la résolution de l'Assemblée mondiale de la santé de 1994 et sur la publication récente de l'OMS "Complementary Feeding of Young Children in Developing Countries : a review of current scientific knowledge" (WHO/NUT/98.1), où l'âge recommandé était d'environ six mois.

Les représentants de l'OMS ont déclaré que la question de la durée appropriée de l'alimentation exclusive au sein et de l'introduction de l'alimentation complémentaire revêtait une importance critique pour la santé et le bien-être nutritionnel des nourrissons et des enfants. Il y avait eu quelques malentendus au sujet de cette recommandation de l'OMS. La recommandation actuelle de l'OMS était que l'alimentation complémentaire devait commencer entre quatre et six mois pour la plupart des nourrissons. Les représentants de l'OMS ont donc déclaré que la référence à la fourchette d'âge de quatre à six mois figurant dans l'avant-projet de norme révisée pour les aliments transformés à base de céréales pour nourrissons et enfants en bas âge (ALINORM 99/26, Annexe IV) était conforme à la recommandation de l'OMS en vigueur.

La Commission a décidé de renvoyer l'avant-projet de norme révisée à l'étape 3 pour examen supplémentaire.

Les pays ci-après se sont déclarés opposés au renvoi du texte à l'étape 3: Allemagne, Australie, Autriche, Belgique, Espagne, Etats-Unis, Finlande, France, Italie, Royaume-Uni et Suisse.

Les gouvernements et les organisations internationales intéressées sont invités à faire des observations à l'étape 3 sur l'Avant-projet de Norme révisée pour les Aliments transformés à base de céréales pour les nourrissons et enfants en bas âge (voir Annexe), par écrit, conformément à la Procédure unique pour l'élaboration des normes Codex et textes apparentés (voir Manuel de procédure de la Commission du Codex Alimentarius, 10e édition, pages 27 à 28), de préférence par courrier électronique, aux adresses mentionnés ci-dessus et **au plus tard pour le 15 janvier 2000.**

**AVANT-PROJET DE NORME REVISÉE POUR LES ALIMENTS TRANSFORMÉS À BASE
DE CÉRÉALES POUR LES NOURRISSONS ET ENFANTS EN BAS ÂGE
(A l'étape 3 de la Procédure)**

1. CHAMP D'APPLICATION

La présente norme vise les aliments transformés à base de céréales destinés aux nourrissons à titre de complément du lait maternel ou de substituts du lait maternel nutritionnellement appropriés lorsque, à partir d'un âge compris entre [4 et 6 mois] et au-delà, le seul allaitement au sein ou des substituts appropriés du lait maternel ne suffisent plus pour satisfaire les besoins nutritionnels, et pour préparer progressivement les enfants en bas âge à une alimentation ordinaire.

2. DESCRIPTION

Les aliments transformés à base de céréales sont préparés essentiellement à partir de l'une ou de plusieurs céréales usinées et/ou de légumineuses (légumes secs) et/ou de produits de racines amyliacées qui constituent au moins 25% du mélange final sur la base du poids sec.

2.1 DÉFINITION DU PRODUIT

La norme fait la distinction entre quatre catégories:

2.1.1 Les céréales simples qui sont ou qui doivent être reconstituées avec du lait ou d'autres liquides nutritifs appropriés.

2.1.2 Les céréales contenant un aliment ajouté à teneur élevée en protéines qui sont ou qui doivent être reconstituées avec de l'eau ou un autre liquide exempt de protéines.

2.1.3 Des pâtes qui doivent être utilisées après cuisson dans de l'eau bouillante ou dans d'autres liquides appropriés.

2.1.4 Des biscottes et biscuits à utiliser tels ou écrasés, après adjonction d'eau, de lait ou d'autres liquides appropriés.

2.2 AUTRES DÉFINITIONS

2.2.1 Le terme **nourrisson** désigne un enfant jusqu'à 12 mois.

2.2.2 Le terme **enfant en bas âge** désigne un enfant de plus de 12 mois mais de moins de 3 ans (36 mois).

3. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITÉ

3.1 COMPOSITION ESSENTIELLE

3.1.1 Les céréales séchées, biscottes, biscuits et pâtes sont préparés essentiellement à partir d'un ou plusieurs produits céréaliers moulus, tels que blé, riz, orge, avoine, seigle, maïs, millet, sorgho et sarrasin et/ou légumineuses (légumes secs) et/ou racines amyliacées telles que l'arrow-root, les ignames et le manioc, ainsi que le sésame, [les arachides] et le soja.

3.1.2 Les spécifications relatives à l'énergie et aux éléments nutritifs concernent le produit prêt à l'emploi tel qu'il a été commercialisé ou préparé selon les instructions du fabricant, sauf indication contraire.

3.2 DENSITÉ ÉNERGÉTIQUE

La densité énergétique des aliments transformés à base de céréales ne doit pas être inférieure à 0,8 kcal/100 g (3,3 kJ/100 g).

3.3 PROTÉINES

3.3.1 L'indice chimique de la protéine ajoutée sera au moins égal à 80% de celui de la protéine de référence ou le coefficient d'efficacité protéique (CEP) de la protéine présente dans le mélange sera égal à au moins 70% de celui de la protéine de référence. Quel que soit le cas, l'adjonction d'acides aminés est autorisée exclusivement en vue d'améliorer la valeur nutritionnelle du mélange protéique, et seulement dans les proportions nécessaires à cette fin. Seules les formes L-naturelles des acides aminés devraient être utilisées.

3.3.2 Pour les produits mentionnés aux sections 2.1.2 et 2.1.4, la teneur en protéines ne doit pas être supérieure à 1,3 g/100 kJ (5,5 g/100 kcal).

3.3.3 Pour les produits mentionnés à la section 2.1.2, la teneur en protéines ajoutées ne doit pas être inférieure à 0,48 g /100 kJ (2 g/100 kcal).

3.3.4 Pour les biscuits mentionnés à la section 2.1.4 fabriqués avec des aliments à haute teneur protéique et présentés comme tels, les protéines ajoutées ne doivent pas être inférieures à 0,36 g /100 kJ (1,5 g /100 kcal).

3.4 GLUCIDES

3.4.1 En cas d'adjonction de sucrose, de fructose, de glucose, de sirop de glucose ou de miel aux produits mentionnés aux sections 2.1.1 et 2.1.4:

- la quantité de glucides ajoutés provenant de ces sources ne doit pas dépasser 1,8 g/100 kJ (7,5 g/100 kcal);
- la quantité de fructose ajouté ne doit pas dépasser 0,9 g/100 kJ (3,75 g/100 kcal).

3.4.2 En cas d'adjonction de sucrose, de fructose, de glucose, de sirop de glucose ou de miel aux produits mentionnés à la section 2.1.2:

- la quantité de glucides ajoutés provenant de ces sources ne doit pas dépasser 0,48 g/100 kJ (2,0 g/100 kcal);
- la quantité de fructose ajouté ne doit pas dépasser 0,6 g/100 kJ (2,5 g/100 kcal).

3.5 LIPIDES

3.5.1 Pour les produits mentionnés à la section 2.1, 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):

- 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).

3.6 SELS MINÉRAUX

3.6.1 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, 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].

3.6.2 La teneur en calcium ne doit pas être inférieure à 20 mg/100 kJ (80 mg/100 kcal) pour les produits mentionnés à la section 2.1.2.

3.6.3 La teneur en calcium ne doit pas être inférieure à 12 mg/100 kJ (50 mg/100 kcal) pour les produits contenant du lait mentionnés à la section 2.1.4.

3.7 VITAMINES

3.7.1 La quantité de vitamine B1 (thiamine) ne doit pas être inférieure à [15 µg/100 kJ] [(60 µg/100 kcal)].

3.7.2 Pour les produits mentionnés à la section 2.1.2, les quantités de vitamine A et de vitamine D exprimées en µg/100 kcal doivent se situer dans les fourchettes ci-après:

Vitamine A (en µg équivalent rétinol)	60 – 180
Vitamine D	1 - 3

Ces limites s'appliquent aussi à d'autres aliments transformés à base de céréales lorsque les vitamines A ou D sont ajoutées.

3.7.3 Les dérogations aux quantités maximales de vitamine A mentionnées au point 3.7.2 et l'adjonction de vitamines et de sels minéraux pour lesquels aucune disposition ne figure ci-dessus devront être conformes à la législation du pays où le produit est vendu.

3.7.4 Les vitamines et/ou sels minéraux ajoutés devraient être choisis parmi les substances énumérées dans les Listes consultatives de sels minéraux et de composés vitaminiques utilisables dans les aliments pour les nourrissons et enfants en bas âge (CAC/GL 10-1979).

3.8 INGRÉDIENTS FACULTATIFS

3.8.1 Outre les matières premières énumérées à la section 3.1, d'autres ingrédients adaptés aux nourrissons de plus de [quatre à six mois] et aux enfants en bas âge peuvent être utilisés.

3.8.2 Les produits contenant du miel ou du sirop d'érable doivent être traités de manière à détruire les spores de *Clostridium botulinum*, le cas échéant.

3.8.3 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.

3.9 FACTEURS DE QUALITÉ

3.9.1 Tous les ingrédients, y compris les ingrédients facultatifs, doivent être propres, sains, convenir à l'usage auquel ils sont destinés et être de bonne qualité.

3.9.2 Tous les procédés de transformation et de déshydratation devraient être effectués de façon à réduire au minimum la perte de valeur nutritive, et plus particulièrement de qualité protéique.

3.9.3 La teneur en eau des produits doit être régie par les bonnes pratiques de fabrication pour les différentes catégories de produits et se situer à un niveau propre à réduire au minimum la perte de valeur nutritive et à empêcher la multiplication des micro-organismes.

3.10 CONSISTANCE ET GRANULOMÉTRIE

3.10.1 Une fois reconstitués conformément au mode d'emploi figurant sur l'étiquette, les aliments transformés à base de céréales doivent avoir une texture appropriée pour [l'alimentation à la cuillère] des nourrissons ou des enfants en bas âge conformément à l'âge indiqué pour le produit.

3.10.2 Les biscottes et biscuits peuvent être utilisés à l'état sec, de façon à permettre et à encourager la mastication, ou ils peuvent être utilisés ou préparés à l'utilisation sous forme liquide par mélange avec de l'eau ou un autre liquide approprié, de façon à obtenir une consistance analogue à celle des céréales séchées.

3.11 INTERDICTION SPÉCIFIQUE

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

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Les additifs ci-après sont autorisés dans la préparation des aliments transformés à base de céréales pour nourrissons et enfants en bas âge, tels qu'ils sont décrits à la section 2.1 de la présente norme (dans 100 g de produit sur la base du poids sec, sauf indication contraire):

4.1 EMULSIFIANTS

4.1.1	Lécithine	1,5 g
4.1.2	Mono- et diglycérides	1,5 g

4.2 RÉGULATEURS DE L'ACIDITÉ

4.2.1	Bicarbonate de sodium	BPF et dans les limites prévues pour le sodium
4.2.2	Bicarbonate de potassium	BPF
4.2.3	Carbonate de calcium	BPF
4.2.4	Acide L(+) lactique	1,5 g
4.2.5	Acide citrique	2,5 g

4.3 ANTIOXYGÈNES

4.3.1	Mélange concentré de tocophérols	300 mg/kg de lipides, seuls ou en combinaison
4.3.2	Alpha-tocophérol	300 mg/kg de lipides, seuls ou en combinaison
4.3.3	Palmitate de L-ascorbyle	200 mg/kg de lipides
4.3.4	Acide L-ascorbique et ses sels de sodium et potassium	50 mg, exprimé en acide ascorbique et dans les limites prévues pour le sodium

4.4 AROMATISANTS

4.4.1	Extrait de vanille	BPF
4.4.2	Ethyl-vanilline	7 mg/100 g dans le produit prêt à la consommation
4.4.3	Vanilline	7 mg/100 g dans le produit prêt à la consommation

4.5 ENZYMES

4.5.1 Carbohydrases de malt BPF

4.6 LEVURES

4.6.1 Carbonate d'ammonium Limitée par les BPF

4.6.2 Bicarbonate d'ammonium Limitée par les BPF

5. CONTAMINANTS

5.1 RÉSIDUS DE PESTICIDES

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

Les produits visés par les dispositions de la présente norme doivent être conformes aux limites maximales de résidus établies par la Commission du Codex Alimentarius.

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. HYGIENE⁴

6.1 Il est recommandé que les produits visés par les dispositions de la présente norme soient préparés et manipulés conformément aux sections pertinentes du Code d'usages international recommandé – Principes généraux d'hygiène alimentaire (CAC/RCP 1-1969, Rev. 3-1997) et d'autres textes du Codex pertinents comme les codes d'usages en matière d'hygiène et les codes d'usages.

6.2 Les produits doivent être conformes à tout critère microbiologique établi conformément aux principes relatifs à l'établissement et à l'application de critères microbiologiques pour les denrées alimentaires (CAC/GL 21-1997).

7. CONDITIONNEMENT

7.1 Le produit doit être conditionné dans des récipients qui préservent les qualités d'hygiène et les autres qualités de l'aliment.

7.2 Les récipients, y compris le matériau d'emballage, doivent être constitués uniquement de substances inoffensives et convenant à l'usage auquel elles sont destinées. Dans le cas où la Commission du Codex Alimentarius a établi une norme pour l'une quelconque des substances employées comme matériaux d'emballage, cette norme est applicable.

⁴ A sa 23e session, la Commission du Codex Alimentarius a adopté l'amendement concernant les dispositions d'hygiène alimentaire qui devront être dorénavant utilisées dans les normes des produits (ALINORM 99/37, par. 68).

8. ETIQUETAGE

Outre les dispositions de la Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CODEX STAN 1-1985, Rév. 1- 1991, Volume 1 du Codex Alimentarius), les dispositions spécifiques suivantes sont applicables.

Toute indication requise sur l'étiquette devra être formulée dans la langue appropriée du pays où le produit est vendu.

8.1 NOM DE L'ALIMENT

Le produit doit être désigné par les noms: "Céréales séchées pour nourrissons (et/ou enfants en bas âge)", "Biscottes pour nourrissons (et/ou enfants en bas âge)", "Biscuits" (ou "Biscuits au lait") pour nourrissons (et/ou enfants en bas âge), ou "Pâtes pour nourrissons (et/ou enfants en bas âge), ou toute autre désignation appropriée indiquant la véritable nature du produit, conformément à la législation nationale.

8.2 LISTE DES INGRÉDIENTS

8.2.1 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.

8.2.2 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.

8.3 DÉCLARATION DE LA VALEUR NUTRITIVE

8.3.1 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) ou en kilojoules (kJ) et la quantité de protéines, de glucides et de lipides exprimée en grammes (g) par 100 g de l'aliment tel qu'il est vendu et, le cas échéant, par quantité spécifiée de l'aliment suggérée pour la consommation;
- b) 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 à la section 3.2.2 doit être déclarée par 100 g de l'aliment ainsi que par portion suggérée;
- c) la quantité moyenne de vitamines et de sels minéraux lorsque leur déclaration n'est pas visée par les dispositions de la section 8.3.1 b) exprimée sous forme numérique par 100 g ou 100 ml du produit tel qu'il est vendu et, le cas échéant, par quantité spécifiée de l'aliment suggérée pour la consommation.

8.4 DATAGE ET INSTRUCTIONS D'ENTREPOSAGE

8.4.1 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)".

8.4.2 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.

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

8.5 MODE D'EMPLOI

8.5.1 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.

8.5.2 Pour les produits visés au point 2.1.1, les instructions figurant sur l'étiquette doivent préciser "A mélanger à l'aide de lait ou de préparation pour nourrissons, mais pas avec de l'eau" ou une mention équivalente.

8.5.3 La présence ou l'absence de gluten doit être indiquée sur l'étiquette, si l'âge auquel le produit est destiné est inférieur à [six mois].

[8.5.4 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 4 mois à 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 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].

8.6 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.

9. MÉTHODES D'ÉCHANTILLONNAGE ET D'ANALYSE

Voir Volume 13 du Codex Alimentarius.
