

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 5 de l'ordre du jour

CX/NFSU 02/5-Add. 1
Septembre 2002

F

PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

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

Vingt-quatrième session

Berlin, Allemagne, 4 - 8 novembre 2002

AVANT-PROJET DE NORME RÉVISÉE POUR LES ALIMENTS TRANSFORMÉS À BASE DE CÉRÉALES POUR LES NOURRISSONS ET LES ENFANTS EN BAS ÂGE

Observations du Groupe de travail¹

pour la révision de la section 3 : Facteurs essentiels de composition et de qualité

I. HISTORIQUE ET INTRODUCTION

A la 23^e session du Comité du Codex sur la nutrition et les aliments diététiques ou de régime (CCNFSDU), le Comité a constaté qu'il ne serait pas possible de réviser la section 3 (Facteurs essentiels de composition et de qualité) de l'Avant-projet de norme révisée pour les aliments transformés à base de céréales pour les nourrissons et enfants en bas âge à l'étape 3 (ALINORM 03/26, ANNEXE IV) en raison des contraintes de temps. Afin d'obtenir les observations de toutes les parties intéressées sur ce sujet, le Comité a décidé de constituer un groupe de travail soumettant ses travaux par courrier électronique et présidé par la délégation de Malaisie.

La Malaisie a envoyé une lettre circulaire à tous les pays et à toutes les organisations internationales qui avaient manifesté leur intérêt pour la participation aux discussions du Groupe de travail sur la base du rapport ALINORM 03/26 : Allemagne, Afrique du Sud, Bulgarie, Canada, Chine, Danemark, Egypte, France, Inde, Indonésie, Japon, Mexico, Nigeria, Norvège, Royaume-Uni, Singapour, Thaïlande, Turquie, Uruguay, ALACTA, ENCA, IBFAN, IACFO, ISDI, IOCC et la CE. Comme l'a recommandé la 23^e session du CCNFSDU, cette lettre circulaire a requis la remise d'observations uniquement sur la **section 3 : Facteurs essentiels de composition et de qualité**.

Les membres suivants du groupe de travail ont répondu à la lettre circulaire : Allemagne, Afrique du Sud, Brésil, Hongrie, Malaisie, Nigeria, Norvège, République slovaque, Uruguay, CE, ENCA et ISDI.

Ce rapport est une compilation de tous les documents reçus qui ont été classés par ordre des sections du document.

¹ Malaisie (coordinateur), Afrique du Sud, Allemagne, Brésil, Hongrie, Nigeria, Norvège, République slovaque, Uruguay, CE, ENCA et ISDI

2. RECOMMANDATIONS POUR LES REVISIONS DE LA SECTION 3

Les recommandations contenues dans le présent rapport se basent sur les observations suivantes :

- les observations écrites reçues des membres du Groupe de travail en réponse à la lettre circulaire envoyée par la Malaisie le 30 août 2002 ;
- les observations complémentaires de la 22^e session du CCNFSDU qui concernaient ces points particuliers.

Toutes les observations reçues sont consignées dans le présent rapport. Aucune observation n'a été intentionnellement laissée de côté. Dans la mesure du possible, chaque proposition de modification est accompagnée d'une justification.

Nous faisons remarquer ce que les modifications par rapport au document ALINORM 03/26, ANNEXE IV, apparaissent d'une manière générale sous la forme suivante :

texte ajouté/modifié (**caractères gras**)

texte supprimé (~~rayé~~)

3.1 COMPOSITION ESSENTIELLE

Section 3.1.1

Proposition de modification

*"3.1.1 Les quatre catégories de produits énumérées aux sections 2.1.1 à 2.1.4 ~~céréales séchées, biscottes, biscuits et pâtes~~ sont **préparées** essentiellement à partir d'un ou plusieurs produits céréaliers moulus, tels que blé, riz, orge, avoine, seigle, maïs, millet, sorgho et sarrasin. Ils peuvent aussi contenir des légumineuses (légumes secs), des racines amylacées (telles que l'arrow-root, les ignames et le manioc) ou des tiges amylacées ou des graines d'oléagineux en faibles proportions."*

Justification

- La phrase modifiée fournit une définition plus claire et est plus facile à comprendre.
- Deux observations proposent la suppression du terme "essentiellement" dans cette phrase. Nous pensons toutefois que ce terme ne devrait pas être supprimé parce qu'on est déjà parvenu à un accord sur ce point pendant la 23^e session du CCNFSDU à propos de la description du produit (section 2, Annexe IV, ALINORM 03/26) et par conséquent aussi du titre du présent document : aliments à base de céréales.

Section 3.1.2

Aucune modification n'a été proposée par les membres du Groupe de travail.

"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 DENSITE ENERGETIQUE

Proposition de modification

"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)."

Justification

- L'unité choisie pour exprimer la densité énergétique est incorrecte, ce qui est dû probablement à une erreur d'impression ; il faut dire "par g d'aliment".
- On a proposé de remplacer 3,3 kJ/g par 3,5 kJ/g, cette proposition ne peut être acceptée parce que si l'on prend la formule 1 kcal = 4,184, 0,8 kcal/g serait équivalent à 3,3 kJ/g.
- Une observation a fait remarquer que la densité énergétique du produit ne devrait pas être inférieure à celle du lait maternel, à savoir 70 kcal par 100 ml. Dans le présent avant-projet de norme, la

densité énergétique du produit ne devrait pas être inférieure à 80 kcal par 100 g, c'est-à-dire qu'elle doit être plus élevée que celle du lait maternel.

3.3 PROTEINES

Section 3.3.1

Proposition de modification

*“3.3.1 L'indice chimique de la protéine ajoutée sera au moins égal à 80 % de celui de la protéine de référence qui est la **caséine** ou le coefficient d'efficacité protéique (CEP) de la protéine présente dans le mélange sera égal à au moins 70 % de celui de la **caséine**, 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.”*

Justification

- La caséine a été mentionnée comme protéine de référence dans ALINORM 99/26 Annexe IV.
- La proposition d'ajouter le terme “caséine” après le terme “protéine de référence” va dans le sens de plusieurs observations reçues.
- On a également proposé que le terme “protéine de référence” se réfère au lait maternel, comme mentionné dans ALINORM 03/26, Annexe III (Avant-projet de norme révisée pour les préparations pour nourrissons – Codex Stan 72-1981).

Section 3.3.2

Aucune modification n'a été proposée par les membres du Groupe de travail.

“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).”

Section 3.3.3

Aucune modification n'a été proposée par les membres du Groupe de travail.

“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).”

Section 3.3.4

Aucune modification n'a été proposée par les membres du Groupe de travail.

“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

Section 3.4.1

Aucune modification proposée

“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).”*

Justification

- Aucune modification n'est proposée au libellé.
- Il y avait une proposition d'invertir 1,8 g/100 kJ (100 kJ/1,8 g), mais cette modification n'a pas été jugée nécessaire.

Section 3.4.2

Proposition

“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)~~ **2 g/100 kJ (8,4 g/100 kcal)** ;
- la quantité de fructose ajouté ne doit pas dépasser 0,6 g/100 kJ (2,5 g/100 kcal)].”

Justification

- On a fait remarquer que le libellé concernant la quantité admissible des glucides ajoutés contenait une erreur. Ce point a été discuté dans le paragraphe 63 du document ALINORM 99/26 de la 21^e session du CCNFSDU. Suite à cette discussion, la quantité de glucides a été modifiée et augmentée de 1,2 g à 2 g/100 kJ. Cette valeur a été mal retranscrite dans l'avant-projet de norme, où 2 g sont indiqués par 100 kcal au lieu de 100 kJ, et divisés par 4,18 pour obtenir la valeur par kJ (2 : 4,18 = 0,48).

3.5 LIPIDES

Modification proposée :

“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) ;
- [- la quantité d'acide laurique ne doit pas dépasser 15 % de la teneur totale en lipides ;
- la quantité d'acide myristique ne doit pas dépasser 15 % de la teneur totale en lipides”].

[L'emploi de graisses partiellement hydrogénées dans ces produits est interdit.]

[Les produits de la catégorie 2.1.2 devraient contenir une quantité minimale de lipides de 3,3 g/100 kcal (0,8 g /100 kJ).]

Justification

- Il y a eu une proposition de limiter les "acides gras à chaîne moyenne" (acide laurique et acide myristique) et de définir pour les produits de la catégorie 2.1.2 une quantité minimale de lipides de 3,3 g/100 kcal (0,8 g/100 kJ) pour garantir leur contribution à couvrir les besoins énergétiques (en graisses) élevés des nourrissons dans la seconde moitié de la première année de vie.
- Plusieurs observations ont suggéré d'interdire l'emploi comme ingrédients de graisses partiellement hydrogénées.

3.6 SELS MINÉRAUX

Section 3.6.1

Aucune modification proposée

“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].”

Justification

- Quelques pays étaient d'avis que la quantité de sodium proposée, 100 mg/100 kcal, est considérée sûre pour les nourrissons, et qu'une teneur de 200 mg/100 kcal dans le produit prêt à la consommation est sûre pour les produits destinés aux enfants de plus d'un an.
- Plusieurs autres observations ont fait valoir qu'une quantité plus élevée de sodium dans les produits destinés aux enfants de plus d'un an n'était pas acceptable.
- Etant donné qu'il n'y avait pas d'unanimité sur les deux quantités proposées de sodium dans les produits destinés aux nourrissons et dans les produits destinés aux enfants de plus d'un an, les crochets seront conservés aux fins de poursuivre la discussion.

Section 3.6.2

Aucune modification n'a été proposée par les membres du Groupe de travail.

“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.”

Justification

- Un pays a fait observer qu'il n'était pas approprié de définir dans une telle norme des exigences concernant la teneur spécifique en certains éléments nutritifs. Selon les Principes généraux régissant l'adjonction d'éléments nutritifs aux aliments (CAC/GL 09-1987), la décision sur l'adjonction d'éléments nutritifs devrait être prise par les autorités nationales, en fonction des problèmes nutritionnels particuliers à résoudre, des caractéristiques de la population cible et des habitudes alimentaires de la région.
- Une autre observation a mis en cause la nécessité de définir une quantité minimale de calcium.

Section 3.6.3

Aucune modification n'a été proposée par les membres du Groupe de travail.

“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.”

Justification

La même que pour la section 3.6.2.

3.7 VITAMINES

Section 3.7.1

Aucune modification proposée

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

Justification

- Quelques pays ont proposé de supprimer les crochets et d'adopter les valeurs indiquées entre crochets.
- D'autres pays ont proposé d'augmenter la quantité à 25 µg/100 kJ ou (100 µg/100 kcal).
- Puisqu'il n'y avait pas d'accord sur ce point, les quantités de thiamine restent indiquées entre crochets.

Section 3.7.2

Modification proposée :

“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 limites ci-après :

	<i>µg/100 kcal</i>	<i>µg/100 kJ</i>
<i>Vitamine A (en µg équivalent rétinol)</i>	<i>60 - 180</i>	<i>14-43</i>
<i>Vitamine D</i>	<i>1 - 3</i>	<i>0,25-0,75</i>

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

Justification

- Plusieurs pays membres ont proposé d'indiquer aux fins de cohérence les quantités de vitamine A et de vitamine D aussi par 100 kJ.

Section 3.7.3

Modification proposée :

“3.7.3 Les dérogations aux quantités maximales de vitamine A **et de vitamine D** 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.”

Justification

- Une proposition a été faite de prendre en compte la vitamine D pour la définition de quantités maximales de ces deux vitamines à cause de la possibilité d’ingestion d’une dose excessive et potentiellement dangereuse de cette vitamine par les nourrissons et les enfants en bas âge qui pourrait augmenter le risque de la toxicité de la vitamine D.

Section 3.7.4

Aucune modification n’a été proposée par les membres du Groupe de travail.

“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 INGREDIENTS FACULTATIFS

Section 3.8.1

Modification proposée :

“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.”

Justification

- La modification proposée est en conformité avec l’âge d’introduction des aliments à base de céréales sur lequel on s’est entendu en d’autres endroits du présent document ainsi qu’avec la résolution de l’Assemblée mondiale de la santé WHA 54.2-2001) qui a été activement discutée à la 23^e session du CCNFSDU.

Section 3.8.2

Modification proposée :

“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~~ *Clostridium botulinum*, le cas échéant.”

Note

- L’écriture de *Clostridium botulinum* en italiques est une règle généralement acceptée.

Section 3.8.3

Modification proposée :

“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.”

Justification

- Il y a eu des propositions d’augmenter l’âge d’introduction du cacao à plus de 9 mois (p. ex. 12 mois) à cause de la possibilité d’une réaction allergique au cacao.
- Par contre, d’autres pays ne sont pas d’accord avec l’introduction du cacao seulement après neuf mois, étant donné que d’autres aliments contiennent eux aussi des allergènes, par exemple le lait et le soja.
- Par conséquent, il n’y a pas d’unanimité sur cette question, c’est pourquoi “neuf mois” a été mis entre crochets.

3.9 FACTEURS DE QUALITE

Section 3.9.1

Aucune modification proposée

“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.*”

Justification

- Une proposition a été faite de supprimer “y compris les ingrédients facultatifs” parce que l’expression “tous les ingrédients” les comprend déjà. On n’a pas proposé de modification au libellé parce que “tous les ingrédients” et “y compris les ingrédients facultatifs” peuvent avoir des sens différents.
- Il y a eu une proposition d’ajouter “en conformité avec les BPF le cas échéant” à la fin de la phrase.

Section 3.9.2

Aucune modification n’a été proposée par les membres du Groupe de travail.

“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.*”

Section 3.9.3

Aucune modification n’a été proposée par les membres du Groupe de travail.

“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 GRANULOMETRIE

Section 3.10.1

Proposition de supprimer les crochets

“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.*”

Justification

- La suppression des crochets entourant “l’alimentation à la cuillère” va dans le sens des observations formulées par plusieurs pays.
- Le but de la disposition exprimée à la section 3.10.1 est de garantir que la texture des aliments semi-solides ou solides est appropriée pour l’alimentation des nourrissons, et la référence à “l’alimentation à la cuillère” a été admise pour préciser que ces produits ne sont pas appropriés pour être donnés au biberon.

Section 3.10.2

Aucune modification n’a été proposée par les membres du Groupe de travail.

“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 SPECIFIQUE

Aucune modification n’a été proposée par les membres du Groupe de travail.

“3.11 *Le produit et ses composants ne doivent pas avoir été traités aux rayonnements ionisants.*”