

# commission du codex alimentarius

**F**

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 2 de l'ordre du jour

CX/NFSDU 08/30/2  
Septembre 2008

## PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

### COMITÉ DU CODEX SUR LA NUTRITION ET LES ALIMENTS DIÉTÉTIQUES OU DE RÉGIME 30<sup>e</sup> session

Le Cap, Afrique du Sud

#### QUESTIONS SOUMISES AU COMITÉ PAR LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS ET/OU PAR D'AUTRES COMITÉS DU CODEX

#### A. DÉCISIONS GÉNÉRALES PRISES A LA 31<sup>E</sup> SESSION DE LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS (GENÈVE, SUISSE, 30 JUIN - 4 JUILLET 2008)<sup>FN</sup>

1. La Commission a **adopté** plusieurs amendements au Manuel de procédure ainsi que 35 normes Codex ou textes connexes nouveaux ou révisés élaborés par les comités et groupes spéciaux du Codex. Elle a également approuvé un certain nombre de propositions de nouveaux travaux ainsi que des propositions d'interruption des activités. Une liste complète de ces textes et les détails de leur analyse sont proposés dans le document ALINORM 08/31/REP, consultable à l'adresse : <http://www.codexalimentarius.net>

#### B. DECISIONS PRISES A LA 31<sup>E</sup> SESSION DE LA COMMISSION RELATIVES AUX TRAVAUX DU COMITE

2. Les textes suivants examinés et adoptés par la Commission sont directement liés aux travaux du Comité du Codex sur la nutrition et les aliments diététiques ou de régime (CCNFSDU).

#### NORMES CONSIDÉRÉES A L'ÉTAPE 8

*Projet de norme révisée pour les aliments diététiques ou de régime destinés aux personnes souffrant d'une intolérance au gluten (CODEX STAN 118-1981)<sup>1</sup>*

3. La Commission a relevé que la Communauté européenne et ses États membres estiment qu'il convient d'encourager les campagnes d'information afin de veiller à un usage correct des produits "à teneur réduite en gluten" chez les patients cœliaques et de promouvoir d'autres travaux scientifiques sur l'évaluation des risques concernant la consommation d'avoine par des personnes souffrant d'une intolérance au gluten; elle a **adopté** le projet de norme tel que proposé.

*Projet de liste consultative d'éléments nutritifs utilisables dans les aliments diététiques ou de régime pour nourrissons et enfants en bas âge (CAC/GL 10-1979)<sup>2</sup>*

4. La Commission a fait remarquer qu'il convient de supprimer les références à l'organisme dont le nom abrégé est "FSANZ" dans les sections A2, A4 et C1 et que la référence à "FP" dans la section C pour 1.22 L-

<sup>1</sup> ALINORM 08/31/26, Annexe III.

<sup>2</sup> ALINORM 08/31/26, Annexe IV.

arginine L-aspartame doit être remplacée par "Ph EUR" dans la version anglaise. Les listes consultatives ont été **approuvées** par la Commission telles que proposées avec ces modifications.

## **PROJETS DE NORME À L'ÉTAPE 5**

### ***Établissement et application des principes de l'analyse des risques par le Comité du Codex sur la nutrition et les aliments diététiques ou de régime<sup>3</sup>***

5. Notant qu'une fois finalisé, ce document sur l'analyse des risques ferait partie du manuel de procédure du Codex Alimentarius, la Commission a **adopté** le projet de texte à l'étape 5 et l'a fait passer à l'étape 6. Elle a transmis les observations techniques soumises à la 31<sup>e</sup> session de la Commission pour examen lors de la prochaine session du Comité sur la nutrition et les aliments diététiques ou de régime. La Commission a fait remarquer que la contribution de la FAO et de l'OMS serait importante pour définir une politique ainsi que des procédures d'analyse des risques dans ce domaine.

## **ELABORATION DE NOUVELLES NORMES ET DE TEXTES APPARENTES**

6. La Commission a **approuvé** l'élaboration de nouvelles normes et de textes apparentés comme récapitulé à l'annexe X de l'ALINORM 08/31/REP, en ce compris la révision des valeurs nutritionnelles de référence pour les vitamines et les minéraux dans les Directives relatives à l'étiquetage nutritionnel (CAC/GL 2-1985) ; numéro de job N06-2008. Cette question sera traitée par le Comité au point 7 de l'ordre du jour.

## **EXAMEN DE LA STRUCTURE DU CODEX PAR COMITES ET DU MANDAT DES COMITES ET DES GROUPES SPECIAUX DU CODEX (Point 11 de l'ordre du jour)**

### **PROPOSITION n° 10 (TÂCHES CONCERNANT LA NUTRITION)**

#### **60<sup>e</sup> session du Comité exécutif de la Commission du Codex Alimentarius (ALINORM 08/31/3, par. 27-38)**

7. Le Comité a noté que les observations présentées reconnaissaient en général l'importance des activités du Codex liées à la nutrition, qui relèvent actuellement du Comité sur la nutrition et les aliments diététiques ou de régime et du Comité sur l'étiquetage des denrées alimentaires.

8. Certains États membres estiment qu'il pourrait être souhaitable que les Comités FAO/OMS de coordination examinent les questions concernant la nutrition ayant un intérêt régional, notamment en relation avec la Stratégie mondiale pour l'alimentation, l'exercice physique et la santé de l'OMS.

9. À ce propos, le Représentant de l'OMS a déclaré que la Stratégie mondiale de l'OMS devrait être suivie et soutenue dans le monde entier et défendue dans les instances internationales appropriées. Le Représentant a mis en garde le Comité contre le risque de voir disparaître l'élan acquis à l'échelle mondiale si la Stratégie mondiale était adaptée au plan régional.

10. Le Comité a noté que, du point de vue de la procédure, il était ouvert à la possibilité que les Comités de coordination examinent toute question d'intérêt régional, conformément à leurs mandats et aux recommandations de la vingt-huit<sup>ième</sup> session de la Commission faites en vue d'encourager les Comités de coordination à envisager toutes les questions particulières d'intérêt régional dans le cadre du mandat des Comités.

11. Pour ce qui est du mécanisme destiné à assurer des conseils scientifiques appropriés au Comité sur la nutrition et les aliments diététiques ou de régime, le Représentant de l'OMS a informé le Comité que des discussions étaient actuellement en cours entre l'OMS et la FAO pour créer un organisme mixte d'experts sur la nutrition.

#### **31<sup>e</sup> session de la Commission du Codex Alimentarius (ALINORM 08/31/REP, par. 162-163).**

12. La Commission a reconnu que les tâches concernant la nutrition étaient correctement traitées dans le cadre de la structure actuelle du Codex par le biais du Comité du Codex sur la nutrition et les aliments diététiques ou de régime et, le cas échéant, du Comité sur l'étiquetage des denrées alimentaires, et qu'un autre organe subsidiaire tel qu'un groupe spécial n'était pas nécessaire.

<sup>3</sup> ALINORM 08/31/26, Annexe VI.

13. Les Représentants de la FAO et l'OMS, faisant référence aux discussions tenues lors de la 60<sup>e</sup> session du Comité exécutif, ont indiqué que la FAO et l'OMS étaient prêts à prodiguer des conseils scientifiques en matière de nutrition afin de témoigner de l'importance des questions nutritionnelles, que le mécanisme à utiliser était à l'étude et que les organisations parentes veilleraient à ce qu'il soit suffisamment flexible pour faire face aux demandes que le Codex va formuler dans ce domaine.

#### **AUTRES DECISIONS AYANT DES REPERCUSSIONS SUR LES ACTIVITES DU CCNFSU**

##### ***Amendements de normes et de textes apparentés du Codex en vigueur (point 7 de l'ordre du jour)***

14. La Commission avait adopté la proposition de projet de Code d'usages en matière d'hygiène pour les préparations en poudre pour nourrissons et enfants en bas âge à l'étape 5/8 (ALINORM 08/31/REP, par. 45) et ce faisant, elle a abrogé le Code d'usages international recommandé en matière d'hygiène pour les aliments destinés aux nourrissons et enfants en bas âge (CAC/RCP 21-1979) (ALINORM 08/31/REP, par.75 et annexe IX).

15. La Commission avait également discuté de la question des amendements des normes et des textes apparentés du Codex en vigueur afin de traiter des incohérences relevées dans les textes adoptés par le Codex (ALINORM 08/31/REP, par. 76-91).

16. La rubrique consacrée à l'hygiène alimentaire des lignes directrices concernant les préparations alimentaires d'appoint destinées aux nourrissons du deuxième âge et aux enfants en bas âge (CAC/GL 08-1991) comportait une référence au Code d'usages international recommandé en matière d'hygiène pour les aliments destinés aux nourrissons et enfants en bas âge (CAC/RCP 21-1979). Ce code abrogé contenait des spécifications microbiologiques pour les produits prêts à consommer ayant un caractère consultatif s'appliquant aux produits de type gâteau sec (nature et enrobés), aux produits secs et instantanés, aux produits secs devant être chauffés avant consommation et aux produits traités thermiquement conditionnés dans des récipients hermétiquement scellés. La section VIII abrogée du code susmentionné est jointe au présent document en tant qu'annexe par souci de commodité.

17. Le Comité est invité à examiner comment résoudre cette incohérence (et d'autres éventuelles consécutives aux révocations ou amendements antérieurs) et à décider d'un ou plusieurs plans d'action au besoin.

#### **C. QUESTIONS DECOULANT D'AUTRES COMITES ET GROUPES SPECIAUX DU CODEX COMITE DU CODEX SUR LES METHODES D'ANALYSE ET D'ECHANTILLONNAGE**

##### ***Avant-projet de norme pour les préparations destinées aux nourrissons et les préparations données à des fins médicales spéciales aux nourrissons (ALINORM 08/31/23, par. 55-56)***

18. Le Comité a pris note des réponses du Comité sur la nutrition et les aliments diététiques ou de régime (CCNFSU) et a convenu de supprimer des méthodes concernant les fibres alimentaires et le CEP. Accédant à la demande du CCNFSU de supprimer les méthodes pour les fibres alimentaires, le Comité a néanmoins fait remarquer qu'une méthode du genre était nécessaire pour calculer l'apport énergétique total et a convenu de demander au CCNFSU de reconsidérer l'inclusion de méthodes pour les fibres alimentaires.

19. Le Comité a avalisé la méthode ISO et IDF pour le sodium et le potassium en la classant de Type II et la méthode AOAC 984.27 en la classant de Type III. Il a par ailleurs accepté de remplacer la méthode actuelle pour la protéine brute par l'AOAC 991.20 ou l'ISO 8968-1/2:2001/IDF 20-1/2:2001 avec une note de bas de page sur l'utilisation des facteurs de conversion appropriés comme proposé par le CCNFSU.

20. Le Comité est donc invité à répondre au CCMAS en ce qui concerne l'inclusion d'une méthode pour les fibres alimentaires dans la Norme pour les préparations destinées aux nourrissons et les préparations données à des fins médicales spéciales (CODEX STAN 72-1981, Rev.1-2007). Le Comité est également invité à se pencher sur les recommandations préparées par un Groupe de travail électronique dirigé par la Nouvelle-Zélande en ce qui concerne les méthodes d'analyse relatives à la finalisation de la liste des méthodes d'analyse pour les préparations pour nourrissons (cf. CX/NFSDU 08/30/2-Add.1).

**COMITE DU CODEX SUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES*****Carraghénane (INS 407) et algues Eucheuma transformées (PES) (INS 407a) (ALINORM 08/31/12, par.27)***

21. Le Comité a été informé que compte tenu des informations disponibles, le JECFA ne jugeait pas souhaitable d'utiliser la carraghénane ou les algues Eucheuma transformées dans les préparations pour nourrissons. Le Secrétariat du JECFA a précisé que la conclusion prudente résulte non pas de l'existence de données provoquant une quelconque inquiétude mais plutôt du manque de données relatives à l'impact potentiel sur les systèmes immunitaires et gastrointestinaux immatures. De manière générale, le JECFA a considéré que la DJA ne s'appliquait pas aux nourrissons de moins de 12 semaines, en l'absence de données spécifiques permettant de garantir la sécurité de ces substances pour cette tranche d'âge.

22. Plusieurs délégations ont indiqué que la carraghénane ou les algues Eucheuma transformées étaient utilisées dans les préparations liquides pour nourrissons depuis les années 1950 sans effet négatif notable, et que toute mesure prise par ce Comité aurait d'importantes implications pour le commerce international. En guise de réponse, le Secrétariat du JECFA a fait remarquer que les effets néfastes ne pouvaient être identifiés que s'ils faisaient l'objet de recherches spécifiques et que cela n'avait pas été le cas pour ces substances particulières. Des études de surveillance post-marché avaient été mises à la disposition du JECFA; elles ne reposaient toutefois pas sur les critères les plus appropriés.

23. La délégation des Philippines a indiqué que l'Asie du Sud-Est était le plus grand producteur de carraghénane et d'algues Eucheuma transformées et a proposé de mener d'autres travaux pour apporter des informations pertinentes permettant de répondre à la question des nourrissons; elle a en outre demandé de conserver les dispositions provisoires reprises dans le GSFA à l'étape 7 jusqu'à ce que des données puissent être communiquées au JECFA en vue d'une évaluation complémentaire. Cette proposition a été appuyée par plusieurs délégations. Plusieurs observateurs ont fait part de leur volonté de soumettre des données pertinentes à l'avenir.

24. Le Comité a soulevé qu'aucune disposition (adoptée ou de la procédure par étapes) concernant les denrées alimentaires pour les nourrissons de moins de 12 semaines n'était actuellement reprise dans le GSFA et que le tableau 1 du GSFA comportait uniquement des dispositions pour la carraghénane et les algues Eucheuma transformées dans les catégories d'aliments 13.1.2 "Préparations de suite" et 13.2 "Alimentation de complément pour les nourrissons et les enfants en bas âge", actuellement à l'étape 7. Il a ajouté qu'aucune disposition pour la carraghénane et les algues Eucheuma transformées (soit adoptée soit au stade de la procédure par étapes) n'était associée à la catégorie d'aliments 13.1.1 "Préparations pour nourrissons". Le Secrétariat du JECFA a encore précisé que le JECFA a fait part de ses préoccupations pour les nourrissons de moins de 12 semaines, mais que les données étaient insuffisantes pour attester de la sécurité concernant les nourrissons de 12 mois ou moins. Le Secrétariat du JECFA a encore déclaré que des données étaient requises pour traiter de toutes les questions relatives aux nourrissons de 12 mois ou moins et que des détails étaient fournis dans la monographie toxicologique de la 68<sup>e</sup> réunion du JECFA..

25. Le Comité a accepté de maintenir les dispositions actuelles relatives à la carraghénane et aux algues Eucheuma transformées dans les catégories d'aliments 13.1.2 et 13.2 de la GSFA à l'étape 7, en attendant que d'autres données soient soumises en vue d'une évaluation par le JECFA. Il est noté que la délégation des Philippines coordonnera la collecte de ces données. Il est en outre convenu de rendre compte de la discussion ci-dessus ainsi que du rapport de la 68<sup>e</sup> évaluation de la carraghénane et des algues Eucheuma transformées par le JECFA à la 30<sup>e</sup> session du CCFNSDU.

26. Le Comité est invité à prendre note du rapport de la 68<sup>e</sup> réunion du JECFA et de la discussion ci-dessus ainsi qu'à prendre toute mesure nécessaire sur cette question, s'il le juge approprié.

***Applicabilité des DJA aux nourrissons et enfants en bas âge (ALINORM 08/31/12, Annexe XV)***

27. Le Comité a fait remarquer que la question de l'applicabilité des DJA aux nourrissons et enfants en bas âge avait été considérée lors de sa dernière session, mais que la réponse complète n'avait pas été transmise au CCFNSDU. Le Comité a accepté la recommandation du groupe de travail de session de communiquer une réponse au CCFNSDU comme indiqué à l'annexe XV de son rapport. La réponse est reprise à l'annexe II de ce document par souci de commodité.

28. Le Comité est invité à examiner cette réponse et à prendre toute mesure nécessaire sur ce point, s'il le juge approprié.

#### **COMITE DU CODEX SUR L'ETIQUETAGE DES DENREES ALIMENTAIRES**

*Projet de norme révisée pour les aliments diététiques ou de régime destinés aux personnes souffrant d'une intolérance au gluten (ALINORM 08/31/22, par. 51)*

29. Le Comité a avalisé les dispositions relatives à l'étiquetage telles que proposées.

*La Stratégie mondiale de l'OMS pour l'alimentation, l'activité physique et la santé (ALINORM 08/31/22, par.18-46)*

30. Le Comité sur l'étiquetage des denrées alimentaires a largement étudié la mise en oeuvre de la Stratégie mondiale de l'OMS à l'occasion de sa 36<sup>e</sup> session. Pour plus de détails de leur analyse, voir par. 18-46 de l'ALINORM 08/31/22, disponible à l'adresse :

<http://www.codexalimentarius.net>

31. Le Comité sur l'étiquetage des denrées alimentaires a accepté d'entreprendre de nouveaux travaux sur les modifications proposées des Directives régissant l'étiquetage nutritionnel (CAC/GL 2-1985) en ce qui concerne la liste des nutriments ainsi que la lisibilité et la compréhension des informations, telles que présentées dans le projet de document (cf. annexe IX de l'ALINORM 08/31/22). La Commission a approuvé ces travaux comme étant de nouveaux travaux (N16-2008).

32. Le Comité est invité à prendre en considération les travaux du CCFL sur cette question dans le cadre du débat concernant les résultats du groupe de travail traditionnel du CCNFSDU sur des questions en relation avec la Stratégie mondiale pour l'alimentation, l'exercice physique et la santé de l'OMS.

**CODE D'USAGES INTERNATIONAL RECOMMANDE EN MATIERE D'HYGIENE  
POUR LES ALIMENTS DESTINES AUX NOURRISSONS ET ENFANTS EN BAS AGE  
(CAC/RCP 21-1979)**

**8. SECTION VIII - SPÉCIFICATIONS DU PRODUIT PRÊT A CONSOMMER**

**8.1 Général**

Les aliments pour nourrissons et/ou enfants en bas âge doivent être exempts de matières inadmissibles et autres substances étrangères dans la mesure compatible avec les bonnes pratiques de fabrication, et ne contenir aucune substance toxique en quantités pouvant représenter un risque pour la santé des nourrissons et enfants en bas âge.

**8.2 Résidus de pesticides et additifs alimentaires**

Les aliments pour nourrissons et/ou enfants en bas âge doivent être conformes aux exigences applicables aux résidus de pesticides et additifs alimentaires établies par la Commission du Codex Alimentarius.

**8.3 Spécifications microbiologiques**

**Error! Reference source not found.** Les spécifications microbiologiques suivantes ont un caractère consultatif conformément aux Principes généraux régissant l'établissement et l'application des critères microbiologiques pour les aliments adoptées par la Commission du Codex Alimentarius. Elles entendent donner davantage de garanties quant au respect des dispositions importantes en matière d'hygiène, mais ne doivent pas être considérées comme obligatoires.

Produit	Essai	Cas	Classe Planifi- cation	n	c	Limite par g	
						m	M
8.3.1 Produit de type gâteau sec <sup>a</sup>							
8.3.1.1 nature	aucun	-	-	-	-	-	-
8.3.1.2 enrobés	Coliformes	5	3	5	2	<3 <sup>d</sup>	20
	Salmonelle <sup>b c</sup>	11	2	10	0	0	-
8.3.2 Produits secs et instantanés <sup>e f</sup>	Bactéries aérobies mésophiles <sup>g</sup>	6	3	5	2	10 <sup>3</sup>	10 <sup>4</sup>
	Coliformes	6	3	5	1	<3 <sup>d</sup>	20
	Salmonelle <sup>c</sup>	12	2	60	0	0	-
8.3.3 Produits secs devant être chauffés avant consommation <sup>f h</sup>	Bactéries aérobies mésophiles	4	3	5	3	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>
	Coliformes	4	3	5	2	10	100
	Salmonelle <sup>c</sup>	10	2	5	0	0	-

<sup>a</sup>Produits secs de longue conservation.

<sup>b</sup>S'applique uniquement aux produits contenant un ou plusieurs ingrédients sensibles à la *salmonelle* - par ex. enrobage en chocolat.

<sup>c</sup>Dans le cadre de l'examen visant à déterminer la présence de *salmonelle* dans de tels aliments, il convient d'utiliser des échantillons de 25g qui peuvent être collectifs.

<sup>d</sup><3 indique qu'il n'y a aucun tube positif avec la méthode MPN à 3 tubes standards.

<sup>e</sup>Produits destinés à être consommés après l'ajout d'un liquide ; comprennent les préparations sèches pour nourrissons, les céréales instantanées pour nourrissons, etc.; les limites microbiennes s'appliquent au produit sec.

<sup>f</sup>Comprend les produits complémentaires tels que les agents édulcorants, les amidons, les agents de texture et produits similaires, seuls ou en combinaison.

<sup>g</sup>Ne s'applique pas aux produits fabriqués en recourant à un processus de fermentation microbienne.

<sup>h</sup>Produits destinés à être consommés après l'ajout d'un liquide et devant être chauffés jusqu'à ébullition avant d'être consommés; les limites microbiennes s'appliquent au produit sec.

<p>8.3.4 Produits traités thermiquement conditionnés dans des récipients hermétiquement scellés <sup>a</sup></p>	<p>Ces produits:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>a) doivent être exempts de microorganismes capables de se développer dans le produit dans des conditions de stockage et de distribution normales non réfrigérées;</li><li>b) ne doit contenir aucune substance provenant de micro-organismes en quantités pouvant présenter un danger pour la santé; et</li><li>c) si leur pH est supérieur à 4.6, ils doivent avoir reçu un traitement de transformation rendant les produits exempts de microorganismes viables ayant un impact significatif sur la santé publique.</li></ul>
--	--

---

<sup>a</sup>Comprend les produits mis en conserve de manière aseptique et les préparations liquides pour nourrissons; suppose que ces produits sont fabriqués conformément aux codes respectifs de bonnes pratiques de fabrication.



## 8.4 Méthodes d'analyse microbiologique des aliments pour nourrissons et enfants en bas âge (jusqu'à trois ans)

### 8.4.1 Bactéries aérobies mésophiles

Projet de norme internationale ISO/DIS 4833. Voir ICMSF (1974), chapitre 7, pages 83-91 pour la collecte et la préparation d'échantillons pour analyse; dans tous les cas, 25 g représente une unité d'échantillonnage (unité analytique); l'incubation de plaques de gélose doit se faire à 30°C.

### 8.4.2 Comptage des coliformes

Projet de norme internationale ISO/DIS 4831. Collecte et préparation d'échantillons, unité d'échantillonnage et incubation identiques au comptage d'une colonie viable ci-dessus.

### 8.4.3 Salmonelle

Conformément au "Rapport de la treizième session du Comité sur l'hygiène alimentaire, Rome, 10-13 mai 1976, Annexe VI, par. 9".

Collecte et préparation d'échantillons, unité d'échantillonnage et incubation identiques au comptage d'une colonie viable ci-dessus.

8.4.4 Possibilité de réduire les frais de main-d'oeuvre et coût des essais en testant des unités d'échantillonnage collectives (unités analytiques). Des études ont révélé<sup>4</sup> que la salmonelle peut être détectée avec le même degré de précision et qu'il n'existe aucune différence majeure sur le plan de la sensibilité entre le test d'un grand échantillon et de plusieurs sous-échantillons. Par conséquent, des unités d'échantillonnage de 25g peuvent être regroupées pour atteindre une quantité maximale de 400G. L'analyse peut alors se dérouler de la même manière que pour une unité de 25g, en modifiant comme il se doit notamment les équipements et le volume du milieu.

---

<sup>4</sup>American Public Health Association, 1976. Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods, M.L. Speck (Ed.), Chapitre 25, page 313. American Health Association, 1015 18th St., N.W., Washington D.C. 20036, USA.

## Annexe II

**REPONSE DU CCFA AU COMITÉ DU CODEX SUR LA NUTRITION ET LES ALIMENTS  
DIÉTÉTIQUES OU DE RÉGIME QUANT A L'APPLICABILITÉ DES DJA AUX  
NOURRISSONS ET AUX JEUNES ENFANTS**

Le Secrétariat du JECFA souhaite apporter les réponses suivantes aux questions posées par le CCNFSDU :

*Dans quelle mesure une DJA établie par le JECFA, soit numérique soit non spécifiée, s'applique à des nourrissons de moins de 12 semaines ; quels principes scientifiques devraient s'appliquer à l'évaluation des additifs destinés à ce groupe de la population ? L'établissement d'une DJA en elle-même est-il suffisant ou d'autres questions devraient-elles être abordées ?*

Le JECFA a étudié cette question spécifique à plusieurs reprises. Notamment, lors de sa vingt-et-unième session; ce problème a été examiné en détail et les considérations à ce sujet figurent dans le rapport<sup>5</sup>. À ce jour, le Comité a conclu que, pour la plupart des additifs alimentaires, les DJA indiquées ne sont applicables qu'aux enfants de plus de 12 semaines. Le Comité a également signalé que les additifs alimentaires devraient généralement être exclus de l'alimentation des nourrissons et des très jeunes enfants. La position générale du JECFA à cet égard est toujours la même.

Des directives plus détaillées à ce sujet figurent dans le CHE 70 : Principes pour l'évaluation de l'innocuité alimentaire des additifs alimentaires et des contaminants dans les aliments, publié en 1987<sup>6</sup>. Ces principes se basent sur les conseils d'une réunion conjointe FAO/OMS sur les additifs dans les aliments pour bébés, organisée en 1971, et sur les considérations subséquentes du JECFA. Étant donné que les protocoles usuels des études toxicologiques ne couvrent pas directement la période de développement en question, des directives spécifiques relatives à l'examen toxicologique des substances susceptibles d'être utilisées dans les aliments pour nourrissons sont données.

Certains additifs alimentaires ont été évalués au cas par cas au regard de l'innocuité de leur utilisation dans les préparations pour nourrissons. Des données spécifiques sont nécessaires afin de démontrer la sécurité de ces substances pour cette tranche d'âge. Cela dépend du profil toxicologique et des problèmes potentiels liés à l'élément. Par conséquent, l'existence ou l'établissement d'une DJA reposant sur des groupes de données toxicologiques standards ne suffit pas.

Ces principes de base sont toujours valables aujourd'hui. Néanmoins, compte-tenu des avancées scientifiques, il conviendrait peut-être de procéder à une révision scientifique détaillée de ce document et de donner des consignes supplémentaires à ce sujet. Une publication récente de l'OMS<sup>7</sup> détaille quelques principes biologiques et scientifiques sur la sensibilité des enfants; elle pourrait servir de point de départ pour le développement de lignes directrices à respecter à l'avenir en ce qui concerne l'applicabilité des valeurs indicatives fondées sur des données sanitaires, telles que les DJA et les DJT, aux nourrissons et aux jeunes enfants, dont la nécessité de collecter des données afin de procéder à l'évaluation de l'innocuité alimentaire pour ces groupes d'âges. Les premières discussions relatives à une telle activité ont été engagées à l'OMS mais aucun calendrier n'a été établi.

---

<sup>5</sup> Série des rapports techniques de l'OMS, n° 617. Évaluation de certains additifs alimentaires, OMS, Genève, 1978.

<sup>6</sup> Critères d'hygiène de l'environnement 70 : Principes pour l'évaluation de l'innocuité alimentaire des additifs alimentaires et des contaminants dans les aliments. OMS, Genève 1987.

<sup>7</sup> Critères d'hygiène de l'environnement 237 : Principes for evaluating health risks in children associated with exposure to chemicals (Principes d'évaluation des risques sanitaires pour les enfants liés à l'exposition à des produits chimiques). OMS, Genève 2006.