



**PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES**  
**COMITÉ DU CODEX SUR LA NUTRITION ET LES ALIMENTS DIÉTÉTIQUES OU DE RÉGIME**

**Quarante et unième session**

**Düsseldorf, Allemagne<sup>2</sup>**  
**24 – 29 novembre 2019**

**AVANT-PROJET DE RÉVISION DE LA NORME POUR LES PRÉPARATIONS DE SUITE POUR LES NOURRISSONS DU DEUXIÈME ÂGE ET BOISSON/PRODUIT POUR ENFANTS EN BAS ÂGE AVEC ÉLÉMENTS NUTRITIFS AJOUTÉS OU BOISSON POUR ENFANTS EN BAS ÂGE: SECTIONS RESTANTES (À L'ÉTAPE 4)**

Préparé par le groupe de travail électronique présidé par la Nouvelle-Zélande, la France et l'Indonésie

Les membres et les observateurs du Codex qui souhaitent soumettre leurs observations à l'étape 3 concernant le présent projet sont invités à le faire conformément aux instructions figurant dans le document CL 2019/78-NFSDU, disponible sur le site web du Codex, dans la rubrique Lettres circulaires 2019 :

<http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/circular-letters/fr/>.

**INTRODUCTION**

À sa quarantième session, le Comité du Codex sur la nutrition et les aliments diététiques ou de régime (CCNFSDU40) s'est engagé à poursuivre les travaux de révision de la Norme pour les préparations de suite ([CXS 156-1987](#)) et sur les points suivants :

- faire passer la section A : Préparations de suite pour nourrissons du deuxième âge à l'étape 5 pour adoption par la CAC42 ([Annexe III REP19/NFSDU](#)) ;
- transmettre les dispositions relatives à l'étiquetage des préparations de suite pour nourrissons du deuxième âge au CCFL45 pour validation ;
- reporter la discussion sur la section B : Définition du produit et étiquetage des [produits] pour enfants en bas âge ([Annexe IV REP19/NFSDU](#)), sur la structure de la ou des normes et sur le(s) préambule(s) à la quarante-et-unième session du CCNFSDU ;
- reconduire le GT électronique présidé par la Nouvelle-Zélande et coprésidé par la France et l'Indonésie, travaillant en anglais, pour traiter la question de l'ED et la phrase entre crochets au point 3.2.1 (voir REP19/NFSDU [paragraphe 33](#)) et finaliser les autres sections ci-après :
  - Spécifications relatives à la pureté
  - Composé vitaminique et sels minéraux
  - Consistance et granulométrie
  - Interdictions spécifiques
  - Additifs alimentaires
  - Contaminants
  - Hygiène
  - Conditionnement
  - Remplissage des récipients
  - Méthodes d'analyse et d'échantillonnage

<sup>1</sup> **Note:** Dans la quarante-deuxième session du CCNFSDU, ce document de travail sera examiné au point 4a) de l'ordre du jour. Voir la note de bas de page et les notes de l'ordre du jour provisoire ([CX/NFSDU 21/42/1](#)).

<sup>2</sup> **Note:** Ce document de travail, déjà publié pour la quarante et unième session du CCNFSDU, est publié à nouveau pour être examiné lors de la quarante-deuxième session du CCNFSDU.

Depuis la quarantième session du CCNFSDU, la section A : Préparations de suite pour nourrissons du deuxième âge a été adoptée à l'étape 5 par la CAC42 avec les changements proposés par le CCFL45. Toutefois, la question de la promotion croisée a été renvoyée au CCNFSDU pour analyse plus approfondie.

#### **CONDUITE DU GROUPE DE TRAVAIL ÉLECTRONIQUE (GT ÉLECTRONIQUE) 2019**

Le GT électronique (cf. liste de participants en 'ANNEXE III : LISTE DES PARTICIPANTS AU GT ÉLECTRONIQUE 2019) a examiné un document de consultation au cours de l'année 2019. Ce document de consultation a été mis en ligne sur la plate-forme du Codex en mars pour une période de consultation de six semaines. À partir des réponses à ce document, la présidence a estimé qu'une deuxième période de consultation n'était pas nécessaire.

Les abréviations suivantes sont utilisées dans le présent document :

MC : membre du Codex                      OMC : organisation membre du Codex

OC : observateur auprès du Codex                      GT électronique : groupe de travail électronique

Norme pour les préparations destinées aux nourrissons : *Norme pour les préparations destinées aux nourrissons et les préparations données à des fins médicales spéciales aux nourrissons* (CXS 72-181)

NGAA : *Norme générale pour les additifs alimentaires* (CXS 192-1995)

#### **CONCLUSIONS**

Les résultats de la consultation 2019 du GT électronique ont permis à la présidence du GT électronique de préparer ce document de travail, qui réunit 15 recommandations en Annexe I sur les points suivants : proposition concernant l'équivalent dextrose (ED) pour les produits exempts de protéines de lait en note 4 pour les [nom du produit] destinés aux enfants en bas âge ; phrase entre crochets concernant les substances donnant ou renforçant un goût sucré en section 3.2.1 ; autres sections de la norme.

#### **CALENDRIER PROPOSÉ**

Novembre 2019	Examen de l'avant-projet de norme et passage à l'étape 5 des sections Champ d'application, Étiquetage, Nom du produit et Définition pour les [nom du produit] destinés aux enfants en bas âge, ainsi que des autres sections de la norme pour les deux catégories de produits (dont la structure et le préambule)
Juillet 2020	Passage à l'étape 5, au niveau de la CAC, des sections Champ d'application, Étiquetage, Nom du produit et Définition pour les [nom du produit] destinés aux enfants en bas âge, ainsi que des autres sections de la norme pour les deux catégories de produits (dont la structure et le préambule)
Décembre 2020	Achèvement de la norme et passage à l'étape 8 pour adoption par la CAC
Juillet 2021	Adoption par la CAC de la norme finale

**Table des matières**

<b>POINT 4D DE L'ORDRE DU JOUR CX/NFSDU 19/41/5</b> .....	<b>1</b>
<b>PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES</b> .....	<b>1</b>
<b>COMITÉ DU CODEX SUR LA NUTRITION ET LES ALIMENTS DIÉTÉTIQUES OU DE RÉGIME</b> .....	<b>1</b>
<b>RÉVISION DE LA NORME POUR LES PRÉPARATIONS DE SUITE (CXS 156-1987) AVANT-PROJET RELATIF AUX PRÉPARATIONS DE SUITE POUR NOURRISSONS DU DEUXIÈME ÂGE ET AUX [PRODUIT] POUR ENFANTS EN BAS ÂGE</b> .....	<b>1</b>
<b>INTRODUCTION</b> .....	<b>1</b>
CONDUITE DU GROUPE DE TRAVAIL ÉLECTRONIQUE (GT ÉLECTRONIQUE) 2019.....	2
CONCLUSIONS.....	2
CALENDRIER PROPOSÉ.....	2
<b>ANNEXE I : DISCUSSION ET RECOMMANDATIONS DU GT ÉLECTRONIQUE</b> .....	<b>4</b>
<b>1 ÉQUIVALENT DEXTROSE</b> .....	<b>4</b>
<b>2 PHRASE DANS LA SECTION 3.2.1 POUR LES [NOM DE PRODUIT] POUR ENFANTS EN BAS ÂGE</b> .....	<b>6</b>
<b>3 AUTRES SECTIONS DE LA NORME</b> .....	<b>7</b>
3.1 SPÉCIFICATIONS RELATIVES À LA PURETÉ .....	7
3.2 COMPOSÉS VITAMINIQUES ET SELS MINÉRAUX.....	8
3.3 CONSISTANCE ET GRANULOMÉTRIE.....	10
3.4 INTERDICTIONS SPÉCIFIQUES.....	11
3.5 ADDITIFS ALIMENTAIRES (HORS AROMATISANTS) .....	12
3.5.1 Transfert des additifs alimentaires et supports de nutriments.....	15
3.6 AROMATISANTS.....	18
3.7 CONTAMINANTS .....	19
3.8 HYGIÈNE .....	20
3.9 CONDITIONNEMENT.....	22
3.10 REMPLISSAGE DES RÉCIPIENTS.....	24
3.11 MÉTHODES D'ANALYSE ET D'ÉCHANTILLONNAGE.....	25
<b>ANNEXE II : SECTION 4 ADDITIFS ALIMENTAIRES</b> .....	<b>27</b>
<b>ANNEXE III : LISTE DES PARTICIPANTS AU GT ÉLECTRONIQUE 2019</b> .....	<b>29</b>

## ANNEXE I : DISCUSSION ET RECOMMANDATIONS DU GT ÉLECTRONIQUE

### 1 ÉQUIVALENT DEXTROSE

#### Contexte

À sa quarantième session, le CCNFSDU est parvenu à un accord concernant une partie de la note 4 pour les [nom du produit] destinés aux enfants en bas âge. Cet accord porte notamment sur la limite applicable aux monosaccharides et disaccharides et précise que le sucrose et/ou le fructose ne doivent pas être ajoutés à ce produit. Le comité a proposé en outre, pour les produits qui n'utilisent pas de protéines de lait, de faire référence aux sources de glucides contribuant au goût sucré dans la limite d'un ED maximum de 15. Il a par ailleurs été décidé de déplacer la référence aux « autres ingrédients non glucides » à la section 3.2.1 relative aux ingrédients facultatifs.

Deux options se rapportant à l'ED maximum de 15 sont laissées entre crochets, afin que le GT électronique de 2019 les traite et que le CCNFSDU41 en discute et prenne une décision ([REP19/NFSDU](#) Annexe II). Elles sont reproduites ci-dessous en gras :

***<sup>4)</sup> Dans les [nom du produit] à base de protéines de lait, le lactose doit être le type de glucides à privilégier. [Pour les produits exempts de protéines de lait, il convient d'utiliser des sources de glucides (comme l'amidon) correspondant à un ED moyen de 15. OU :Pour les produits exempts de protéines de lait, il convient de privilégier une combinaison de sources de glucides correspondant à un équivalent dextrose moyen inférieur ou égal à ED15 (analogue au goût sucré relatif du lactose).] (Pour examen par le GT électronique sur les préparations de suite)***

*Les monosaccharides et disaccharides, autres que le lactose, ne doivent pas excéder 2,5 g/100 kcal (0,60 g/100 kJ). Les autorités nationales et/ou régionales peuvent limiter ce niveau à 1,25 g/100 kcal (0,30 g/100 kJ). Sucrose et/ou fructose ne devraient pas être ajoutés.*

Le but de l'ED maximum proposé pour les sources de glucides utilisées dans la fabrication de produits sans protéines de lait pour enfants en bas âge est de garantir que ces sources de glucides ne sont pas plus sucrées que le lactose, qui est le glucide à privilégier dans les produits à base de protéines de lait.

La présidence a examiné les propositions relatives à l'ED du document de consultation 2019, qui conclut que fixer un ED maximum de 15 pour les sources de glucides visant à reproduire le goût sucré relatif du lactose est arbitraire, puisqu'il n'existe pas de lien direct entre la valeur ED d'un glucide et son goût sucré relatif<sup>1</sup>. Le goût sucré relatif n'est pas une mesure d'analyse absolue en soi<sup>2</sup> et il est établi que le goût sucré du lactose correspond à une valeur comprise entre 15 et 40<sup>1</sup>.

La présidence a proposé au GT électronique d'étudier deux autres options :

**Option 1** : La limite indiquée pour les monosaccharides et disaccharides ainsi que l'interdiction d'utiliser du sucrose et du fructose sont suffisantes pour limiter le goût sucré des produits exempts de protéines de lait pour enfants en bas âge. Aucune autre restriction n'est donc requise.

*~~**<sup>4)</sup> Dans les [nom du produit] à base de protéines de lait, le lactose doit être le type de glucides à privilégier. [Pour les produits exempts de protéines de lait, il convient d'utiliser des sources de glucides (comme l'amidon) correspondant à un ED moyen de 15. OU :Pour les produits exempts de protéines de lait, il convient de privilégier une combinaison de sources de glucides correspondant à un équivalent dextrose moyen inférieur ou égal à ED15 (analogue au goût sucré relatif du lactose).] (Pour examen par le GT électronique sur les préparations de suite)**~~*

*Les monosaccharides et disaccharides, autres que le lactose, ne doivent pas excéder 2,5 g/100 kcal (0,60 g/100 kJ). Les autorités nationales et/ou régionales peuvent limiter ce niveau à 1,25 g/100 kcal (0,30 g/100 kJ). Sucrose et/ou fructose ne devraient pas être ajoutés.*

**Option 2** : Elle indique que pour les produits exempts de protéines de lait, les polymères de glucose sont le type de glucides à privilégier.

*~~**<sup>4)</sup> Dans les [nom du produit] à base de protéines de lait, le lactose doit être le type de glucides à privilégier. [Pour les produits exempts de protéines de lait, les polymères de glucose sont les glucides à privilégier.] [Pour les produits exempts de protéines de lait, il convient d'utiliser des sources de glucides (comme l'amidon) correspondant à un ED moyen de 15. OU :Pour les produits**~~*

<sup>1</sup> Clemens RA, Jones JM, Kern M, Lee S-Y, Mayhew EJ, Slavin JL, Zivanovic S (2016). Functionality of sugars in foods and health. Comprehensive reviews in Food Science and Food Safety 15:433- 470.

<sup>2</sup> AIB (American Institute of Baking) (2016). Bakery science: Sweeteners – Composition, types, and functions. 2016; 1-10.

~~exempts de protéines de lait, il convient de privilégier une combinaison de sources de glucides correspondant à un équivalent dextrose moyen inférieur ou égal à ED15 (analogue au goût sucré relatif du lactose).] (Pour examen par le GT électronique sur les préparations de suite)~~

*Les monosaccharides et disaccharides, autres que le lactose, ne doivent pas excéder 2,5 g/100 kcal (0,60 g/100 kJ). Les autorités nationales et/ou régionales peuvent limiter ce niveau à 1,25 g/100 kcal (0,30 g/100 kJ). Sucre et/ou fructose ne devraient pas être ajoutés.*

### Positions du GT électronique

Le GT électronique devait indiquer s'il avait connaissance d'un ED maximum appliqué aux sources de glucides dans les produits pour enfants en bas âge, les préparations de suite ou les préparations pour nourrissons dans les réglementations nationales ou régionales. Il n'a rapporté aucune réglementation, à l'exception des réglementations de l'Union européenne (UE) relatives aux préparations de suite et destinées aux nourrissons, qui sont également appliquées dans la législation suisse. Les réglementations de l'UE sont décrites dans le document de consultation.

Deux tiers environ des participants du GT électronique (13 MC, 2 OC) ont soutenu l'option 1, tandis qu'un tiers (7 MC, 1 OMC) a soutenu l'option 2. Par ailleurs, un MC considère que les options sont complémentaires et qu'il pourrait être favorable à l'une ou l'autre ; un OC n'appuie aucune des options proposées.

En outre, une OMC suggère d'ajouter un texte supplémentaire à l'option 2 (en gras) :

***4) Dans les [nom du produit] à base de protéines de lait, le lactose doit être le type de glucides à privilégier. Pour les produits exempts de protéines de lait, les polymères de glucose composés d'unités de D-glucose essentiellement liées par des molécules  $\alpha$ -1-4 et possédant un équivalent dextrose (ED) inférieur à 15 doivent être le type de glucides à privilégier.***

*Les monosaccharides et disaccharides, autres que le lactose, ne doivent pas excéder 2,5 g/100 kcal (0,60 g/100 kJ). Les autorités nationales et/ou régionales peuvent limiter ce niveau à 1,25 g/100 kcal (0,30 g/100 kJ). Sucre et/ou fructose ne devraient pas être ajoutés.*

Selon l'OMC concernée, cette précision supplémentaire est justifiée car le fait d'établir un ED maximum se rapprochant du goût sucré du lactose représente une garantie contre des produits au goût trop sucré.

Selon l'un des pays membres, la phrase telle qu'elle est présentée dans le document [REP18/NFSDU Annexe II](#) « Pour les produits qui ne sont pas à base de protéines de lait, il convient de privilégier les sources de glucides (comme l'amidon) qui ne contribuent pas au goût sucré » pourrait servir de principe général et si d'autres données scientifiques sont disponibles à l'avenir pour évaluer l'intensité du goût sucré, elles pourront être ajoutés à la norme.

### Conclusion

Les facteurs de composition dans une norme doivent reposer sur des données scientifiques et applicables.

Comme l'indique le document de consultation, il n'existe pas de lien direct entre la valeur ED d'un glucide et son goût sucré relatif. Le goût sucré relatif n'est pas une mesure d'analyse absolue en soi. La précédente formulation faisant référence au « goût sucré des sources de glucides » n'est pas considérée comme applicable puisqu'il serait difficile de mesurer objectivement le « goût sucré ». Un ED maximum pour les sources de glucides est proposé comme alternative. Cependant, la valeur d'ED des ingrédients glucides ne peut pas être mesurée dans le produit final, ce qui rend l'ED maximum difficile à appliquer.

Les positions du GT électronique sont divisées entre les deux options présentées dans le document de consultation. Même s'il n'était pas explicitement demandé au GT électronique de se prononcer pour ou contre l'ajout d'un ED maximum, les réponses obtenues montrent un soutien très limité en faveur de son ajout comme critère dans la note 4 pour les sources de glucides dans les [nom du produit] destinés aux enfants en bas âge exempts de protéines de lait.

La note 4 a été longuement discutée au cours de précédentes réunions des GT électroniques et du Comité. Cet aspect représente le seul facteur de composition encore en suspens.

La présidence invite le Comité : à prendre en considération les restrictions et interdictions déjà approuvées dans la note 4 ; juge s'il est nécessaire de spécifier que les polymères de glucides sont les glucides à privilégier pour les produits exempts de protéines de lait ; détermine si cela sert l'objectif visant à limiter le goût sucré des [nom du produit] exempts de protéines de lait destinés aux enfants en bas âge.

La présidence recommande l'adoption du texte suivant et que le Comité évalue si le texte entre crochets l'enrichit :

**Recommandation 1**

Le CCNFSDU est invité à approuver le texte suivant :

***4) Dans les [nom du produit] à base de protéines de lait, le lactose doit être le type de glucides à privilégier. [Pour les produits exempts de protéines de lait, les polymères de glucose sont les glucides à privilégier.]***

*Les monosaccharides et disaccharides, autres que le lactose, ne doivent pas excéder 2,5 g/100 kcal (0,60 g/100 kJ). Les autorités nationales et/ou régionales peuvent limiter ce niveau à 1,25 g/100 kcal (0,30 g/100 kJ). Sucrose et/ou fructose ne doivent pas être ajoutés.*

**2 PHRASE DANS LA SECTION 3.2.1 POUR LES [NOM DE PRODUIT] POUR ENFANTS EN BAS ÂGE**

À la quarantième session du CCNFSDU, il a été observé que ([REP19/NFSDU](#) paragraphe 26) : « les édulcorants, bien que non autorisés dans ces produits, devraient être abordés avec les aromatisants dans la section sur les additifs alimentaires. Concernant les ingrédients non glucides qui ne sont pas considérés comme des additifs alimentaires ou des aromatisants, une proposition est formulée, selon laquelle il vaudrait mieux les traiter dans la section sur les ingrédients facultatifs ». Il a été convenu que la dernière partie de la note 4, concernant les types d'ingrédients non glucides qui ne devraient pas être ajoutés aux [nom du produit] destinés aux enfants en bas âge dans le but de donner ou de renforcer un goût sucré, serait transférée à la section 3.2.1 sur les ingrédients facultatifs et conservée entre crochets pour examen ultérieur. La version actuelle de la section 3.2.1 est ([REP19/NFSDU](#) Annexe II) :

**3.2 Ingrédients facultatifs**

*3.2.1 Outre les facteurs de composition énumérés au point 3.1.3 de la section B, d'autres ingrédients ou substances peuvent être ajoutés aux [nom du produit] pour enfants en bas âge, lorsque l'innocuité et l'adéquation à des fins nutritionnelles particulières de l'ingrédient facultatif en question, à son niveau d'utilisation, sont évaluées par les autorités nationales et/ou régionales et démontrées par des preuves scientifiques généralement acceptées. Les ingrédients facultatifs visés au point 3.2.3 de la section A sont également autorisés. **[Aucune substance ayant pour but de donner ou de renforcer un goût sucré dans les [nom du produit] ne doit être ajoutée.]** (Pour examen par le GT électronique sur les préparations de suite)*

Le document de consultation note qu'outre les édulcorants qui ne sont pas autorisés dans les [nom du produit] destinés aux enfants en bas âge, l'ajout d'aromatisants est géré dans le cadre des dispositions relatives aux aromatisants et non des ingrédients facultatifs.

**Positions du GT électronique**

Le GT électronique devait indiquer s'il avait connaissance de substances ou d'ingrédients n'entrant pas dans la catégorie des glucides ou des additifs alimentaires et susceptibles d'être utilisés pour donner ou renforcer le goût sucré dans les [nom du produit] destinés aux enfants en bas âge. La majorité des participants n'a pas connaissance de substances ou d'ingrédients de ce type. Les substances ou ingrédients identifiés sont : de nombreux isomères D d'acides aminés (aucun n'a été spécifié en particulier) ; de nombreux glucides non-assimilables ou partiellement assimilables (aucun n'a été spécifié en particulier) ; des ingrédients qui donnent un goût sucré sans être nécessairement considérés comme des additifs alimentaires, comme ceux qui contiennent des substances non glucides (par exemple la Stevia rebaudiana) ; ou des ingrédients qui ne donnent pas de goût sucré en soi mais sont des modificateurs de goût (par exemple le Synsepalum dulcificum qui contient la glycoprotéine Miraculine). Les participants qui ont identifié les substances susmentionnées (1 MC, 1 OMC) ne sont pas en mesure de préciser si ces ingrédients sont employés actuellement et n'indiquent pas s'il serait possible de les incorporer dans les [nom du produit] destinés aux enfants en bas âge.

La présidence note que le document de consultation ne demandait pas aux participants de se prononcer sur le maintien ou la suppression de la phrase. Cependant, certains participants ont partagé leur opinion sur le sujet. Malgré le manque de substances ou ingrédients actuellement susceptibles d'être ajoutés pour donner ou renforcer le goût sucré, certains participants (1 MC, 1 OMC) soulignent le besoin d'élaborer une Norme pérenne, qui prenne en compte les éventuelles innovations technologiques à venir et la tendance actuelle au développement d'ingrédients non sucrés qui donnent ou renforcent un goût sucré. Par ailleurs, un participant suggère le maintien de la phrase sans justifier sa position.

Certains participants (1 MC, 1 OC) notent que les dispositions relatives aux ingrédients facultatifs visent des substances et des ingrédients ajoutés à des fins nutritionnelles particulières et que la phrase devrait être supprimée. Une autre raison avancée par des participants (2 OC) en faveur de la suppression de la phrase est qu'il n'existe pas de définition ou de méthode d'analyse normalisée pour mesurer le goût sucré. Le goût sucré n'est donc pas un concept applicable.

## Conclusion

Les réponses reçues du GT électronique n'ont pas permis d'identifier de substances ou d'ingrédients actuels qui pourraient entrer dans la composition des [nom du produit] destinés aux enfants en bas âge pour donner ou renforcer un goût sucré et qui seraient autorisés dans la Norme. La présidence prend note que les dispositions relatives aux ingrédients facultatifs visent des substances et des ingrédients ajoutés à des fins nutritionnelles particulières et que le fait de donner ou de renforcer un goût sucré ne correspond pas à cette finalité.

Cependant, au vu du besoin évoqué de pérenniser la Norme, la présidence recommande que le Comité détermine s'il convient ou non de conserver la phrase dans la section *Ingrédients facultatifs*, afin de souligner que ces substances ou ingrédients, s'ils deviennent disponibles, ne doivent pas entrer dans la composition des produits pour enfants en bas âge.

### Recommandation 2

Le CCNFSDU est invité à déterminer s'il convient de conserver la phrase **[Aucune substance ayant pour but de donner ou de renforcer un goût sucré aux [nom du produit] ne doit être ajoutée]** dans la section 3.2.1 Ingrédients facultatifs, afin de souligner que ces substances ou ingrédients ne doivent pas entrer dans la composition des produits, ou s'il est préférable de la supprimer.

## 3 AUTRES SECTIONS DE LA NORME

Les autres sections qui figurent dans la Norme pour les préparations destinées aux nourrissons et/ou l'actuelle Norme pour les préparations de suite et qui ont été examinées dans le cadre de la consultation du GT électronique sont les suivantes :

- Spécifications relatives à la pureté
- Composé vitaminique et sels minéraux
- Consistance et granulométrie
- Interdictions spécifiques
- Additifs alimentaires
- Contaminants
- Hygiène
- Conditionnement
- Remplissage des récipients
- Méthodes d'analyse et d'échantillonnage.

Le point de départ des discussions consistait, pour le GT électronique, à examiner si les dispositions actuelles des sections ci-dessus, inscrites dans la Norme pour les préparations destinées aux nourrissons ([CXS 72-1981](#) (révisée en 2007)), dans l'actuelle Norme pour les préparations de suite ([CXS 156-1987](#)) et dans les autres normes du Codex applicables aux aliments destinés aux nourrissons du deuxième âge et aux enfants en bas âge (à savoir la Norme pour les aliments diversifiés de l'enfance (« baby foods ») ([CXS 73-1981](#)) et la Norme pour les aliments transformés à base de céréales destinés aux nourrissons et enfants en bas âge ([CXS 74-1981](#) (révisée en 2006))), peuvent être adoptées ou modifiées pour les préparations de suite pour nourrissons du deuxième âge et pour les [nom du produit] destinés aux enfants en bas âge.

### 3.1 SPECIFICATIONS RELATIVES A LA PURETE

Les dispositions des spécifications relatives à la pureté présentes dans l'actuelle Norme pour les préparations de suite sont identiques à celles présentes dans la Norme pour les préparations destinées aux nourrissons, à l'exception de la tranche d'âge. Elles sont également très similaires, le cas échéant, aux dispositions de la Norme pour les aliments diversifiés de l'enfance (« baby foods ») et de la Norme pour les aliments transformés à base de céréales destinés aux nourrissons et enfants en bas âge. Ces dispositions sont les suivantes :

#### 3.4 Spécifications relatives à la pureté

##### 3.4.1 Généralités

Tous les ingrédients doivent être propres, de bonne qualité, sans danger et pouvoir être ingérés par des

nourrissons dès l'âge de 6 mois et par des enfants en bas âge. Ils doivent être conformes aux critères qualitatifs normalement requis, tels que couleur, saveur et odeur.

Le GT électronique devait indiquer s'il approuvait la proposition de conserver les dispositions des spécifications relatives à la pureté telles qu'elles sont présentées dans l'actuelle Norme pour les préparations de suite, à la fois pour les préparations de suite pour nourrissons du deuxième âge et pour les [nom du produit] destinés aux enfants en bas âge, tout en constatant la nécessité de modifier et de distinguer les tranches d'âge pertinentes d'après la structure finale de la/des norme(s).

### Positions du GT électronique

Le GT électronique approuve à l'unanimité l'approche proposée pour les deux catégories de produits.

### Conclusion

Tous les participants du GT électronique étant favorables à l'adoption de cette approche, la présidence propose que le Comité valide la recommandation ci-dessous, tout en constatant la nécessité de modifier et de séparer les tranches d'âge pertinentes d'après la structure finale de la/des norme(s).

### Recommandation 3

#### a) Préparations de suite pour nourrissons du deuxième âge :

Le CCNFSDU est invité à approuver le texte suivant concernant la section « Spécifications relatives à la pureté » pour les préparations de suite pour nourrissons du deuxième âge :

Tous les ingrédients doivent être propres, de bonne qualité, sans danger et pouvoir être ingérés par des nourrissons **[du deuxième âge] dès l'âge de 6 mois et par des enfants en bas âge**. Ils doivent être conformes aux critères qualitatifs normalement requis, tels que couleur, saveur et odeur.

#### b) [Nom du produit] pour enfants en bas âge :

Le CCNFSDU est invité à adopter le texte suivant concernant la section « Spécifications relatives à la pureté » pour les [nom du produit] destinés aux enfants en bas âge :

Tous les ingrédients doivent être propres, de bonne qualité, sans danger et pouvoir être ingérés par des **nourrissons dès l'âge de 6 mois et par des** enfants en bas âge. Ils doivent être conformes aux critères qualitatifs normalement requis, tels que couleur, saveur et odeur.

## 3.2 COMPOSES VITAMINIQUES ET SELS MINÉRAUX

La section 3.4.2.1 qui précise les dispositions sur les composés vitaminiques et sels minéraux dans l'actuelle Norme pour les préparations de suite est essentiellement identique à celle de la Norme pour les préparations destinées aux nourrissons (section 3.4), de la *Norme pour les aliments diversifiés de l'enfance (« baby foods »)* (section 3.1.2.1) et de la *Norme pour les aliments transformés à base de céréales destinés aux nourrissons et enfants en bas âge* (section 3.7.4). L'actuelle Norme pour les préparations de suite (section 3.4.2.2) et la *Norme pour les aliments diversifiés de l'enfance (« baby foods »)* (section 3.1.2.2) ont toutes deux une disposition supplémentaire relative au sodium. Alors qu'il existe une concentration minimale et maximale de sodium pour les préparations de suite pour nourrissons du deuxième âge, aucune n'a été définie pour les [nom du produit] destinés aux enfants en bas âge. Les dispositions actuelles sont les suivantes :

Le GT électronique devait indiquer s'il approuvait la proposition de reprendre la disposition 3.4.2.1 de l'actuelle

### 3.4.2 Composés vitaminiques et sels minéraux

**3.4.2.1** Les composés vitaminiques et les sels minéraux utilisés conformément aux sections 3.3.1 et 3.3.2 devraient être choisis dans la [Liste consultative de sels minéraux et de composés vitaminiques utilisables dans les aliments pour nourrissons et enfants en bas âge](#) approuvée par la Commission du Codex Alimentarius (CAC/GL 10-1979).

**3.4.2.2** Les quantités de sodium provenant des ingrédients vitaminiques et des sels minéraux ne doivent pas dépasser la limite fixée à la section 3.2.6 pour le sodium.

Norme pour les préparations de suite, pour l'appliquer aux préparations de suite pour nourrissons du deuxième âge et aux [nom du produit] destinés aux enfants en bas âge. En outre, il devait indiquer s'il approuvait de conserver la disposition 3.4.2.2 uniquement pour les préparations de suite pour nourrissons du deuxième âge, puisqu'elle ne s'applique pas aux [nom du produit] destinés aux enfants en bas âge.



Aucune limite n'est définie pour les [nom du produit] destinés aux enfants en bas âge mais il existe une interdiction d'ajout de chlorure de sodium.

### Positions du GT électronique

#### *Préparations de suite pour nourrissons du deuxième âge*

Le GT électronique s'est exprimé majoritairement (20 MC, 1 OMC, 2 OC) en faveur de la proposition telle que présentée pour les préparations de suite pour nourrissons du deuxième âge. Cependant, 1 OMC suggère que, conformément au texte exact de la disposition 3.4.2.1, la disposition 3.4 de la Norme pour les préparations destinées aux nourrissons, plus récemment révisée, pourrait être adoptée pour les préparations de suite pour nourrissons du deuxième âge. La disposition 3.4.2.2 pour les préparations de suite pour nourrissons du deuxième âge a fait l'objet de plusieurs commentaires (3 MC, 1 OC). Selon 2 MC et 1 OC, la disposition 3.4.2.2 n'est pas nécessaire puisqu'il est implicite que le sodium provenant des composés vitaminiques et des sels minéraux ne doit pas dépasser la concentration maximale de sodium présente dans le produit. Deux participants observent que la concentration maximale de sodium prend en compte le sodium naturellement présent et celui provenant des ingrédients contenant du sodium ; un MC propose le texte révisé ci-après pour la disposition 3.4.2.2 :

*La teneur totale en sodium (prenant en compte le sodium naturellement présent et le sodium provenant des ingrédients vitaminiques et minéraux) ne doit pas dépasser la limite de sodium fixée à la section 3.2.6.*

#### *[Nom du produit] pour enfants en bas âge*

Le GT électronique a majoritairement soutenu (17 MC, 1 OMC, 2 OC) la proposition présentée pour les [nom du produit] destinés aux enfants en bas âge. Cependant, 1 OMC suggère que, conformément au texte exact de la disposition 3.4.2.1, la disposition 3.4 de la Norme pour les préparations destinées aux nourrissons, plus récemment révisée, pourrait être adoptée pour les [nom du produit] destinés aux enfants en bas âge. Deux MC et un OC sont favorables au maintien des deux dispositions, 3.4.2.1 et 3.4.2.2, pour les [nom du produit] destinés aux enfants en bas âge. Trois MC et un OC pensent qu'il convient d'introduire une concentration maximale de sodium dans la Norme pour les [nom du produit] destinés aux enfants en bas âge. Un MC suggère le texte révisé (tel que présenté ci-dessus pour les préparations de suite pour nourrissons du deuxième âge) pour la disposition 3.4.2.2.

### Conclusion

Puisque la majorité est en faveur du maintien des deux dispositions 3.4.2.1 et 3.4.2.2 de l'actuelle Norme pour les préparations de suite, la présidence recommande que les deux dispositions soient adoptées sans modification pour les préparations de suite pour nourrissons du deuxième âge.

Puisque la majorité considère que seule la disposition 3.4.2.1 de l'actuelle Norme pour les préparations de suite doit être conservée pour les [nom du produit] destinés aux enfants en bas âge, la présidence recommande d'adopter cette disposition et de supprimer la disposition 3.4.2.2. À sa trente-huitième session, le CCNFSDU est convenu de ne pas fixer de niveaux pour le sodium dans les [nom du produit] destinés aux enfants en bas âge. L'actuel avant-projet de Norme intègre une interdiction : *Il convient de ne pas ajouter de chlorure de sodium dans les [nom du produit] destinés aux enfants en bas âge.* Il est donc recommandé de ne pas relancer la discussion.

#### **Recommandation 4**

##### **a) Préparations de suite pour nourrissons du deuxième âge :**

Le CCNFSDU est invité à approuver la disposition « Composés vitaminiques et sels minéraux » ci-après pour les préparations de suite pour nourrissons du deuxième âge :

##### **Composés vitaminiques et sels minéraux**

Les composés vitaminiques et les sels minéraux utilisés conformément aux sections 3.3.1 et 3.3.2 devraient être choisis dans la [Liste consultative de sels minéraux et de composés vitaminiques utilisables dans les aliments pour nourrissons et enfants en bas âge](#) approuvée par la Commission du Codex Alimentarius (CXG 10-1979).

Les quantités de sodium provenant des ingrédients vitaminiques et des sels minéraux ne doivent pas dépasser la limite fixée à la section 3.1 pour le sodium.

##### **b) [Nom du produit] pour enfants en bas âge :**

Le CCNFSDU est invité à adopter la disposition « Composés vitaminiques et sels minéraux » ci-après

pour les [nom du produit] destinés aux enfants en bas âge :

#### **Composés vitaminiques et sels minéraux**

Les composés vitaminiques et les sels minéraux utilisés conformément aux sections 3.3.1 et 3.3.2 devraient être choisis dans la [Liste consultative de sels minéraux et de composés vitaminiques utilisables dans les aliments pour nourrissons et enfants en bas âge](#) approuvée par la Commission du Codex Alimentarius (CXG 10-1979).

~~Les quantités de sodium provenant des ingrédients vitaminiques et des sels minéraux ne doivent pas dépasser la limite fixée à la section 3.2.6 pour le sodium.~~

### **3.3 CONSISTANCE ET GRANULOMÉTRIE**

Tandis que la Norme pour les aliments diversifiés de l'enfance (« baby food ») et la Norme pour les aliments transformés à base de céréales destinés aux nourrissons et enfants en bas âge contiennent des critères de consistance et de granulométrie, les dispositions de la Norme pour les préparations destinées aux nourrissons et de l'actuelle Norme pour les préparations de suite concernent quant à elles des produits qui se trouvent à l'état liquide plutôt que solide au moment de la préparation. La disposition actuelle de la Norme pour les préparations de suite est la suivante :

#### **3.5 Consistance et granulométrie**

Lorsqu'il est préparé conformément au mode d'emploi, le produit doit être exempt de grumeaux et de particules de grandes dimensions.

Le GT électronique devait indiquer s'il approuvait la proposition de conserver la disposition 3.5 de l'actuelle Norme pour les préparations de suite, relative à la consistance et à la granulométrie, afin de l'appliquer aux préparations de suite pour nourrissons du deuxième âge et aux [nom du produit] destinés aux enfants en bas âge.

#### **Positions du GT électronique**

Le GT électronique approuve à l'unanimité (21 MC, 1 OMC, 2 OC) cette approche pour les deux catégories de produits. Aucun participant ne rejette la proposition. Une OMC et un MC suggèrent de réviser la disposition pour inclure la tranche d'âge applicable ; à savoir « Lorsqu'il est préparé conformément au mode d'emploi, le produit doit être exempt de grumeaux et de particules de grandes dimensions *et être adapté à l'alimentation [des nourrissons du deuxième âge] ou [des enfants en bas âge]* ».

#### **Conclusion**

Puisque la majorité est en faveur du maintien de la disposition 3.5 « Consistance et granulométrie » de l'actuelle Norme pour les préparations de suite, la présidence recommande que le Comité consente à adopter le texte sans modification pour les préparations de suite pour nourrissons du deuxième âge et les [nom du produit].

#### **Recommandation 5**

##### **a) Préparations de suite pour nourrissons du deuxième âge :**

Le CCNFSDU est invité à approuver le texte suivant concernant la disposition « Consistance et granulométrie » pour les préparations de suite pour nourrissons du deuxième âge ;

##### **Consistance et granulométrie**

Lorsqu'il est préparé conformément au mode d'emploi, le produit doit être exempt de grumeaux et de particules de grandes dimensions.

##### **b) [Nom du produit] pour enfants en bas âge :**

Le CCNFSDU est invité à adopter le texte suivant concernant la disposition « Consistance et granulométrie » pour les [nom du produit] destinés aux enfants en bas âge

##### **Consistance et granulométrie**

Lorsqu'il est préparé conformément au mode d'emploi, le produit doit être exempt de grumeaux et de particules de grandes dimensions.

### 3.4 INTERDICTIONS SPÉCIFIQUES

Les quatre normes évaluées par le GT électronique contiennent la disposition suivante : *Le produit et ses composants ne doivent pas avoir été traités aux rayonnements ionisants*. La Norme pour les aliments transformés à base de céréales destinés aux nourrissons et enfants en bas âge comprend la mention supplémentaire qui suit : *L'utilisation de lipides partiellement hydrogénés est interdite pour ces produits*.

Puisque le projet de facteurs essentiels de composition pour les préparations de suite pour nourrissons du deuxième âge et pour les [nom du produit] destinés aux enfants en bas âge stipule déjà que *Les graisses et les lipides partiellement hydrogénés ne doivent pas être utilisés*, il n'est pas jugé nécessaire de reproduire cette mention dans les interdictions spécifiques pour les produits respectifs.

La disposition actuelle de la Norme pour les préparations de suite est la suivante :

#### 3.6 Interdictions spécifiques

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

Le GT électronique devait indiquer s'il approuvait le maintien de la disposition Interdictions spécifiques de l'actuelle Norme pour les préparations de suite et de la mention *Le produit et ses composants ne doivent pas avoir été traités aux rayonnements ionisants*, afin de les appliquer aux préparations de suite pour nourrissons du deuxième âge et aux [nom du produit] destinés aux enfants en bas âge.

#### Positions du GT électronique

Le GT électronique approuve cette approche à l'unanimité, avec 21 MC, 1 OMC et 2 OC favorables à l'adoption du texte de l'actuelle Norme pour les préparations de suite et à sa reprise dans les préparations de suite pour nourrissons du deuxième âge et dans les [nom du produit] destinés aux enfants en bas âge.

#### Conclusion

Puisque la majorité est en faveur du maintien de la disposition 3.6 « Interdictions spécifiques » de l'actuelle Norme pour les préparations de suite, la présidence recommande que le Comité consente à adopter le texte sans modification pour les préparations de suite pour nourrissons du deuxième âge et les [nom du produit]. La section relative aux facteurs essentiels de composition dans l'avant-projet de norme (pour les produits respectifs) contient une mention sur les huiles et lipides partiellement hydrogénés, il n'est donc pas nécessaire de la reproduire dans la présente disposition.

<b>Recommandation 6</b>
<p><b>a) Préparations de suite pour nourrissons du deuxième âge :</b></p> <p>Le CCNFSDU est invité à approuver la disposition « Interdictions spécifiques » ci-après pour les préparations de suite pour nourrissons du deuxième âge :</p> <p><b>Interdictions spécifiques</b></p> <p>Le produit et ses composants ne doivent pas avoir été traités aux rayonnements ionisants.</p>
<p><b>b) [Nom du produit] pour enfants en bas âge :</b></p> <p>Le CCNFSDU est invité à adopter la disposition « Interdictions spécifiques » ci-après pour les [nom du produit] destinés aux enfants en bas âge :</p> <p><b>Interdictions spécifiques</b></p> <p>Le produit et ses composants ne doivent pas avoir été traités aux rayonnements ionisants.</p>

### 3.5 ADDITIFS ALIMENTAIRES (HORS AROMATISANTS)

Des règles ont été élaborées pour orienter les travaux et servir de point de départ aux discussions sur les additifs alimentaires. Les trois règles présentées pour examen par le GT électronique sont résumées ci-dessous.

1) Conformité aux principes généraux régissant l'utilisation d'additifs alimentaires, inscrits dans le Préambule de la NGAA ([CXS 192-1995](#)). Ces principes sont les suivants :

- i) **Sécurité** : Seuls les additifs alimentaires qui ont été évalués par le JECFA et déclarés acceptables et sans danger pour être utilisés dans cette catégorie d'aliments doivent être autorisés dans la/les Norme(s) révisées pour les préparations de suite pour nourrissons du deuxième âge et les [nom du produit] destinés aux enfants en bas âge.
- ii) **Justification technologique** : L'emploi d'additifs alimentaires se justifie pour ce groupe de produits conformément aux dispositions de la section 3.2 du Préambule de la NGAA (CXS 192- 1995).
- iii) **Spécifications relatives à l'identité et à la pureté** : Les additifs alimentaires doivent être de qualité alimentaire appropriée et conformes en toutes circonstances aux normes d'identité et de pureté applicables recommandées par la Commission du Codex Alimentarius. En l'absence de telles normes, ils doivent respecter les normes appropriées développées par les organes nationaux ou internationaux compétents.

2) Alignement des additifs alimentaires entre les Normes du CCNFSDU et la NGAA

- Puisqu'il s'agit d'un travail distinct, l'alignement ne sera pas réalisé dans le cadre de la révision de cette Norme.

3) Cadre pour l'examen de la justification technologique

- Puisque le travail sur la question est en cours, les additifs actuellement approuvés et présents dans cette Norme n'ont pas besoin d'être réévalués dans ce cadre.

L'alignement de la Norme pour les préparations de suite avec la NGAA est prévu pour 2021. Cela impliquera d'harmoniser les additifs alimentaires autorisés entre la Norme pour les préparations de suite et la NGAA. Le cas échéant, les modifications d'additifs alimentaires autorisés qui seraient jugées nécessaires aux fins de l'alignement des normes du CCNFSDU sur les produits seront réalisés à ce moment-là. En conséquence, le GT électronique devait se prononcer sur la proposition visant à reprendre les additifs alimentaires actuellement autorisés (hors aromatisants) de l'actuelle Norme pour les préparations de suite dans la Norme pour les préparations de suite pour nourrissons du deuxième âge et les [nom du produit] destinés aux enfants en bas âge.

Le document de consultation recommandait en outre d'apporter des changements administratifs à l'actuelle liste des additifs alimentaires (voir la section Conclusion relative aux changements administratifs ci-dessous), conformément aux changements réalisés lors de la révision de la Norme pour les préparations

destinés aux nourrissons et de la *Norme pour les aliments transformés à base de céréales destinés aux nourrissons et enfants en bas âge*.

## **Positions du GT électronique**

### **Règles pour orienter les travaux**

Les participants approuvent à l'unanimité (21 MC, 1 OMC, 2 OC) les règles relatives aux préparations de suite pour nourrissons du deuxième âge. Deux membres du GT électronique (1 MC, 1 OC) estiment que la première règle « Conformité aux principes généraux de la NGAA », sous-partie i) Sécurité, est rédigée de telle sorte dans le document de consultation que l'on « *pourrait penser qu'elle signifie que le JECFA procède/a procédé à des évaluations d'innocuité concernant spécialement l'utilisation d'additifs dans des préparations de suite. Ce n'est pas le cas, bien qu'il existe des évaluations d'innocuité JECFA pour les additifs actuellement autorisés pour les préparations de suite* ».

La majorité des participants (20 MC, 1 OMC, 3 OC) acceptent les règles concernant les [nom du produit] destinés aux enfants en bas âge. Un MC n'accepte pas les règles en raison d'une préoccupation concernant la première règle, sous-partie i) Sécurité. Le MC indique qu'il ne lui semble pas nécessaire d'exiger du JECFA qu'il évalue précisément les additifs employés dans des aliments destinés à être consommés par des enfants en bas âge.

La présidence souhaite clarifier que le but de la première règle est de répondre aux exigences de la NGAA et non de modifier l'intention ou la signification de la section 3.1 du Préambule de la NGAA. Tous les additifs actuellement autorisés ont été évalués par le JECFA, mais les évaluations n'ont pas été effectuées précisément pour un emploi dans des préparations de suite. Le document de consultation visait à présenter le texte de la NGAA dans la mesure où il s'applique aux préparations de suite pour nourrissons du deuxième âge et aux [nom du produit] destinés aux enfants en bas âge ; les nourrissons du deuxième âge et les enfants en bas âge étant les « consommateurs » auxquels fait référence le texte de la NGAA. La présidence souhaite également préciser que le but de ces règles est d'orienter les travaux du GT électronique et que ces dernières ne feront pas partie de la/des Norme(s).

La section 3.1 du Préambule de la NGAA est reproduite ci-dessous.

#### *« 3.1 Additifs et sécurité sanitaire des aliments*

*a) Seuls sont approuvés et inclus dans la présente norme les additifs alimentaires qui, pour autant que l'on puisse en déduire des résultats des évaluations effectuées à ce jour par le JECFA, ne présentent aucun risque appréciable pour la santé des consommateurs, aux concentrations envisagées.*

*b) L'inclusion d'un additif alimentaire dans la présente norme suppose que l'on a pris en compte toute DJA, ou évaluation équivalente d'innocuité, éventuellement établie par le JECFA pour cet additif et son ingestion journalière probable, toutes sources alimentaires confondues. Lorsque l'additif alimentaire est destiné à être utilisé dans des denrées alimentaires qui seront consommées par des groupes spéciaux de consommateurs, (par exemple, les diabétiques, ceux qui suivent un régime spécial sous contrôle médical, les personnes malades qui prennent des préparations pour régime liquide), il doit être tenu compte de l'ingestion journalière probable de l'additif alimentaire par ces consommateurs.*

*c) La quantité d'additif ajoutée à un aliment est inférieure ou égale à la concentration maximale nécessaire pour atteindre l'effet technique recherché. La concentration maximale peut reposer sur l'application des procédures définies à l'Annexe A, les évaluations d'ingestion faites par les Membres du Codex ou, à la demande du CCFA, sur une évaluation indépendante des ingestions nationales, faite par le JECFA. »*

### **Additifs alimentaires autorisés**

Le GT électronique convient à l'unanimité (21 MC, 1 OMC, 3 OC) de reprendre les additifs alimentaires autorisés (hors aromatisants) de l'actuelle Norme pour les préparations de suite dans la Norme pour les préparations de suite pour nourrissons du deuxième âge et les [nom du produit] destinés aux enfants en bas âge. Un MC déclare que son accord est provisoire, sous réserve que le JECFA évalue les additifs et juge acceptable leur emploi dans des préparations de suite pour nourrissons du deuxième âge destinées à être consommées par des nourrissons et qu'il n'existe, concernant les enfants en bas âge, aucune mise à jour ou révision des évaluations du JECFA et, par conséquent, aucune préoccupation nouvelle quant à l'exposition des enfants en bas âge aux additifs.

Une OMC souligne que les « gaz d'emballage » constituent une catégorie fonctionnelle reconnue au niveau de l'UE et du Codex. À ce titre, l'azote et le dioxyde de carbone doivent être répertoriés dans cette catégorie fonctionnelle dans la section Additifs alimentaires, comme c'est le cas dans la Norme pour les préparations destinées aux nourrissons. Elle précise que cela pourrait être traité lors de l'alignement. À l'heure actuelle, les gaz d'emballage figurent à la section 7 Conditionnement de l'actuelle Norme pour les préparations de suite. Dans la Norme pour les préparations destinées aux nourrissons, ils apparaissent à la fois dans la section 4 Additifs alimentaires et dans la section 7 Conditionnement.

### **Changements administratifs**

Un consensus général (21 MC, 1 OMC, 3 OC) se dégage à propos des changements administratifs proposés dans le document de consultation. D'autres propositions suggèrent de réviser également, le cas échéant, les noms des additifs en vertu des noms officiels des additifs du Codex indiqués dans le document *Noms de catégorie et système international de numérotation des additifs alimentaires* ([CXG 36-1989](#)). Ces propositions expriment en outre que le Comité pourrait envisager, lorsque le travail d'alignement sera terminé, de faire référence aux dispositions relatives aux additifs dans la catégorie de denrées alimentaires concernée au sein de la NGAA, plutôt que d'inclure le tableau.

### **Conclusion sur les additifs alimentaires**

Compte tenu du soutien du GT électronique, la présidence recommande de reprendre les additifs alimentaires autorisés (hors aromatisants) de l'actuelle Norme pour les préparations de suite dans la Norme pour les préparations de suite pour nourrissons du deuxième âge et les [nom du produit] destinés aux enfants en bas âge. Cela permettra de finaliser la révision de la Norme pour les préparations de suite dans les délais.

La présidence note également qu'au terme de l'alignement avec la NGAA, les autorisations répertoriées dans la/les Norme(s) pour les préparations de suite seront remplacées par une référence aux sections correspondantes de la NGAA<sup>3</sup>.

### **Conclusion sur les changements administratifs**

Compte tenu du soutien du GT électronique, la présidence recommande au Comité d'approuver les changements administratifs suivants :

- i) Modifier les noms des catégories fonctionnelles suivantes pour assurer la cohérence avec les termes utilisés dans la NGAA (CXS 192-1995) :

<b>Noms actuels</b> dans la Norme pour les préparations de suite (CXS 156-1987)	<b>Nouveaux noms proposés</b> dans la Norme générale pour les additifs alimentaires (CXS 192-1995)
4.1 Épaississants	Épaississant
4.2 Émulsifiants	Émulsifiant
4.3 Ajusteurs du pH	Régulateur de l'acidité
4.4 Antioxydants	Antioxydant

- ii) Ajouter les identifiants du Système international de numérotation (SIN)
- iii) Présenter les additifs autorisés dans un tableau pour plus de simplicité

En plus d'aligner les noms des catégories fonctionnelles des additifs alimentaires avec ceux utilisés dans la NGAA, la présidence propose d'aligner également les noms des additifs alimentaires suivants :

<b>Noms actuels</b> dans la Norme pour les préparations de suite (CXS 156-1987)	<b>Nouveaux noms proposés</b> dans la Norme générale pour les additifs alimentaires (CXS 192-1995)
Gomme de caroube	Farine de graines de caroube
Citrate de sodium	Citrate trisodique
Citrate de potassium	Citrate tripotassique
Acide L-ascorbique et ses sels de sodium et de calcium	Acide ascorbique, L- ; Ascorbate de sodium ; Ascorbate de calcium

<sup>3</sup> [Document de référence du CCFA, pièce jointe 1](#)

Cet alignement des noms d'additifs alimentaires est conforme à la Norme pour les préparations destinées aux nourrissons.

La présidence souligne que le CCNFSDU est convenu d'inclure l'autorisation d'ajouter les cultures produisant de l'acide L(+) lactique aux préparations de suite pour nourrissons du deuxième âge, au niveau de la section 3.2 Ingrédients facultatifs, conformément à l'approche utilisée dans la Norme pour les préparations destinées aux nourrissons lors de sa révision. En effet, les cultures bactériennes ne sont pas considérées comme des additifs alimentaires par le Codex et ne figurent pas dans la NGAA. En conséquence, la présidence a supprimé l'autorisation relative aux cultures produisant de l'acide L(+) lactique au niveau des additifs alimentaires autorisés. En outre, elle a procédé à l'ajout d'une note pour indiquer que la note figurant dans l'actuelle Norme pour les préparations de suite : « *dans les limites fixées pour le sodium dans la section 3.2.6* », s'applique uniquement aux préparations de suite pour nourrissons du deuxième âge. En effet, elle n'est pas pertinente pour les [nom du produit] destinés aux enfants en bas âge car il n'existe pas de seuils établis pour le sodium. Le numéro de section 3.2.6 a également été remplacé par 3.1.

La présidence a préparé un avant-projet de la section 4 Additifs alimentaires qui intègre les changements administratifs susmentionnés (voir ANNEXE II : SECTION 4 ADDITIFS ALIMENTAIRES).

La présidence souligne que la proposition de changement administratif *iv) Déplacer les autorisations relatives aux gaz d'emballage (soit le dioxyde de carbone et l'azote) de la section 7 Conditionnement à la section 4 Additifs alimentaires* contredit la proposition de reprendre les dispositions relatives au conditionnement de l'actuelle Norme pour les préparations de suite dans la Norme pour les préparations de suite pour nourrissons du deuxième âge et pour les [nom du produit] destinés aux enfants en bas âge (voir la section 4.2.9 du document de consultation et la section 3.9 du présent document).

La présidence invite donc le Comité à déterminer s'il convient d'ajouter également les « Gaz d'emballage » à la section Additifs alimentaires et de les répertorier dans la catégorie fonctionnelle appropriée, conformément à l'approche retenue dans la Norme pour les préparations destinées aux nourrissons. La présidence souligne que la majorité du GT électronique est en faveur du maintien des dispositions Conditionnement de l'actuelle Norme pour les préparations de suite (voir la section 3.9 et Recommandation 13)

#### Recommandation 7

##### **a) Préparations de suite pour nourrissons du deuxième âge :**

Le CCNFSDU est invité à valider le maintien des additifs alimentaires autorisés (hors aromatisants) de l'actuelle Norme pour les préparations de suite (CXS 156-1987), en vue de les appliquer aux préparations de suite pour nourrissons du deuxième âge, tout en notant qu'ils seront remplacés par une référence aux sections correspondantes de la NGAA au terme du travail d'alignement.

##### **b) [Nom du produit] pour enfants en bas âge :**

Le CCNFSDU est invité à valider le maintien des additifs alimentaires autorisés (hors aromatisants) de l'actuelle Norme pour les préparations de suite (CXS 156-1987), en vue de les appliquer aux [nom du produit] pour enfants en bas âge, tout en notant qu'ils seront remplacés par une référence aux sections correspondantes de la NGAA au terme du travail d'alignement.

#### Recommandation 8

**a)** Le CCNFSDU est invité à accepter les changements administratifs i à iii et l'alignement des noms des additifs alimentaires de l'actuelle Norme pour les préparations de suite avec ceux de la NGAA (voir Annexe II pour les changements administratifs)

**b)** Le CCNFSDU est invité à déterminer si les « Gaz d'emballage » doivent être intégrés à la section Additifs alimentaires et répertoriés dans la catégorie fonctionnelle appropriée, tout en notant également la **Recommandation 13** visant à les conserver dans la section 7 Conditionnement.

### 3.5.1 Transfert des additifs alimentaires et supports de nutriments

Deux options sont présentées pour examen par le GT électronique concernant le transfert des additifs alimentaires et les supports de nutriments. Les options reposent sur les dispositions existantes relatives au

transfert des additifs alimentaires et aux supports de nutriments contenues dans les normes du Codex applicables aux denrées alimentaires destinées aux nourrissons du deuxième âge et aux enfants en bas âge :

**Option 1** : Maintenir un statu quo : faire référence à la section 4.1 de la NGAA ([CXS 192-1995](#))

**Option 2** : Adopter un texte issu de la Norme pour les préparations destinées aux nourrissons et de la Norme pour les aliments transformés à base de céréales destinés aux nourrissons et enfants en bas âge

La présidence constate que l'actuelle Norme pour les préparations de suite fait référence, à tort, à la section 4.1 de la NGAA et que la section 4.3 de cette même NGAA mentionne explicitement les préparations de suite :

#### **4.3 Aliments pour lesquels le transfert d'additifs alimentaires n'est pas acceptable**

*Le transfert d'un additif alimentaire à partir d'une matière première ou d'un ingrédient n'est pas acceptable pour des denrées alimentaires appartenant aux catégories suivantes, à moins qu'une disposition relative à un additif alimentaire pour la catégorie spécifiée ne figure aux Tableaux 1 et 2 de la présente norme.*

- a) 13.1 - Préparations pour nourrissons, préparations de suite et préparations destinées à des usages médicaux particuliers.
- b) 13.2 - Aliments complémentaires pour nourrissons et enfants en bas âge.

#### **Positions du GT électronique**

##### *Préparations de suite pour nourrissons du deuxième âge*

Pour les préparations de suite pour nourrissons du deuxième âge, 2 participants (1 MC, 1 OC) sont en faveur de l'option 1 et 20 participants (17 MC, 1 OMC, 2 OC) sont en faveur de l'option 2. Trois MC n'approuvent aucune des options. Plusieurs membres du GT électronique remettent en cause l'exactitude du statu quo faisant référence à la section 4.1 de la NGAA.

Les participants favorables à l'option 2 considèrent qu'elle apporterait plus de clarté ; qu'elle assurerait une cohérence entre les normes du Codex ; qu'elle est conforme aux objectifs de la section 4.3 de la NGAA ; et que les critères applicables aux préparations pour nourrissons devraient également s'appliquer aux préparations de suite pour nourrissons du deuxième âge. Une OMC en faveur de l'option 2 propose également l'option alternative d'insérer une référence à la section 4.3 de la NGAA.

Un MC qui n'approuve aucune des options considère que le texte présent dans la Norme pour les préparations destinées aux nourrissons et dans la Norme pour les aliments transformés à base de céréales destinés aux nourrissons et enfants en bas âge ne répond pas aux exigences établies dans le Préambule de la NGAA. Il propose de maintenir une référence générale à la NGAA mais d'insérer la section 4 en entier. Cette proposition est également avancée par un OC en faveur de l'option 1. Deux MC qui n'approuvent aucune des options recommandent de faire référence à la section 4.3 de la NGAA.

##### *[Nom du produit] pour enfants en bas âge*

Pour les [nom du produit] pour enfants en bas âge, 4 participants (3 MC, 1 OC) sont en faveur de l'option 1, 18 participants (15 MC, 1 OMC, 2 OC) sont en faveur de l'option 2 et 3 MC n'approuvent aucune des options. Les arguments avancés pour les [nom du produit] destinés aux enfants en bas âge sont similaires à ceux énoncés pour les préparations de suite pour nourrissons du deuxième âge.

#### **Conclusion**

La présidence note que le GT électronique est favorable à l'adoption du texte de la Norme pour les préparations destinées aux nourrissons et de la *Norme pour les aliments transformés à base de céréales destinés aux nourrissons et enfants en bas âge* afin de l'appliquer aux préparations de suite pour nourrissons du deuxième âge et aux [nom du produit] destinés aux enfants en bas âge.

Cependant, en raison de la référence erronée à la section 4.1 de la NGAA dans l'actuelle Norme pour les préparations de suite, la présidence recommande que le Comité envisage une option supplémentaire qui consiste à faire référence à l'ensemble de la section 4 du Préambule de la NGAA. Cette proposition garantirait que la section 4.3, qui mentionne expressément les préparations de suite, soit lue dans le contexte général de la section 4. Faire référence à la NGAA serait conforme au principe qui prône de citer les textes existants du Codex plutôt que de recopier les dispositions dans les normes sur les produits.

**Option 1** : Insérer une référence à la section 4 du Préambule de la NGAA ([CXS 192-1995](#))



**Option 2** : Adopter le texte issu des Normes pour les préparations pour nourrissons et de la Norme pour les aliments transformés à base de céréales destinés aux nourrissons et enfants en bas âge concernant le transfert des additifs alimentaires et les supports de nutriments :

*Seuls les additifs alimentaires énumérés dans la présente section ou dans la Liste consultative des composés vitaminiques et sels minéraux utilisables dans les aliments pour nourrissons et enfants en bas âge (CXG 10-1979) peuvent être présents dans les aliments décrits à la [section 2.1 de la présente norme], à la suite d'un transfert à partir de matières premières ou d'autres ingrédients (y compris d'additifs alimentaires) utilisés pour produire l'aliment, aux conditions suivantes :*

a) la quantité d'additif alimentaire dans les matières premières ou autres ingrédients (y compris additifs alimentaires) n'excède pas les concentrations maximales stipulées ; et

b) l'aliment dans lequel l'additif alimentaire est transféré ne contient pas l'additif alimentaire en quantité excédant celle qui résulterait de l'utilisation de matières premières ou d'ingrédients selon les bonnes pratiques de fabrication, conformément aux dispositions relatives au transfert énoncées dans le Préambule de la Norme générale du Codex pour les additifs alimentaires (CXS 192-1995).

<b>Recommandation 9</b>	
<b>a) Préparations de suite pour nourrissons du deuxième âge :</b>	
Veuillez indiquer votre préférence entre les deux options et argumenter votre réponse	
<b>Option 1</b> : Faire référence à la section 4 du Préambule de la NGAA ( <a href="#">CXS 192-1995</a> )	<b>Option 2</b> : Adopter le texte issu des Normes pour les préparations pour nourrissons et de la Norme pour les aliments transformés à base de céréales destinés aux nourrissons et enfants en bas âge concernant le transfert des additifs alimentaires et les supports de nutriments.
<b>Réponse :</b>	
<b>b) [Nom du produit] pour enfants en bas âge :</b>	
Veuillez indiquer votre préférence entre les deux options et argumenter votre réponse	
<b>Option 1</b> : Faire référence à la section 4 du Préambule de la NGAA ( <a href="#">CXS 192-1995</a> )	<b>Option 2</b> : Adopter le texte issu des Normes pour les préparations pour nourrissons et de la Norme pour les aliments transformés à base de céréales destinés aux nourrissons et enfants en bas âge concernant le transfert des additifs alimentaires et les supports de nutriments.
<b>Réponse :</b>	

### 3.6 AROMATISANTS

Les aromatisants actuellement autorisés dans la Norme pour les préparations de suite incluent des extraits naturels de fruits, l'extrait de vanille, l'éthylvanilline et la vanilline. Ces aromatisants correspondent à ceux autorisés dans les produits destinés à la même tranche d'âge :

#### 4.5 Aromatisants

Extraits naturels de fruits : BPF

Extrait de vanille : BPF

Éthylvanilline : 5 mg/100 ml

Vanilline : 5 mg/100 ml

Les aromatisants sont classés dans la section 4, Additifs alimentaires, de l'actuelle Norme pour les préparations de suite. La NGAA ne traitant pas les aromatisants, ces derniers ne seront pas concernés par l'alignement prévu entre la Norme pour les préparations de suite (CXS 156-1987) et la NGAA. Le classement des dispositions relatives aux aromatisants doit être examiné ultérieurement, au terme du travail d'alignement.

#### Positions du GT électronique

Les membres du GT électronique devaient examiner la proposition visant à reprendre les dispositions relatives aux aromatisants de l'actuelle Norme pour les préparations de suite dans la Norme pour les préparations de suite pour nourrissons du deuxième âge et les [nom du produit] destinés aux enfants en bas âge.

Un participant souligne qu'en vertu du [Manuel de procédure du Codex](#), il conviendrait d'insérer le texte suivant dans la norme : « *Les aromatisants utilisés dans les produits visés par cette norme doivent respecter les Directives pour l'emploi des aromatisants (CXG 66-2008)* ».

#### *Préparations de suite pour nourrissons du deuxième âge*

Les participants en faveur du maintien des aromatisants autorisés pour les préparations de suite pour nourrissons du deuxième âge (11 MC, 4 OC) déclarent qu'il n'existe pas de danger sanitaire dans les concentrations autorisés ; que la liste est très restreinte ; que les autres denrées alimentaires destinées à la même tranche d'âge peuvent contenir des aromatisants similaires ; et que les aromatisants sont essentiellement utilisés afin d'améliorer le goût des aliments. Un MC mentionne qu'il est en faveur du maintien des dispositions, sous réserve que le JECFA ait évalué les arômes. Outre les participants disposés à reprendre à l'identique les dispositions relatives aux aromatisants, un MC suggère qu'il conviendrait d'aligner les dispositions relatives aux aromatisants avec la Norme pour les aliments transformés à base de céréales destinés aux nourrissons et enfants en bas âge, qui autorise l'emploi des mêmes aromatisants mais à des concentrations légèrement différentes. Une OMC se déclare globalement favorable au maintien des dispositions, mais suggère de compléter le nom des substances aromatisantes avec leur numéro JECFA, car le numéro JECFA des substances aromatisantes correspond au numéro SIN des additifs alimentaires et signifie qu'il existe des évaluations et des spécifications du JECFA pour ces substances.

Les participants opposés au maintien des dispositions actuelles (6 MC) observent que, dans la mesure où la Norme pour les préparations destinées aux nourrissons ne contient pas de dispositions relatives aux aromatisants, il convient de ne pas autoriser ces aromatisants dans les préparations de suite pour nourrissons du deuxième âge reconnues comme substituts du lait maternel. Il est constaté que les différences de composition avec les préparations pour nourrissons sont mineures, par conséquent il n'est pas justifié d'ajouter des aromatisants aux préparations de suite pour nourrissons du deuxième âge dans le but d'améliorer leur saveur. Un MC suggère d'autoriser uniquement l'extrait de vanille et la vanilline.

#### *[Nom du produit] pour enfants en bas âge*

La majorité (18 MC, 4 OC) est en faveur du maintien des dispositions actuelles relatives aux aromatisants pour les [nom du produit] destinés aux enfants en bas âge ; un MC l'est sous réserve que le JECFA ait évalué les arômes. Outre les participants disposés à reprendre la disposition à l'identique, certains proposent, dans le cas des préparations de suite pour nourrissons du deuxième âge, d'aligner les dispositions relatives aux aromatisants avec la Norme pour les aliments transformés à base de céréales destinés aux nourrissons et enfants en bas âge, qui autorise l'emploi des mêmes aromatisants ; et de compléter le nom des substances aromatisantes par le numéro JECFA.

Les arguments avancés sont notamment les suivants : pour les enfants en bas âge, chaque aromatisant devrait disposer d'une évaluation d'innocuité du JECFA ; les enfants en bas âge ingèrent d'autres aliments contenant des aromatisants ; seul un nombre limité d'aromatisants est autorisé ; leur utilisation vise principalement à améliorer la saveur de l'aliment ; les [nom du produit] destinés aux enfants en bas âge ne sont pas considérés comme des substituts du lait maternel.

### Conclusion

Sur la base des réponses reçues, la présidence recommande le maintien des dispositions actuelles relatives aux aromatisants pour les préparations de suite pour nourrissons du deuxième âge et les [nom du produit] destinés aux enfants en bas âge.

La présidence recommande également d'ajouter le texte suivant dans la/les norme(s) : « *Les aromatisants utilisés dans les produits visés par cette norme doivent respecter les Directives sur l'emploi des aromatisants (CXG 66-2008)* », conformément au Manuel de procédure du Codex et d'ajouter le numéro JECFA au nom des substances aromatisantes.

La présidence rappelle qu'il convient d'examiner le classement des dispositions relatives aux aromatisants ultérieurement, au terme du travail d'alignement.

### Recommandation 10

#### a) Préparations de suite pour nourrissons du deuxième âge :

Le CCNFSDU est invité à approuver le texte suivant pour les préparations de suite pour nourrissons du deuxième âge :

#### 4.5 Aromatisants

Extraits naturels de fruits : BPF

Extrait de vanille : BPF

Éthylvanilline [(JECFA n° 893)] : 5 mg/100 ml

Vanilline [(JECFA n° 889)] : 5 mg/100 ml

***[Les aromatisants utilisés dans les produits visés par cette norme doivent respecter les [Directives pour l'emploi des aromatisants \(CXG 66-2008\)](#)]***

#### b) [Nom du produit] pour enfants en bas âge :

Le CCNFSDU est invité à adopter le texte suivant pour les [nom du produit] destinés aux enfants en bas âge :

#### 4.5 Aromatisants

Extraits naturels de fruits : BPF

Extrait de vanille : BPF

Éthylvanilline [(JECFA n° 893)] : 5 mg/100 ml

Vanilline [(JECFA n° 889)] : 5 mg/100 ml

***[Les aromatisants utilisés dans les produits visés par cette norme doivent respecter les [Directives pour l'emploi des aromatisants \(CXG 66-2008\)](#)]***

### 3.7 CONTAMINANTS

L'actuelle Norme pour les préparations de suite ne fait pas référence à la Norme générale pour les contaminants et les toxines présents dans les produits de consommation humaine et animale ([CXS 193-1995](#)), alors que la Norme pour les préparations destinées aux nourrissons plus récemment révisée y fait référence. En outre, la Norme pour les préparations destinées aux nourrissons précise également que les produits visés par la Norme « *doivent être conformes aux limites maximales de résidus pour les pesticides fixées par la Commission du Codex Alimentarius* ».

Dans la mesure où la Norme pour les préparations destinées aux nourrissons a été révisée plus récemment, le GT électronique devait indiquer s'il soutenait la proposition visant à reprendre la disposition Contaminants

de ladite Norme, afin de l'appliquer aux préparations de suite pour nourrissons du deuxième âge et aux [nom du produit] destinés aux enfants en bas âge. La disposition est la suivante :

#### 5. CONTAMINANTS

Les produits visés par les dispositions de la présente norme doivent être conformes aux limites maximales de la [Norme générale pour les contaminants et les toxines présents dans les produits de consommation humaine et animale \(CXS 193-1995\)](#).

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

#### Positions du GT électronique

La majorité du GT électronique (20 MC, 1 OMC, 3 OC) est favorable à l'adoption de la disposition Contaminants de la Norme pour les préparations destinées aux nourrissons, plus récemment révisée, afin de l'appliquer aux préparations de suite pour nourrissons du deuxième âge et aux [nom du produit] destinés aux enfants en bas âge.

#### Conclusion

Dans la mesure où la majorité est favorable à l'adoption de la disposition « Contaminants » de la Norme pour les préparations destinées aux nourrissons, la présidence recommande que le Comité consente à adopter sans modification le texte proposé pour les préparations de suite pour nourrissons du deuxième âge et les [nom du produit].

#### Recommandation 11

##### a) Préparations de suite pour nourrissons du deuxième âge :

Le CCNFSDU est invité à approuver la disposition « Contaminants » ci-après pour les préparations de suite pour nourrissons du deuxième âge :

##### CONTAMINANTS

Les produits visés par la présente norme doivent être conformes aux limites maximales de la [Norme générale pour les contaminants et les toxines présents dans les produits de consommation humaine et animale \(CXS 193-1995\)](#).

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

##### b) [Nom du produit] pour enfants en bas âge :

Le CCNFSDU est invité à adopter la disposition « Contaminants » ci-après pour les [nom du produit] destinés aux enfants en bas âge :

##### CONTAMINANTS

Les produits visés par la présente norme doivent être conformes aux limites maximales de la [Norme générale pour les contaminants et les toxines présents dans les produits de consommation humaine et animale \(CXS 193-1995\)](#).

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

### 3.8 HYGIÈNE

Il convient de souligner que le [Code d'usages en matière d'hygiène pour les préparations en poudre pour nourrissons et jeunes enfants \(CXC 66-2008\)](#) vise :

« la production, la préparation et l'utilisation des produits présentés sous forme de poudre (« préparations en poudre », ou « PP » dans le cadre de ce document), et spécifiquement fabriqués pour être utilisés dans le cadre de l'alimentation des nourrissons et des enfants en bas âge en tant que substitut du lait maternel, comme complément des préparations pour nourrissons ou comme fortifiant du lait maternel, ou en combinaison avec d'autres aliments dans le cadre du régime de sevrage des nourrissons plus âgés ou des enfants en bas âge.

*Les produits concernés sont les suivants : préparations pour nourrissons, préparations de suite, préparations données à des fins médicales spéciales destinées aux nourrissons et qui servent de seule source de nutrition, fortifiants pour lait maternel et PP données à des fins médicales spéciales aux nourrissons et aux enfants en bas âge à titre de remplacement ou de complément partiel du lait maternel, des préparations pour nourrissons ou des préparations de suite. »*

Il est également important de noter que les instructions relatives à la préparation, l'entreposage et l'utilisation sont mentionnées à la section 9.5 - Mode d'emploi (des dispositions respectives en matière d'étiquetage) dans l'avant-projet révisé de la Norme pour les préparations de suite pour nourrissons du deuxième âge et pour les [nom du produit] destinés aux enfants en bas âge.

Le GT électronique devait indiquer s'il soutenait la proposition de la présidence visant à reprendre les dispositions « Hygiène » de la Norme pour les préparations destinées aux nourrissons, plus récemment révisée, afin de les appliquer aux préparations de suite pour nourrissons du deuxième âge et aux [nom du produit] destinés aux enfants en bas âge. En prenant note que le Comité a déjà approuvé la section 9.5 - Mode d'emploi pour les préparations de suite pour nourrissons du deuxième âge, la présidence recommande de ne pas inclure de dispositions supplémentaires dans la section Hygiène. Elle juge approprié d'inclure, pour les deux catégories de produits, une référence générale aux Principes généraux d'hygiène alimentaire (CXC 1-1969), au Code d'usages en matière d'hygiène pour les préparations en poudre pour nourrissons et jeunes enfants (CXC 66-2008) et aux Principes et Directives pour l'établissement et l'application de critères microbiologiques relatifs aux aliments (CXG 21-1997). La disposition pertinente de la Norme pour les préparations destinées aux nourrissons est la suivante :

## 6. HYGIÈNE

**6.1** Il est recommandé de préparer et de manipuler le produit visé par les dispositions de la présente norme conformément aux sections appropriées des [Principes généraux d'hygiène alimentaire \(CAC/RCP 1-1969\)](#) et aux autres textes pertinents du Codex tels que le [Code d'usages en matière d'hygiène pour les préparations en poudre pour nourrissons et jeunes enfants \(CAC/RCP 66-2008\)](#).

**6.2** Les produits devraient être conformes à tout critère microbiologique établi conformément aux [Principes et directives pour l'établissement et l'application de critères microbiologiques relatifs aux aliments \(CAC/GL 21-1997\)](#).

### Positions du GT électronique

D'après les réponses du GT électronique, la majorité est en faveur de la proposition présentée par la présidence. Parmi les participants, 21 MC, 1 OMC et 3 OC ont validé la recommandation visant à reprendre les dispositions 6.1 et 6.2 de la section Hygiène de la Norme pour les préparations destinées aux nourrissons, afin de les appliquer aux préparations de suite pour nourrissons du deuxième âge et aux [nom du produit] destinés aux enfants en bas âge. Deux des 21 MC en faveur de la recommandation formulent d'autres observations. Un MC recommande de faire référence à deux autres documents du Codex pour couvrir les préparations liquides commercialement stérilisées, notamment le [Code d'usages du Codex en matière d'hygiène pour les conserves d'aliments peu acides conditionnés aseptiquement \(CAC/RCP 40-1993\)](#) et le [Code d'usages du Codex en matière d'hygiène pour les conserves non acidifiées ou acidifiées, de produits alimentaires naturellement peu acides \(CAC/RCP 23-1979\)](#). Par ailleurs, un MC se déclare préoccupé quant à la directive FAO/OMS qui stipule d'utiliser de l'eau bouillie que l'on aura laissé refroidir, mais pas en-dessous de 70 degrés, pour l'élaboration des préparations en poudre pour nourrissons (FAO/OMS 2007). La principale préoccupation concerne le risque de brûlures buccales.

### Conclusion

La majorité s'étant déclarée favorable à l'adoption des dispositions « Hygiène » de la Norme pour les préparations destinées aux nourrissons, la présidence recommande que le Comité consente à adopter le texte pour les préparations de suite pour nourrissons du deuxième âge et les [nom du produit] destinés aux enfants en bas âge tel qu'il est rédigé. La présidence recommande également que le Comité détermine s'il est approprié de faire référence au [Code d'usages du Codex en matière d'hygiène pour les conserves d'aliments peu acides conditionnés aseptiquement \(CXC 40-1993\)](#) et au [Code d'usages du Codex en matière d'hygiène pour les conserves non acidifiées ou acidifiées, de produits alimentaires naturellement peu acides \(CXC 23-1979\)](#) en plus des autres documents du Codex, en notant que la référence aux différents documents dans cette disposition mentionne que les produits doivent être ; « préparés et [...] manipulés [...] conformément aux sections pertinentes ». La présidence recommande que le Comité, après examen et discussion, détermine si les préparations de suite prêtes à servir sont actuellement produites et conditionnées sous forme de conserves. Dans le cas contraire, conviendrait-il de faire référence, dans cette

section, au Code d'usages du Codex en matière d'hygiène pour les conserves non acidifiées ou acidifiées, de produits alimentaires naturellement peu acides, de manière à anticiper l'usage d'autres méthodes ou de milieux de couverture ?

Quant à la température de l'eau, la présidence prend note que le Comité a déjà traité la question en approuvant les dispositions d'étiquetage de la section 9.5 « Mode d'emploi » pour les préparations de suite destinées aux nourrissons du deuxième âge, section qui précise que le produit « doit être préparé avec de l'eau potable ou qui a été rendue sûre en étant préalablement portée à ébullition conformément au mode d'emploi. Des instructions adéquates pour la préparation et l'emploi corrects du produit doivent être conformes aux Bonnes pratiques d'hygiène. » Il convient donc de ne pas revenir sur la question.

#### Recommandation 12

##### a) Préparations de suite pour nourrissons du deuxième âge :

Le CCNFSDU est invité à approuver le texte suivant pour la disposition « Hygiène » et à examiner si les références supplémentaires entre [ ] sont nécessaires pour les préparations de suite pour nourrissons du deuxième âge :

#### HYGIÈNE

Il est recommandé de préparer et de manipuler le produit visé par les dispositions de la présente norme conformément aux sections appropriées des [Principes généraux d'hygiène alimentaire \(CXC 1-1969\)](#) et à d'autres textes pertinents du Codex comme le [Code d'usages en matière d'hygiène pour les préparations en poudre pour nourrissons et jeunes enfants \(CXC 66-2008\)](#).

[le [Code d'usages en matière d'hygiène pour les conserves d'aliments peu acides conditionnés aseptiquement \(CXC 40-1993\)](#) et le [Code d'usages du Codex en matière d'hygiène pour les conserves non acidifiées ou acidifiées, de produits alimentaires naturellement peu acides \(CXC 23-1979\)](#)]

Les produits devraient être conformes à tout critère microbiologique établi conformément aux [Principes et directives pour l'établissement et l'application de critères microbiologiques relatifs aux aliments \(CXG 21-1997\)](#).

##### b) [Nom du produit] pour enfants en bas âge :

Le CCNFSDU est invité à approuver le texte suivant pour la disposition « Hygiène » et à examiner si les références supplémentaires entre [ ] sont nécessaires pour les [nom du produit] destinés aux enfants en bas âge :

#### HYGIÈNE

Il est recommandé de préparer et de manipuler le produit visé par les dispositions de la présente norme conformément aux sections appropriées des [Principes généraux d'hygiène alimentaire \(CXC 1-1969\)](#) et à d'autres textes pertinents du Codex comme le [Code d'usages en matière d'hygiène pour les préparations en poudre pour nourrissons et jeunes enfants \(CXC 66-2008\)](#).

[le [Code d'usages en matière d'hygiène pour les conserves d'aliments peu acides conditionnés aseptiquement \(CXC 40-1993\)](#) et le [Code d'usages du Codex en matière d'hygiène pour les conserves non acidifiées ou acidifiées, de produits alimentaires naturellement peu acides \(CXC 23-1979\)](#)]

Les produits devraient être conformes à tout critère microbiologique établi conformément aux [Principes et directives pour l'établissement et l'application de critères microbiologiques relatifs aux aliments \(CXG 21-1997\)](#).

### 3.9 CONDITIONNEMENT

Les dispositions relatives au conditionnement de l'actuelle Norme pour les préparations de suite sont identiques à celles contenues dans la Norme pour les préparations destinées aux nourrissons et présentent des similitudes avec celles contenues dans la Norme pour les aliments diversifiés de l'enfance (« baby foods ») et la Norme pour les aliments transformés à base de céréales destinés aux nourrissons et enfants en bas âge.

Le GT électronique devait donc indiquer s'il soutenait la proposition de la présidence visant à reprendre les dispositions de conditionnement de l'actuelle Norme pour les préparations destinées aux nourrissons, afin de

les appliquer aux préparations de suite pour nourrissons du deuxième âge et aux [nom du produit] pour enfants en bas âge. La présidence souligne cependant que cette proposition contredit la section 4.2.5.2 du document de consultation, laquelle suggère des révisions administratives concernant les additifs alimentaires et notamment le transfert des autorisations relatives aux gaz d'emballage (soit le dioxyde de carbone et l'azote) de la section 7 Conditionnement à la section 4 Additifs alimentaires (voir section 3.5 du présent document).

Les dispositions actuelles sont les suivantes :

### 7. Conditionnement

**7.1** Le produit doit être conditionné dans des récipients qui préservent les qualités d'hygiène et autres qualités de l'aliment. S'il est présenté sous forme liquide, il doit être conditionné dans des récipients hermétiquement fermés ; de l'azote et du dioxyde de carbone peuvent être utilisés comme milieu de couverture.

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

### Positions du GT électronique

Les réponses du GT électronique montrent qu'une majorité (21 MC, 1 OMC, 2 OC) est d'accord pour reprendre les dispositions de conditionnement 7.1 et 7.2 de l'actuelle Norme pour les préparations de suite dans les préparations de suite destinées aux nourrissons du deuxième âge et les [nom du produit] destinés aux enfants en bas âge.

Trois MC et un OC sont favorables à la présence d'une référence aux gaz d'emballage dans les sections Additifs alimentaires et Conditionnement afin d'éviter toute confusion quant à l'autorisation applicable à l'emploi de ces additifs alimentaires. Une OMC souligne que les « Gaz d'emballage » constituent une catégorie fonctionnelle reconnue au sein de l'UE et du Codex. À ce titre, l'azote et le dioxyde de carbone doivent être répertoriés dans cette catégorie fonctionnelle dans la section Additifs alimentaires, comme c'est le cas dans la Norme pour les préparations destinées aux nourrissons.

Un MC suggère de modifier comme suit le texte de la disposition 7.1 :

Le produit doit être conditionné dans des récipients qui préservent les qualités d'hygiène et autres qualités de l'aliment. S'il est présenté sous forme liquide, il doit être conditionné dans des récipients hermétiquement fermés ; **[les gaz d'emballage peuvent être utilisés conformément à la liste des additifs alimentaires mentionnée à la section X - Additifs alimentaires]**. De l'azote et du dioxyde de carbone peuvent être utilisés comme milieu de couverture.

### Conclusion

Dans la mesure où la majorité est favorable au maintien des dispositions « Conditionnement » de l'actuelle Norme pour les préparations de suite, la présidence recommande que le Comité consente à adopter le texte pour les préparations de suite pour nourrissons du deuxième âge et les [nom du produit] destinés aux enfants en bas âge tel qu'il est rédigé.

La présidence souligne que la **Recommandation 8b** invite le Comité à déterminer si les « Gaz d'emballage » doivent également être ajoutés à la section Additifs alimentaires et répertoriés dans la catégorie fonctionnelle appropriée.

Cette approche permettrait d'éviter toute confusion quant à l'autorisation applicable à l'emploi de ces additifs alimentaires.

### Recommandation 13

#### a) Préparations de suite pour nourrissons du deuxième âge :

Le CCNFSDU est invité à approuver la disposition « Conditionnement » ci-après pour les préparations de suite pour nourrissons du deuxième âge :

#### Conditionnement

Le produit doit être conditionné dans des récipients qui préservent les qualités d'hygiène et autres qualités de l'aliment. S'il est présenté sous forme liquide, il doit être conditionné dans des récipients hermétiquement fermés ; de l'azote et du dioxyde de carbone peuvent être utilisés comme milieu de couverture.

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

**b) [Nom du produit] pour enfants en bas âge :**

Le CCNFSDU est invité à adopter la disposition « Conditionnement » ci-après pour les [nom du produit] destinés aux enfants en bas âge :

**Conditionnement**

Le produit doit être conditionné dans des récipients qui préservent les qualités d'hygiène et autres qualités de l'aliment. S'il est présenté sous forme liquide, il doit être conditionné dans des récipients hermétiquement fermés ; de l'azote et du dioxyde de carbone peuvent être utilisés comme milieu de couverture.

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

**3.10 REMPLISSAGE DES RÉCIPIENTS**

L'actuelle disposition de la Norme pour les préparations de suite concernant le *Remplissage des récipients* est identique à celle de la Norme pour les préparations destinées aux nourrissons (révisée en 2007) et de la Norme pour les aliments diversifiés de l'enfance (« baby foods »). Cependant, la présidence remarque des incohérences de conversion des valeurs (grammes en onces) entre les normes. La disposition de l'actuelle Norme pour les préparations de suite est la suivante :

**8. Remplissage des récipients**

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

80 % v/v - produits dont le poids est inférieur à 150 g (5 ½ oz) ;

85 % v/v - produits dont le poids est compris entre 150 et 250 g (5 ½ à 9 oz) ; et

90 % v/v - produits pesant plus de 250 g (9 oz) par rapport à la capacité en eau du récipient. La capacité en eau du récipient correspond au volume d'eau distillée à 20 °C que contient le récipient une fois complètement rempli.

Les questions de conversion et d'arrondi ont été traitées dans le [CRD 5](#) lors de la quarantième session du CCNFSDU. Une approche systématique est utilisée pour convertir les valeurs de 100 kcal en 100 kJ à l'aide des facteurs de conversion et de l'arrondi conventionnel du Système international d'unités (SI) ; le but étant de garantir un niveau raisonnable de spécificité pour les valeurs converties.

Les facteurs de conversion pour les grammes et les onces sont les suivants : 1 g = 0,035274 oz ; et 1 oz = 28,349 g. La règle d'arrondi établie pour les valeurs >5 consiste à arrondir au nombre entier le plus proche. En vertu de ces pratiques, la conversion de 150 g donne 5,291 oz, arrondis à 5 oz ; et la conversion de 250 g donne 8,818 oz, arrondis à 9 oz.

La présidence propose que le texte de l'actuelle Norme pour les préparations de suite relatif au *Remplissage des récipients* soit conservé pour les préparations de suite pour nourrissons du deuxième âge et pour les [nom du produit] destinés aux enfants en bas âge. Elle propose en outre que la conversion des grammes en onces, ainsi que l'arrondi, respectent l'approche établie dans le CRD 5 de la quarantième session du CCNFSDU, qui aboutit à la valeur révisée de 5 oz (au lieu de 5 ½ oz) comme présentée ci-dessous :

**Remplissage des récipients**

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

*80 % v/v - produits dont le poids est inférieur à 150 g (5 ½ oz) ;*

*85 % v/v - produits dont le poids est compris entre 150 et 250 g (5 ½ à 9 oz) ; et*



90 % v/v - produits pesant plus de 250 g (9 oz) par rapport à la capacité en eau du récipient. La capacité en eau du récipient correspond au volume d'eau distillée à 20 °C que contient le récipient une fois complètement rempli.

### Positions du GT électronique

Les réponses du GT électronique indiquent que la majorité (20 MC, 1 OMC, 2 OC) est en faveur de la proposition de la présidence visant à conserver les dispositions 8 (i), (ii) et (iii) de l'actuelle Norme pour les préparations de suite (relatives au remplissage des récipients) afin de les appliquer aux préparations de suite pour nourrissons du deuxième âge et aux [nom du produit] destinés aux enfants en bas âge, en prenant en compte le niveau révisé de 5 oz (au lieu de l'ancienne valeur de 5 ½ oz).

Un MC en faveur de la recommandation avance qu'il conviendrait d'indiquer le poids net soit pour calculer le remplissage du produit.

### Conclusion

Dans la mesure où la majorité est favorable au maintien des dispositions Remplissage des récipients de l'actuelle Norme pour les préparations de suite, avec un niveau modifié de 5 oz conforme à l'approche de conversion et d'arrondi susmentionnée, la présidence recommande que le Comité consente à adopter le texte pour les préparations de suite pour nourrissons du deuxième âge et les [nom du produit] destinés aux enfants en bas âge tel qu'il est rédigé.

<b>Recommandation 14</b>
<p><b>a) Préparations de suite pour nourrissons du deuxième âge :</b></p> <p>Le CCNFSDU est invité à approuver la disposition « Remplissage des récipients » ci-après pour les préparations de suite pour nourrissons du deuxième âge :</p> <p><b>Remplissage des récipients</b></p> <p>Dans le cas de produits présentés sous une forme prête à la consommation, les récipients doivent être remplis dans une proportion minimale de :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>(i) 80 % v/v - produits dont le poids est inférieur à 150 g (5 ½ oz) ;</li> <li>(ii) 85 % v/v - produits dont le poids est compris entre 150 et 250 g (5 ½ à 9 oz) ; et</li> <li>(iii) 90 % v/v - produits pesant plus de 250 g (9 oz) par rapport à la capacité en eau du récipient. La capacité en eau du récipient correspond au volume d'eau distillée à 20 °C que contient le récipient une fois complètement rempli.</li> </ul>
<p><b>b) [Nom du produit] pour enfants en bas âge :</b></p> <p>Le CCNFSDU est invité à adopter la disposition « Remplissage des récipients » ci-après pour les [nom du produit] destinés aux enfants en bas âge :</p> <p><b>Remplissage des récipients</b></p> <p>Dans le cas de produits présentés sous une forme prête à la consommation, les récipients doivent être remplis dans une proportion minimale de :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>(iv) 80 % v/v - produits dont le poids est inférieur à 150 g (5 ½ oz) ;</li> <li>(v) 85 % v/v - produits dont le poids est compris entre 150 et 250 g (5 ½ à 9 oz) ; et</li> <li>(vi) 90 % v/v - produits pesant plus de 250 g (9 oz) par rapport à la capacité en eau du récipient. La capacité en eau du récipient correspond au volume d'eau distillée à 20 °C que contient le récipient une fois complètement rempli.</li> </ul>

### 3.11 MÉTHODES D'ANALYSE ET D'ÉCHANTILLONNAGE

L'actuelle disposition de la Norme pour les préparations de suite relative aux méthodes d'analyse et d'échantillonnage est identique à celle de la Norme pour les préparations destinées aux nourrissons et de la Norme pour les aliments diversifiés de l'enfance (« baby foods »). Les trois normes font référence à la Norme du Codex pour les méthodes d'analyse et d'échantillonnage recommandées.

La disposition de l'actuelle Norme pour les préparations de suite est la suivante :

#### **10. Méthodes d'analyse et d'échantillonnage**

Pour vérifier la conformité avec cette norme, on utilisera les méthodes d'analyse et d'échantillonnage figurant dans les [Méthodes d'analyse et d'échantillonnage recommandées \(CODEX STAN 234-1999\)](#) se rapportant aux dispositions de cette norme.

La présidence propose de conserver les dispositions relatives aux méthodes d'analyse et d'échantillonnage de l'actuelle Norme pour les préparations de suite, afin de les appliquer aux préparations de suite pour nourrissons du deuxième âge et aux [nom du produit] destinés aux enfants en bas âge.

#### **Positions du GT électronique**

Le GT électronique (21 MC, 1 OMC, 2 OC) approuve à l'unanimité le maintien de la disposition 10 « Méthodes d'analyse et d'échantillonnage » de l'actuelle Norme pour les préparations de suite et son application aux préparations de suite pour nourrissons du deuxième âge et aux [nom du produit] destinés aux enfants en bas âge.

Un des MC souligne que dans le cas où le document [Méthodes d'analyse et d'échantillonnage recommandées \(CXS 234-1999\)](#), qui recense les méthodes, serait complété à l'avenir de façon à inclure les critères numériques au lieu de lister les méthodes spécifiques, cela signifierait que toute méthode répondant aux critères pourra être utilisée.

#### **Conclusion**

Dans la mesure où le GT électronique approuve à l'unanimité le maintien des dispositions relatives aux méthodes d'analyse et d'échantillonnage de l'actuelle Norme pour les préparations de suite, la présidence recommande que le Comité consente à adopter le texte pour les préparations de suite pour nourrissons du deuxième âge et pour les [nom du produit] destinés aux enfants en bas âge tel qu'il est rédigé.

Si les [Méthodes d'analyse et d'échantillonnage recommandées \(CXS 234-1999\)](#), qui répertorient les méthodes, se développent à l'avenir pour inclure les critères numériques au lieu de lister les méthodes spécifiques, la présidence estime que la question devra être abordée, probablement par le CCMAS, et qu'il conviendra dans ce cadre d'apporter les changements nécessaires aux normes concernées.

#### **Recommandation 15**

##### **a) Préparations de suite pour nourrissons du deuxième âge :**

Le CCNFSDU est invité à approuver la disposition Méthodes d'analyse et d'échantillonnage ci-après pour les préparations de suite pour nourrissons du deuxième âge :

##### **Méthodes d'analyse et d'échantillonnage**

Pour vérifier la conformité à la présente Norme, on utilisera les méthodes d'analyse et d'échantillonnage figurant dans les [Méthodes d'analyse et d'échantillonnage recommandées \(CXS 234-1999\)](#) se rapportant aux dispositions de cette norme.

##### **b) [Nom du produit] pour enfants en bas âge :**

Le CCNFSDU est invité à adopter la disposition Méthodes d'analyse et d'échantillonnage ci-après pour les [nom du produit] destinés aux enfants en bas âge :

##### **Méthodes d'analyse et d'échantillonnage**

Pour vérifier la conformité à la présente Norme, on utilisera les méthodes d'analyse et d'échantillonnage figurant dans les [Méthodes d'analyse et d'échantillonnage recommandées \(CXS 234-1999\)](#) se rapportant aux dispositions de cette norme.

**ANNEXE II : SECTION 4 ADDITIFS ALIMENTAIRES**

Le tableau ci-dessous intègre les changements administratifs suivants, conformément à la discussion mentionnée à la section 3.5 du présent document :

- Autorisations sous forme de tableau
- Noms des catégories fonctionnelles et des additifs alimentaires conformes aux termes utilisés dans la NGAA ([CXS 192-1995](#))
- Ajout des identifiants du Système international de numérotation (SIN)
- Suppression de l'autorisation pour les cultures produisant de l'acide L(+) lactique
- Ajout d'une note pour spécifier que la mention « dans les limites fixées pour le sodium à la section 3.1 » s'applique uniquement aux préparations de suite pour nourrissons du deuxième âge

En outre, les gaz d'emballage (section 4.5) ont été inclus dans le tableau ci-dessous, cet ajout restant à valider (voir **Recommandation 8**).

**4. ADDITIFS ALIMENTAIRES**

SIN	Additifs	Concentration maximale dans 100 ml de produit prêt à la consommation
<b>4.1 Épaississant</b>		
412	Gomme guar	0,1 g
410	Farine de graines de caroube	0,1 g
1412	Phosphate de diamidon	0,5 g seul ou en combinaison uniquement dans les produits à base de soja ; 2,5 g seul ou en combinaison uniquement dans les produits à base de protéines hydrolysées et/ou d'acides aminés
1414	Phosphate de diamidon acétylé	
1413	Phosphate de diamidon phosphaté	
1422	Adipate de diamidon acétylé	
407	Carragénane	0,03 g seul ou en combinaison uniquement dans les produits à base de soja et de lait ; 0,1 g seul ou en combinaison uniquement dans les produits liquides à base de protéines hydrolysées et/ou d'acides aminés
440	Pectines	1 g
<b>4.2 Émulsifiant</b>		
322	Lécithine	0,5 g
471	Mono et diglycérides	0,4 g
<b>4.3 Régulateur d'acidité</b>		
500ii	Bicarbonate de sodium	Limités par les BPF  Dans les limites fixées pour le sodium dans la Section 3.1*
500i	Carbonate de sodium	
331i	Citrate biacide de sodium	
331iii	Citrate trisodique	
524	Hydroxyde de sodium	
501ii	Carbonate acide de potassium	Limités par les BPF
501i	Carbonate de potassium	
332i	Citrate monopotassique	
332ii	Citrate tripotassique	
525	Hydroxyde de potassium	
526	Hydroxyde de calcium	Limités par les BPF
270	Acide L(+) lactique	Limités par les BPF
330	Acide citrique	Limités par les BPF
<b>4.4 Antioxydant</b>		
307b	Concentré de tocophérols mixtes	3 mg seul ou en combinaison
307a, c	α-tocophérol	

304	Palmitate de L-ascorbyle	5 mg seul ou en combinaison, exprimés comme acide ascorbique (SIN 300, 301, 302, 304)
300	Acide L-ascorbique	
301	Ascorbate de sodium	
302	Ascorbate de calcium	
<b>[4.5 Gaz d'emballage]</b>		
290	Dioxyde de carbone	BPF
941	Azote	BPF ]
4.6 Aromatisants <sup>^</sup>		
	Extraits naturels de fruits	BPF
	Extrait de vanille	BPF
	Éthylvanilline [(JECFA n° 893)] :	5 mg
	Vanilline [(JECFA n° 889)] :	5 mg

\* Applicable uniquement aux préparations de suite pour nourrissons du deuxième âge

<sup>^</sup> [Les aromatisants utilisés dans les produits visés par cette norme doivent respecter les Directives pour l'emploi des aromatisants (CXG 66-2008)]

**ANNEXE III : LISTE DES PARTICIPANTS AU GT ÉLECTRONIQUE 2019****Membres du Codex et Organisation membre du Codex**

- |                           |                      |                           |
|---------------------------|----------------------|---------------------------|
| 1. Argentine              | 15. Inde             | 29. Philippines           |
| 2. Australie              | 16. Indonésie        | 30. République de Corée   |
| 3. Brésil                 | 17. Iran             | 31. Fédération de Russie  |
| 4. Canada                 | 18. Irlande          | 32. Sénégal               |
| 5. Chili                  | 19. Jamaïque         | 33. Singapour             |
| 6. Chine                  | 20. Japon            | 34. Afrique du Sud        |
| 7. Colombie               | 21. Koweït           | 35. Suède                 |
| 8. Costa Rica             | 22. Malaisie         | 36. Suisse                |
| 9. République dominicaine | 23. Mexique          | 37. Thaïlande             |
| 10. Équateur              | 24. Maroc            | 38. Royaume-Uni           |
| 11. Égypte                | 25. Népal            | 39. États-Unis d'Amérique |
| 12. Union européenne      | 26. Nouvelle-Zélande | 40. Vietnam               |
| 13. France                | 27. Norvège          |                           |
| 14. Guatemala             | 28. Pérou            |                           |

**Observateurs auprès du Codex**

1. Association Européenne pour le droit de l'alimentation (AEDA/EFLA)
2. Calorie Control Council (CCC)
3. Comité européen des fabricants de sucre (CEFS)
4. Federation of European Specialty Food Ingredients Industries (EUSFI)
5. European Society for Paediatric Gastroenterology Hepatology and Nutrition / Société européenne de gastroentérologie, hépatologie et nutrition pédiatrique (ESPGHAN)
6. European Vegetable Protein Association (EUVEPRO)
7. Helen Keller International (HKI)
8. International Association of Consumer Food Organizations (IACFO)
9. International Baby Food Action Network / Réseau international des groupes d'action pour l'alimentation infantile (IBFAN)
10. International Council of Grocery Manufacturers Associations / Conseil international des associations de fabricants de produits d'épicerie (ICGMA)
11. Fédération internationale de laiterie (FIL)
12. International Food Additives Council (IFAC)
13. Institute of Food Technologists (IFT)
14. International Lactation Consultant Association / Association internationale des consultants en lactation (ILCA)
15. International Special Dietary Foods Industries / Fédération internationale des industries des aliments diététiques (ISDI)
16. Specialised Nutrition Europe (SNE)
17. Fonds des Nations Unies pour l'Enfance (UNICEF)
18. World Sugar Research Organisation (WSRO)