

# commission du codex alimentarius **F**



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

ORGANISATION  
MONDIALE  
DE LA SANTÉ



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

Point 5 de l'ordre du jour

CX/NFSDU 05/27/5

Septembre 2005

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

**Bonn, Allemagne, 21 - 25 novembre 2005**

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

*- Observations à l'étape 6 de la Procédure -*

**Observations de:**

**ARGENTINE**

**AUSTRALIE**

**BRESIL**

**CHINE**

**INDE**

**MEXIQUE**

**TURQUIE**

**ETATS-UNIS D'AMERIQUE**

**VENEZUELA**

**AAC – Association des amidonneries de céréales de l'UE**

**ENCA – European Network of Childbirth Associations**

**IACFO – International Association of Consumer Food Organisations**

**IBFAN – International Baby Food Action Network**

**ISDI – International Special Dietary Foods Industries**

**IWGA – International Wheat Gluten Association**

## ARGENTINE

A la section 4, l'Argentine considère qu'étant donné qu'il s'agit d'aliments destinés à être consommés par les nourrissons et les enfants en bas âge, il conviendrait de restreindre le tableau des additifs à ceux qui sont techniquement indispensables, avec des DJA assignées de manière à éviter toute possibilité de dépasser les valeurs mentionnées.

A la section 4.10, il serait approprié de supprimer les crochets, vu qu'il est raisonnable de considérer qu'au cours du processus technique, il est difficile d'éliminer ces composés.

A la section 8.6.3, l'Argentine est favorable à la suppression des crochets.

## AUSTRALIE

### Section 8 Étiquetage

- Les sections doivent être numérotées 8.1, 8.2, etc.
- S'il est gardé, le paragraphe concernant les allégations relatives à la santé doit être affecté à sa propre section.

### Section 8.1

Elle doit inclure le code de référence des *Directives pour l'emploi des allégations relatives à la nutrition et à la santé*, pour être en cohérence avec les autres textes mentionnés.

### Section 8.6.1

Des instructions relatives à l'emploi et à la conservation doivent figurer sur l'étiquette apposée sur le récipient ; en conséquence, il faut supprimer la référence au prospectus.

### Section 8.6.3

L'option d'étiqueter un aliment « exempt de gluten » doit être laissée au fabricant plutôt que d'être une obligation. Il est vraisemblable que les fabricants dont les produits satisfont aux critères relatifs aux aliments exempts de gluten le déclareront sur l'étiquette. Une référence croisée à la section 5.1 du Projet de norme révisée pour les aliments exempts de gluten pourrait être utile une fois que la Norme révisée pour les aliments exempts de gluten est adoptée.

## BRESIL

Observations : - les propositions d'ajouts au texte sont soulignées

- les propositions de suppression du texte sont ~~barrées~~

- les explications et justifications sont *en italique* et en **caractères gras**

**Titre :**

*Le Brésil propose de demander au Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires (CCFL) de se prononcer sur la nécessité de réviser le titre de la norme, en prenant en considération la description approuvée du produit : "... aliments à base de céréales" et "une proportion d'au moins 25 % du mélange final de céréales défini pour le produit".*

Justification : *L'emploi de l'expression "aliments à base de céréales" peut conduire le consommateur à une mauvaise interprétation, étant donné le pourcentage de céréales présent dans le produit.*

### **4. Additifs alimentaires**

### **TABLEAU – PROPOSITIONS DU GROUPE DE TRAVAIL**

*La gomme guar (SIN 412), la gomme de caroube (410) et la gomme de carragénane (407) ne doivent pas être utilisées dans les préparations pour nourrissons*

**Justification :** Des études sur l'innocuité et l'emploi pour les nourrissons et les enfants en bas âge doivent être entreprises pour justifier leur emploi dans les préparations pour nourrissons. Au Brésil, ces gommes ne sont pas admises dans les préparations pour nourrissons.

Les phosphates (SIN 338, SIN 339i, 339ii et 339iii, SIN 340i, 340ii et 340iii) ont une DJA numérique et doivent présenter la limite numérique d'utilisation.

Les acétates de sodium (SIN 262ii) ont une DJA numérique et doivent présenter la limite numérique d'utilisation.

Exclure les sorbates (SIN 334, SIN 335i, 335ii, 336 et 337) et tartrates (SIN 334, SIN 335i, SIN 335ii, SIN 336 et SIN 337).

**Justification :** Il n'y a pas de nécessité technique pour l'emploi de ces additifs dans les préparations pour nourrissons du fait de leur composition.

## 8. Étiquetage

### 8.1.1.

“Les allégations relatives à la nutrition doivent être autorisées pour les aliments pour nourrissons et enfants en bas âge si elles ont été démontrées par des études rigoureuses selon des normes scientifiques appropriées.”

Le Brésil souhaiterait que la section 8.1.1 soit clarifiée, étant donné que les allégations relatives à la nutrition sont incluses dans la norme Codex (CAC/GL 23-1997).

### 8.6.3.

Laisser la section entre crochets.

**Justification :** La section 8.6.3 doit prendre en considération l'avancement du Projet de norme pour les aliments exempts de gluten ainsi que la définition de la méthode d'analyse.

1. Projet de norme révisée pour les préparations données à des fins médicales spéciales aux nourrissons (ALINORM 05/28/26 par. 100 et Annexe IV (Section B)).

### 9.6.4

Garder le texte et supprimer les crochets.

### 9.6.5

Garder le texte et supprimer les crochets.

## CHINE

Alinorm 05/28/26, Annexe V	JUSTIFICATION
<b>2. DESCRIPTION</b>	
Les aliments transformés à base de céréales sont préparés <b>essentiellement</b> à partir d'une ou de plusieurs céréales usinées, qui devraient constituer au moins 25 % du mélange final sur la base du poids sec.	Supprimer le terme “essentiellement”, étant donné qu'il existe d'autres ingrédients très nutritifs tels que le lait et les légumes secs qui peuvent être utilisés dans ces produits.
<b>3.1 COMPOSITION ESSENTIELLE</b>	
<b>3.1.1</b> Les quatre types de produits définis ci-dessus (2.1.1-2.1.4) sont préparés <b>essentiellement</b> à partir d'un ou plusieurs produits céréaliers moulus, tels que blé, riz, orge, avoine, seigle, maïs, millet, sorgho et sarrasin, <b>légumineuses (légumes secs), ou</b>	Supprimer “essentiellement” en conformité avec la section 2. Description. <b>Justification :</b> – Les légumineuses et légumes secs, tels que le soja et le pois à vache, sont des ingrédients à haute qualité et quantité protéique et par conséquent des sources précieuses de nutrition.

<p><b>graines d'oléagineux.</b> Ils peuvent aussi contenir <del>des légumineuses (légumes secs)</del>, des racines amyliacées (telles que l'arrow-root, les ignames et le manioc) ou des tiges amyliacées <del>ou des graines d'oléagineux</del> en faibles proportions.</p>	<p>– Du reste, la présente norme a toujours visé les légumineuses dès le départ et il devrait en rester ainsi.</p>
<p><b>3.4 GLUCIDES</b></p>	
<p><b>3.8 INGREDIENTS FACULTATIFS</b></p>	
<p><b>3.8.3 Seules les cultures produisant de l'acide L(+) lactique peuvent être utilisées.</b></p>	<p><u>Ajouter</u> cette disposition qui est en conformité avec la Norme pour les préparations pour nourrissons.</p>
<p><b>4. ADDITIFS ALIMENTAIRES</b></p>	
<p><b>4.2 Ajusteurs du pH</b>  <b>4.2.4 Demande</b> pour les cultures produisant de l'acide L(+) lactique aux BPF<sup>3</sup></p>	<p><i>Nous souscrivons totalement à cette demande. Comme indiqué à la note 3, les cultures ne sont pas considérées comme des additifs alimentaires. Par conséquent, elles devraient être mentionnées dans la section "Ingrédients facultatifs", voir plus haut à la section 3.8.3.</i></p>
<p><b>4.10 Principes du transfert des additifs alimentaires</b></p> <p><b>Aucun additif alimentaire ne doit être présent à la suite d'un transfert à partir des matières premières ou d'autres ingrédients, à l'exception :</b></p> <p>(a) des additifs alimentaires mentionnés aux sections 4.1 à 4.9 de la présente norme dans les limites des concentrations maximales stipulées dans la norme ; et</p> <p>(b) [des substances supports mentionnées dans la liste consultative des composés vitaminiques utilisables dans les aliments pour nourrissons et enfants en bas âge, dans les limites des concentrations maximales stipulées dans cette liste.]</p> <p><i>Le principe du CODEX relatif au transfert des additifs alimentaires dans les denrées alimentaires est applicable.</i></p>	<p><i>Le principe du CODEX relatif au transfert des additifs alimentaires dans les denrées alimentaires est applicable dans les préparations pour nourrissons. Restreindre tous les transferts d'additifs alimentaires n'est pas praticable, et rendrait aussi difficile le développement de nouvelles préparations offrant certaines qualités bénéfiques désirées.</i></p>
<p><b>8. ETIQUETAGE</b></p>	
<p>8.1.1 Les allégations relatives à la nutrition <b>et à la santé</b> doivent être autorisées pour les aliments pour nourrissons et enfants en bas âge si elles ont été démontrées par des études rigoureuses selon des normes scientifiques appropriées.</p> <p><i>(La traduction de nutrition claims par allégations relatives à la santé dans la version française est vraisemblablement une faute d'inattention, n.d.t.)</i></p>	<p><u>Ajouter</u> "et à la santé" à cette disposition.</p> <p><u>Justification :</u></p> <p>Il est de la <b>plus grande importance</b> de pouvoir communiquer des informations sur les propriétés diététiques des aliments transformés à base de céréales destinés aux nourrissons et enfants en bas âge pour les raisons suivantes :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Le manque d'informations appropriées sur ces aliments adaptés peut inciter les parents à choisir des aliments non adaptés et non appropriés pour leurs nourrissons et enfants en bas âge.</li> <li>- Les allégations relatives à la santé, telles que les allégations nutritionnelles fonctionnelles, sont des déclarations importantes et véridiques qui concernent les propriétés diététiques des aliments et qui fournissent des informations importantes aux</li> </ul>

	<p>parents.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Les allégations relatives à la santé et à la nutrition sont des connaissances reconnues sur la nutrition qui devraient être mises en relation avec les aliments que le consommateur choisit tous les jours. Sinon, ces connaissances ne seront jamais mises en pratique sur une large échelle dans l'alimentation des consommateurs.</li> <li>- Nous aurons atteint un objectif important de l'éducation à la nutrition quand les connaissances sur la nutrition mentionnées sur les étiquettes aideront les consommateurs à comprendre les propriétés diététiques des aliments et à choisir les aliments dont ils ont besoin.</li> <li>- Les dispositions assurant une utilisation appropriée des allégations concernant les aliments diététiques ou de régime ont déjà été détaillées dans la section 3.1 de la norme Codex STAN 146-1985 (Norme générale du Codex pour les mentions d'étiquetage et les allégations concernant les aliments diététiques ou de régime préemballés).</li> <li>- Il n'y a pas de raison justifiant le refus d'informations qui sont basées sur des preuves scientifiques.</li> </ul>
<del>8.1.2 Toute indication requise sur l'étiquette devra être formulée dans la ou les langue(s) appropriée(s), selon le pays où le produit est vendu.</del>	<u>Supprimer</u> cette section. Cette disposition est déjà couverte par la Norme générale sur l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CODEX STAN 1-1985).
<b>8.5 DATAGE ET INSTRUCTIONS D'ENTREPOSAGE</b>	
<del>8.5.3 Dans la mesure du possible, les instructions d'entreposage doivent figurer à proximité immédiate de la date de péremption.</del>	<u>Supprimer</u> cette section. La Norme générale pour les mentions d'étiquetage et les allégations concernant les aliments diététiques ou de régime préemballés (CODEX STAN 146-1985) contient déjà de telles dispositions.
<del>8.6.3 [Si le produit est constitué d'ingrédients ou d'additifs alimentaires exempts de gluten, l'étiquette doit comporter la mention "exempt de gluten".]</del>	Supprimer cette section. La déclaration d'allergènes doit être la même que celle qui est prescrite par la <i>Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées</i> .

## INDE

### 1. Champ d'application

L'OMS a déjà recommandé d'ajouter une référence à la Stratégie globale pour l'alimentation du nourrisson et du jeune enfant, Résolution WHA 55.25 (2002). Il est important d'ajouter ces références pour que la production et la commercialisation de ces produits soient régies par les dispositions de ces recommandations globales dans l'intérêt de la nutrition et de la santé des nourrissons et des enfants en bas âge dans le monde entier.

Le Champ d'application peut être reformulé comme suit :

“La présente norme vise les aliments transformés à base de céréales destinés à l'alimentation des nourrissons et des enfants en bas âge à titre de complément à partir de l'âge de six mois, en tant qu'élément d'un régime progressivement diversifié, conformément aux résolutions WHA 54.2 (2001) et WHA 55.25 (2002) de l'Assemblée mondiale de la Santé.

## 2. Description

Le nom du produit suggère que la teneur en céréales doit être la base fondamentale de ces produits.

Les paragraphes 84-85 d'Alinorm 03/41 (*il s'agit en fait d'Alinorm 04/41, n.d.t.*), le procès-verbal de la 27<sup>e</sup> session du CAC reflètent l'inquiétude exprimée par les délégations de l'Inde et de l'Égypte à ce sujet, et la Commission a adopté l'avant-projet de norme révisée à l'étape 5, étant entendu que les observations de ces délégations seront examinées par le CCNFSDU.

Au cours des cinq dernières sessions du CCNFSDU, l'Inde a recommandé une teneur minimale en céréales de 50 % dans ces produits. Un produit qui contient seulement 25 % de céréales ne peut pas entrer dans la catégorie des aliments à base de céréales. En conséquence, l'Inde recommande fortement de garder un minimum de 50 % dans la Norme pour les aliments transformés à base de céréales destinés aux nourrissons et enfants en bas âge.

## 3. Facteurs essentiels de composition et de qualité

### 3.1 Composition essentielle

- 3.1.1 Les racines amylacées auront des effets nocifs sur la qualité du produit parce qu'elles peuvent diluer la proportion d'éléments nutritifs essentiels présents dans l'aliment et réduire la densité nutritionnelle en terme d'énergie, de protéines et d'autres éléments nutritifs et, par conséquent, elles sont incompatibles avec les besoins nutritionnels du nourrisson.

Il faut par conséquent supprimer les racines et les tiges amylacées de l'énumération et reformuler la section comme suit :

“Les quatre types de produits définis aux sections 2.1.1 à 2.1.4 sont préparés essentiellement à partir d'un ou plusieurs produits céréaliers moulus, tels que blé, riz, orge, avoine, seigle, millet, sorgho et sarrasin. Ils peuvent aussi contenir des légumineuses (légumes secs) et/ou des graines d'oléagineux”.

Le lait devrait être lui aussi ajouté à la composition.

### 3.2 Valeur énergétique

La valeur énergétique des aliments à base de céréales doit être suffisamment élevée étant donné que les nourrissons et enfants en bas âge ont besoin d'aliments à haute valeur énergétique. La valeur énergétique de 0,8 kcal/g est trop basse et doit être portée à 4-5 kcal/g.

En Inde, la valeur énergétique de tels aliments se place dans une fourchette de 385 à 470 kilocalories par 100 g sur la base du poids sec.

### 3.1 Protéines

- 3.3.2 Ces aliments pourraient être dilués avec de l'eau ou un autre liquide exempt de protéines comme stipulé à la section 2.1.2. Les aliments à base de céréales devraient donc avoir une teneur adéquate en protéines. L'Inde recommande en conséquence d'ajouter cette phrase à la fin de la section :

“La teneur minimale en protéines du produit ne doit pas être inférieure à 15 %.”

En outre, les sections 3.3.2 et 3.3.3 devraient indiquer la teneur en protéines pour 100 g du produit et la section 3.3.4 devrait être supprimée à la lumière des observations concernant la section 2.1.4.

### 3.4 Glucides

#### 3.4.1

et

#### 3.4.2 Supprimer le mot “miel”.

Raison : L'adjonction de miel accroît le risque de contamination microbienne.

#### 4. Additifs alimentaires

##### 4.2 Ajusteurs du pH

Il est souhaitable d'exclure tous les additifs contenant du phosphate parce qu'ils perturbent le ratio calcium/phosphate, ce qui exerce des effets nocifs sur le métabolisme osseux.

L'acide phosphorique et ses sels ne devraient pas être admis comme ajusteurs du pH.

##### 4.7 Épaississants

Supprimer tous les épaississants de faible valeur nutritionnelle.

##### 4.8 Anti-agglomérants

L'adjonction de dioxyde de silicium doit être interdite à cause de ses effets nocifs.

##### 4.9 Gaz de conditionnement (agents propulseurs)

Il est nécessaire de soumettre le risque ou le bénéfice relatif des gaz autres que l'azote à une évaluation de l'innocuité. Il est préférable d'utiliser de l'azote propre à la consommation.

#### 8. Étiquetage

##### 8.1.1 La phrase suivante peut être ajoutée :

"Il est interdit d'utiliser des images sur les étiquettes des aliments destinés aux nourrissons et enfants en bas âge comme le stipule le Code international de commercialisation des substituts du lait maternel."

#### 8.2 Nom de l'aliment

Supprimer les crochets et remplacer "et/ou enfants en bas âge" par "et enfants en bas âge".

**"Aliments énergétiques à base de céréales pour nourrissons et enfants en bas âge" serait un nom plus approprié pour de tels aliments.**

#### 8.4 Déclaration de la valeur nutritive

##### 8.4.1

(a) et (b)

et

8.4.2 Supprimer "ou 100 ml" parce que ces aliments sont vendus sous forme sèche et non sous forme liquide.

#### 8.6 Mode d'emploi

##### 8.6.4

L'alimentation d'appoint doit commencer à l'âge de six mois conformément aux résolutions WHA 54.2 et 55.25.

Reformuler toute la section comme suit :

**"L'étiquette doit indiquer clairement que l'emploi du produit est recommandé à partir de l'âge de six mois seulement."**

##### 8.6.5

Ajouter une section 8.6.5 pour lire :

L'étiquette doit comporter l'indication suivante :

"Avis important : Pour garantir la nutrition et la santé optimales du nourrisson, l'allaitement au sein doit se poursuivre conjointement à l'alimentation d'appoint."

#### 8.7 Prescriptions complémentaires

L'allaitement au sein doit se poursuivre jusqu'à l'âge de 2 ans et au-delà conjointement à une alimentation d'appoint appropriée à partir de l'âge de six mois, conformément aux résolutions de l'AMS.

L'étiquette doit comporter l'avis important suivant qui conseille aux parents de ne pas interrompre l'allaitement au sein :

“Avis important : L'allaitement au sein doit être poursuivi pour optimiser la nutrition et la santé de l'enfant.”

## MEXIQUE

### 2 Description

Nous proposons de supprimer le mot « essentiellement » dans le texte.

### 3.1 Composition essentielle

Note : Les valeurs nutritionnelles sont exprimées pour 100 kJ mais il n'y a pas l'équivalence pour 100 kcal.

- A la section 3.1.1, nous proposons de supprimer le mot « essentiellement » et d'ajouter « des légumineuses (légumes secs), ou des graines d'oléagineux » après « sarrasin ».
- A la section 3.5, nous proposons de terminer la phrase par un point après la parenthèse (4,5 g/100 kcal). (*Ne concerne que la version anglaise, n.d.t.*)
- A la section 3.4.2 qui stipule que la quantité de glucides provenant des sources suivantes : sucrose, fructose, glucose ou miel, ne doit pas dépasser 2 g/100 kJ (8,4 g/100 kcal), nous proposons de remplacer ces valeurs par 1,2 g/100 kJ (5 g/100 kcal), vu que ces valeurs ont été proposées à la 26<sup>e</sup> session du Comité.
- A la section 3.9.1, nous proposons de supprimer l'expression “y compris les ingrédients facultatifs”.
- A la section 8.1.1, nous proposons une référence à la norme CODEX STAN 146-1985 au lieu de CODEX STAN 1 1985.
- A la section 8.5.3, nous proposons de remplacer la phrase “Dans la mesure du possible, les instructions d'entreposage ....” par “Les instructions d'entreposage doivent ....”

## TURQUIE

PROPOSITION DE MODIFICATION D'ALINORM 05/28/26, Annexe V	JUSTIFICATION
<b>2. DESCRIPTION</b>	
Les aliments transformés à base de céréales sont préparés <del>essentiellement</del> à partir d'une ou de plusieurs céréales usinées, qui devraient constituer au moins 25 % du mélange final sur la base du poids sec.	<u>Supprimer</u> le terme “ <i>essentiellement</i> ”. <u>Justification :</u> Il existe d'autres ingrédients très nutritifs tels que le lait et les légumes secs qui peuvent être utilisés dans ces produits.
<b>3. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITE</b>	
<b>3.1 COMPOSITION ESSENTIELLE</b>	
<b>3.1.1</b> Les quatre types de produits définis ci-dessus (2.1.1-2.1.4) sont préparés <del>essentiellement</del> à partir d'un ou plusieurs produits céréaliers moulus, tels que blé, riz, orge, avoine, seigle, maïs, millet, sorgho et sarrasin, <b>légumineuses (légumes secs), ou graines</b>	<u>Supprimer</u> “ <i>essentiellement</i> ” en conformité avec la section 2. Description. <u>Justification :</u> – Les légumineuses et légumes secs, tels que le soja et le pois à vache, sont des ingrédients à haute qualité et quantité protéique et par conséquent des sources précieuses de nutrition.



<p><b>d'oléagineux.</b> Ils peuvent aussi contenir <del>des légumineuses (légumes secs),</del> des racines amyliacées (telles que l'arrow-root, les ignames et le manioc) ou des tiges amyliacées <del>ou des graines d'oléagineux</del> en faibles proportions.</p>	<p>– Du reste, la présente norme a toujours visé les légumineuses dès le départ et il devrait en rester ainsi.</p>
<p><b>3.4 GLUCIDES</b></p>	
<p><b>3.4.2</b> En cas d'adjonction de sucrose, de fructose, de glucose, de sirop de glucose ou de miel aux produits mentionnés à la section 2.1.2 :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- la quantité de glucides ajoutés provenant de ces sources ne doit pas dépasser <math>\pm 1,2</math> g/100 kJ (8,4 5 g/100 kcal) ;</li> </ul>	<p><u>Remplacer</u> "2" par "1,2". <u>Justification</u> : La proposition originelle pour cette section se basait sur la directive européenne 96/5/CEE qui indique une quantité de 1,2 g/100 kJ. Il semble y avoir une erreur typographique dans ALINORM.</p>
<p><b>3.7.1</b> La quantité de vitamine B<sub>1</sub></p>	<p>Remplacer 12,5 µg/100 kJ par <i>12.5 µg/100 kJ.</i> <i>(ne concerne que la version anglaise, n.d.t.)</i></p>
<p><b>4. ADDITIFS ALIMENTAIRES</b></p>	
<p><b>4.4 Aromatisants</b></p> <p>4.4.1 Extrait de vanilline BPF 4.4.2 Éthyle vanilline 7 mg sur une base "tel que consommé" 4.4.3 Vanilline 7 mg sur une base "tel que consommé"</p> <p>Constituants du chocolat qui contribuent à l'arôme caractéristique. D'autres aromatisants peuvent être ajoutés, une nouvelle discussion est nécessaire.</p> <p>Ajouter Aromatisants.</p>	
<p><b>4.10 PRINCIPES DU TRANSFERT DES ADDITIFS ALIMENTAIRES</b></p>	
<p>Aucun additif alimentaire ne doit être présent à la suite d'un transfert à partir des matières premières ou d'autres ingrédients, à l'exception :</p> <p>(a) des additifs alimentaires mentionnés aux sections 4.1 à 4.9 de la présente norme dans les limites des concentrations maximales stipulées dans la norme ; et</p> <p>(be) <i>(ne concerne que la version anglaise, n.d.t.)</i> [des substances supports mentionnées dans la liste consultative des composés vitaminiques utilisables dans les aliments pour nourrissons et enfants en bas âge (CAC/GL 10-1979), dans les limites des concentration maximales stipulées dans cette liste.]</p>	<p><u>Supprimer</u> les crochets. <u>Justification</u> : Nous prenons acte de ce que le CCFAC est en train d'examiner l'établissement d'une nouvelle classe fonctionnelle d'additifs pour les supports de nutriments. Nous pensons cependant que la liste des supports de nutriments doit rester, comme c'est le cas actuellement, à la fin de la liste consultative des sels minéraux et des composés vitaminiques utilisables dans les aliments pour nourrissons et enfants en bas âge. Étant donné que cette liste est en cours de révision par le CNFSDU, nous considérons que cette liste des supports de nutriments devrait être révisée elle aussi.</p>
<p><b>8. ETIQUETAGE</b></p>	
<p>8.1.1 Les allégations relatives à la nutrition <b>et à la santé</b> doivent être autorisées pour les aliments pour nourrissons et enfants en bas âge si elles ont été démontrées par des études rigoureuses selon des normes scientifiques appropriées.</p>	<p><u>Ajouter</u> "et à la santé" à cette disposition. <u>Justification</u> : Il est de la <b>plus grande importance</b> de pouvoir communiquer des informations sur les propriétés diététiques des aliments transformés à base de céréales destinés aux nourrissons et enfants en bas âge pour les</p>

<p>(La traduction de nutrition claims par allégations relatives à la santé dans la version française est vraisemblablement une faute d'inattention, n.d.t.)</p>	<p>raisons suivantes :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Le manque d'informations appropriées sur ces aliments adaptés peut inciter les parents à choisir des aliments non adaptés et non appropriés pour leurs nourrissons et enfants en bas âge.</li> <li>- Les allégations relatives à la santé, ainsi que les allégations nutritionnelles fonctionnelles, sont des déclarations importantes et véridiques qui concernent les propriétés diététiques des aliments et qui fournissent des informations importantes aux parents.</li> <li>- Nous n'avons pas connaissance d'études qui montrent que les parents de nourrissons et d'enfants en bas âge sont plus facilement persuadés par les allégations relatives à la santé que les autres adultes.</li> <li>- Plusieurs pays permettent déjà certaines allégations relatives à la santé, à savoir les allégations nutritionnelles fonctionnelles, dans l'étiquetage des préparations et des aliments destinés aux nourrissons en bonne santé.</li> <li>- Les dispositions assurant une utilisation appropriée des allégations concernant les aliments diététiques ou de régime ont déjà été détaillées dans la section 3.1 de la norme Codex STAN 146-1985 (Norme générale du Codex pour les mentions d'étiquetage et les allégations concernant les aliments diététiques ou de régime préemballés).</li> </ul> <p>En conclusion, il n'y a <b>aucune raison d'interdire</b> la diffusion d'une information pertinente par l'étiquetage et la littérature si elle répond aux critères mentionnés plus haut et tant que cette <b>diffusion reste conforme</b> aux pratiques nationales et au Code international de commercialisation des substituts du lait maternel de l'OMS. Le but de ce code est de "<i>contribuer à procurer aux nourrissons une nutrition sûre et adéquate en protégeant et en encourageant l'allaitement au sein et en assurant une utilisation correcte des substituts du lait maternel, quand ceux-ci sont nécessaires, sur la base d'une information adéquate et au moyen d'une commercialisation et d'une distribution appropriées</i>". Cette section est couverte de façon adéquate par la section 8 de la norme CODEX 146-1985 et par la section 8.2 de la Norme générale (CODEX STAN 1-1985).</p>
8.3.1 ...ces substances <b>peuvent</b> peuvent être...	Remplacer les caractères gras par des caractères normaux.
8.4.1 ... <del>which should be</del> which should be... (qui doivent être)	Remplacer les caractères gras par des caractères normaux. ( <i>ne concerne que la version anglaise, n.d.t.</i> )
<b>8.5 DATAGE ET INSTRUCTIONS D'ENTREPOSAGE</b>	
8.5.3 <del>Dans la mesure du possible, les instructions d'entreposage doivent figurer à proximité immédiate de la date de péremption.</del>	<p><u>Supprimer</u> cette section.</p> <p><u>Justification :</u> Ce type de dispositions est intégralement décrit dans la Norme générale pour les mentions d'étiquetage et les allégations concernant les aliments diététiques ou de régime préemballés (CODEX STAN 146-1985) et n'est pas nécessaire ici.</p>

8.6 MODE D'EMPLOI	
8.6.3 [Si le produit est constitué d'ingrédients ou d'additifs alimentaires exempts de gluten, l'étiquette doit comporter la mention "exempt de gluten".]	<p><u>Supprimer</u> les crochets.</p> <p><u>Justification :</u></p> <p>L'indication sur l'étiquette de la présence d'un ingrédient contenant du gluten est déjà obligatoire aux termes de la section 4.2.1.4 de la Norme CODEX STAN 1-1985. L'absence de gluten est réglementée par la Norme Codex pour les aliments « exempts de gluten » 118-1981 rév. 1983.</p>

## ETATS-UNIS D'AMERIQUE

### I. Observations générales

Nous soumettons nos observations sur le Projet de norme révisée pour les aliments transformés à base de céréales destinés aux nourrissons et enfants en bas âge à l'exception de la section 4 (Additifs alimentaires) qui a été renvoyée au Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants (CCFAC) pour approbation. Nous supposons que d'autres observations sur les additifs alimentaires arriveront encore en attendant la réponse du CCFAC.

### II. Observations spécifiques

#### 8.6 Mode d'emploi

8.6.3 [Si le produit est constitué d'ingrédients ou d'additifs alimentaires exempts de gluten, l'étiquette ~~doit~~ **peut** comporter la mention "exempt de gluten".]

Observation : Nous proposons le changement mentionné ci-dessus. Il semble que la disposition de la norme Codex existante pour les "aliments exempts de gluten" (Codex Stan 118-1981 - amendée en 1983) qui stipule de mentionner sur l'étiquette l'absence de gluten n'ait pas un caractère contraignant. Par exemple, la section 5.1 de cette norme déclare qu'un aliment préparé conformément aux dispositions de la section 3.1 **peut** être appelé "aliment exempt de gluten". La section 5.1 du projet de norme révisée sur les aliments exempts de gluten (actuellement à l'étape 7) contient une formulation similaire.

## VENEZUELA

PROPOSITION DE MODIFICATION DU DOCUMENT ALINORM 05/28/26 ANNEXE V	JUSTIFICATION
2. DESCRIPTION	
Les aliments transformés à base de céréales sont préparés <del>essentiellement</del> à partir d'une ou de plusieurs céréales usinées, qui devraient constituer au moins 25 pour cent du mélange final sur la base du poids sec.	<p>Supprimer le mot « essentiellement ».</p> <p>Justification :</p> <p>Il existe d'autres ingrédients nutritifs tels que le lait ou les légumes qui peuvent être utilisés dans ces produits.</p>
2.1 Définition des produits	
<p>2.1.2 Les céréales contenant un aliment ajouté à teneur élevée en protéines qui sont, ou qui doivent être, préparées pour la consommation avec de l'eau ou un autre liquide approprié exempt de protéines.</p> <p><b>Les céréales contenant des ingrédients ajoutés à teneur élevée en protéines qui sont, ou qui doivent être, préparées pour la consommation avec de l'eau ou un autre</b></p>	<p>Modifier le libellé selon la proposition en caractères gras.</p>

<b>liquide approprié exempt de protéines.</b>	
2.2 Autres définitions	
2.2.1 Le terme de nourrisson désigne un enfant de moins d'un an (12 mois). <b>Le terme de nourrisson désigne un enfant jusqu'à un an (12 mois).</b>	Remplacer <b>de moins de par jusqu'à</b> . Justification : Cette modification permet d'inclure les enfants âgés de 12 mois, vu que ceux-ci ne seraient pas inclus non plus dans la définition des enfants en bas âge.
<b>3. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITE</b>	
<b>3.1 Composition essentielle</b>	
<b>3.1.1</b> Les quatre types de produits définis ci-dessus (2.1.1-2.1.4) sont préparés <del>essentiellement</del> à partir d'un ou plusieurs produits céréaliers moulus, tels que blé, riz, orge, avoine, seigle, maïs, millet, sorgo et sarrasin. Ils peuvent aussi contenir des légumineuses (légumes secs), des racines amylicées (telles que l'arrow-root, les ignames et le manioc) ou des tiges amylicées <del>ou des graines d'oléagineux</del> en faible proportion.	Supprimer « essentiellement » pour cohérence avec la section 2 Description.  Justification : Il existe des légumes qui sont riches en protéines de haute qualité et qui constituent une bonne source de nutrition.
<b>3.3 Protéines</b>	
3.3.1 <i>El índice químico de la proteína añadida deberá ser equivalente por lo menos al 80 por ciento del índice de la caseína proteínica de referencia, o la proporción de eficiencia proteínica (PEP) de la proteína contenida en la mezcla deberá ser equivalente por lo menos al 70 por ciento de la caseína proteínica de referencia...</i> (L'indice chimique de la protéine ajoutée sera au moins égal à 80 pour cent de celui de la protéine de référence, ou bien le coefficient d'efficacité protéique (CEP) de la protéine ...) <i>El índice químico de la proteína añadida deberá ser equivalente por lo menos al 80 por ciento del índice de la caseína como proteína de referencia, o la relación de eficiencia proteínica (PER)...</i>	Modifier le libellé selon la proposition. ( <i>Note du traducteur : La version française ne mentionne pas la caséine comme protéine de référence. Le changement proposé, « 80 pour cent de celui de la caséine comme protéine de référence » concerne donc uniquement la version espagnole.</i> )
<b>3.8 Ingrédients facultatifs</b>	
<b>3.8.3 Seules les cultures produisant de l'acide lactique L(+) peuvent être utilisées.</b>	Inclure cette proposition.
3.10 Consistance et granulométrie	
3.10.1 Une fois reconstitués conformément au mode d'emploi figurant sur l'étiquette, les aliments transformés à base de céréales doivent avoir une texture appropriée pour [l'alimentation à la cuillère des] nourrissons ou des enfants de la tranche d'âge indiquée pour le produit.	Supprimer les crochets. ( <i>ne concerne que la version espagnole, les crochets étant déjà supprimés dans la version française, n.d.t.</i> )
3.10.2 Les biscottes et biscuits peuvent être consommés à l'état sec, de façon à permettre et à encourager la mastication, ou bien sous forme liquide, après mélange avec de l'eau ou un autre liquide approprié, de façon à obtenir une consistance analogue à celle des céréales <del>séchées décrites aux sections 2.1.1 et 2.1.2 et préparées conformément aux instructions sur l'étiquette.</del>	Supprimer « séchées » et compléter le libellé selon la proposition en caractères gras.

<b>8. ETIQUETAGE</b>	
<del>8.1.2 Toute indication requise sur l'étiquette devra être formulée dans la ou les langue(s) appropriée(s), selon le pays où le produit est vendu.</del>	Supprimer cette section. Justification : Cette disposition figure à la section 8 de la norme Codex 146-1985 et à la section 8.2 de la Norme générale (Codex Stan 1-1985).
<del>8.5.3 Dans la mesure du possible, les instructions d'entreposage doivent figurer à proximité immédiate de la date de péremption.</del>	Supprimer cette section. Justification : Cette disposition figure à la section 8 de la norme Codex 146-1985, il n'est donc pas nécessaire de l'inclure dans ce document.
8.6 Mode d'emploi	
<del>8.6.3 Si le produit est constitué d'ingrédients ou d'additifs alimentaires exempts de gluten, l'étiquette doit comporter la mention "exempt de gluten".</del>	Supprimer cette section. Justification : L'étiquetage indiquant la présence d'ingrédients contenant du gluten est obligatoire conformément à la section 4.2.1.4 de la Norme générale (Codex Stan 1-1985). L'absence de gluten est réglementée par la norme Codex pour les aliments exempts de gluten 118-1981. Rév. 1983.
8.6.4 L'étiquette doit indiquer clairement ... en consultation avec un <del>agent sanitaire</del> , en fonction des ..."	Remplacer <b>agent sanitaire</b> par <b>médecin pédiatre</b> .

## AAC - Association des amidonneries de céréales de l'UE

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

La section 8.6.3 spécifie que « *si le produit est constitué d'ingrédients ou d'additifs alimentaires exempts de gluten, l'étiquette doit comporter la mention "exempt de gluten".* »

L'AAC pense que l'indication obligatoire additionnelle de l'absence de gluten dans une norme pour un aliment particulier qui n'est pas spécialement conçu pour répondre aux besoins diététiques des personnes souffrant d'une intolérance au gluten, comme le stipule la norme Codex pour les aliments « exempts de gluten », n'est pas en conformité avec l'option de gestion des risques du Codex dans le contexte de l'allergénicité et de l'intolérance.

La Norme générale Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées, dans sa version amendée, mentionne une liste de denrées et d'ingrédients qui sont connus pour provoquer des allergies et qui doivent toujours être déclarés. Avec l'adoption en 1999 de ces dispositions, l'allergénicité et l'intolérance ont été traitées de manière adéquate et logique par la Commission du Codex Alimentarius comme mesure horizontale.

Les aliments qui sont spécialement conçus pour répondre aux besoins diététiques des personnes souffrant d'une intolérance au gluten sont réglementés par la norme Codex pour les aliments « exempts de gluten » (Codex Stan 118-1981, amendée en 1983).

**Pour ces raisons, l'Association des amidonneries de céréales de l'Union européenne est favorable au retrait de la norme de la section 8.6.3.**

## ENCA - European Network of Childbirth Associations

### 1. Champ d'application

ENCA est favorable au libellé tel qu'il est, mais propose deux modifications pour rendre le texte plus clair.

- Supprimer à la deuxième ligne "en tenant compte des besoins nutritionnels individuels des nourrissons", parce que cette précision n'a pas sa place dans une norme internationale.
- **Réintégrer "et la résolution WHA 55.25 (2002)" à la fin du texte. Cet ajout est d'une extrême importance, du fait que cette résolution contient la phrase importante suivante :**

"[VEILLER A CE QUE] L'INTRODUCTION D'INTERVENTIONS CONCERNANT LA FOURNITURE DE MICRONUTRIMENTS ET LA COMMERCIALISATION DE SUPPLEMENTS NUTRITIONNELS NE CONDUISENT PAS AU REMPLACEMENT DE L'ALLAITEMENT MATERNEL EXCLUSIF ET DE L'ALIMENTATION COMPLEMENTAIRE OPTIMALE OU A UN AFFAIBLISSEMENT DU SOUTIEN EN FAVEUR DE LEUR PRATIQUE DURABLE" (WHA 55.25, MAI 2002).

### 2. Description

On est dans l'incertitude la plus complète sur ce que devraient ou pourraient être les 75 % restants, du fait que le nom du produit est « aliment transformé à base de céréales ». Les céréales devraient être l'ingrédient principal sur la base du poids sec. Cette description est en contradiction avec la section 3.1.1 (Composition essentielle). ENCA soutient un minimum de plus de 50 % de céréales usinées et serait favorable à une teneur minimale plus élevée.

### 3.4. Glucides

**3.4.1. et 3.4.2.** La teneur en sucre doit être plus faible pour ne pas favoriser une préférence pour les aliments sucrés.

### 3.6. Sels minéraux

**3.6.1.** La teneur en sodium doit être plus faible, parce que les enfants pourraient prendre goût aux aliments salés et les préférer.

### 3.8 Ingrédients facultatifs

**3.8.1.** Une norme pour nourrissons et enfants en bas âge ne devrait pas permettre des ingrédients facultatifs non spécifiés. Tous les ingrédients doivent être spécifiés et répondre aux normes Codex. Des preuves scientifiques résultant de travaux de recherche indépendants doivent démontrer que leur emploi est sans danger pour les nourrissons et les enfants en bas âge. Dans le cas contraire, des précautions seront prises jusqu'à ce que les preuves soient apportées.

**3.8.2.** Supprimer "le cas échéant" et ajouter "et doivent être étiquetés pour un emploi après l'âge de 16 mois".

**Réinsérer la section 3.8.3.** Les produits contenant du cacao doivent être utilisés seulement après l'âge de 12 mois.

SUIVANT LA DECISION EXPRIMEE AU PARAGRAPHE 116 DU RAPPORT 2003 DU CCNFSU, ENCA SOUMET SA COMPILATION DE DONNEES SCIENTIFIQUES POUR DONNER LES RAISONS POUR LESQUELLES ENCA DEMANDE QUE LE CACAO SOIT PERMIS COMME INGREDIENT UNIQUEMENT A PARTIR DE L'AGE DE 12 MOIS OU MEME PLUS TARD.

### LES NOURRISSONS ET LE CACAO

Une recherche dans la banque de données Medline a montré qu'il existe une littérature abondante sur l'ingestion du cacao et ses principales substances actives, à savoir la méthylxanthine, la théobromine et la caféine, qui influencent le système nerveux central des souris, des rats, des chevaux de course et des lévriers de course. Les effets détectés des substances actives sont les suivants :

- ✓ La théobromine a inhibé la prise de poids chez les rats. Les cellules de Sertoli dans les testicules semblent être la cible principale de la toxicité de la théobromine. (1)
- ✓ Les réactions d'évitement ont diminué tandis que l'ambulation augmentait chez les souris. (2)
- ✓ Vacuolation dans les cellules de Sertoli, déformations des spermatozoïdes et altérations de la structure des testicules (3).
- ✓ Diminution de la longueur relative des extrémités et diminution du facteur de croissance endothélial vasculaire des os chez la descendance des souris. (4)

En ce qui concerne les études sur les humains, un nombre moins élevé de documents a été publié, mais les conclusions peuvent susciter certaines inquiétudes quant à l'exposition des nourrissons en bas âge à cet ingrédient qui affecte le système nerveux central.

**Nous n'avons pas trouvé un seul document qui démontre l'innocuité du cacao utilisé dans les produits alimentaires pour nourrissons et enfants en bas âge.** Nous citons ici quelques extraits de ces publications :

- ✓ Les résultats suggèrent qu'une portion diététique ordinaire de chocolat peut produire des niveaux de plasma discernables dans le comportement. (5)
- ✓ Une portion normale de chocolat exerce des effets psychopharmacologiques. (6)
- ✓ Le document conclut par un appel à la prudence dans l'emploi de la caféine et de la théobromine dans l'attente d'études plus poussées et complètes. (7)

(1) Wang Y Theobromine toxicity on Sertoli cells... Toxicol Lett 1994

(2) Kuribari H Behavioral effects of cocoa and its main active compound theobromine... 1992

(3) Wang Y Reproductive toxicity of theobromine and cocoa extracts in male rats Reprod Toxicol 1992

(4) Skopinski P Chocolate feeding of pregnant mice ... Pol J Vet Sci 2003

(5) Mumford GK Absorption rate of methylxanthines... Eur J Clin Pharmacol 1996

(6) Skopinski P Methylxanthines are the psycho-pharmacological active constituents of chocolate Psychopharmacology 2004

(7) Eteng MU Recent advances in caffeine and theobromine toxicities; a review Plant Foods Hum Nutr 1997

#### 4. Additifs alimentaires

Cette section devrait être aussi courte que possible pour protéger les nourrissons et les enfants en bas âge contre l'exposition à une large gamme d'additifs.

Nous nous félicitons de ce que cette section ne contient pas d'aromatisants synthétiques admis qui ne devraient pas être permis étant donné qu'ils peuvent causer des réactions allergiques et inciter les enfants à préférer les aromatisants synthétiques.

#### 4.7. Épaississants

Supprimer tous les épaississants vu qu'ils ont une faible valeur nutritionnelle.

Étant donné qu'il s'agit d'un produit à base de céréales, ce sont elles qui doivent servir d'épaississants, et non pas des épaississants de faible valeur nutritionnelle.

#### 5. Contaminants

On devrait appliquer ici les valeurs maximales établies dans la directive de la Commission européenne, étant donné qu'elle offre la meilleure protection réalisable des nourrissons et enfants en bas âge contre l'ingestion de pesticides et d'autres résidus de contaminants.

#### 6. Hygiène

Étant donné que la présence de l'*Enterobacter sakazakii* vient d'être détectée dans les aliments à base de céréales de la catégorie 2.1.2, il convient d'élaborer des mesures spécifiques d'hygiène et d'inclure les informations à l'intention des responsables du nourrisson dans les dispositions d'étiquetage des produits de la catégorie 2.1.2.

## 8. Étiquetage

**8.1.1.** Il faut remplacer la dernière phrase du premier paragraphe comme suit : « L'étiquette ne comportera ni images ni textes qui idéalisent ou suggèrent un âge inapproprié pour l'introduction de ces produits. (cf. section 8.1.2 concernant l'emploi de pictogrammes dans les instructions de préparation). »

Supprimer la dernière phrase de la section 8.1.1, vu que les allégations relatives à la nutrition peuvent dissuader les parents d'alimenter leurs nourrissons avec des aliments indigènes sains consommés par la famille. La promotion d'aliments préemballés pour nourrissons peut imposer une charge économique excessive aux familles en les appauvrissant davantage et en aggravant le risque de malnutrition pour les autres membres de la famille.

*L'Assemblée mondiale de la Santé a insisté à plusieurs reprises sur les moyens de réduire la mortalité des nourrissons et enfants en bas âge : "...en assurant l'allaitement maternel exclusif pendant les six premiers mois de la vie et en apportant une alimentation complémentaire adéquate du point de vue nutritionnel et sûre par l'introduction d'aliments produits localement, sains et en quantité suffisante alors que l'allaitement est poursuivi jusqu'à l'âge de deux ans ou au-delà." (Résolution WHA 54.2, mai 2001). (Note du traducteur : La citation est tirée en réalité de la Stratégie mondiale pour l'alimentation du nourrisson et du jeune enfant.)*

**8.1.2** Ajouter la phrase suivante : « Des pictogrammes expliquant le mode d'emploi complet doivent être ajoutés aux instructions écrites de préparation. »

### 8.1.3

Ajouter le texte suivant pour lire :

L'emploi ou l'adjonction d'ingrédients génétiquement modifiés sera indiqué clairement sur l'étiquette.

*Il est préférable de ne pas les permettre. S'ils sont permis, la déclaration ci-dessus est nécessaire.*

## 8.3 Liste des ingrédients

**8.3.1** Ajouter les mots "la face extérieure de". « La face extérieure de l'étiquette doit comporter la liste complète des ingrédients.... »

*Toutes les informations d'importance vitale doivent être à la disposition des parents au point de vente. Ils ne doivent pas être obligés d'acheter un produit pour pouvoir lire la liste des ingrédients.*

## 8.6. Mode d'emploi

**8.6.1.** Supprimer "ou sur le prospectus joint au produit" parce que les informations destinées à l'acheteur doivent être disponibles avant l'achat pour pouvoir choisir le produit en toute connaissance de cause. Cette information doit être disponible pour les diverses personnes qui sont responsables du nourrisson et qui préparent le produit contenu dans l'emballage. Par conséquent, les instructions de préparation devront se trouver sur la face extérieure de l'étiquette.

**8.6.2.** Ajouter "lait maternel" aux liquides qui doivent être mélangés avec le produit sec, comme le pratiquent les mères.

**8.6.4.** Nous sommes favorables au libellé actuel des 2 premières lignes et demandons la suppression du reste de la section. Si le reste de la section n'est pas supprimée, il faudra ajouter les termes "**indépendant**" ou "**libre de toute influence commerciale**" après le terme "*agent sanitaire*".

Si l'on choisit d'utiliser le terme "indépendant", il faudra le définir.

Il faudra aussi inclure la déclaration suivante :

Avis important : Ce produit n'est pas stérilisé, jetez les restes pour protéger les nourrissons des risques pour la santé.



### 8.6.5 Section supplémentaire à ajouter

Avis important :

Pour garantir la nutrition et la santé optimales du nourrisson, l'allaitement au sein doit se poursuivre conjointement à l'administration de cet aliment.

Cette phrase est une sauvegarde importante qui garantit que ces produits ne remplacent pas le lait maternel.

## IACFO - International Association of Consumer Food Organisations

L'IACFO adhère à toutes les observations formulées par IBFAN sur la présente norme.

## IBFAN – International Baby Food Action Network

### 1. Champ d'application

IBFAN est favorable au texte tel qu'il est écrit, mais propose deux modifications pour une meilleure clarté :

**Supprimer** la phrase commençant à la deuxième ligne, **en tenant compte des besoins nutritionnels individuels des nourrissons**. (Voir Alinorm)  
**Réintégrer et WHA 55.25 (2002)** et modifier pour lire :

*La présente norme vise les aliments transformés à base de céréales destinés à l'alimentation des nourrissons à titre de complément généralement à partir de l'âge de 6 mois, et à l'alimentation des enfants en bas âge en tant qu'élément d'un régime progressivement diversifié, conformément à la Stratégie mondiale pour l'alimentation des nourrissons et des enfants en bas âge et aux résolutions **consécutives** de l'Assemblée mondiale de la Santé, **notamment les résolutions** WHA 54.2 (2001) **et WHA 55.25 (2002)**.*

#### Justification :

Les besoins nutritionnels individuels ne peuvent pas être pris en considération dans une norme internationale.

La présente norme Codex doit prêter une attention particulière à toutes les résolutions de l'AMS à ce sujet afin de rester en harmonie avec l'évolution du marché et des connaissances scientifiques. Des démarches doivent être entreprises pour garantir que des révisions sont faites dès qu'une mesure importante de santé publique concernant l'alimentation des nourrissons et des enfants en bas âge est adoptée par l'AMS.

**Il est extrêmement important de conserver la référence à la résolution WHA 55.25 vu qu'elle contient la clause suivante :**

“[VEILLER A CE QUE] L'INTRODUCTION D'INTERVENTIONS CONCERNANT LA FOURNITURE DE MICRONUTRIMENTS ET LA COMMERCIALISATION DE SUPPLÉMENTS NUTRITIONNELS NE CONDUISSENT PAS AU REMPLACEMENT DE L'ALLAITEMENT MATERNEL EXCLUSIF ET DE L'ALIMENTATION COMPLÉMENTAIRE OPTIMALE OU A UN AFFAIBLISSEMENT DU SOUTIEN EN FAVEUR DE LEUR PRATIQUE DURABLE” (WHA 55.25, MAI 2002).

### 2. Description

**Remplacer "25 %" par "75 %".**

#### Jusitfication :

*Un aliment complémentaire qualifié "à base de céréales" doit contenir plus de 25 % de céréales. Cette modification rendrait la description cohérente avec la composition essentielle comme définie dans la section 3.1.1 qui déclare que le produit peut contenir des légumineuses, des racines amylicées et des graines d'oléagineux en « faibles proportions ». Les proportions des autres ingrédients ne peuvent être faibles que si la proportion de céréales est plus élevée. De plus, si un produit est qualifié d'« aliment céréalier », une teneur en céréales aussi basse que 25 % pourrait induire en erreur les parents.*

*La description du produit doit spécifier le degré d'usinage. Les grains de céréales perdent une grande partie de leur avantage nutritionnel si le produit ne contient que l'endosperme amylacé, sans le germe.*

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

#### 3.1 Composition essentielle

##### 3.1.1

Remplacer le terme "**produits**" par "**grains**" et ajouter "**qui devront constituer au moins 75 pour cent sur la base du poids sec**".

Modifier pour lire :

*Les quatre types de produits définis ci-dessus (2.1.1-2.1.4) sont préparés essentiellement à partir d'un ou plusieurs **grains** céréaliers moulus, tels que blé, riz, orge, avoine, seigle, maïs, millet, sorgho et sarrasin **qui devront constituer au moins 75 pour cent sur la base du poids sec**. Ils peuvent aussi contenir des légumineuses (légumes secs), des racines amylacées (telles que l'arrow-root, les ignames et le manioc) ou des tiges amylacées ou des graines d'oléagineux en faibles proportions.*

#### 3.4. Glucides

##### 3.4.1 et 3.4.2

Supprimer : "miel".

**Justification :**

*L'incorporation de miel présente des risques supplémentaires de contamination microbienne de ces produits auxquels les nourrissons ne doivent pas être exposés.*

**Réduire** les quantités de sucres ajoutés ( ?) à 3,8 g/100 kcal et 4,2 g/100 kcal.

**Justification :**

*La teneur en sucre doit être plus basse. Dans les deux cas les quantités de sucres ajoutés ne doivent pas être aussi élevées que 30 % environ des calories totales. L'OMS recommande que les apports de sucres raffinés ajoutés soient inférieurs à 10 % des calories totales consommées. Les préférences de goût sont un comportement appris et les teneurs élevées de 7,5 g/100 kcal et 8,4 g/100 kcal peuvent favoriser une préférence pour les aliments sucrés.*

#### 3.6. Sels minéraux

##### 3.6.1.

La teneur en sodium doit être plus basse.

**Justification :**

Les enfants pourraient prendre goût aux aliments salés et les préférer.

#### 3.8 Ingrédients facultatifs

##### 3.8.1.

Modifier le texte comme suit :

Outre les ingrédients énumérés à la section 3.1, d'autres ingrédients **spécifiés** et adaptés aux nourrissons de plus de six mois et aux enfants en bas âge peuvent être utilisés. **Les ingrédients spécifiés qui sont autorisés doivent répondre aux normes Codex. Des preuves scientifiques résultant de travaux de recherche indépendants et systématiquement vérifiés doivent démontrer que leur emploi est sans danger pour les nourrissons. La présente norme doit être révisée à la première occasion aux fins d'incorporation des nouveaux ingrédients spécifiés. Les quantités minimales et maximales doivent être déclarées pour chaque ingrédient facultatif autorisé.**

**Justification :**

*Quel est l'intérêt d'avoir une "norme" si elle permet l'incorporation d'ingrédients facultatifs non spécifiés ?*

### 3.8.2.

**Supprimer “le cas échéant” et ajouter la phrase : Si le miel et le sirop d’érable sont présents dans le produit, l’étiquette doit mentionner que l’emploi est prévu à partir de l’âge de 12 mois.**

**Justification :**

Si ces ingrédients sont présents, l’aliment peut être contaminé et ne pas être approprié à la consommation par des nourrissons et enfants en bas âge. Pour éliminer tout risque de contamination il est préférable d’interdire ces ingrédients comme édulcorants dans les aliments destinés aux nourrissons âgés de moins de 12 mois.

**Si le cacao est présent dans le produit, l’étiquette doit mentionner que l’emploi est prévu à partir de l’âge de 12 mois.**

**Justification :**

IBFAN est très préoccupé pour de nombreuses raisons par l’incorporation de cacao dans les aliments céréaliers pour nourrissons et enfants en bas âge. Les aliments céréaliers contenant du cacao sont en général très sucrés et présentent donc le risque de susciter des préférences alimentaires en faveur du chocolat et d’autres aliments sucrés. La Stratégie mondiale de l’OMS pour l’alimentation, l’exercice physique et la santé admet que la consommation de sucre dans l’alimentation d’un individu ne devrait pas dépasser 10 % des calories totales pour réduire l’incidence de l’obésité, des maladies cardiovasculaires et du diabète. Ces maladies chroniques liées à l’alimentation prévalent dans les pays industrialisés et émergent dans les pays en développement.

L’incorporation de cacao dans les aliments céréaliers pour nourrissons et enfants en bas âge peut aussi renforcer l’allergénicité de ces aliments.

Le cacao et les aliments à base de céréales pour nourrissons et enfants en bas âge avec une teneur élevée en sucre ont un faible ratio éléments nutritifs/calories. Toutefois, la commercialisation de ces produits à destination des jeunes enfants se fait de manière agressive, à un moment où le statut nutritionnel devrait être optimal pour permettre d’atteindre le plus haut niveau possible de croissance, de développement et de santé.

Il existe une littérature abondante sur l’ingestion du cacao et ses principales substances actives, à savoir la méthylxanthine, la théobromine et la caféine, qui influencent le système nerveux central des souris, des rats, des chevaux de course et des lévriers de course. Les effets détectés des substances actives sont les suivants :

- ✓ La théobromine a inhibé la prise de poids chez les rats. Les cellules de Sertoli dans les testicules semblent être la cible principale de la toxicité de la théobromine. (1)
- ✓ Les réactions d’évitement ont diminué tandis que l’ambulation augmentait chez les souris. (2)
- ✓ Vacuolation dans les cellules de Sertoli, déformations des spermatozoïdes et altérations de la structure des testicules (3).
- ✓ Diminution de la longueur relative des extrémités et diminution du facteur de croissance endothélial vasculaire des os chez la descendance des souris. (4)

En ce qui concerne les études sur les humains, un nombre moins élevé de documents a été publié, mais les conclusions peuvent susciter certaines inquiétudes quant à l’exposition des nourrissons en bas âge à cet ingrédient qui affecte le système nerveux central. **Nous n’avons pas trouvé un seul document qui démontre l’innocuité du cacao utilisé dans les produits alimentaires pour nourrissons et enfants en bas âge.** Nous citons ici quelques extraits de ces publications :

- ✓ Les résultats suggèrent qu’une portion diététique ordinaire de chocolat peut produire des niveaux de plasma discernables dans le comportement. (5)
- ✓ Une portion normale de chocolat exerce des effets psychopharmacologiques. (6)
- ✓ Le document conclut par un appel à la prudence dans l’emploi de la caféine et de la théobromine dans l’attente d’études plus poussées et complètes. (7)

### 3.9.1

**Modifier** le libellé comme suit :

Tous les ingrédients, y compris les ingrédients facultatifs **permis et spécifiés**, doivent être propres, sains, adaptés et de bonne qualité.

#### 4. Additifs alimentaires

##### 4.4 Aromatisants

Supprimer la référence aux aromatisants.

##### Justification :

*Les aromatisants ne doivent pas être autorisés puisqu'ils peuvent causer des réactions allergiques et habituer les enfants au goût des aromatisants synthétiques au lieu du vrai goût des aliments.*

##### 4.7 Épaississants

**Supprimer** tous les épaississants à faible valeur nutritionnelle.

##### Justification :

Etant donné qu'il s'agit d'un produit à base de céréales, l'épaississement doit provenir des céréales et non pas d'épaississants ajoutés.

#### 5. Contaminants

##### 5.1 Résidus de pesticides

**Reformuler** comme suit :

Le produit doit être préparé avec un soin particulier selon de bonnes pratiques de fabrication, de manière que les résidus des pesticides qui peuvent être nécessaires pendant la production, l'entreposage ou la transformation des matières premières ou de l'ingrédient du produit fini disparaissent ou, en cas d'impossibilité technique, ~~soient éliminés le plus vite possible~~ **ne dépassent pas une quantité maximale de 0,01 mg/kg pour chacune des substances présentes dans le produit tel qu'il est vendu.**

##### Justification :

*La présente norme devrait prévoir une quantité maximale admissible de pesticides et ne doit pas se contenter de formules vagues comme le texte actuel : « soient éliminés le plus vite possible ». On a trouvé 200 pesticides connus dans les aliments pour nourrissons. Si les quantités maximales admissibles ne sont pas spécifiées pour chaque pesticide, la charge cumulative en pesticides n'est pas connue et peut présenter un risque de santé pour les nourrissons et enfants en bas âge. Les enfants sont exposés aujourd'hui à plus de 50 000 produits chimiques synthétiques à haut volume de production. Les enfants en bas âge sont extrêmement vulnérables à l'exposition aux pesticides et certains cancers ont été mis en relation avec leur présence dans les aliments.*

*Les valeurs maximales prévues dans la directive de la Commission européenne concernant les préparations à base de céréales et les aliments pour bébés destinés aux nourrissons et enfants en bas âge<sup>1</sup> peuvent être appliquées ici, car elles offrent une protection réalisable des nourrissons et enfants en bas âge contre l'ingestion de pesticides.*

#### 6. Hygiène

**Reformuler** comme suit :

~~Il est recommandé de préparer et de manipuler les~~ Les produits visés par les dispositions de cette norme **seront** préparés et manipulés conformément aux sections appropriées du Code d'usages international recommandé - Principes généraux d'hygiène alimentaire (CAC/RCP 1-1969, Rév. 3-1997) et d'autres textes du Codex pertinents tels que les codes d'usages en matière d'hygiène et d'autres codes d'usages.

##### Justification :

*La disposition stipulant que le produit sera fabriqué conformément à ces codes d'usages est plus contraignante qu'une recommandation dans ce sens.*

---

<sup>1</sup> Directive de la Commission 96/5/CE concernant les aliments à base de céréales et les aliments pour bébés destinés aux nourrissons et enfants en bas âge, amendée par la Directive de la Commission 1998/36/CE, la Directive de la Commission 1999/39/CE et la Directive de la Commission 2003/13/CE.

*La présence du pathogène Enterobacter sakazakii ayant été décelée dans des aliments à base de céréales, complétés par des préparations en poudre, des mesures d'hygiène devraient être prises pendant le processus de fabrication et des avertissements ajoutés aux étiquettes pour informer les personnes responsables de l'enfant des risques de contamination microbienne relatives à ces produits.*

## 8. Étiquetage

### 8.1.1.

**Remplacer le premier paragraphe par** le texte suivant :

*“ Les allégations relatives à la nutrition et à la santé ne seront pas autorisées pour les produits couverts par les dispositions de la présente norme. L'étiquette ne comportera ni images NI TEXTE – ni sur l'étiquette ni dans le nom du produit – suggérant ou idéalisant un avantage pour la santé, un produit, ou suggérant un âge inadéquat pour l'introduction de tels produits. Les textes suggérant que le produit est similaire au lait maternel ne doivent pas être autorisés.*

Si le texte actuel est gardé en faisant référence à la Norme générale Codex, la dernière phrase sera modifiée par l'ajout des termes **“et de texte” pour lire :**

*“.....les autorités nationales peuvent limiter encore davantage l'utilisation de matériel illustré **et de texte.**”*

**SUPPRIMER :** ~~*“Les allégations relatives à la nutrition doivent être autorisées pour les aliments pour nourrissons et enfants en bas âge si elles ont été démontrées par des études rigoureuses selon des normes scientifiques appropriées.”*~~

#### **Justification :**

*Aucune preuve scientifique ou aucun argument logique n'a été avancé pour justifier le retrait de la clause qui empêchait le produit d'être présenté (par le texte ou l'image) comme convenant à un âge inadéquat. **Ce texte doit être rétabli.***

*Les allégations relatives à la santé et à la nutrition sous forme de texte sont capables de faire croire aux parents que ces produits offrent un avantage nutritionnel sur les aliments indigènes sains consommés par la famille. Les allégations peuvent avoir pour résultat d'exposer les nourrissons et les enfants en bas âge au risque de carences nutritionnelles dues à des ingestions excessives de sucre, d'autres ingrédients alimentaires à faible teneur en éléments nutritifs, d'additifs alimentaires et de contaminants qui sont présents dans beaucoup de ces produits. Les allégations peuvent également conduire à une complémentation précoce du lait maternel et compromettre gravement les besoins nutritionnels et immunologiques des nourrissons.*

*Les allégations relatives à la nutrition sont des instruments de marketing qui sont contraires aux buts et à l'esprit du Code international de commercialisation des substituts du lait maternel et des résolutions consécutives pertinentes de l'Assemblée mondiale de la Santé. Même si nous approuvons les clauses de la section 3.10.1 concernant la taille des particules et l'alimentation à la cuiller, il est probable que l'impact publicitaire des allégations persuadera les personnes responsables de l'enfant d'utiliser ces produits de manière inadéquate et augmentera le risque que les aliments à base de céréales soient administrés au biberon et utilisés comme substituts du lait maternel à un âge trop précoce, en portant ainsi préjudice à la période optimale de l'allaitement maternel exclusif. La promotion au moyen d'allégations relatives à la nutrition d'aliments traités préemballés pour nourrissons détériorera la confiance dans des aliments indigènes sains consommés par la famille, paupérisera davantage les familles et accroîtra les risques de malnutrition.*

*L'Assemblée mondiale de la Santé soutient l'emploi des aliments indigènes. Elle a insisté à plusieurs reprises sur le fait que la mortalité infantile pouvait être réduite en **“assurant l'allaitement maternel exclusif pendant les six premiers mois de la vie et en apportant une alimentation complémentaire adéquate du point de vue nutritionnel et sûre par l'introduction d'aliments produits localement, sains et en quantité suffisante alors que l'allaitement est poursuivi jusqu'à l'âge de deux ans ou au-delà.”** (Résolution WHA 54.2, mai 2001).*

*L'Assemblée a appelé aussi "à veiller à ce que l'introduction d'interventions concernant la fourniture de micronutriments et la commercialisation de compléments nutritionnels ne conduisent pas au remplacement de l'allaitement maternel exclusif et de l'alimentation complémentaire optimale ou à un affaiblissement du soutien en faveur de leur pratique durable" (Résolution WHA 55.25, mai 2002).*

*Les allégations relatives à la nutrition et à la santé ne sont pas la même chose que l'information nutritionnelle (qui est essentielle) et sont destinées à créer un avantage apparent ou à "idéaler" les aliments commercialisés pour nourrissons et enfants en bas âge par rapport aux aliments indigènes. Vu que les allégations relatives à la nutrition et à la santé ne sont pas autorisées pour les préparations pour nourrissons, elles ne doivent pas être permises non plus pour tout autre aliment destiné aux nourrissons et enfants en bas âge.*

*Les articles scientifiques auxquels on a recours pour justifier les allégations sont financés et/ou rédigés invariablement par les fabricants de ces produits. C'est un risque trop élevé pour l'alimentation des nourrissons.*

*Les modifications proposées plus haut sont en conformité avec les Directives pour l'emploi des allégations relatives à la nutrition et à la santé.*

### 8.1.2

**AJOUTER** la phrase suivante : **Des pictogrammes expliquant le mode d'emploi complet doivent être ajoutés aux instructions écrites de préparation.**

### 8.1.3

**Ajouter** le texte suivant pour lire :

L'emploi ou l'adjonction d'ingrédients génétiquement modifiés sera indiqué clairement sur l'étiquette.

#### **Justification :**

*Il est préférable de ne pas permettre les ingrédients alimentaires génétiquement modifiés. S'ils sont permis, la déclaration ci-dessus est nécessaire.*

## 8.3 Liste des ingrédients

### 8.3.1

**Ajouter** les mots "**la face extérieure de**".

La **face extérieure** de l'étiquette doit comporter la liste complète des ingrédients ....

#### **Justification :**

*Toutes les informations d'importance vitale doivent être à la disposition des parents au point de vente. Ils ne doivent pas être obligés d'acheter un produit pour pouvoir lire la liste des ingrédients.*

## 8.6. Mode d'emploi

### 8.6.1.

**Supprimer** les mots "**ou sur le prospectus joint au produit**". Les informations destinées à l'acheteur doivent être disponibles avant l'achat pour pouvoir choisir le produit en toute connaissance de cause.

### 8.6.2.

**Ajouter** les mots "lait maternel" aux liquides qui doivent être mélangés avec le produit sec, pour lire : "...les instructions figurant sur l'étiquette doivent préciser « A diluer ou mélanger avec du **lait maternel** ou une préparation pour nourrissons, mais pas avec de l'eau".

**8.6.4.** Nous sommes favorables au libellé actuel des 2 premières lignes et demandons la suppression du reste de la section. Si le reste de la section n'est pas supprimée, il faudra ajouter les termes "**indépendant**" ou "**libre de toute influence commerciale**" après le terme "**agent sanitaire**".

Si l'on utilise le terme "**indépendant**", il faut le définir comme étant libre de toute influence commerciale.

Inclure la déclaration suivante :

Avis important : Ce produit n'est pas stérilisé, jetez les restes pour protéger les nourrissons des risques pour la santé.

### 8.6.5

Ajouter une section 8.6.5 :

**“L'étiquette doit mentionner la déclaration suivante : « Avis important :**

**Pour garantir la nutrition et la santé optimales du nourrisson, l'allaitement au sein doit se poursuivre conjointement à l'alimentation de complément ».”**

#### Justification :

*Les parents doivent être avisés que l'introduction de l'alimentation de complément n'implique pas l'arrêt de l'allaitement maternel. Le lait maternel continue d'être la source la plus importante de nutrition après l'âge de six mois. L'OMS et UNICEF encouragent les mères à allaiter leurs enfants pendant deux ans et plus.*

## ISDI – International Special Dietary Foods Industries

N.B. : Il est nécessaire de garder la cohérence sur la manière d'exprimer l'énergie pour être en conformité avec la Norme pour les préparations pour nourrissons ; ISDI propose d'exprimer toutes les valeurs énergétiques en kcal (kJ).

PROPOSITION ISDI	JUSTIFICATION
<p><b><u>2. DESCRIPTION</u></b> Les aliments transformés à base de céréales sont préparés <del>essentiellement</del> à partir d'une ou de plusieurs céréales usinées, qui devraient constituer au moins 25 % du mélange final sur la base du poids sec.</p>	<p><u>Supprimer</u> le terme “essentiellement”. <u>Justification</u> : Il existe d'autres ingrédients très nutritifs tels que le lait et les légumes secs qui peuvent être utilisés dans ces produits.</p>
<p><b><u>3.1. Composition essentielle</u></b> <b>3.1.1</b> Les quatre types de produits définis ci-dessus (2.1.1-2.1.4) sont préparés <del>essentiellement</del> à partir d'un ou plusieurs produits céréaliers moulus, tels que blé, riz, orge, avoine, seigle, maïs, millet, sorgho et sarrasin, <b>légumineuses (légumes secs), ou graines d'oléagineux</b>. Ils peuvent aussi contenir <del>des légumineuses (légumes secs)</del>, des racines amyliacées (telles que l'arrow-root, les ignames et le manioc) ou des tiges amyliacées <del>ou des graines d'oléagineux</del> en faibles proportions.</p>	<p><u>Supprimer</u> le terme “essentiellement”. <u>Justification</u> : Il existe d'autres ingrédients très nutritifs tels que le lait et les légumes secs qui peuvent être utilisés dans ces produits.</p> <p><u>Déplacer</u> les termes “légumineuses (légumes secs), ou graines d'oléagineux”.</p> <p><u>Justification</u> : Les légumineuses et les légumes secs, tels que le soja, sont des ingrédients à haute teneur protéique et par conséquent des sources précieuses de nutrition. Du reste, la présente norme a toujours visé les légumineuses dès le départ et il devrait en rester ainsi.</p>
<p><b><u>3.4 Glucides</u></b> <b>3.4.2</b> En cas d'adjonction de sucrose, de fructose, de glucose, de sirop de glucose ou de miel aux produits mentionnés à la section 2.1.2 : - la quantité de glucides ajoutés provenant de ces sources ne doit pas dépasser <del>2</del> <b>1,2</b> g/100 kJ (<del>8,4</del> <b>5</b> g/100 kcal) ;</p>	<p><u>Remplacer</u> “2” par “1,2”. <u>Justification</u> : La proposition originelle pour cette section se basait sur la Directive européenne qui indique une quantité de 1,2 g/100 kJ. Il semble y avoir une erreur typographique dans Alinorm.</p>
<p><b><u>3.8 Ingrédients facultatifs</u></b> <b>3.8.1</b> Outre les ingrédients énumérés à la section 3.1, d'autres ingrédients adaptés aux nourrissons de plus de six mois <b>ou tel qu'approprié</b> et aux enfants en bas âge peuvent être utilisés</p>	<p><u>Ajouter</u> “ou tel qu'approprié”. <u>Justification</u> : Cette section devient plus conforme au champ d'application de la présente norme</p>
<p><b><u>3.8.3 Seules les cultures produisant de l'acide lactique L(+) peuvent être utilisées.</u></b></p>	<p><u>Ajouter</u> une nouvelle disposition. <u>Justification</u> : Conformité avec la Norme pour les</p>

<p><b>3.9. Facteurs de qualité</b> 3.9.1 Tous les ingrédients, <del>y compris les ingrédients facultatifs</del>, doivent être propres, sains, adaptés et de bonne qualité.</p>	<p>préparations pour nourrissons.</p> <p><u>Supprimer</u> “y compris les ingrédients facultatifs”. <u>Justification</u> : Déjà couvert par le libellé “tous les ingrédients”.</p>
<p><b>4. ADDITIFS ALIMENTAIRES</b> <b>4.2 Ajusteurs du pH</b> <b>4.2.4 Demande</b> pour les cultures produisant de l'acide lactique L(+) aux BPF<sup>3</sup></p>	<p>ISDI soutient cette demande. <u>Justification</u> : Les cultures sont le moyen naturel pour réduire le pH. Elles réduisent le risque de contamination par les bactéries indésirables, donnent du goût et ont été utilisées longtemps sans danger comme acidifiants. Elles sont admises par la Norme Codex Standard pour les préparations pour nourrissons et par la législation européenne dans les aliments destinés aux nourrissons et enfants en bas âge.</p>
<p><b>4.10 Principe du transfert des additifs alimentaires</b> <del>Aucun additif alimentaire ne doit être présent à la suite d'un transfert à partir des matières premières ou d'autres ingrédients, à l'exception :</del> <del>(a) des additifs alimentaires mentionnés aux sections 4.1 à 4.9 de la présente norme dans les limites des concentrations maximales stipulées dans la norme ; et</del> <del>(b) [des substances supports mentionnées dans la liste consultative des composés vitaminiques utilisables dans les aliments pour nourrissons et enfants en bas âge, dans les limites des concentrations maximales stipulées dans cette liste.]</del></p> <p><b>La Section 3 du “Principe relatif au transfert des additifs alimentaires dans les denrées alimentaires” figurant dans le Volume 1 du Codex Alimentarius est applicable.</b></p>	<p><u>Supprimer</u> la disposition proposée et garder le libellé de la norme Codex en vigueur. <u>Justification</u> : Il n'y a pas de raison pour ne pas appliquer le principe du transfert à ces produits s'ils sont élaborés conformément aux bonnes pratiques de fabrication.</p>
<p><b>8. ETIQUETAGE</b> <b>(actuel) 8.1.1</b> 8.1.1 Sont applicables pour la présente norme, les dispositions de la Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CODEX STAN 1-1985 (Rév. 1-1991), Volume 1 du Codex Alimentarius), les Directives du Codex concernant l'étiquetage nutritionnel (CAC/GL 2-1985 (Rév. 1-1993) et les Directives pour l'emploi des allégations relatives à la nutrition et à la santé. En faisant spécifiquement référence à la section 7 de la Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées, les autorités nationales peuvent limiter encore davantage l'utilisation de matériel illustré.</p> <p>Les allégations relatives à la nutrition <b>et à la santé</b> doivent être autorisées pour les aliments pour nourrissons et enfants en bas âge si elles ont été démontrées par des études rigoureuses selon des normes scientifiques appropriées.</p>	<p><u>Ajouter</u> “et à la santé”. <u>Justification</u> : Il est de la plus grande importance de pouvoir communiquer des informations sur les propriétés diététiques des préparations pour nourrissons pour les raisons suivantes :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Les allégations expliquent les caractéristiques nutritionnelles spécifiques de ces aliments et attirent l'attention des parents et des responsables du nourrisson sur le fait qu'ils conviennent au bébé.</b></li> <li>• <b>L'interdiction des allégations relatives à la santé pour ces aliments encouragerait la consommation d'aliments ordinaires, vu que ces derniers peuvent faire l'objet d'allégations. Toutefois, étant donné que les aliments ordinaires ne sont pas adaptés nutritionnellement aux besoins des nourrissons et des enfants en bas âge, un tel changement pourrait mettre en danger la santé de cette population vulnérable.</b></li> </ul>



<i>(La traduction de nutrition claims par allégations relatives à la santé dans la version française est vraisemblablement une faute d'inattention, n.d.t.)</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Les dispositions assurant une utilisation appropriée des allégations concernant les aliments diététiques ou de régime ont déjà été détaillées dans la section 3.1 de la norme Codex STAN 146-1985).</b></li> </ul>
<p><b>8.1.2 Nom de l'aliment</b>  <del>Toute indication requise sur l'étiquette devra être formulée dans la ou les langue(s) appropriée(s), selon le pays où le produit est vendu.</del></p>	<p><u>Supprimer</u> cette section.  <u>Justification</u> : Cette disposition est couverte de manière adéquate dans la section 8 de la norme CODEX 146-1985 et dans la section 8.2 de la Norme générale (CODEX STAN 1-1985).</p>
<p><b>8.5 Datage et instructions d'entreposage</b>  <b>8.5.3.</b> <del>Dans la mesure du possible, les instructions d'entreposage doivent figurer à proximité immédiate de la date de péremption.</del></p>	<p><u>Supprimer</u> cette section.  <u>Justification</u> : Ce type de disposition est décrit en détail dans la Norme générale pour les mentions d'étiquetage et les allégations concernant les aliments diététiques ou de régime préemballés (CODEX STAN 146-1985) et n'est pas nécessaire ici.</p>
<p><b>8.6 Mode d'emploi</b>  <b>8.6.2.</b> Pour les produits visés au point 2.1.1, les instructions figurant sur l'étiquette doivent préciser « À diluer ou mélanger avec du lait ou une préparation pour nourrissons, mais pas <b>seulement</b> avec de l'eau » ou une mention équivalente.</p>	<p><u>Ajouter</u> "seulement".  <u>Justification</u> : L'eau est utilisée pour la reconstitution de préparations destinées aux nourrissons qui figurent parmi les liquides nutritifs recommandés pour la dilution de céréales.</p>
<p><b>8.6.3.</b>  <del>[Si le produit est constitué d'ingrédients ou d'additifs alimentaires exempts de gluten, l'étiquette doit comporter la mention "exempt de gluten".]</del></p>	<p><u>Supprimer</u> cette section.  <u>Justification</u> : L'indication sur l'étiquette de la présence d'un ingrédient contenant du gluten est déjà obligatoire aux termes de la section 4.2.1.4 de la Norme CODEX STAN 1-1985. L'absence de gluten est réglementée par la Norme Codex pour les aliments exempts de gluten 118-1981 rév. 1983.</p>
<p><b>8.6.4.</b>  L'étiquette doit indiquer clairement à partir de quel âge le produit peut être utilisé <del>et préciser que l'emploi du produit n'est pas recommandé avant l'âge de 6 mois.</del> En outre, l'étiquette doit comprendre une mention selon laquelle la décision relative au moment précis où l'alimentation d'appoint pourra commencer, y compris toute exception à <del>est</del> <b>l'âge limite de six mois</b>, doit être prise en consultation avec un agent sanitaire, en fonction des besoins de croissance et de développement de chaque nourrisson. Des dispositions supplémentaires à cet égard peuvent être prises conformément à la législation du pays où le produit est vendu.</p>	<p><u>Supprimer</u> la fin de la première phrase.  <u>Justification</u> : Ce libellé est déjà couvert par le champ d'application de la présente norme. Pour refléter les constatations de la consultation d'experts de l'OMS sur "la durée optimale de l'alimentation au sein exclusive" auxquelles la résolution WHA54.2 fait référence, la section 8.6.4 doit être reformulée afin d'assurer que les besoins individuels de tous les nourrissons et enfants en bas âge soient satisfaits.</p>

## IWGA – International Wheat Gluten Association

La International Wheat Gluten Association (IWGA) souhaite renouveler sa demande déjà formulée l'année dernière de supprimer l'obligation de faire figurer la mention "exempt de gluten" sur l'étiquette telle qu'elle est formulée à la section 8.6.3 du projet de norme révisée ci-dessus.

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

La section 8.6.3 spécifie que « *si le produit est constitué d'ingrédients ou d'additifs alimentaires exempts de gluten, l'étiquette doit comporter la mention "exempt de gluten" ».*

Les aliments qui sont spécialement préparés pour répondre aux besoins diététiques des personnes présentant une intolérance au gluten sont régis par la norme Codex pour les "aliments exempts de gluten" (Codex Stan 118-1981, amendée en 1983).

Cette norme n'est pas applicable aux aliments qui, sous leur forme normale, ne contiennent pas de gluten.

La Norme générale Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées, dans sa version amendée, fournit une liste d'aliments et d'ingrédients qui sont connus pour causer une réaction d'hypersensibilité et qui doivent être toujours déclarés. En adoptant ces dispositions en 1999, la Commission du Codex Alimentarius a donné une réponse adéquate et conséquente au problème de l'allergénicité et de l'intolérance sous forme d'une mesure horizontale.

La disposition qui stipule l'obligation d'une indication supplémentaire de l'absence de gluten, dans une norme pour un aliment particulier qui n'est pas spécialement préparé pour satisfaire les besoins diététiques de personnes présentant une intolérance au gluten tel qu'il est visé par la norme Codex pour les "aliments exempts de gluten", est par conséquent superflue.

La IWGA demande donc au Comité du Codex sur la nutrition et les aliments diététiques ou de régime de supprimer la section 8.6.3 concernant l'indication de l'absence de gluten.