

C O D E X A L I M E N T A R I U S

NORMES ALIMENTAIRES INTERNATIONALES



Organisation des Nations
Unies pour l'alimentation
et l'agriculture



Organisation
mondiale de la Santé

E-mail: codex@fao.org - www.codexalimentarius.org

NORME SUR LES ALIMENTS DIVERSIFIÉS DE L'ENFANCE («BABY FOODS»)

CXS 73-1981

Adoptée en 1981. Amendée en 1983, 1985, 1987, 1989, 2017, 2023.

Amendements de 2023

Suite aux décisions prises lors de la quarante-sixième session de la Commission du Codex Alimentarius en décembre 2023, les dispositions relatives aux additifs alimentaires ont été amendées dans cette norme et ont été incluses dans la *Norme générale pour les additifs alimentaires* (NGAA) (CXS 192-1995)¹ conformément au processus d'alignement de toutes les dispositions relatives aux additifs alimentaires sur la NGAA. Des amendements ont également été apportés à la section 7 Conditionnement et à la section 9.5 Mode d'emploi.

1. CHAMP D'APPLICATION

- 1.1 Les aliments diversifiés de l'enfance («Baby foods») sont des aliments destinés essentiellement à être employés pendant la période de sevrage normale du nourrisson et aussi pour l'adaptation progressive des nourrissons et des enfants en bas âge au régime alimentaire normal. Ils peuvent être présentés soit sous une forme prête à la consommation, soit sous une forme déshydratée en vue de leur reconstitution avec de l'eau uniquement. Ils ne comprennent pas les produits visés par la *Norme pour les préparations destinées aux nourrissons et les préparations données à des fins médicales spéciales aux nourrissons* (CXS 72-1981)² ou par la *Norme pour les aliments transformés à base de céréales destinés aux nourrissons et enfants en bas âge* (CXS 74-1981)³.
- 1.2 Les aliments diversifiés de l'enfance («Baby foods») présentés sous une forme prête à la consommation sont soumis à un traitement thermique avant ou après conditionnement en récipient hermétiquement fermé, et les aliments diversifiés de l'enfance («Baby Foods») déshydratés sont traités par des procédés physiques de manière à empêcher toute détérioration dans l'un et l'autre cas.

2. DESCRIPTION

- 2.1 «**Nourrissons**»: enfants jusqu'à l'âge de 12 mois.
- 2.2 «**Enfants en bas âge**»: enfants âgés de plus de 12 mois mais de moins de trois ans.
- 2.3 «**Calorie**»: kilocalorie ou grande calorie (1 kilojoule équivaut à 0,239 kilocalorie).

3. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITÉ

3.1 Composition essentielle

- 3.1.1 Les aliments diversifiés de l'enfance («Baby foods») peuvent être préparés à partir de n'importe quelle substance nutritive appropriée utilisée, reconnue ou habituellement vendue comme article ou ingrédient alimentaire, y compris les épices.
- 3.1.2 Toute adjonction de vitamines et de sels minéraux doit être conforme à la législation du pays où le produit est vendu.
- 3.1.2.1 Les vitamines et/ou les sels minéraux ajoutés conformément à la section 3.1.2 devraient être choisis parmi les substances énumérées dans les *Listes consultatives d'éléments nutritifs utilisables dans les aliments diététiques ou de régime pour nourrissons et enfants en bas âge* (CXG 10-1979)⁴.
- 3.1.2.2 Les quantités de sodium provenant des vitamines et/ou sels minéraux d'ajout doivent être circonscrites dans les limites stipulées pour le sodium à la section 3.1.3.
- 3.1.3 La teneur totale en sodium du produit ne doit pas dépasser 200 mg de sodium par 100 g de produit prêt à la consommation et préparé conformément au mode d'emploi. L'adjonction de sel (NaCl) aux produits contenant des fruits et aux produits pour dessert à base de fruits n'est pas autorisée.

3.2 Consistance et granulométrie

- 3.2.1 Les aliments diversifiés de l'enfance («Baby foods») prêts à la consommation ont une consistance homogène ou sont réduits en très fines particules comme indiqué ci-après:
- purée** - le produit est réduit en petites particules de dimensions assez uniformes, et ne nécessite ni n'encourage la mastication avant d'être avalé;
 - junior** - le produit contient généralement des particules d'une dimension destinée à encourager les nourrissons et les enfants en bas âge à mastiquer.
- 3.2.2 Les aliments diversifiés de l'enfance («Baby foods») déshydratés ont, après reconstitution avec de l'eau ou un autre liquide approprié, une consistance et une granulométrie voisines de celles des aliments du type «purée» ou «junior» définis à la section 3.2.1.

3.3 Spécifications de pureté

Tous les ingrédients, y compris les ingrédients facultatifs, doivent être propres, de bonne qualité et sans danger, l'excédent de fibres devant être éliminé au besoin. Les ingrédients à base de poisson, de viande et de volaille doivent être pratiquement exempts de morceaux d'arêtes ou d'os.

3.4 Interdiction spécifique

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

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

4.1 Les régulateurs d'acidité, les antioxydants, les émulsifiants, les gaz d'emballage et les épaississants utilisés conformément aux tableaux I et II de la *Norme générale pour les additifs alimentaires* (CXS 192-1995)¹ dans la catégorie d'aliments 13.2 (Aliments complémentaires pour nourrissons et enfants en bas âge) peuvent être utilisés dans les aliments conformes à la présente norme.

4.2 Aromatisants

Nom de l'aromatissant	Niveau d'utilisation maximum
Extrait de vanille	Bonnes pratiques de fabrication
Éthylvanilline	70 mg/kg
Vanilline	70 mg/kg

Les aromatisants utilisés dans les produits couverts par la présente norme doivent être conformes aux *Directives pour l'emploi des aromatisants* (CXG 66-2008)⁵.

4.3 Principe du transfert

Seuls les additifs alimentaires énumérés dans la catégorie 13.2 (Aliments complémentaires pour nourrissons et enfants en bas âge) de la norme CXS 192-1995¹ peuvent être présents dans les aliments conformes à la présente norme, à la suite d'un transfert à partir d'une matière première ou d'un autre ingrédient (y compris un additif alimentaire) utilisé pour produire l'aliment, sous réserve des conditions suivantes :

- a) la quantité de l'additif alimentaire dans les matières premières ou autres ingrédients (y compris les additifs alimentaires) ne dépasse pas la limite maximale spécifiée;
- b) La denrée alimentaire dans laquelle l'additif alimentaire est transféré ne contient pas l'additif alimentaire en quantité supérieure à celle qui serait introduite par l'utilisation des matières premières ou des ingrédients dans le cadre des bonnes pratiques de fabrication, conformément aux dispositions relatives au transfert figurant dans le préambule de la norme CXS 192-1995¹.

5. CONTAMINANTS

5.1 Les produits visés par les dispositions de la présente normeⁱ 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)⁶.

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

6. HYGIÈNE

6.1 Il est recommandé de préparer et manipuler les produits couverts par les dispositions de cette norme conformément aux sections appropriées des *Principes généraux d'hygiène alimentaire* (CXC 1-1969)⁷, et d'autres documents du Codex pertinents tels que les codes d'usages en matière d'hygiène et les codes d'usages.

6.2 Les produits devraient être conformes à tout critère microbiologique établi en conformité avec les *Principes et directives pour l'établissement et l'application de critères microbiologiques relatifs aux aliments* (CXG 21-1997)⁸.

7. CONDITIONNEMENT

Le produit doit être conditionné dans des récipients qui préservent les qualités d'hygiène et les autres qualités de l'aliment. S'il est présenté sous une forme prête à la consommation, il doit être conditionné dans des récipients hermétiquement fermés.

ⁱ Précédemment CAC/RS 73-1976.

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:

- i) 80 pour cent v/v - produits dont le poids est inférieur à 150 g (5 oz);
- ii) 85 pour cent v/v - produits dont le poids est compris entre 150 et 250 g (5-8 oz); et
- iii) 90 pour cent v/v - produits pesant plus de 250 g (8 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. (voir CXS 234-1999⁹ (aliments spéciaux)).

9. ÉTIQUETAGE

Outre les dispositions de la *Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées* (CXS 1-1985)¹⁰, les dispositions spécifiques suivantes sont applicables:

9.1 Nom de l'aliment

Le produit doit être désigné par le nom du ou des ingrédients principaux ou caractérisants, accompagné d'une mention indiquant la consistance ou l'usage auquel il est destiné.

9.2 Liste des ingrédients

L'étiquette doit comporter la liste complète des ingrédients énumérés par ordre décroissant selon leur proportion; toutefois, lorsque des vitamines et des sels minéraux ont été ajoutés, ces substances doivent être énumérées dans des groupes distincts, à savoir vitamines et sels minéraux respectivement, mais il n'est pas nécessaire de les déclarer, dans ces groupes, par ordre de proportion décroissante.

Les ingrédients et les additifs alimentaires doivent être désignés par un nom spécifique. En outre, des noms de catégories appropriés pour ces ingrédients et additifs peuvent également figurer sur l'étiquette.

9.3 Déclaration de la valeur nutritive

Les renseignements d'ordre nutritionnel déclarés sur l'étiquette doivent comporter les éléments d'information ci-après indiqués dans l'ordre suivant:

- a) La valeur énergétique, exprimée en calories (kcal) et/ou en kilojoules (kJ) et le nombre de grammes de protéines, de glucides et de lipides fournis par 100 g de l'aliment tel qu'il est vendu et par portion suggérée;
- b) Outre tout autre renseignement d'ordre nutritionnel requis par la législation nationale, la quantité totale dans le produit fini de chacun des sels minéraux et vitamines ajouté en conformité de la section 3.1.2 doit être déclarée par 100 g de l'aliment ainsi que par portion suggérée.

9.4 Datage et instructions d'entreposage

La date de durabilité minimale (précédée des mots «à consommer de préférence avant») doit être indiquée en clair dans l'ordre ci-après: jour, mois, année, à l'aide de chiffres, sauf pour les produits dont la durée de conservation excède trois mois pour lesquels la mention du mois et de l'année suffiront. Le mois peut être indiqué en lettres dans les pays où cette formule ne risque pas d'induire le consommateur en erreur. Dans le cas de produits pour lesquels seule la déclaration du mois et de l'année est exigée, et dont la durée de conservation expire à la fin de l'année déclarée, on peut aussi faire figurer la mention: «fin (année déclarée)».

En plus de la date, toutes conditions particulières pour l'entreposage de l'aliment doivent être indiquées si la validité de la date en dépend.

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

9.5 Mode d'emploi

Des instructions relatives à la préparation et à l'emploi du produit, ainsi qu'à l'entreposage et à la conservation de celui-ci, avant et après ouverture du récipient, doivent figurer sur l'étiquette ou sur le prospectus.

9.6 Prescriptions complémentaires

Les produits visés par la présente norme ne sont pas des substituts du lait maternel et ne doivent pas être présentés comme tels.

10. MÉTHODES D'ÉCHANTILLONNAGE ET D'ANALYSE

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* (CXS 234-1999)⁹ se rapportant aux dispositions de cette norme.

RÉFÉRENCES BIBLIOGRAPHIQUES

¹ FAO et OMS. 1995. *Norme générale pour les additifs alimentaires*. Norme du Codex Alimentarius, n° CXS 192-1995. Commission du Codex Alimentarius. Rome.

² FAO et OMS. 1981. *Norme pour les préparations destinées aux nourrissons et les préparations données à des fins médicales spéciales aux nourrissons*. Norme du Codex Alimentarius, n° CXS 72-1981. Commission du Codex Alimentarius. Rome.

³ FAO et OMS. 1981. *Norme pour les aliments transformés à base de céréales destinés aux nourrissons et enfants en bas âge*. Norme du Codex Alimentarius, n° CXS 74-1981. Commission du Codex Alimentarius. Rome.

⁴ FAO et OMS. 1979. *Listes consultatives d'éléments nutritifs utilisables dans les aliments diététiques ou de régime pour nourrissons et enfants en bas âge*. Directive du Codex Alimentarius, n° CXG 10-1979. Commission du Codex Alimentarius. Rome.

⁵ FAO et OMS. 2008. *Directives pour l'emploi des aromatisants*. Directive du Codex Alimentarius, n° CXG 66-2008. Commission du Codex Alimentarius. Rome.

⁶ FAO et OMS. 1995. *Norme générale pour les contaminants et les toxines présents dans les produits de consommation humaine et animale*. Norme du Codex Alimentarius, n° CXS 193-1995. Commission du Codex Alimentarius. Rome.

⁷ FAO et OMS. 1969. *Principes généraux d'hygiène alimentaire*. Code d'usages du Codex Alimentarius, n° CXC 1-1969. Commission du Codex Alimentarius. Rome.

⁸ FAO et OMS. 1997. *Principes et directives pour l'établissement et l'application de critères microbiologiques relatifs aux aliments*. Directive du Codex Alimentarius, n° CXG 21-1997. Commission du Codex Alimentarius. Rome.

⁹ FAO et OMS. 1999. *Méthodes d'analyse et d'échantillonnage recommandées*. Norme du Codex Alimentarius, n° CXS 234-1999. Commission du Codex Alimentarius. Rome.

¹⁰ FAO et OMS. 1985. *Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées*. Norme du Codex Alimentarius, n° CXS 1-1985. Commission du Codex Alimentarius. Rome.