

Bases légales, réglementaires et normatives des préparations destinées aux nourrissons et enfants en bas âge.

Ecrit par ANCSEP

Date : mardi, 27 septembre 2016

Au niveau international, les législateurs furent particulièrement attentifs aux très jeunes consommateurs dans la mesure où ils constituent une cible très sensible aux contaminants divers (toxicité pour le développement nerveux et intellectuel, perturbateurs endocriniens, immuno-toxicité etc.).

Le Codex alimentarius prévoit par ex. dans la « Norme générale pour les additifs alimentaires » adoptée en 1995 et tel qu'adaptée, que le transfert d'un additif alimentaire à partir d'une matière première ou d'un ingrédient n'est pas acceptable, sauf disposition particulière, pour les préparations pour nourrissons, préparations pour enfants en bas âge et préparations destinées à des usages médicaux particuliers et pour les aliments complémentaires pour nourrissons et enfants en bas âge » (pt 4.3). La liste des additifs acceptables pour ces catégories d'aliments est restreinte et a été adoptée au cours des années 2013 à 2015.

Les aliments visés sont repris et définis plus concrètement dans la rubrique 13 de la partie II de la norme « descripteur des catégories d'aliments ».

Le Codex a aussi adopté différentes normes comme en 2006 la norme pour les aliments transformés à base de céréales destinés aux nourrissons et enfants en bas âge (Codex STAN 074-1981, rev 1-2006) ou en 2008 (CAC/RCP 66-2008) un Code d'usage en matière d'hygiène pour les préparations en poudre pour nourrissons et jeunes enfants.

C'est dans ce contexte de besoin de protection renforcée que l'UE a adopté aussi diverses dispositions spécifiques applicables à cette catégorie de consommateurs. Cela se justifie d'autant plus que pour certains de ces enfants, les préparations qui leur sont destinées constituent une part importante de leur repas quotidien et donc de leur exposition aux xénobiotiques.

La directive 2006/141/CE de la Commission du 22/12/2006 concernant les préparations pour nourrissons et les préparations de suite. Elle fixe des normes de composition et d'étiquetage et prévoit que ces préparations sont élaborées à partir de protéines de lait de vache ou de soja et d'autres substances figurant en annexe de la directive comme des minéraux, acides aminés, vitamines... La décision normative la plus connue de l'UE pour cette catégorie y figure : la tolérance 0 pour les résidus de pesticides qui se traduit par une LMR de 0,01 mg/kg de denrée... ou moins pour certaines substances actives (annexe IX de la directive). Certains pesticides en annexe VIII sont aussi carrément interdits d'usage sur les produits agricoles qui sont destinés à l'élaboration des préparations en question.

La directive 2006/125/CE de la Commission du 5/12/2006, concernant les préparations à base de céréales et les aliments pour bébés destinés aux nourrissons et aux enfants en bas âge. Elle décrit des critères de composition et d'étiquetage, limite de la même manière les teneurs en résidus de

pesticides et établit des exigences concernant la sensibilité des méthodes analytiques à ce sujet (0,003 mg/kg) ; sous cette valeur, on considère qu'il n'y a pas eu usage du pesticide.

Le Règlement (CE) 1881/2006 de la Commission du 19/12/2006, portant fixation de teneurs maximales pour certains contaminants dans les denrées alimentaires, évoqué déjà ci-avant, applique le principe ALARA en ce qui concerne les normes en contaminants chimiques pour les aliments pour bébés et pour nourrissons et enfants en bas âge : il établit les teneurs maximales suivantes :

- Nitrates : 200 mg/kg ;
- Aflatoxines B1 : 0,10 µg/kg
- Aflatoxines M1 : 0,025 µg/kg
- Ochratoxines A : 0,50 µg/kg y compris pour les aliments diététiques pour les nourrissons
- Benzo(a)pyrène : 1 µg/kg
- Patuline : 10 µg/kg
- DON : 200 µg/kg
- Zea : 20 µg/kg avec la même norme pour les préparations à base de maïs destinées aux nourrissons et enfants en bas âge
- Fumonisines : 200 µg/kg pour les préparations pour nourrissons et enfants en bas âge
- Pb : 0,020 mg/kg
- Cd : de 0,005 à 0,040 mg/kg selon le type de préparation
- Sn inorganique : 50 mg/kg
- HAP : 1 µg/kg.
- Somme des dioxines PCDD/F : 0,1 pg/g
- Somme des dioxines et PCB DL : 0,2 pg/g
- Somme des 6 PCB marqueurs : 1 ng/g
- Mélamine et analogues : 1 mg/kg
- Acide érucique : 10 g/kg (exprimée sur teneur totale en acides gras)

Le Règlement 2073/2005 de la Commission concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires prévoit diverses normes dont 3 critères de sécurité pour les produits qui nous occupent :

- *Listeria monocytogenes* : absence dans 25 g avec 10 unités d'échantillons pour les denrées prêtes à être consommées et destinées aux nourrissons ;
- *Salmonella* : absence dans 25 g avec 30 unités pour les préparations de suite en poudre, ainsi que les préparations en poudre pour nourrissons et aliments diététiques en poudre destinés à des fins médicales spéciales pour nourrissons de moins de six mois ;
- *Cronobacter* spp (*Enterobacter sakazakii*) : absence dans 10 g avec 30 unités, dans les préparations en poudre pour nourrissons et aliments diététiques en poudre destinés à des fins médicales spéciales pour nourrissons de moins de six mois. (des essais en parallèle sont effectués entre Enterobacteriaceae et *E. sakazakii* : lorsque les premiers sont retrouvés on détermine le second, sauf si le producteur peut démontrer la corrélation.). Les Enterobacteriaceae constituent en effet un indicateur d'hygiène en fabrication pour le producteur qui doit les contrôler (absence dans 10 g), de même que *Bacillus cereus* pour lequel existe une norme d'acceptabilité.

La directive 2007/68/CE de la Commission du 27/11/2007 qui a établi la liste de 14 allergènes qui doivent être mentionnés sur l'étiquetage. Les allergènes constituent aussi un sujet de préoccupation pour les enfants comme pour les adultes (6% des enfants souffriraient d'allergies alimentaires (eufic.org-), food today 12/2008 et il y a de plus en plus de bébés intolérants ou allergiques à certains aliments). Les pédiatres conseillent de ne pas introduire d'allergènes dans l'alimentation des enfants de moins de 6 mois, voire plus pour certains ingrédients et de ne le faire ensuite que très

progressivement. Les 14 allergènes déjà reconnus au niveau CE peuvent donc être recherchés dans les préparations pour nourrissons et enfants en bas âge s'ils ne figurent pas sur l'étiquette. Il s'agit des ingrédients suivants à quelques nuances près :

- Céréales avec gluten
- Crustacés et produits à base de crustacés
- Oeufs et produits à base d'oeufs
- Poissons et produits à base de poisson, sauf gélatine
- Arachides et produits à base d'arachides
- Soja et produits à base de soja
- Lait et produits à base de lait, y compris le lactose
- Fruits à coque
- Céleri et produits à base de céleri
- Moutarde et produits à base de moutarde
- Graines de sésame et produits à base de sésame
- Anhydride sulfureux et sulfites au-delà de 10 mg/kg ou l
- Lupins et produits à base de lupins
- Mollusques et produits à base de mollusques.