



PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS

Trente-neuvième session, Siège de la FAO

Rome (Italie), 27 juin – 1^{er} juillet 2016

QUESTIONS SOUMISES À LA COMMISSION PAR LES COMITÉS DU CODEX

A. QUESTIONS SOUMISES POUR INFORMATION

1. La Commission **est invitée à prendre note** de l'information ci-après.

Comité sur la nutrition et les aliments diététiques ou de régime (CCNFSDU)

Documents d'information¹

2. Le Comité a accepté de diffuser les comptes rendus détaillés de toutes les VNR-B sous forme d'un document d'information, conformément aux «Orientations concernant les documents d'information». Le document d'information sera disponible sur le site web du Codex (<http://www.codexalimentarius.org/infodoc>).

Comité sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage (CCMAS)

Intégrité des aliments / authentification des aliments²

3. Le Comité a noté que l'intégrité/l'authentification des aliments était une question importante et que le CCMAS pourrait devoir la traiter, mais qu'il fallait attendre le résultat du débat à la trente-neuvième session de la Commission.

Comité du Codex sur les principes généraux (CCGP)

Cohérence des textes sur l'analyse des risques des comités compétents³

4. Le Comité est convenu de soumettre les recommandations suivantes à la Commission:
 - Le CCNFSDU devrait réviser le texte sur l'analyse des risques nutritionnels et réfléchir à la manière de mentionner les JEMNU comme l'une des principales sources d'avis scientifiques.
 - Le Secrétariat devrait corriger les problèmes mineurs de numérotation identifiés dans les textes du CCCF, du CCRVDF et du CCPR en collaboration avec les comités concernés.
5. Le Président a déclaré que le Comité avait pris note des préoccupations exprimées par les délégations concernant la procédure d'examen périodique et qu'il ne doutait pas que la Commission en prendrait bonne note à son tour.
6. Plusieurs délégations ont estimé que la tâche confiée au CCGP avait été accomplie et que ce point ne devait pas être maintenu à l'ordre du jour du Comité.
7. L'Argentine, le Brésil, le Chili, le Costa Rica, El Salvador, l'Équateur, la Jamaïque, le Paraguay, le Pérou, la République dominicaine et l'Uruguay ont exprimé leurs réserves, considérant que le document ne remplissait pas la mission que la Commission avait confiée au Secrétariat et que ce point devait être maintenu à l'ordre du jour du Comité.

¹ [REP16/NFSDU](#) par. 45 et Annexe VI.

² [REP16/MAS](#) par. 9-11.

³ Un compte rendu exhaustif du débat est disponible aux paragraphes 40-58 du document [REP16/GP](#).

B. QUESTIONS DEMANDANT UNE ACTION

Comité sur le poisson et les produits de la pêche (CCFFP)

8. Le Comité a décidé de suspendre les réunions physiques du Comité et de poursuivre les travaux par correspondance.
9. La Commission est **invitée à examiner** cette décision.

Comité sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage (CCMAS)

Coefficients de conversion en protéines⁴

10. Le Comité est convenu qu'il n'était pas en mesure de répondre à la question posée par la Commission à sa trente-huitième session concernant les coefficients de conversion en protéines pour les produits à base de soja car cela était du ressort d'autres comités du Codex; il a noté qu'il pourrait être opportun pour la FAO et l'OMS de convoquer un groupe d'experts chargé de revoir la documentation disponible pour évaluer la base scientifique des coefficients de conversion en protéines.
11. La Commission est **invitée à examiner** cette décision.

Comité sur l'étiquetage des denrées alimentaires (CCFL)

Aquaculture biologique (révision des Directives concernant la production, la transformation, l'étiquetage et la commercialisation des aliments issus de l'agriculture biologique)⁵

12. Le Comité a proposé qu'à sa trente-neuvième session, la Commission trouve la bonne enceinte pour poursuivre les travaux sur l'avant-projet de révision des *Directives concernant la production, la transformation, l'étiquetage et la commercialisation des aliments issus de l'agriculture biologique* (CAC/GL 32-1999): Agriculture biologique, ou pour mettre fin à ces travaux.
13. La Commission est **invitée à examiner** cette demande.

Comité sur le lait et les produits laitiers (CCMMP)

Questions émanant de la trente-huitième session de la Commission⁶

14. Des informations sur la justification technologique de l'utilisation d'agents de conservation et d'antiagglomérants pour le traitement de la surface de la mozzarella à haute teneur en humidité (Analyse à partir des réponses à la lettre circulaire CL 2015/26-CAC) sont présentées en annexe au présent document.
15. La Commission est **invitée à examiner** les recommandations du paragraphe 17 de l'annexe.

⁴ [REP16/MAS](#) par. 12 et 13.

⁵ [REP16/FL](#) par. 26 et 27.

⁶ [REP15/CAC](#) par. 97-98; [CAC/CX 15/38/8 Corrigendum](#).

**Informations sur la justification technologique de l'utilisation d'agents de conservation et d'antiagglomérants pour le traitement de la surface de la mozzarella à haute teneur en humidité
(Analyse à partir des réponses à la lettre circulaire [CL 2015/26-CAC](#))**

Généralités

1. À la trente-huitième session de la Commission du Codex Alimentarius, le Secrétariat du Codex a informé la Commission que dans le tableau énumérant les fonctions technologiques des additifs alimentaires dans la *Norme pour la Mozzarella* ([CODEX STAN 262-2006](#)), deux espaces concernant l'utilisation d'agents de conservation et d'antiagglomérants pour le traitement de la surface de la mozzarella à haute teneur en humidité avaient été laissés en blanc. Toutefois, il n'avait pas été possible de trouver une décision du Comité sur le lait et les produits laitiers indiquant clairement comment remplir ces espaces (c'est-à-dire indiquer clairement si ces deux catégories fonctionnelles d'additifs alimentaires étaient justifiées d'un point de vue technologique).
2. Afin de prendre une décision éclairée sur la marche à suivre, la Commission est convenue de ce qui suit:
 - Reporter l'examen de cette question à sa prochaine session;
 - Adresser une lettre circulaire à tous les Membres et observateurs afin d'obtenir des informations sur la justification technologique de l'utilisation d'agents de conservation et d'antiagglomérants pour le traitement de la surface de la mozzarella à haute teneur en humidité;
 - Prendre une décision, à sa trente-neuvième session, concernant la marche à suivre sur la base d'une analyse élaborée par le Secrétariat à partir des réponses à la lettre circulaire⁷.
3. La lettre circulaire CL 2015/26-CAC demandant des informations sur la justification de l'utilisation d'agents de conservation et d'antiagglomérants pour le traitement de la surface de la mozzarella à haute teneur en humidité a été envoyée en septembre 2015 avec une date limite de réponse fixée au 29 février 2016.
4. Elle invitait en particulier les Membres et les observateurs à fournir des informations sur l'utilisation et la justification technologique d'agents de conservation et d'antiagglomérants pour le traitement de la surface de la mozzarella à haute teneur en humidité à l'aide de modèles spécifiques.
5. L'Argentine, le Brésil, le Canada, la Nouvelle-Zélande, Singapour, le Soudan et l'Union européenne et ses États Membres ont envoyé leurs observations. Les observations soumises ont été compilées et sont disponibles via le lien [ftp://ftp.fao.org/codex/meetings/CAC/CAC39/Comments in reply to CL2016-26-CAC_Compilation.pdf](ftp://ftp.fao.org/codex/meetings/CAC/CAC39/Comments_in_reply_to_CL2016-26-CAC_Compilation.pdf)

Analyse des réponses à la lettre circulaire CL 2015/26-CAC

Q1: Les catégories fonctionnelles suivantes sont-elles autorisées dans votre pays pour le traitement de la surface de la mozzarella à haute teneur en humidité?

6. Six pays ont répondu à la question (l'Argentine n'a pas répondu).
7. Les réponses (voir le tableau ci-dessous) indiquent que les agents de conservation et les antiagglomérants sont autorisés pour le traitement de la surface de la mozzarella à haute teneur en humidité. Il y avait cependant deux exceptions: Le Soudan n'autorise l'utilisation d'aucune des deux catégories fonctionnelles, et le Brésil n'autorise pas l'utilisation des antiagglomérants.

Membres	Agents de conservation	Antiagglomérants
Argentine	Pas de réponse	Pas de réponse
Brésil	OUI	NON
Canada	OUI	OUI
États Membres de l'UE	OUI Certains additifs alimentaires, l'acide sorbique (SIN 200), le sorbate de potassium (SIN 202) et le sorbate de calcium (SIN 203), peuvent être utilisés dans les fromages non affinés de manière générale.	OUI La cellulose en poudre (SIN460(ii)) est autorisée uniquement dans la mozzarella tranchée ou râpée.

⁷ [REP15/CAC](#) par. 97-98; [CAC/CX 15/38/8 Corrigendum](#).

Membres	Agents de conservation	Antiagglomérants
Nouvelle-Zélande	OUI	OUI
Singapour	OUI	OUI
Soudan	NON	NON

Q2: Si elles sont autorisées, veuillez énumérer tous les additifs alimentaires appartenant à ces catégories d'additifs utilisés ainsi que la(les) quantité(s) généralement ajoutée(s) dans la pratique

8. Tous les Membres (à l'exception du Soudan qui n'autorise pas l'utilisation de ces catégories fonctionnelles) ont répondu aux questions.

9. Les réponses (voir le tableau ci-dessous) indiquent que le nombre et la concentration maximale des additifs alimentaires varient d'un pays à l'autre. Les quantités généralement ajoutées varient également d'un pays à l'autre. Tous les additifs alimentaires indiqués dans les réponses sont répertoriés dans la norme [CODEX STAN 262-2006](#), mais les quantités utilisées ne sont pas conformes aux dispositions de la norme.

Agents de conservation

10. Les agents de conservation sont généralement utilisés pour prolonger la durée de conservation et prévenir le développement de moisissures, de champignons et d'autres micro-organismes (Argentine, Brésil, Nouvelle-Zélande et Singapour).

11. L'Argentine, le Brésil et la Nouvelle-Zélande ont donné des informations sur le procédé de fabrication, et indiqué à quelle étape du procédé et sous quelle forme (par exemple à l'état sec, dilués dans l'eau) ces additifs sont ajoutés, et quelle est en général la température du fromage au moment de l'ajout.

Membres	N° SIN	Additifs alimentaires	Quantité généralement ajoutée (mg/kg de fromage)	Notes	Justification technologique	Procédé de fabrication
Argentine					Pour prolonger la durée de conservation du fromage en le protégeant contre les dégradations provoquées par les moisissures et les champignons (agent antimycosique).	a) <u>Étape du procédé</u> : Fromage affiné avant le conditionnement, immersion dans une solution hydroalcoolique ou pulvérisation sur la surface du fromage. b) <u>Forme</u> : Dissous dans un mélange d'alcool et d'eau. c) <u>Température du fromage au moment de l'ajout</u> : La température est variable, et dépend du procédé de fabrication: l'ajout de l'additif peut se faire à température élevée, basse, ou à température ambiante.
Brésil	235	Natamycine	5 mg/kg	-Utilisation dans le traitement de surface uniquement. Équivalent à une enduction de 1 mg/dm ² à une profondeur	Prévention de l'apparition de levures et de moisissures.	La natamycine est utilisée dans une solution à 5°C à la surface de la mozzarella

Membres	N° SIN	Additifs alimentaires	Quantité généralement ajoutée (mg/kg de fromage)	Notes	Justification technologique	Procédé de fabrication
				maximale de 2 mm. - Uniquement pour le traitement de surface du fromage découpé ou tranché.		
Canada	280	Acide propionique	Max. 2 000 mg/kg d'un mélange d'acide propionique, de propionate de calcium et de propionate de sodium.			
	282	Propionate de calcium				
	281	Propionate de sodium				
	200-203	Sorbates	Max. 3 000 mg/kg (mélange de propionates et de sorbates)			
	235	Natamycine	20 mg/kg sur la surface ou 10 mg/kg si le fromage est râpé			
États Membres de l'UE	200 – 203	Acide sorbique et sorbates	non utilisés			
Nouvelle-Zélande	201	Sorbate de sodium	900 mg/kg		Le sorbate de sodium est utilisé pour protéger et préserver la surface de la mozzarella râpée de toute activité microbienne, ou au moins la réduire. Le produit est conservé au froid et peut voir sa durée de conservation allongée.	Application à la surface de la mozzarella râpée réfrigérée ou congelée
Singapour	200 – 203	Acide sorbique et ses sels de sodium, de potassium et de calcium	Jusqu'à 1 000 ppm au total		L'utilisation de ces agents de conservation dans la mozzarella à haute teneur en humidité permet de prévenir l'apparition de moisissures et d'autres micro-organismes pathogènes ou indésirables, susceptibles de proliférer en raison de la haute teneur en humidité.	
	234	Nisine	autorisée dans le cadre des BPF			
	235	Natamycine	autorisée pour application sur la croûte du fromage par trempage ou pulvérisation, de sorte que la proportion	La natamycine ne doit pas être détectée à 5 mm de profondeur et au-delà, et ne doit pas être		

Membres	N° SIN	Additifs alimentaires	Quantité généralement ajoutée (mg/kg de fromage)	Notes	Justification technologique	Procédé de fabrication
			de natamycine en surface (profondeur inférieure à 5 mm) ne dépasse pas 1 mg/dm ² .	utilisée en association avec l'acide sorbique.		

Antiagglomérants

12. Les agents antiagglomérants sont généralement utilisés pour prévenir la formation de grumeaux (Canada, Nouvelle-Zélande et Singapour).

13. Le Canada et la Nouvelle-Zélande ont fourni des informations sur les procédés de fabrication.

Membres	N° SIN	Additifs alimentaires	Quantité généralement ajoutée (mg/kg de fromage)	Notes	Justification technologique	Procédé de fabrication.
Canada	552	Silicate de calcium	20 000 mg/kg (mélange de silicate de calcium, de cellulose micro-cristalline, de cellulose)	Pour le fromage râpé ou râpé en filaments uniquement	Pour prévenir la formation de grumeaux	Après le râpage
	460(i)	Cellulose microcristalline/cellulose				
États Membres de l'UE	460(ii)	Cellulose en poudre	-	non utilisée		
Nouvelle-Zélande	460(i)	Cellulose micro-cristalline	10 000 mg/kg (soit 1 %)		Pour éviter l'agglomération de la mozzarella râpée conditionnée (par exemple en cartons de 12 kg) et vendue ou exportée à des fins commerciales. Le produit est conservé réfrigéré ou congelé et peut voir sa durée de conservation allongée. Les antiagglomérants sont donc nécessaires pour éviter la formation de grumeaux dans le carton.	Application à la surface de la mozzarella râpée réfrigérée ou congelée
Singapour	460(i)	Cellulose micro-cristalline (gel de cellulose)	BPF	Cet additif est classé comme émulsifiant/stabilisant dans les réglementations alimentaires, mais nous pouvons autoriser son	Les caractéristiques (mollesse, humidité) de la mozzarella à haute teneur en humidité découpée en cubes et/ou râpée en filaments augmentent la probabilité que les morceaux s'agglutinent. L'utilisation de ces	

Membres	N° SIN	Additifs alimentaires	Quantité généralement ajoutée (mg/kg de fromage)	Notes	Justification technologique	Procédé de fabrication.
				utilisation en tant qu'agent anti-agglomérant dans le fromage.	additifs sert à réduire cette probabilité.	
	460(ii)	Cellulose en poudre	BPF	Cet additif est classé comme émulsifiant/stabilisant dans les réglementations alimentaires, mais nous pouvons autoriser son utilisation en tant qu'agent anti-agglomérant dans le fromage.		
	551	Dioxyde de silicium, amorphe	Jusqu'à 2 % sur une base sèche			
	552	Silicate de calcium	Jusqu'à 2 % sur une base sèche			
	553(i)	Silicate de magnésium, synthétique	Jusqu'à 2 % sur une base sèche			

Q3: Informations sur le commerce de la mozzarella à haute teneur en humidité, lorsqu'elle est traitée avec des agents de conservation

14. Seuls le Brésil, le Canada et la Nouvelle-Zélande ont répondu à la question. Le Canada a indiqué que lorsqu'elle était traitée avec des agents de conservation, la mozzarella à haute teneur en humidité n'était vendue que dans le pays de fabrication, tandis que le Brésil et la Nouvelle-Zélande ont indiqué qu'elle était également vendue sur le marché international.

Q4: Informations sur le commerce de la mozzarella à haute teneur en humidité, lorsqu'elle est traitée avec des antiagglomérants

15. Seuls le Canada et la Nouvelle-Zélande ont répondu à la question. Le Canada a indiqué que lorsqu'elle était traitée avec des antiagglomérants, la mozzarella à haute teneur en humidité n'était vendue que dans le pays de fabrication, tandis que la Nouvelle-Zélande a indiqué qu'elle était également vendue sur le marché international.

Conclusions et recommandations

16. Les réponses indiquent que les agents de conservation et les antiagglomérants sont autorisés dans plusieurs pays pour le traitement de la surface de la mozzarella à haute teneur en humidité. Toutefois, lorsqu'ils sont autorisés, les types d'additifs alimentaires et les concentrations maximales varient en fonction des pays. Le nombre limité de réponses aux questions 3 et 4 ne permet pas de tirer des conclusions fermes concernant les aspects relatifs à la commercialisation. Il semble toutefois qu'il existe un commerce, tant sur le marché national qu'international, de mozzarella à haute teneur en humidité et traitée avec des agents de conservation et/ou des antiagglomérants produite par ces pays.

17. La Commission est invitée à examiner les options suivantes concernant la marche à suivre à propos de cette question:

Option 1: Demander au CCMMP d'examiner cette question et de formuler une proposition de modification de la *Norme pour la Mozzarella*.

Option 2: Demander au CCFA de traiter cette question dans le cadre de ses travaux sur l'alignement des dispositions relatives aux additifs alimentaires des normes de produits et les dispositions concernées de la *Norme générale pour les additifs alimentaires* (NGAA).