

# codex alimentarius commission



FOOD AND AGRICULTURE  
ORGANIZATION  
OF THE UNITED NATIONS

WORLD  
HEALTH  
ORGANIZATION



JOINT OFFICE: Viale delle Terme di Caracalla 00100 ROME Tel: 39 06 57051 www.codexalimentarius.net Email: codex@fao.org Facsimile: 39 06 5705 4593

Point 6 A de l'ordre du jour

CX/FAC 05/37/7-Add.1  
Février 2005

## PROGRAMME MIXTE FAO/WHO SUR LES NORMES ALIMENTAIRES COMITÉ DU CODEX SUR LES ADDITIFS ET LES CONTAMINANTS

Trente-septième session

La Haye (Pays-Bas) 25-29 avril 2005

### COMITÉ DU CODEX SUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES ET LES CONTAMINANTS

#### PREAMBULE A LA NORME GENERALE POUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES (I) RAPPORT DE SITUATION DU GROUPE DE TRAVAIL SUR LES PRINCIPES DE TRAVAIL DE LA NGAA COMMENTAIRES

Les commentaires suivants ont été reçus du Brésil, Cuba, les États Unis, la Communauté européenne, ELC, IFT et IFU

#### **BRESIL**

#### **Annexe I- Principes de travail actuellement suivis pour l'élaboration de la NGAA**

#### III. Élaboration des projets de dispositions sur les additifs alimentaires

1. Le Brésil aimerait que soit établi clairement si la DJA admissible (par ex la gomme laque) est comprise en tant que DJA complète. Si cela en est le cas, la DJA admissible devrait être comprise dans les carrés du diagramme (Annexe II).
2. Quelle est la procédure à suivre lorsqu'un additif a une DJA complète ainsi qu'une réévaluation du JECFA ? L'additif reçoit-il une DJA temporaire? Si l'additif est éliminé, quelle est la disposition du statut (étape)?

Par ex.

Additif	Réunion du JECFA
INS160 - Rocou	0-0,065 mg/kg pc 61 <sup>ème</sup> : 0 – 0,4mg/kg pc (temporaire)

#### **Annexe II-Diagramme**

- 6<sup>ème</sup> carré : A) DJA non spécifiée  
Nous proposons une **DJA non numérique**
- Entre le 7<sup>ème</sup> et le 8<sup>ème</sup> carré : Nous proposons d'inclure **OUI**
- 8<sup>ème</sup> carré : Pour chaque catégorie demandée, sélectionnez le plus haut niveau d'emploi.

Nous proposons : pour chaque catégorie d'aliments réclamée, sélectionnez le plus haut niveau d'utilisation **et l'inclure dans le tableau 1 et le tableau 2 à l'étape 3.**

## **Annexe IV- Avant-projet de Révision**

### 1.1. Additifs alimentaires incorporés dans la présente norme

Nous avons pris note du fait que l'expression « équivalent à la détermination des risques » est utilisée pour les additifs auxquels il n'a pas été assigné une DJA mais qui ont été estimés comme « admissibles » pour un emploi limité. Toutefois, cela n'est pas très clair. Nous proposons de les définir en tant que « DJA admissible » et de les inclure dans la section 2 « Définition ».

« Autorisé » a été enlevé, toutefois il faut se rappeler que ce terme est utilisé dans le tableau 1, le tableau 2 et le tableau 3.

### 1.3 Aliments dans lesquels les additifs ne sont pas utilisés

Les catégories alimentaires ou les aliments individuels dans lesquels l'emploi d'additifs alimentaires **énumérés dans le tableau 3 ou avec une DJA numérique du JECFA** n'est pas ~~allowed~~ autorisé ou est limité sont définies dans la présente norme.

Nous proposons de changer le terme « autorisé » parce que le Codex n'est pas responsable des mesures et des procédures « d'approbation » ou « d'admission » de la production alimentaire.

## 2. Définitions

d) Limite maximale d'emploi:

Nous proposons d'inclure à la quatrième ligne, après ....prenant en compte: « **matériels bruts** »

## 5. Système de catégorie alimentaire

Le système de classement des denrées alimentaires est un outil qui permet d'**assigner**...

## 7. Examen et révision de la Norme

### 7.2 Révision

5<sup>ème</sup> point :

- Pour les additifs avec une DJA numérique ou **admissible**, une concentration numérique...
- Pour les additifs avec une DJA non spécifiée, **non numérique**, une recommandation d'insérer l'additif ...

## **CUBA:**

Nous sommes d'accord avec les principes de travail pour l'élaboration d'une GSFA préparée par le groupe de travail et qui est présidé par la Chine.

## **COMMUNAUTE EUROPEENNE:**

La Communauté européenne souhaiterait remercier le groupe de travail électronique et la Chine, qui en a assuré la présidence, d'avoir préparé les documents concernant la révision du préambule et les grandes lignes des principes de travail actuels, qui feront l'objet d'une réunion distincte du groupe de travail avant la 37<sup>e</sup> session du CCFAC.

La Communauté européenne souhaiterait formuler les observations suivantes sur les deux points mentionnés.

### **1. Projet de révision du préambule à la norme générale pour les additifs alimentaires (paragraphe 14 à 28, annexe IV)**

La Communauté européenne aimerait féliciter le groupe de travail électronique pour le projet de révision du préambule. Cette révision reflète bien les nombreuses discussions qui se sont tenues au CCFAC au cours de ces dernières années. Elle clarifie notamment le rôle des comités de produits en affirmant qu'ils ont la responsabilité de fournir une justification technologique à l'utilisation des additifs dans les aliments normalisés; elle précise que le CCFAC a la même responsabilité pour l'utilisation des additifs dans les aliments non normalisés ou dans les aliments ne relevant plus d'un comité de produits (section 1.2). Cette révision indique également ce qu'il faut entendre par « besoin technologique » en clarifiant la section 3.2 intitulée « Justification de l'utilisation des additifs » et ce qu'il faut comprendre par « concentration maximale » en définissant ce terme à la section 2, point d).

De plus, le projet de révision tient compte de la nécessité d'examiner attentivement l'utilisation des additifs alimentaires dans les aliments pour nourrissons et enfants en bas âge en limitant le principe du report pour ces catégories de produits alimentaires (section 4.3). Cette approche est également conforme à celle adoptée par le Comité sur la nutrition et les aliments diététiques ou de régime dans la norme Codex pour les préparations pour nourrissons (CODEX STAN 72-1981) et le projet de norme révisé pour les aliments transformés à base de céréales destinés aux nourrissons et enfants en bas âge (Alinorm 05/28/26, annexe V).

La Communauté européenne est également satisfaite d'apprendre que les informations fournies par le demandeur de la révision de la norme (section 7.2) portent également sur l'utilisation des additifs alimentaires à l'égard des consommateurs, ce qui est en fait conforme aux exigences en matière d'utilisation des additifs alimentaires exposées à la section 3.2.

Pour conclure, la Communauté européenne souhaiterait soutenir la révision du préambule telle qu'elle est proposée.

## **2. Rapport de situation du groupe de travail sur les principes de travail de la NGAA (paragraphe 6 à 13, annexes I, II et III)**

La Communauté européenne aimerait remercier le groupe de travail électronique pour avoir décrit les principes de travail relatifs à l'inclusion des dispositions relatives aux additifs alimentaires dans la norme générale pour les additifs alimentaires. Le diagramme figurant à l'annexe II, en particulier, donne un bon aperçu de la procédure. Il importe maintenant de se focaliser sur les moyens d'améliorer ces méthodes de travail afin d'accélérer la finalisation de la norme sans compromettre la sécurité des consommateurs ou créer des obstacles inutiles au commerce international.

Au cours de l'élaboration de la NGAA, la discussion a porté sur deux sujets principaux: d'une part, la signification du besoin technologique et la manière dont son existence est prouvée et, d'autre part, la méthode de fixation des concentrations maximales pour les additifs.

Le simple fait qu'une utilisation soit déclarée par un pays membre suffit à démontrer l'existence d'un besoin technologique. On a relevé une contradiction avec les normes de produits, qui concernent des utilisations largement autorisées. Il faut souligner que la NGAA est mise au point pour servir le commerce international. Ainsi, la Communauté européenne suggère que, tant que l'utilisation d'un additif répond à un des besoins exposés à la section 3.2 du préambule et qu'une autorisation existe dans les pays membres situés dans deux régions Codex ou plus, son utilisation dans un aliment donné ou une catégorie alimentaire donnée devrait être considérée comme fondée du point de vue technologique sans autre justification.

Le deuxième élément qui a fait l'objet d'un long débat concerne la fixation de la concentration maximale une fois que le besoin technologique a été établi en ce qui concerne un aliment. La Communauté européenne souhaiterait tout d'abord indiquer qu'il serait plus bénéfique de commenter et de discuter en même temps toutes les propositions de dispositions relatives aux additifs alimentaires pour lesquels une dose journalière admissible numérique a été déterminée, que ces propositions soient à l'étape 3, à l'étape 6 ou à l'étape 5. L'utilisation sûre d'un additif alimentaire exige en effet une compréhension parfaite de son usage, notamment des informations sur les dispositions déjà adoptées.

La méthode actuelle consistant à choisir la plus forte concentration proposée ayant le soutien de deux pays membres s'est révélée insatisfaisante car les concentrations font l'objet de longs débats. Même si les concentrations les moins élevées étaient prises comme point de départ, les discussions continueraient à aller bon train. Cela amène à une certaine frustration et au ralentissement de l'élaboration de la NGAA. On pourrait se demander si le CCFAC doit entrer autant dans les détails lors de l'élaboration d'une norme. Il semble très difficile de rassembler toutes les utilisations permises dans le monde dans une norme de compromis.

Comme toutes les autres normes, la NGAA fera l'objet d'une révision continue, mais il est regrettable que les tableaux 1 et 2 soient toujours incomplets. C'est pourquoi, dans tous les cas, la Communauté européenne presse le CCFAC de trouver une solution pour achever la NGAA dans un proche avenir.

**ÉTATS-UNIS:****Annexes I et II**

Les États-unis approuvent en général ces annexes qu'ils considèrent comme étant des descriptions précises du processus que le CCFAC a utilisé pour élaborer la NGGA. Nous sommes d'avis que l'inclusion de ces deux annexes en tant que partie du préambule à la NGGA servirait le travail du comité sur la NGAA en améliorant la transparence du processus que le comité suit. Par conséquent, nous proposons que le 37<sup>ème</sup> CCFAC agréé à l'assemblage de ces deux textes et les introduisent en tant que nouvelle annexe de la NGAA.

**Annexe III et paragraphes 6-13.**

Les États-unis estiment que l'Annexe III est utile pour l'identification et pour l'articulation d'une manière claire et concise des incohérences présentes dans le Manuel de Procédure du Codex, dans le préambule de la NGAA ainsi que dans les Principes généraux du Codex pour l'utilisation des additifs (CAC/MISC 1-1972). Nous pensons que cette annexe permettra d'aider à concentrer les délibérations du comité sur les sections pertinentes de ces textes. Toutefois, nous notons que certaines des incohérences qui apparaissent entre la NGAA et les textes principaux généraux étaient prévisibles parce que le dernier texte, adopté en 1972, expose des directives détaillées aux comités de produits. Des parties pertinentes du texte sur les principes généraux, sont, toutefois, intégrées dans le préambule à la NGAA.

Nous offrons les commentaires additionnels suivants.

**Paragraphe 8 :**

Le rapport du groupe de travail indique que le texte sur les principes généraux est très spécifique en ce qui concerne les aliments, les conditions ainsi que les buts pour lesquels un additif alimentaire peut être utilisé et il note également que la NGAA se réfère à un système de classement des denrées alimentaires qui est beaucoup moins spécifique. Les États-unis reconnaissent que les catégories alimentaires hiérarchiques de la NGAA, à quelques exceptions près, sont plus générales (c'est-à-dire moins spécifiques) que le texte sur les principes généraux et les Normes de produits du Codex. Cela s'explique par le fait que le champ de classement des denrées alimentaires de la NGAA est plus large que la plupart des normes de produits du Codex.

La structure hiérarchique du système de classement des denrées alimentaires simplifie énormément les tableaux d'additifs en minimisant le nombre d'entrées des additifs alimentaires. Le champ plus large des catégories alimentaires est nécessaire afin d'harmoniser les aliments standardisés, leurs contreparties non standardisées ainsi que la variété large et la diversité des aliments non standardisés commercialisés avec des contreparties non standardisées.

L'organisation du système de classement des denrées alimentaires de la NGAA est basée sur l'hypothèse que les denrées alimentaires produites avec des matériaux de base similaires et avec le même traitement ont les mêmes besoins additifs fonctionnels (par ex. antioxydant afin de prévenir la rancissure en matière grasse, émulsifiant pour maintenir les suspensions en eau/ en matière grasse). Le système de classement des denrées alimentaires autorise l'assignation pertinente, systématique et basée scientifiquement d'une large variété de denrées alimentaires similaires dans un nombre minimal de catégories alimentaires que ces denrées alimentaires ou non soient standardisées.

Il est important de noter que les titres de catégories alimentaires ne confèrent aucune normalisation du nom de l'aliment tel qu'il est vendu au consommateur. Par conséquent le Codex est libre d'élaborer des normes de produits avec des caractéristiques d'étiquetage qui font la promotion de pratiques commerciales équitables et les autorités nationales sont libres d'implanter des critères d'étiquetage pour prévenir le frelatage économique et la duperie du consommateur.

La nature non spécifique du système de classement des denrées alimentaires est un atout et elle devrait être maintenue. L'incitation à développer des classes de denrées alimentaires plus spécifiques devrait être repoussée car cela pourrait évoluer dans le sens d'une tâche qui ne connaîtrait pas de fin, en particulier si les délibérations du CCFAC en arrivait à dévier en des débats sur la définition de denrées alimentaires spécifiques qui reflètent des divergences régionales ou nationales en terme de préférence de régimes et d'expectatives du consommateur. Selon nous, les expectatives du consommateur ainsi que la diversité régionale ou nationale ont davantage de chance de trouver un écho par le biais d'un étiquetage informatif de sorte que les consommateurs puissent choisir par eux-mêmes les produits qu'ils préfèrent. L'augmentation de la spécification des catégories alimentaires minera également le but attribué à la structure hiérarchique du système de classement des denrées alimentaires et conduira à une augmentation du nombre d'entrées dans les tableaux des additifs alimentaires. Selon nous, cela ne présentera donc aucun avantage. Que ce soit pour la protection de la santé du consommateur ou pour la promotion des pratiques commerciales équitables, la NGAA devrait appliquer l'approche plus spécifique décrite dans le texte sur les principes.

#### Paragraphe 9

Ce paragraphe met à jour une différence importante entre le texte des principes généraux et le préambule de la NGAA en ce qui concerne les limites d'emploi des additifs. Le texte sur les principes généraux utilise l'expression "les limites les plus basses nécessaires" tandis que le préambule de la NGAA utilise l'expression "limites maximales". Les États-unis notent que le mandat pour le CCFAC dans le Manuel de procédure du Codex utilise les expressions "limites maximales « ainsi que "directive de la limite" pour les additifs. En outre, la section du Manuel de procédure, qui contient des directives relatives aux additifs alimentaires et sur les contaminants pour les Comités du Codex sur les produits, utilise l'expression « limites maximales ».

La section 3.3 du préambule indique que: " Tous les additifs sujets aux dispositions de cette Norme doivent être utilisés conformément aux bonnes pratiques de fabrication, ce qui inclut la chose suivante : a) La quantité d'additif ajoutée à l'aliment devra être limitée à la limite la plus basse possible nécessaire pour obtenir l'effet voulu;... » En conséquence, selon nous, la différence adéquate entre le texte sur les principes généraux et le préambule à la NGAA telle que décrite dans le paragraphe 9 n'est pas pertinente; c'est une question de contexte.

Nous notons que les changements proposés à la section 3 du préambule à la NGAA renforcent et clarifient la concordance existante avec les dispositions relatives aux additifs alimentaires dans la NGAA, en introduisant une nouvelle définition, avec une interprétation, de « limite maximale d'emploi » qui se rattache à l'application des Bonnes pratiques de fabrication pour tous les emplois d'additifs (Voir para. 24 et annexe IV du CX/FAC 05/37/7).

#### Paragraphes 10, 11, 12 et 13

Les États-unis considèrent que ces paragraphes indiquent les différences congrues existantes entre le Manuel de Procédure du Codex, le préambule à la NGAA et le texte sur les principes généraux qui mettent à jour deux incohérences fondamentales dans le système du Codex. La première incohérence se rapporte aux rôles des Comités sur les produits et celui du CCFAC dans l'élaboration des dispositions relatives aux additifs alimentaires dans les Normes sur les produits. La deuxième incohérence se rapporte à la relation existante entre les dispositions relatives aux additifs alimentaires dans les normes sur les produits et la NGAA.

Les États-unis reconnaissent que ces incohérences sont d'importance et proposent que le comité focalise son attention dans ses travaux futurs sur les traits marquants du texte dans ces paragraphes une fois qu'auront été convenues les révisions au préambule.

#### **Annexe IV**

Les États-unis approuvent les révisions proposées au préambule de la NGAA telles qu'elles sont indiquées dans l'Annexe IV. Nous sommes d'avis que ces dispositions améliorent la transparence du Préambule et de ce fait promeut une interprétation pertinente de la norme en tant qu'ensemble. Les États-unis approuvent le fait d'avancer ces dispositions pour adoption par la Commission du Codex Alimentarius.

**ELC:**

Le ELC aimerait remercier le groupe de travail pour le travail substantiel qu'il a effectué en vue de la préparation de ce rapport en cours. Nous apprécions l'opportunité qui nous est offerte d'établir des commentaires sur la révision de l'avant-projet ainsi que présenté dans l'Annexe IV, en vue de la 37<sup>ème</sup> session du CCFAC :

**Section 1,2 Dénrées alimentaires dans lesquelles des additifs alimentaires peuvent être utilisés**

Le ELC souscrit au fait que l'emploi des additifs dans les denrées alimentaires standardisées est soumis aux conditions d'emploi établies par les normes sur les produits du Codex et à la présente norme. Toutefois, nous insistons sur le fait que cela ne devrait pas empêcher la NGAA de régulariser l'emploi des additifs dans les aliments non standardisés.

Le ELC est d'avis que la base pour évaluer la justification technologique, que ce soit par les comités sur les produits ou par le CCFAC, a besoin d'être indiquée clairement dans le document avec une référence à la section 3 « les principes généraux pour l'emploi des additifs alimentaires ».

**Section 1,4 Limites maximales d'emploi pour les additifs alimentaires.**

Le ELC souscrit au changement de terminologie à savoir "limites maximales", ce qui est dans la lignée de la terminologie utilisée par la législation de l'UE sur les additifs alimentaires.

Pour des raisons d'efficacité, le ELC approuve la proposition du groupe de travail à savoir que l'évaluation des données sur la consommation d'aliments actuelle est encouragée plutôt que de tendre vers une soumission unique par les pays membres.

**Section 3 Principes généraux régissant l'utilisation des additifs alimentaires****3.3. Bonnes pratiques de fabrication**

Le ELC se félicite du fait que le rôle des BPF est réaffirmé dans cette section, vu que l'application du principe des BPF est particulièrement importante pour les additifs alimentaires avec des DJA numériques, qui ont peu de chance d'être excédés.

**Nouveau paragraphe à ajouter après 3.3 et avant 3.4: Justification technologique**

Le ELC aimerait réitérer sa proposition d'introduire un nouveau paragraphe dans le Préambule en tant que principe général pour l'emploi des additifs alimentaires. Ce nouveau paragraphe concerne les principes du CCFAC utilisés pour décider de « la justification technologique ». Ceux-ci sont exposés dans le document préparé par les USA (distribué par mail le 2 août par le Président du groupe de travail). Le libellé de ces principes est le suivant:

*“ Prendre en considération la nécessité technologique ou non d'un additif alimentaire et lorsque cela est possible, le besoin technologique devrait être abordé selon la prise en considération des classes d'additifs au lieu d'un additif par une approche d'additif.*

*L'approbation d'un additif alimentaire par un pays membre devrait, en premier lieu, être considéré comme une preuve de sa justification et nécessité technologique. En outre, en décidant de la façon dont il faut introduire une disposition dans la NGAA, le comité a besoin de prendre en considération le fait de déterminer si un emploi est nécessaire uniquement pour un aliment spécifique ou une région géographique. (Argument ELC : Un besoin technologique peut varier d'un pays à l'autre et également avec le temps. De même, l'emploi limité d'un additif alimentaire, géographiquement ou en nombre des produits alimentaires ou en quantités ajoutées aux aliments, sont toutes des raisons justifiables pour inclusion dans la NGAA).*

*La procédure suivante est appliquée pour résoudre des questions évoquées par les Pays Membres du Codex concernant la justification ou non de l'emploi de la limite maximale proposée pour un additif spécifique dans une catégorie alimentaire spécifique.*

- *Établir qu'au moins deux pays membres du Codex autorisent l'emploi de l'additif jusqu'à la limite maximale proposée dans les tableaux 1 et 2 dans les denrées alimentaires représentatives de la catégorie. Ceci permet d'établir que le commerce peut avoir lieu pour l'aliment contenant l'additif.*

- *Établir si la limite maximale proposée est limitée à une denrée alimentaire obscure ou qui n'est pas représentative. Si cela en est le cas, on peut prendre en considération le fait de reconnaître l'emploi de l'aliment et la limite utilisée en tant qu'entrée spécifique dans la NGAA et en identifiant une limite plus représentative pour la catégorie en tant qu'ensemble.*
- *Utilisez "des crochets" de façon appropriée là où les pays membres du Codex continuent à exprimer leur inquiétude à propos des limites maximales proposées, et ;*
- *Faire circuler les projets révisés des tableaux 1 et 2 pour commentaires:*
  - *Si un Pays membre considère que la limite proposée d'emploi est trop élevée, des données devront être présentées pour démontrer que la limite d'emploi présente un risque pour la santé publique, qu'elle peut conduire à la duperie du consommateur en ce qui concerne la nature de la denrée alimentaire, ou qu'elle est technologiquement parlant pas nécessaire et que*
  - *Si un Pays membre désire approuver un projet relatif à une limite d'emploi maximale, qui a été identifiée comme une source d'inquiétude par d'autres Pays membres du Codex, des données devraient être présentées pour démontrer que le produit ne pouvait être effectué à un niveau de qualité satisfaisante en utilisant un niveau plus bas d'additif ou en utilisant des additifs alternatifs qui sont énumérés dans la NGAA. »*

## **6. Description de la norme**

Le ELC se félicite de l'amélioration proposée relative à une meilleure description de la structure générale de la Norme.

Toutefois, nous croyons que le tableau 1 ne devrait pas être réduit à l'énumération d'additifs pour lesquels un emploi maximum est déterminé : comme cela a été mentionné auparavant, les DJA numériques ne devraient pas signifier automatiquement une limitation numérique d'emploi: Une **possibilité d'emploi selon les BPF devrait être maintenue pour les additifs avec des DJA numériques qui ont peu de chances d'être excédées.**

En outre, Le ELC se demande s'il est approprié d'inclure en tant que note de bas de page 26 la définition d'auxiliaires technologiques telle qu'elle est établie dans le Manuel de procédure du CAC. A l'heure présente, la définition actuelle des auxiliaires technologiques a été mise en question dans le cadre du document de discussion préparée en 2002 par la Nouvelle Zélande (CX/FAC 02/9) : la nécessité de fournir une meilleure définition afin d'obtenir l'amélioration de la distinction entre les auxiliaires technologiques et les additifs alimentaires a été généralement acceptée. La 36<sup>ème</sup> session du CCFAC souscrit au fait qu'un nouvel examen devrait être effectué des auxiliaires technologiques en développant des directives pour en consigner les différents aspects tels que les principes pour leur emploi et leur contrôle (Alinorm 04/27/12): Cela vaudrait certainement la peine d'attendre l'achèvement de ce travail avant d'inclure une définition des auxiliaires technologiques dans ce document.

## **7. Examen et révision de la Norme**

Ici à nouveau, dans le 5<sup>ème</sup> point de recommandation de la section 7.2, le ELC aimerait suggérer que la référence à l'application du principe des BPF pour les additifs avec des DJA numériques, qui ont peu de chance d'être dépassées, soit clairement mentionnée.

Le ELC considère que la mention "au moyen d'une évaluation de l'exposition » dans la 6<sup>ème</sup> recommandation de la section 7.2 est redondante vu que les critères de la section 3.1 incluent déjà la « dose journalière probable toutes sources alimentaires confondues ».

Le ELC apprécierait également d'obtenir une clarification sur la requête proposée à propos « d'une déclaration motivée attestant que les consommateurs ne seront pas induits en erreur par l'utilisation de l'additif », par exemple de connaître les critères nécessaires afin de procéder à l'établissement de cette déclaration motivée.

**IFT:**

L'Institut des technologistes sur les denrées alimentaires (IFT) est heureux de se voir offrir l'opportunité de fournir des commentaires sur le CX/FAC 05/37/7, *Préambule à la Norme générale relative aux additifs alimentaires, rapport en cours du groupe de travail sur les principes de travail de la NGAA*, qui seront examinés à la trente-septième session du Comité du Codex sur les additifs alimentaires (CCFAC), du 25 au 29 avril 2005.

Le IFT est une société scientifique internationale comptant 26.000 membres individuels qui travaillent dans des domaines de la science en rapport aux denrées alimentaires et dans des professions technologiques. La mission de l'IFT est de faire progresser la science et la technologie en rapport aux denrées alimentaires grâce à un échange de connaissances.

L'IFT dirige le Groupe de travail pour une approche approfondie de la révision du Préambule. Nous sommes d'avis que la plupart des révisions renforcent et clarifient le Préambule; Toutefois nous voudrions suggérer l'ajout des parties suivantes à la fin de la section 3.1.c.

Nous pensons que l'ajout de ces parties augmentera la clarté du texte.

**AJOUTEZ à la fin de la section 3.1.c): Si ni le JEFCA ni le pays membre ne possède une évaluation relative à la dose et que l'examen de l'annexe A ne permet pas d'identifier la présence d'un problème de sécurité, la limite maximale réclamée sera introduite dans la NGAA.**

**IFU:**

Notre fédération, qui représente la totalité de l'industrie des jus de fruits, aimerait établir des commentaires sur le document mentionné ci-dessus, en prenant en compte son expérience pour l'établissement de la nouvelle Norme du Codex relative aux jus de fruits et les nectars.

En premier lieu nous tenons à affirmer que notre fédération apporte son approbation à la plupart des amendements proposés du Préambule. Il n'en reste pas moins que nous avons quelques commentaires à formuler.

**Section 1.2**

Nous considérons comme convenu que les principes suivants sont dans l'ensemble acceptés:

- Les comités sur les produits possèdent l'expertise nécessaire pour justifier le besoin technologique d'un additif pour l'aliment normalisé en question en introduisant sa limite maximale d'utilisation.
- Les dispositions relatives aux additifs de la denrée alimentaire normalisée ainsi que les dispositions de la NGAA doivent être pertinentes ce qui signifie également que les dispositions du tableau 2 de la NGAA pour la denrée alimentaire en question doivent être identiques aux dispositions de la denrée alimentaire standardisée.

Dans le cas des jus de fruits et des nectars ainsi que de leurs concentrés, en ce qui concerne les catégories alimentaires 14.1.2.1, 14.1.2.3, 14.1.3.1 et 14.1.3.3, le problème relatif aux incohérences a été résolu à la 36<sup>ème</sup> Session du CCFAC, puisque le comité est convenu de retirer les additifs existants relatifs aux catégories de denrées alimentaires mentionnées ci-dessus dans la NGAA et de les remplacer par les dispositions relatives aux additifs du Projet des normes générales du Codex sur les jus de fruits et les nectars.

Toutefois cette situation est une exception au sein du Codex. Pour n'en donner qu'un exemple, la catégorie alimentaire 0.2.2.1.1 "Beurre et beurre concentré" contenant 98 additifs, est loin d'être concordante avec la Norme Du Codex relative au beurre (Codex Stan A-1-1971, Rev. 1-1999, Amendé en 2003), qui contient 10 additifs.

La même procédure que celle utilisée pour les jus de fruits et les nectars devrait être appliquée à toutes les dispositions sur les additifs concernant les aliments standardisés et elle devrait être présentée clairement dans le préambule à la NGAA comme un processus automatique, dès que le CCFAC a adopté définitivement les dispositions relatives aux additifs des comités sur les produits. Dans le cas où le CCFAC ne souscrit pas aux dispositions telles qu'elles sont transmises par le comité sur les produits, le CCFAC ne devrait pas procéder à l'amendement des dispositions proposées mais les retourner au comité sur les produits pour nouvel examen.



Selon nous, la section 1.2 amendée du Préambule n'est pas suffisamment claire et le Groupe de travail devrait réviser le texte lors de la réunion du Groupe de travail avant la session plénière du CCFAC en avril 2005.

### **Section 3.2d)**

- d) Pour fournir des adjuvants dans la *fabrication, la transformation, la préparation, le traitement, l'emballage*, le transport ou le stockage des aliments, à condition que l'additif ne serve pas à déguiser les effets de l'emploi de matières premières de mauvaise qualité ou à camoufler des usages ou des techniques indésirables (voire même non hygiéniques) durant le parcours suivi pour n'importe laquelle de ces activités.”.

Les étapes mentionnées ci-dessus relatives à la fabrication d'une denrée alimentaire sont celles propres aux auxiliaires technologiques selon la définition de ces substances dans le Manuel de procédure (13<sup>ème</sup> édition, page 51). Il faudrait au moins que les mots en italique soient retirés.

### **Section 5a)**

- a) Le système de classement des aliments est hiérarchique: autrement dit, lorsque l'utilisation d'un additif est admise dans une catégorie générale, elle l'est dans toutes ses sous-catégories, sauf indication contraire. De façon similaire, lorsqu'un additif est admis dans une sous-catégorie, il l'est aussi dans les sous-catégories éventuelles de cette sous-catégorie ou produits individuels mentionnés dans une sous-catégorie.

L'exception, *sauf indication contraire*, doit être appliquée dans l'ensemble pour les catégories d'aliments des denrées alimentaires standardisées sans quoi il ne sera pas possible d'exécuter les règles établies dans la section 1.2 de ce document.’

### **Section 7.1**

Cette section prévoit l'initiation d'amendements sur les dispositions relatives aux additifs alimentaires par les Comités du Codex, les pays membres du Codex ou la Commission du Codex. Nous proposons d'ajouter les ONG avec un statut d'observateur. Il est probable qu'en raison des nouvelles technologies, une industrie alimentaire, organisée en ONG, estime nécessaire que soient amendées les dispositions relatives aux additifs pour un aliment qu'ils produisent et par conséquent cette organisation devrait se voir offrir l'opportunité d'initier la révision des dispositions relatives aux additifs respectifs.

Cette proposition serait en accord avec l'annexe II: “ Diagramme de la procédure actuellement en vigueur pour les additifs dont l'inscription est proposée dans la NGAA” dans lequel les observateurs sont mentionnés de façon explicite.

Il devrait être mentionné dans un point de recommandation additionnel que le Comité sur les produits, responsable de la catégorie alimentaire en question pour laquelle on prévoit l'introduction d'un nouvel additif, devrait être impliquée dans cette procédure puisqu'ils possèdent l'expertise technologique nécessaire (voir aussi la section 1.2).

Cette section prévoit seulement l'ajout d'additifs mais ne prend pas en considération le retrait des additifs. Ne devrait-il pas également exister un paragraphe prenant ce cas en compte?