

commission du codex alimentarius



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 11 de l'ordre du jour

CX/FAC 05/37/15-Add.1
Mars 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

DOCUMENT DE REFLEXION RELATIF AUX AGENTS AROMATISANTS

Commentaires

Les commentaires suivants ont été reçus de : l'Argentine, le Brésil, le Canada, le Chili, Cuba, la Communauté européenne, les USA, ICBA et IOFI

L'ARGENTINE:

1 - En ce qui concerne le point relatif à la **Définition des aromatisants** (paragraphe 22), nous estimons qu'il est crucial de travailler à l'établissement de définitions claires et univoques des termes arôme, aromatisants, agents aromatisants ainsi que complexes aromatisants naturels. L'Argentine considère qu'il est pertinent d'établir un examen du terme « arôme » qui est très souvent utilisé dans les documents et qui est souvent à la fois traduit par « *sabor* » à savoir « saveur » (qui se réfère au sens gustatif) et par « *aroma* » à savoir arôme (qui se réfère au sens olfactif) tandis que dans sa langue d'origine le terme est utilisé afin de décrire une perception globale qui englobe tous les sens lors de la consommation d'un aliment. Nous pensons que la meilleure option est d'utiliser le mot « arôme » dans toutes les langues afin d'éviter tout malentendu.

2 - Cela vaut la peine d'insister sur l'importance de l'évaluation de la sécurité toxicologique des substances aromatisantes indépendamment de leur nature. Nous suggérons de débiter par celles qui seront consommées par la population infantile (dans les sucreries, les boissons, etc.)

BRESIL

1. Nous approuvons les recommandations des paragraphes 20 et 23.
2. Nous souscrivons au fait que le CCFAC devrait approuver une des options décrites dans le paragraphe 16 et nous agréons aux options 4 ou 5.

CANADA:

Le Canada considère que les arômes ne sont pas des additifs alimentaires et estime que les arômes ne constituent pas un domaine prioritaire d'examen nouveau ou futur. Le Canada n'est pas conscient ou/et n'a pas rencontré les difficultés relatives aux arômes établies dans le paragraphe 15 de ce document. (c'est-à-dire des problèmes de commerce relatifs à des entraves non tarifaires de la libre circulation des aliments, des autorités nationales qui sont « entravées » par le manque de normes internationales aisément utilisables, etc.) Néanmoins, le Canada est convenu du fait qu'il est souhaitable d'établir certains types de normes pour les substances aromatisantes afin d'obtenir une uniformité de leur régulation parmi ses partenaires commerciaux. Nous sommes aussi convenus que le degré d'implication relatif aux futurs travaux dans ce domaine, devrait être minimalisé en considération du temps imparti et des limitations existantes relatives aux ressources ainsi qu'en considération des autres initiatives des groupes de travail auxquelles les membres du CCFAC sont déjà assujettis. Le Canada est en faveur de l'option 4 et estime qu'elle devrait être soumise à des discussions ultérieures.

CHILI

En rapport avec ce sujet, nous voulons prendre en considération l'option 5 qui indique : que l'option la plus appropriée est "de commencer de nouveaux travaux par la révision du préambule de la NGGA afin d'établir des conditions sans risques d'emploi de substances aromatisantes et de complexes d'aromatisants naturels dans les aliments avec une référence aux évaluations établies par le JEFCA ». En outre le Chili soutient les recommandations établies dans les paragraphes 20 et 22 de ce document.

CUBA:

Les définitions sont précises et devraient être maintenues. **Notre pays fournit son approbation au document de travail.**

COMMUNAUTE EUROPEENNE:

La Communauté européenne (CE) salue l'occasion qui lui est offerte de formuler des observations sur le document de réflexion relatif aux possibilités d'intégrer des agents aromatisants dans le système Codex. Sa position à cet égard est la suivante.

La Communauté européenne félicite le groupe de rédaction pour la clarté et le caractère exhaustif du document. Elle apprécie tout particulièrement les explications relatives au contexte, les discussions précédentes au sein du comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants (CCFAC) et l'évolution de l'approche du comité mixte d'experts en matière d'additifs alimentaires (CMEAA) en ce qui concerne les tests d'innocuité des agents aromatisants. Ce document jette les bases d'une discussion à ouvrir sur les possibilités d'intégrer les agents aromatisants dans le système Codex.

La Communauté européenne tient à informer le CCFAC qu'elle a lancé un vaste programme d'évaluation des agents aromatisants. À cette fin, quelque 2 600 substances aromatisantes utilisées dans la Communauté ont été consignées dans un registre. L'autorité européenne de sécurité alimentaire a été chargée d'évaluer les substances enregistrées. Elle a pour tâche essentielle de suivre la procédure appliquée par le CMEAA, dont les évaluations sont aussi prises en considération.

Dans l'éventualité où seraient entamés des travaux relatifs à l'intégration des substances aromatisantes dans le système Codex, la Communauté serait toute disposée à communiquer au comité les évaluations effectuées par l'agence européenne de sécurité alimentaire (AESa), en particulier celles relatives à certains sujets, tels que l'estimation des doses et les substances ayant un potentiel génotoxique.

La Communauté européenne soutient la recommandation en faveur de la constitution d'un groupe de travail ayant pour tâche d'élaborer une proposition de définition des agents aromatisants en général et de leurs sous-catégories. Ce travail devrait être réalisé préalablement à tout processus d'intégration des agents aromatisants dans le système Codex.

La Communauté européenne penche pour la quatrième option, mais elle est d'avis d'accorder la priorité absolue au travail en cours sur les normes générales applicables aux additifs alimentaires et de le mener à bien avant le lancement de tout autre travail de grande envergure par le CCFAC.

USA:

Le document de travail décrit cinq options qui permettent d'introduire les presque 1500 substances aromatisantes définies chimiquement ayant été évaluées durant les dix dernières années par le Comité Expert Mixte FAO/OMS sur les additifs alimentaires (JEFCA). Il existe des substances aromatisantes pour lesquelles on a pu atteindre d'établir la conclusion « d'absence de problème de sécurité » pour l'emploi dans les aliments et pour lesquelles ont été établies des identifications relatives à leur identité et à leur pureté. Le JEFCA continue à évaluer des substances aromatisantes définies de façon plus chimique alors qu'il développe des procédures pour évaluer la sécurité de "complexes aromatisants naturels" (agents aromatisants de constitution naturelle qui sont constitués à partir de mélanges de nombreuses substances aromatisantes individuelles). Ainsi qu'il l'a été indiqué dans le document de travail (para. 15), l'élaboration d'une Norme Codex ou d'une directive qui établisse des conditions d'emploi uniformes et fiables des agents aromatisants permettrait de favoriser des pratiques commerciales équitables et de protéger la santé des consommateurs.

Option recommandée

Les États-unis recommandent l'option 4 (para. 16 du document de travail) et la considèrent comme la meilleure voie existante afin de répondre aux besoins du Codex Alimentarius. L'option 4 implique que soient effectués de nouveaux travaux afin d'établir une directive indépendante qui établissent des conditions d'emploi sans risques pour les agents aromatisants en utilisant des principes similaires à ceux contenus dans le Préambule de la Norme Générale relatifs aux additifs alimentaires (NGAA). L'option 4 fournit par ailleurs une référence aux évaluations menées par le JEFCA et s'oppose à la création d'une liste séparée positive d'aromatisants.

Les États-unis sont d'avis que la création d'une directive indépendante pour l'emploi d'agents aromatisants représente l'option la plus viable parce que cette approche produirait un document distinct qui pourrait être développé de façon indépendante et par conséquent qui ne serait pas lié directement à l'élaboration de la NGAA. En outre, la référence à la liste d'agents aromatisants évalués par le JEFCA éliminerait les risques d'introduction d'illogismes dans la liste du JEFCA, éliminerait la nécessité pour le CFFAC de mettre à jour périodiquement une liste positive distincte, et permettrait d'éliminer tout risque potentiel de confusion qui pourrait résulter de l'existence de listes doubles. Les États-unis sont d'avis que cette option offrirait la plus grande flexibilité alors que la NGAA continuerait ses évaluations.

Définitions pour les agents aromatisants

Les États-unis sont d'avis que le CCFAC devrait demander au Secrétariat Codex de publier les définitions de « arômes naturels et substances aromatisantes naturelles », « aromatisants naturels » ainsi que « substances aromatisantes identiques aux substances naturelles » qui ont été adoptées antérieurement par la Commission (ALINORM 72/35, para. 294). En outre, les États-unis notent que le document de travail indique que la Commission a adopté deux définitions pour le terme « arômes naturels et substances aromatisantes naturelles ». Nous suggérons que le CCFAC demande au Secrétariat du Codex de publier la définition plus étendue établie dans « les Recommandations générales relatives aux aromatisants naturels » (CAC/GL 29-1987) ainsi que dans le paragraphe 8 du document de travail.

ICBA :

Le Conseil International des Associations sur les Boissons (ICBA) est une organisation non gouvernementale qui représente les intérêts de l'industrie des boissons non alcoolisées à un niveau mondial. Les membres du ICBA sont actifs dans plus de 200 pays et produisent, distribuent et vendent une variété de boissons à base d'eau, y compris des boissons sans alcool et gazeuses ainsi que des boissons sans alcool et non gazeuses telles que les boissons à base de jus de fruits, les eaux en bouteille et les variétés de cafés et de thés prêts à être bus. Le ICBA est heureux de fournir les commentaires suivants en réponse au CX/FAC 05/37/15.

Nécessité d'une Norme Codex pour les substances aromatisantes (para.15)

Le ICBA est partisan de l'intégration des substances aromatisantes dans le système Codex. Il existe des différences dans les réglementations nationales existantes et le besoin d'une harmonisation internationale dans ce domaine afin d'assurer la sécurité du consommateur ainsi qu'afin de faciliter le commerce.

Options (paras 16-19)

Le ICBA soutient l'option 4 qu'elle considère être la voie la plus avantageuse (afin d'élaborer une directive Codex pour l'emploi de substances aromatisantes et de complexes aromatisants naturels avec une référence aux évaluations menées par le JECFA). Le Comité manque de moyens afin de développer une norme générale. En outre, nous sommes d'avis que l'emploi de substances aromatisantes est suffisamment différent de celui des additifs alimentaires et que leur inclusion dans la Norme générale des additifs alimentaires (GSFA) ne serait pas appropriée. Dans beaucoup de pays, les agents aromatisants sont soumis à d'autres réglementations que les additifs alimentaires étant donné qu'ils sont souvent des huiles naturelles ou des substances d'occurrence naturelle qui sont utilisées en petites quantités dans les aliments. L'option 4 proposée réduirait la charge de travail en se référant aux évaluations menées par le JEFCA. Vu que les évaluations du JEFCA sont en cours, les arômes actuellement utilisés, autorisés par un pays ou évalués par un autre groupe d'expertise, devraient continuer à être autorisés jusqu'à ce que l'évaluation du JECFA pour cet agent aromatisant particulier soit complète.

Définitions (para. 20, 22 et 23)

Le ICBA soutient l'idée de réclamer au Secrétariat du Codex de publier les définitions relatives aux arômes naturels et aux substances aromatisantes naturelles, aux substances aromatisantes identiques aux substances naturelles ainsi qu'aux substances aromatisantes artificielles telles qu'elles ont été adoptées par la Commission du Codex Alimentarius à sa neuvième session. Le ICBA soutient en outre l'établissement d'un groupe de travail doté d'un mandat afin de développer une proposition pour la définition des aromatisants en général.

IOFI:

Introduction :

L'International Organization of the Flavor Industry (IOFI - Organisation internationale de l'industrie des produits aromatiques) représente le secteur des produits aromatiques au niveau mondial et salue l'opportunité qui lui est donnée de commenter le « Document de travail sur les aromatisants » (CX/FAC 05/37/15). *Les arômes offrent de nombreuses possibilités* L'industrie des produits aromatiques élabore des arômes en mélangeant différentes matières premières d'origine naturelle ou synthétique. Il existe plusieurs milliers de substances définies chimiquement, dont un grand nombre sont d'origine naturelle ou présentes dans les aliments ; en outre, le marché propose des centaines d'arômes naturels d'une composition plus complexe. Notre industrie utilise l'ensemble de ces substances pour offrir un nombre pratiquement illimité de mélanges finalement employés par l'industrie alimentaire en vue de donner du goût aux aliments et aux boissons ou de le renforcer. Ces mélanges sont mis au point suivant les exigences de nos clients, à savoir le secteur alimentaire, qui veille à ce que l'arôme des produits d'alimentation rencontre les attentes des consommateurs.

La sécurité des arômes

La sécurité des aliments aromatisés est liée de manière très complexe à l'utilisation sans danger des arômes. Par conséquent, il est essentiel de garantir parallèlement la sécurité des arômes et celle des conditions d'utilisation.

La sécurité des arômes doit être assurée par un processus scientifique international qui réponde aux exigences du Codex en matière d'évaluation de la sécurité. L'industrie des produits aromatiques continue de soutenir les évaluations de sécurité entamées par le JECFA en 1996 et espère qu'au cours des prochaines années, ce dernier mènera à terme son travail concernant les substances chimiquement définies et qu'il commencera également à considérer la sécurité d'arômes naturels plus élaborés.

L'utilisation sans danger des arômes dans les denrées alimentaires exige que les fournisseurs d'arômes et les fabricants de ces denrées respectent les bonnes pratiques de fabrication, les lignes directrices fondamentales concernant l'ajout d'arômes dans les produits alimentaires et la législation générale relative à l'étiquetage des aliments consommés. Dans la mesure du possible, ces lignes directrices doivent être convenues au niveau mondial et correspondre à l'usage qui est fait des arômes à ce même niveau. Certains éléments importants pour la sécurité d'utilisation de ces arômes ont déjà été débattus par le Codex et ils figurent dans un certain nombre de ses publications ; toutefois, ils ne sont pas disponibles dans un document unique et concis et ils n'abordent pas toutes les questions concernées.

Élaboration d'une orientation pour l'utilisation des arômes :

Bien que le JECFA ait entamé l'évaluation des substances aromatisantes, il n'existe pas encore de liste reconnue internationalement ; cet état de choses et l'absence d'uniformité en matière de réglementation des arômes constituent des barrières non tarifaires importantes pour la libre circulation des denrées alimentaires. L'IOFI soutient le travail effectué par le Codex en vue d'aborder ce problème et elle est disposée à participer de manière dynamique aux activités et débats organisés à cet égard.

L'IOFI favorise l'option 4 : commencer de nouveaux travaux sur l'élaboration d'une « Orientation Codex pour l'utilisation de substances aromatisantes et d'arômes naturels » qui établirait les principes de sécurité d'utilisation des arômes dans les aliments. Un groupe de travail sera chargé de mettre au point un projet d'orientation tenant compte de l'ensemble des documents du Codex déjà adoptés (et un certain nombre de ses textes historiques) qui contiennent des règles applicables aux arômes.

À notre sens, les discussions de ce groupe de travail doivent au moins se centrer sur les questions suivantes :

1. *Une liste positive d'arômes (reconnue au niveau mondial) dont la sécurité d'utilisation est établie*

L'industrie des produits aromatiques, les fabricants de denrées alimentaires, les consommateurs et les autorités réglementaires tireraient profit d'une liste positive d'arômes, reconnue au niveau international, dont la sécurité d'utilisation est établie. Une telle liste fait actuellement défaut sur le marché mondial. En outre, les différents pays et continents n'offrent pas une réglementation et une évaluation de la sécurité uniformes en matière d'arômes. Ces dernières, lorsqu'elles concernent le grand nombre d'arômes qui présentent un mode d'usage unique (à savoir l'utilisation de concentrations basses ou automodératrices), requièrent des compétences spécialisées qui ne sont actuellement pas disponibles dans beaucoup de pays.

Comme mentionné ci-dessus, le JECFA a mis au point une procédure d'évaluation structurée qui, jusqu'à présent, a été utilisée pour évaluer systématiquement près de 1500 substances aromatisantes. L'IOFI estime que le JECFA a établi une approche opérationnelle sensée pour l'évaluation de la sécurité des arômes et que ces efforts doivent être poursuivis à l'avenir. À ce jour, près de 3000 substances aromatisantes sont utilisées dans le monde et sont suffisamment importantes pour être reprises dans une liste au niveau mondial. Entre autres, l'UE a identifié environ 800 substances supplémentaires actuellement réexaminées par l'Autorité européenne de sécurité des aliments et une récente étude du marché japonais des arômes a révélé l'existence de 700 autres substances.

Le fait que la liste créée à la suite des évaluations de sécurité des arômes actuellement menées par le JECFA doive être adoptée en tant que liste du Codex séparée ou puisse simplement être mentionnée par ce dernier à des fins de renvoi reste à déterminer.

2. *Les définitions*

En matière de définitions, l'IOFI approuve les trois définitions adoptées au cours de la neuvième session de la CCA (1972) pour les arômes naturels et substances aromatisantes naturelles, les substances aromatisantes identiques aux substances naturelles et les substances aromatisantes artificielles ainsi que les modifications adoptées par la CCA lors de sa seizième session (1985) quant à la définition des arômes naturels, des préparations et substances aromatisantes naturelles et des adjuvants.

3. *Les conditions d'utilisation*

Seuls les ingrédients aromatisants évalués par le JECFA et dont la sécurité a été établie peuvent être ajoutés aux aliments. Le CCFAC doit accepter les évaluations de sécurité des substances aromatisantes menées par le JECFA et élaborer des lignes directrices pour leur adjonction aux denrées alimentaires. La mise au point et l'adoption par le Codex d'une orientation pour la sécurité d'utilisation des substances aromatisantes continueraient de reconnaître la nature unique de ces substances étant donné qu'elles requièrent des procédures d'évaluation et d'approbation distinctes – mais égales à l'égard du niveau de protection assuré au consommateur – des procédures utilisées pour l'évaluation et l'approbation des additifs alimentaires.

4. *L'étiquetage*

L'IOFI recommande que l'orientation proposée fasse référence aux dispositions actuelles relatives à l'étiquetage des arômes et stipulées dans la Norme générale Codex (CODEX STAN 107-1981) pour l'étiquetage des additifs alimentaires vendus en tant que tels ainsi que dans la Norme générale (CODEX STAN 1-1985) pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées lorsqu'ils sont ajoutés aux aliments.

5. *Les additifs alimentaires et l'hygiène*

Dans la mesure où elles restent applicables, les dispositions essentielles stipulées dans les Prescriptions générales pour les arômes naturels (CAC/GL 29-1987) doivent être intégrées et éventuellement actualisées.

Conclusion :

La mise au point d'une orientation sur la sécurité d'utilisation des arômes offrirait la solution la plus économique aux fins d'inclure les substances aromatisantes dans le système Codex. La reconnaissance des évaluations de sécurité des arômes menées par le JECFA servirait de fondement à cette sécurité d'utilisation et permettrait d'atteindre l'objectif consistant à établir au niveau international une liste des arômes dont la sécurité est établie. Dans le futur, de nouvelles substances pourraient être rapidement évaluées et ajoutées à cette liste. Non seulement l'existence d'une telle liste instaurerait une cohérence à l'échelle mondiale, mais elle permettrait en outre aux membres du Codex de consacrer leurs ressources à d'autres priorités plus urgentes.

L'IOFI recommande vivement que le CCFAC mette en place un groupe de travail en vue de préparer cette orientation relative à la sécurité d'utilisation des arômes. Notre industrie est disposée à consacrer du temps et des ressources au soutien de cet important travail.