

COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS



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



Organisation
mondiale de la Santé

F

Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Rome, Italie - Tél: (+39) 06 57051 - Courrier électronique: codex@fao.org - www.codexalimentarius.org

Agenda Item 2

CRD 11
September 2016

PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES COMITÉ DU CODEX SUR LES FRUITS ET LÉGUMES TRAITÉS

Vingt-huitième session
Washington D.C., États-Unis d'Amérique,
12-16 septembre 2016

Submitted by :

The United States

Les termes relatifs aux aromatisants sont définis dans les « Directives pour l'emploi des aromatisants » (CAC/GL 66-2008).

- Dans cette directive, un « aromatisant » s'entend comme la propriété organoleptique d'une substance, et non comme la substance à proprement parler.
- Par ailleurs, les « aromatisants » y sont définis comme des substances ajoutées à un aliment pour lui donner du goût.
- Cette directive définit également les termes utilisés pour préciser la source ou l'origine d'une substance aromatisante, naturelle ou de synthèse.

Lors de la quarante-sixième réunion du Comité du Codex sur les additifs alimentaires (CCFA), l'Organisation internationale de l'industrie des arômes alimentaires (IOFI) a présenté un document soulignant le manque de cohérence terminologique entre la directive CAC/GL 66-2008 et d'autres textes du Codex, et son impact sur le commerce international. Lors de ses quarante-septième et quarante-huitième réunions, ces incohérences ont été examinées par le CCFA, qui les a corrigées dans les textes du Codex qui relèvent de sa compétence et a fourni des recommandations aux autres comités du Codex pour corriger les incohérences terminologiques concernant les aromatisants qui figurent dans les textes du Codex relevant de leurs compétences respectives.

Résumé général des incohérences :

- 1) Nombre de normes utilisent le terme « arôme » pour décrire des additifs alimentaires donnant du goût, alors que le terme correct est « aromatisant ».
- 2) Par ailleurs, de nombreuses normes utilisent également les termes « artificiel » ou « identique nature » pour décrire des aromatisants qui ne sont pas d'origine naturelle. Ces termes n'apparaissent pas dans la directive CAC/GL 66-2008. Le terme correct pour décrire un aromatisant qui n'est pas d'origine naturelle est « de synthèse ».

Recommandations de révision des normes Codex relevant de la compétence du CCPFV

Les recommandations suivantes affichent les libellés actuels à éliminer ~~biffés~~ et les ajouts en caractères gras.

- CODEX STAN 17-1981 –
 - *Section 4.3*

<u>Texte actuel</u>	<u>Texte révisé</u>
Aromatisants naturels et leurs équivalents de synthèse à l'exception de ceux dont on sait qu'ils reproduisent la saveur de la pomme	Aromatisants naturels et synthétiques à l'exception de ceux dont on sait qu'ils reproduisent la saveur de la pomme

- CODEX STAN 319-2015 – erreur de la part du CCFA ; aucune révision nécessaire
- CODEX STAN 78-1981 –
 - *Section 1.1 Cerises...*

<u>Texte actuel</u>	<u>Texte révisé</u>
(iii) être artificiellement colorées en rouge et aromatisées soit naturellement, soit artificiellement.	(iii) être artificiellement colorées en rouge avec adjonction d'aromatisants soit naturels , soit de synthèse .

- *Section 3.2*

<u>Texte actuel</u>	<u>Texte révisé</u>
3.2 Aromatisants [Note du traducteur : cette révision ne s'applique pas à la version française]	3.2 Aromatisants
3.2.2 Aromatisants naturels et leurs équivalents identiques de synthèse	3.2.2 Aromatisants naturels et de synthèse
3.2.3 Essence de laurier cerise (uniquement pour aromatiser les cerises artificiellement colorées)	3.2.3 Essence de laurier cerise (uniquement les cerises artificiellement colorées)
3.2.4 Essence d'amande amère (uniquement pour aromatiser les cerises artificiellement colorées)	3.2.4 Essence d'amande amère (uniquement les cerises artificiellement colorées)

- *Section 7.2.2.*

<u>Texte actuel</u>	<u>Texte révisé</u>
7.2.2 Lorsque les cerises sont colorées et/ou aromatisées artificiellement, les déclarations ci-après peuvent figurer dans la liste des ingrédients et remplacer la déclaration nominale des additifs : « Cerises artificiellement colorées en rouge » ; ou « Cerises artificiellement colorées en rouge et artificiellement aromatisées ».	7.2.2 Lorsque les cerises sont artificiellement colorées et/ou avec adjonction d'aromatisants , les déclarations ci-après peuvent figurer dans la liste des ingrédients et remplacer la déclaration nominale des additifs : « Cerises artificiellement colorées en rouge » ; ou « Cerises artificiellement colorées en rouge avec adjonction d'aromatisants ».

- CODEX STAN 99-1981
 - *Section 3.2*

<u>Texte actuel</u>	<u>Texte révisé</u>
3.2 Aromatisants	3.2 Aromatisants [Note du traducteur : cette révision ne s'applique pas à la version française]
3.2.1 Aromatisants naturels et leurs équivalents identiques de synthèse	3.2.2 Aromatisants naturels et de synthèse
3.2.3 Essence de laurier cerise (uniquement pour aromatiser les cerises artificiellement colorées)	3.2.3 Essence de laurier cerise (uniquement les cerises artificiellement colorées)
3.2.2 Essence d'amande amère (uniquement pour aromatiser les cerises artificiellement colorées)	3.2.4 Essence d'amande amère (uniquement les cerises artificiellement colorées)
3.2.3 Aromatisants naturels et iso-naturels	3.2.2 Aromatisants naturels et de synthèse

- *Section 7.2.2.*

<u>Texte actuel</u>	<u>Texte révisé</u>
7.2.2 Les cerises au marasquin doivent être déclarées comme suit : « Cerises artificiellement colorées et aromatisées ».	7.2.2 Les cerises au marasquin doivent être déclarées comme suit : « Cerises artificiellement colorées avec adjonction d'aromatisants ».

- CODEX STAN 115-1981

- *Section 4.7*

<u>Texte actuel</u>	<u>Texte révisé</u>
4.7 Aromatisants [Note du traducteur : cette révision ne s'applique pas à la version française]	4.7 Aromatisants
Aromatisants naturels et aromatisants iso-naturels	Aromatisants naturels et de synthèse

- CODEX STAN 145-1981

- *Section 3.6*

<u>Texte actuel</u>	<u>Texte révisé</u>
3.6 Aromatisants [Note du traducteur : cette révision ne s'applique pas à la version française]	3.6 Aromatisants [Note du traducteur : cette révision ne s'applique pas à la version française]

- CODEX STAN 223-2001

- *Section 4.3*

<u>Texte actuel</u>	<u>Texte révisé</u>
Arômes naturels et préparations aromatisantes naturelles	Aromatisants naturels et de synthèse

--	--

- CODEX STAN 242-2003
 - *Section 4.4*

<u>Texte actuel</u>	<u>Texte révisé</u>
Aromatisants naturels et leurs équivalents identiques de synthèse à l'exception de ceux dont on sait qu'ils reproduisent la saveur de chaque fruit à noyau	Aromatisants naturels et de synthèse à l'exception de ceux dont on sait qu'ils reproduisent la saveur de chaque fruit à noyau

- CODEX STAN 296-2009
 - *Section 4.6*

<u>Texte actuel</u>	<u>Texte révisé</u>
...les substances aromatiques naturelles extraites des fruits tels que désignés dans le produit, l' arôme naturel de menthe, l' arôme naturel de cannelle, la vanilline, la vanille et les extraits de vanille.	...les aromatisants naturels extraits des fruits tels que désignés dans le produit, l'aromatisant naturel de menthe, l'aromatisant naturel de cannelle, la vanilline, la vanille et les extraits de vanille.