

commission du codex alimentarius **F**



ORGANISATION DES NATIONS
UNIES POUR L'ALIMENTATION
ET L'AGRICULTURE

ORGANISATION
MONDIALE
DE LA SANTÉ



BUREAU CONJOINT: Viale delle Terme di Caracalla 00153 ROME Tél: +39 06 57051 www.codexalimentarius.net Email: codex@fao.org Facsimile: 39 06 5705 4593

Point 5 a de l'ordre du jour

CX/FA 08/40/5 Add.1

Avril 2008

PROGRAMME MIXTE FAO/WHO SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

COMITE DU CODEX SUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES

Quarantième session

Beijing, Chine, 21-25 avril 2008

RAPPORT DU GROUPE DE TRAVAIL ELECTRONIQUE SUR LES OBSERVATIONS DE LA NGAA

OBSERVATIONS

Les observations suivantes ont été reçues des autres membres et observateurs du Codex suivants:

Les Etats-unis d'Amérique, CEFS, ICA, IFMA et IFU

Les Etats-Unis d'Amérique:

Ce document répond à CX/FA 08/40/5 Parties 1 et 2 (février 2008) qui demande des observations sur le rapport du Groupe électronique sur la NGAA. Les Etats Unis d'Amérique apprécie l'opportunité afin de fournir les observations suivantes pour examen lors de la 40^{ème} session du Comité du Codex sur les additifs alimentaires (CCFA).

Les Etats-Unis peuvent convenir globalement de l'adoption des recommandations du groupe de travail électronique sur la NGAA. Toutefois, nous notons que différents colorants requièrent une certification de lot par l'Organisme de surveillance des aliments et des médicaments des Etats-Unis (U.S. FDA) afin de pouvoir être ajoutés aux aliments vendus aux Etats-unis. En outre, de nombreux autres additifs sont soit interdits pour l'emploi aux Etats-unis ou n'ont pas été approuvés pour leur emploi aux Etats-unis suite à des questions de sécurité non résolues qui sont apparues durant leur examen de pré commercialisation. Ces cas sont indiqués ci-dessous.

Colorants requérant une certification de lot: Afin que les colorants suivants puissent être ajoutés aux aliments vendus aux Etats-unis, ils doivent être certifiés par lot par l'Organisme de surveillance des aliments et des médicaments des Etats-Unis (U.S. FDA) afin d'assurer leur emploi fiable: Jaune orangé FDF (FD&C Jaune n°. 6), Rouge Allura AC (FD&C Rouge 40), Indigotine (FD&C Bleu n°. 2), Bleu brillant FCF (FD&C Bleu n°. 1), Vert rapide FCF (FD&C vert n°. 3), Erythrosine (FD&C Rouge n°. 3).

Additifs alimentaires interdits: L'emploi de l'acide cyclamique est interdit dans les aliments vendus aux Etats-unis. En outre, l'Alitame n'a jamais été approuvé pour emploi dans des aliments vendus aux Etats-unis à cause de problèmes de sécurité non résolus. En outre les colorants suivants n'ont pas été approuvés pour leur emploi par les Etats-unis suite à des problèmes de sécurité non résolus: Ponceau 4R, jaune de quinoléine, Azorubine, noir brillant, Brun HT, Acide bêta-apo-8'-caroténique, ester éthylique ou méthylique, et Chlorophylles, cuivre.

Additifs alimentaires avec emplois limités: les oxydes de fer sont seulement autorisés pour emploi aux Etats-unis en tant qu'additifs de couleur dans les enveloppes pour saucisses comestibles. En outre, les EDTA n'ont pas été évalués pour leur emploi dans les catégories d'aliments proposées.

Pour le Caramel III – processus ammoniacal (SIN 150c) et Caramel IV – processus au sulfite d’ammonium (SIN 150d), les Etats-unis recommandent que le Comité approuve pour adoption à l’étape 8 un niveau maximal d’emploi acceptable de 50,000 mg/kg dans les catégories d’aliments 14.2.1 (Bière et boissons maltées), 14.2.3.3 (Vins fortifiés, vins de liqueur et vins doux naturels), 14.2.6 (boissons distillées spiritueuses contenant plus de 15% d’alcool), et 14.2.7 (Boissons alcoolisées aromatisées (par ex., bière, vin et spiritueux du type boisson rafraîchissante, rafraîchissements à faible teneur en alcool).

L’emploi du caramel III et du caramel IV dans les aliments couverts par ces catégories d’aliments de la NGAA est généralisé dans les produits et vendus aux Etats-Unis ainsi que dans d’autres pays. En outre afin de fournir de la couleur, l’emploi des ces colorants au caramel dans les aliments conformément à ces catégories d’aliments assure un haut niveau de cohérence parmi les lots de production.

Les Etats-Unis notent des incohérences dans les recommandations du Groupe électronique de travail puisqu’elles se rapportent à l’emploi des colorants dans certains produits au chocolat non standardisés couverts par la catégorie d’aliments 05.1.4 (Cacao et produits chocolatés) et l’emploi des colorants dans les aliments de la catégorie 05.2 (Confiserie y compris les bonbons durs et mous, les nougats, etc. autre que les catégories d’aliments 05.1, 05.3, et 05.4) et dans la catégorie d’aliments 05.4 (Décorations (par ex. pour boulangerie fine), nappages (sans fruit) et sauces sucrées).

Les produits au chocolat non standardisés, tels que le chocolat couvert dans un “enrobage” à base de sucre,” boules de crèmes enrobées de chocolat, et les produits à base de chocolat avec des décorations colorées sont compris dans la catégorie d’aliments 05.1.4 et sont exclus des produits définis par la Norme Codex pour le chocolat et les produits à base de chocolat (CODEX STAN 87-1981). Ces produits au chocolat non standardisés sont également exclus des catégories d’aliments 05.2 et 05.4. Les colorants sont utilisés dans les produits conformément aux catégories d’aliments 05.1.4, 05.2 et 05.4 pour des buts similaires, tels que pour colorer les enrobages à base de sucre, fourrés à la crème ou les portions décoratives du produit.

Afin d’éviter des problèmes de commerce imprévus avec les produits au chocolat non standardisés qui sont produits largement et commercialisés internationalement, les Etats-unis recommandent que le CCFA examine les approches pour s’assurer que les dispositions relatives à l’emploi d’additifs de couleur dans les produits à base de chocolat non standardisés, c’est-à-dire les produits au chocolat qui ne sont pas conformes à la norme du Codex pour le chocolat et les produits à base de chocolat, soient conformes avec l’approche pour l’emploi des colorants dans d’autres confectons, sans compromettre les restrictions sur l’emploi des colorants ainsi que cela est défini dans la Norme Codex pour le chocolat et les produits à base de chocolat.

CEFS:

Projet sur les dispositions relatives aux additifs pour les colorants dans la Catégorie 11.3:

Le CEFS (Comité Européen des Fabricants de Sucre) aimerait réitérer son attachement au principe que, en ce qui concerne les sucres non standardisés (sous catégories 11.2-11.4), l’addition de nouveaux additifs devrait uniquement être autorisée s’il existe une justification technologique et un besoin, et en des quantités qui ne présentent pas un risque. En outre l’étiquetage devrait mentionner la présence des additifs.

En particulier, la catégorie d’aliments n°. 11.3 couvre les solutions au sucre, et les sirops de sucre invertis ainsi que définis dans “la directive relative aux sucres ” de l’Union européenne. Il n’existe ni un besoin technologique pour la coloration de ces sucres ni une permission pour l’emploi de ces colorants par la législation de l’Union européenne. En outre, de tels produits colorés sont déjà couverts par la catégorie 11.4 de la NGAA (*Autres sucres et sirops -par ex. xylose, sirop d’érable, nappages à base de sucre -*), qui contiennent tous les types de sirops de table, les sirops pour produits de boulangerie fine et glaces (par ex. sirop de caramel, sirops aromatisés), et les nappages à base de sucre pour décoration (par ex. sucre cristallisé coloré pour biscuits) [*voir descripteurs catégorie d’aliments de la NGAA*].

Conformément à ce principe, le CEFS suggérerait que **le projet relatif aux dispositions pour les colorants suivants devrait être retiré de la catégorie 11.3** (*Solutions et sirops de sucre, aussi (partiellement) invertis, y compris mélasse et molasses, autres que les produits de la catégorie d’aliments 11.1.3.*) de la NGAA :

Sous catégorie	Additifs	Niveau max (mg/kg)
11.3. Solutions et sirops de sucre, aussi (partiellement) invertis, tels que le sirop de canne et les molasses, à l'exclusion des produits de la catégorie 11.1.3.	Canthaxanthine (SIN 161g) Indigotine (SIN 132) Jaune orangé FCF (SIN 110) Caroténoïdes (SIN 160ai, 160aii, 160e, 160f) Carotènes, Légume (SIN 160aii) Extraits d'Annatto, à base de bixine (SIN 160b(ii))	15mg/kg (étape 6) 300 mg/kg (étape 6) 300 mg/kg(étape 6) 50mg/kg (nouvel emploi proposé) 50mg/kg (nouvel emploi proposé) 25 mg/kg ou 100mg/kg (nouvel emploi proposé) - Suppression -

En ce qui concerne l'Annexe II de la partie II du rapport du groupe de travail électronique sur la NGAA ("Les catégories de la NGAA dans lesquelles l'emploi d'un ou plusieurs colorants est technologiquement justifié"), nous aimerions rappeler que l'introduction de la catégorie 11.3 dans cette liste positive des denrées alimentaires contenant des colorants est issue d'une confusion comme la distinction entre les catégories 11.3 et 11.4 de la NGAA. En revenant en 2005, cette confusion a conduit à l'adoption des dispositions pour les "riboflavines 101 i,ii" au niveau maximal de 300 mg/kg dans la catégorie 11.3. Les descripteurs de catégorie d'aliments de la NGAA ont éclairci le fait que, toutefois, la catégorie 11.4 couvre les sucres artificiellement colorés et les sirops, et non pas la catégorie 11.3.

L'emploi de riboflavines ou tout autre colorant n'est par conséquent pas justifié dans la catégorie d'aliments 11.3. de la NGAA. Le CEFS aimerait recommander que le CCFA **supprime la disposition injustement adoptée pour les riboflavines issue de la catégorie 11.3** (en notant que la même disposition a été également proposée et adoptée – cette fois correctement – pour la catégorie 11.4) et soutiendrait postérieurement le **retrait de la catégorie 11.3 de l'Annexe II**, contenant la liste des catégories d'aliments dans laquelle l'emploi des colorants est justifié.

Projet de dispositions relatives aux édulcorants dans la catégorie 11.4:

Lors de sa 39^{ème} session, le CCFA avait eu une discussion étendue sur l'emploi général des édulcorants dans les denrées alimentaires. La note de bas de page 161, selon laquelle les autorités nationales ont la possibilité de demander des restrictions spécifiques sur l'emploi des édulcorants pour s'assurer que cet emploi n'induit pas le consommateur en erreur a été adoptée, a des avantages et est technologiquement justifiée. En particulier, la législation de l'Union européenne autorise seulement l'emploi des édulcorants dans des produits qui sont soit "faiblement énergétiques" ou "sans ajout de sucre" ou dans les aliments pour des emplois nutritionnels particuliers (PARNUTS).

En conséquence, le CEFS croit que l'emploi des édulcorants ne devrait pas être autorisé dans la catégorie d'aliments 11.4 dans la NGAA qui n'est ni "faiblement énergétique" ni "sans ajout de sucres". Les mélanges de "autres sucres et sirops" avec des édulcorants sont couverts par la catégorie d'aliments 11.6. Les dispositions relatives aux édulcorants suivants **devraient par conséquent être soit supprimées ou au moins complétées par la note de bas de page 161:**

Sous catégorie	Additifs	Niveau max (mg/kg)
11.4. Autres sucres et sirops (par exemple xylose, sirop d'érable, nappages)	Aspartame-Acésulfame (INS 962) Saccharine (SIN 954) Sucralose (SIN 955)	2250 mg/kg (étape 3) 300 mg/kg (étape 6) 1500 mg/kg (étape 6) - Suppression -

ICA:

L'ICA (l'Association internationale de confiserie) aimerait attirer l'attention du Comité sur une incohérence dans la catégorisation des confiseries au sein de la NGAA qui pourrait avoir un impact sur le commerce futur de confiseries contenant du chocolat. La catégorie 5.1.4 comprend toutes les confiseries qui contiennent du cacao, du chocolat, ou des ingrédients dérivés du cacao comme le beurre au cacao. Cette catégorie comprend également des chocolats qui sont conformes à la norme des produits Codex 87 et pour lesquels les colorants ajoutés ne sont pas autorisés et pour lesquels les autres additifs sont contrôlés. Toutefois des colorants en plus de nombreux autres additifs sont nécessaires dans de nombreuses confiseries à base de chocolat qui ne sont pas conformes à la norme 87 de produit du Codex. Celles-ci comprennent des bonbons enrobés de chocolats, des bonbons à base de sucre enrobés de chocolat, des chocolats remplis de crème aromatisée, des produits à base de cacao ou de chocolat qui contiennent des décorations colorées ou inclusions, et des

chocolats composés qui contiennent plus de 5% de graisse végétale, qui sont tous actuellement commercialisés de façon active sur le marché international.

Les objectifs d'ICA sont:

- 1.) de protéger le chocolat satisfaisant à la norme de produit Codex de la conteneur en colorants ajoutés; et
- 2.) d'autoriser les confiseries contenant du cacao ou du chocolat dans la catégorie 5.1.4 d'employer la gamme complète de colorants et d'additifs offerte aux confiseries contenant du sucre dans 5.2.

Les membres d'ICA sont impatients de travailler avec le CCFA afin de résoudre cette situation d'une manière qui promeut le commerce équitable et qui n'implique pas un nouvel examen des normes de produits pour le chocolat. En même temps, jusqu'à ce qu'une telle solution soit trouvée, nous demandons qu'aucune action soit entreprise par le CCFA qui limiterait le niveau des colorants ou d'autres additifs dans 5.1.4 ou qui créerait une disparité dans l'emploi du colorant ou additif entre les confiseries dans 5.2 et 5.1.4.

IFMA:

1. Commentaire général

Tout d'abord, l'IFMA-l'IMACE (Fédération internationale de la margarine - Association de la Margarine Associations des pays d'Europe) soumettent le commentaire général suivant, eu égard aux deux rapports et requêtes qui seront pris en compte durant la 40^{ème} Session du Comité du Codex sur les additifs alimentaires à Beijing du 21 au 25 avril 2008:

Le système de classification des aliments pour la Norme générale du Codex pour les additifs alimentaires (GSFA) est actuellement en révision et en outre en ce qui concerne l'adoption de la nouvelle norme Codex pour les produits à tartiner gras et les mélanges de produits à tartiner (CODEX STAN 256-2007), la simplification proposée de la catégorie d'aliments existante 02.2.1 et de la catégorie d'aliments 02.2.2 conduirait à une seule catégorie unique 02.2.2 (les produits à tartiner gras).

Cette simplification est seulement acceptable pour l'IFMA-l'IMACE que dans la mesure où cela ne simplifie pas à l'extrême la catégorie des produits concernés, et pour autant que tous les additifs alimentaires dans le Tableau 1 et 2 de la NGAA qui sont adoptés dans la nouvelle norme pour les produits à tartiner gras et les mélanges de produits à tartiner gras restent disponibles au sein de la nouvelle catégorie proposée 02.2.2 (produits à tartiner gras), au niveau maximal prévu dans cette norme particulière.

En conséquence, dans les rapports du groupe de travail électronique, les notes de bas de page proposées qui sont liées à la catégorie actuelle 02.2.1 et ses sous catégories 02.2.1.2 et 02.2.1.3 ainsi que la catégorie actuelle 02.2.2 devraient être reformulées comme suit:

CX/FA/40/6 propose de réviser le système de classification des aliments de la NGAA. Si cela est adopté par le CCFA, les catégories d'aliments 02.2.1 (Emulsions contenant au moins 80% de matière grasse) et ses sous catégories 02.2.1.1 (Beurre et beurre concentré), 02.2.1.2 (Margarine et produits similaires) et 02.2.1.3 (Mélanges de beurre et de margarine) ainsi que la catégorie d'aliments 02.2.2 (Emulsions contenant moins de 80% de matière grasse) seraient retirés et remplacés par les catégories 02.2.1 (Beurre) et 02.2.2 "mélanges à tartiner"

2. Commentaires spécifiques NGGA Partie 1 (CX/FA/40/5 Partie 1)

L'IFMA-l'IMACE soumettent les commentaires **spécifiques** suivants sur le rapport du groupe de travail électronique sur la **NGAA Partie 1** et requièrent qu'ils soient pris en compte durant la 40^{ème} session du Comité du Codex sur les additifs alimentaires à Beijing du 21 au 25 avril 2008:

2.1 Eu égard aux propositions relatives aux niveaux maximaux acceptables pour **les extraits d'annatto basés sur la bixine ou norbixine**, l'IFMA – l'IMACE indiquent que, outre les discussions récentes qui ont eu lieu lors de la 20^{ème} Session du Comité du Codex sur les graisses et les huiles en février 2007 à Londres (voir le rapport CCFO – CL2007/8-FO), il apparaît que différents pays utilisent les extraits d'annatto en tant que colorants dans les produits des catégories 02.2.1 et 02.2.2.

L'IFMA-l'IMACE soutiennent la recommandation qui vise à inclure à l'étape 3 les extraits d'Annatto, à base de bixine, SIN 160b (i) dans la NGAA pour les catégories actuelles 02.2.1.2, 02.2.1.3, et 02.2.2, en prenant en compte le fait qu'il est proposé de simplifier et de regrouper en une catégorie 02.2.2. (produits à tartiner gras) dans le futur ces sous catégories. En outre, l'IFMA-l'IMACE requièrent que leur commentaire général, dans le paragraphe 1, soit pris en compte.

2.2 L'IFMA-l'IMACE soutiennent également la recommandation qui vise à inclure à l'étape 3 les extraits d'Annatto, à base de norbixine, SIN 160b (ii) dans la NGAA pour la catégorie actuelle 02.2.2 (Emulsions contenant moins de 80% de graisse) en prenant en compte le fait qu'il est proposé de simplifier et de regrouper en une catégorie 02.2.2. (produits à tartiner gras) dans le futur cette sous catégorie. En outre, l'IFMA-l'IMACE requièrent que leur commentaire général, dans le paragraphe 1, soit pris en compte.

3. Commentaires spécifiques sur la NGAA Partie 2 (CX/FA/40/5 Partie 2)

L'IFMA-l'IMACE soumettent les commentaires **spécifiques** suivants sur le rapport du groupe de travail électronique sur la **NGAA Partie 1** et requièrent qu'ils soient pris en compte durant la 40^{ème} session du Comité du Codex sur les additifs alimentaires à Beijing du 21 au 25 avril 2008 :

3.1 Pour les **Carmines SIN 120**, l'IFMA-l'IMACE soutiennent la recommandation qui vise à adopter à l'étape 3, un niveau maximal de **500mg/kg** pour les catégories actuelles 02.2.1.3 et 02.2.2, dans la NGAA.

En outre, l'IFMA-l'IMACE requièrent que leur commentaire général dans le paragraphe 1 soit pris en compte.

3.2 Pour le **Caramel III SIN 150(c)**, l'IFMA-l'IMACE soutient la recommandation 3, indiquant que le niveau proposé de **500 mg/kg** s'applique à tous les produits couverts par les produits à tartiner gras et les mélanges de produits à tartiner gras Codex (CODEX STAN 256 – 2007) par exemple la catégorie proposée simplifiée 02.2.2.

En outre, l'IFMA-l'IMACE requièrent que leur commentaire général dans le paragraphe 1 soit pris en compte.

3.3 Pour les **Caroténoïdes, (Béta-carotène (synthétique) SIN 160a(i))**, l'IFMA-l'IMACE ne soutiennent pas la recommandation 3 pour les catégories actuelles et les sous catégories 02.2.1.2, 02.2.1.3, 02.2.2 mais recommande au CCFA d'accepter le niveau maximal d'emploi prescrit par la norme pour les produits à tartiner gras et les mélanges de produits à tartiner gras (CODEX STAN 256 – 2007) qui est de **35mg/kg**.

Etant donné que cette catégorie et ces sous catégories seront probablement simplifiées et regroupées en une catégorie simple unique 02.2.2, la différenciation n'est pas pertinente.

En outre, l'IFMA-l'IMACE requièrent que leur commentaire général dans le paragraphe 1 soit pris en compte.

3.4 Pour les **Carotènes, (bêta-carotène légume) - SIN 160a(ii)**, L'IFMA-l'IMACE ne soutiennent pas la recommandation 3 pour les catégories actuelles et les sous catégories 02.2.1.2, 02.2.1.3, 02.2.2 mais recommande que le CCFA accepte le niveau maximal d'emploi ainsi que cela est prescrit par la norme pour les produits à tartiner gras et les mélanges de produits à tartiner gras (CODEX STAN 256 – 2007) qui est de **1000mg/kg**. D'un point de vue technologique cela a un sens d'avoir un niveau d'inclusion plus élevé pour la carotène, bêta (légume), comparé à la carotène synthétique bêta, de sorte à obtenir la même couleur jaune dans le produit fini. Des niveaux plus bas peuvent être trop bas pour les margarines et les mélanges de produits à tartiner, de par leur utilisation d'huiles entièrement raffinées & graisses avec des niveaux de colorants initiaux plus bas.

En outre, l'IFMA-l'IMACE requièrent que son commentaire général dans le paragraphe 1 soit pris en compte.

En conclusion, l'IFMA-l'IMACE invitent le CCFA à adapter la proposition, afin de garantir la nouvelle catégorie alimentaire proposée 02.2.2 "produits à tartiner gras" non seulement pour maintenir la disponibilité de tous les additifs alimentaires dans les tableaux 1 et 2 de la NGAA qui sont adoptés dans la nouvelle norme pour les produits à tartiner gras et les mélanges de produits à tartiner gras mais aussi pour aligner les niveaux maximaux d'emploi à ceux prescrits dans la norme pour les produits à tartiner gras et les mélanges de produits à tartiner.

IFU:

En tout premier lieu l'IFU (La Fédération internationale des producteurs de jus de fruits) aimerait complimenter le groupe de travail électronique sur la NGAA présidé par les Etats-unis d'Amérique pour la préparation du document Codex CX/FA 08/40/5

En se fondant sur CX/FA 08/40/5 nous aimerions fournir les commentaires suivants.

Nom	SIN	Catégorie d'aliments	Observation IFU
Lycopène	160	14.1.2	Interrompre l'activité
		14.1.3.3	
		14.1.3.4	
Gomme Arabique	414	14.1.2	Interrompre l'activité
		14.1.3	
Caramel III	150c	14.1.3.2	Interrompre l'activité
		14.1.3.4	
Caramel IV	150d	14.1.2.2	Interrompre l'activité
		14.1.2.4	
		14.1.3.2	
Caroténoïdes	160a	14.1.3.2	Interrompre l'activité
		14.1.3.4	
Carotènes	160a	14.1.2.2	Interrompre l'activité
		14.1.2.4	
		14.1.3.2	
		14.1.3.4	
Extrait de peau de raisin.	163	14.1.3.2	Interrompre l'activité
		14.1.3.4	
Oxyde de fer	172	14.1.3.2	Interrompre l'activité
		14.1.3.4	
Riboflavine	101	14.1.3.2	Interrompre l'activité
		14.1.3.4	
Jaune orangé	110	14.1.2.2	Interrompre l'activité

La raison justifiant l'interruption sur les substances mentionnées ci-dessus est qu'aucun besoin technologique n'est nécessaire pour les catégories d'aliments 14.1.2. (jus de fruit et de légumes), 14.1.3.3. (Concentrés (liquides ou solides) pour nectar de fruits), 14.1.3.4. (Concentrés (liquides ou solides) pour nectar de légume), 14.1.3. (nectars de fruit et de légume), 14.1.3.2. (nectar de légume), 14.1.2.2. (jus de légume) et 14.1.2.4. (concentrés pour jus de légume).