

# 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 7(a) de l'ordre du jour**

**CX/FA 08/40/9**

Février 2008

## **PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES**

### **COMITÉ DU CODEX SUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES**

#### **Quarantième session**

**Beijing, Chine, 21-25 avril 2008**

### **DOCUMENT DE TRAVAIL SUR LES DIRECTIVES ET LES PRINCIPES REGISSANT L'UTILISATION DES AUXILIAIRES TECHNOLOGIQUES**

Préparé par l'Indonésie avec la collaboration de la Belgique, de la Chine, de la France, de l'Inde, du Japon, de la Malaisie, de la Nouvelle-Zélande, des Philippines, de la Thaïlande, du Royaume-Uni, des Etats-Unis d'Amérique, de l'Association des fabricants d'enzymes de fermentation (AMFEP), la Confédération des industries agro-alimentaires de l'Union européenne (CIAA), l'Association européenne des protéines animales (EAPA), l'Association technique pour les enzymes (ETA), l'Association internationale pour la gomme à mâcher (ICGA) et la Fédération internationale de laiterie (FIL)

#### **HISTORIQUE**

1. À sa trente-huitième session, le Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants (CCFAC) est convenu de la nécessité d'élaborer des directives sur l'utilisation des auxiliaires technologiques. À cette fin, il a été convenu d'établir un groupe de travail électronique, dirigé par l'Indonésie, avec la collaboration de la Nouvelle-Zélande, de la Russie, des États-Unis d'Amérique, de l'Association des fabricants d'enzymes de fermentation (AMFEP), l'Association technique pour les enzymes (ETA), le Conseil international des additifs alimentaires (IFAC), la Fédération internationale de laiterie (FIL) et l'Institut des technologistes alimentaires (IFT), chargé d'élaborer un document de travail sur les directives et les principes régissant l'utilisation des auxiliaires technologiques, qui aborderait: la justification technologique; l'utilisation sans risque et les contrôles appropriés des auxiliaires technologiques; la relation entre les auxiliaires technologiques et les additifs alimentaires; et autres questions apparentées aux auxiliaires technologiques.
2. À sa trente-neuvième session, le Comité du Codex sur les additifs alimentaires (CCFA) est convenu de ne pas examiner le document CX/FA 07/39/13 dans le détail, mais de centrer la discussion sur les recommandations qui soulignent la nécessité d'élaborer des directives dans le but d'aider les gouvernements à formuler des réglementations nationales sur les auxiliaires technologiques afin de contrôler la mise sur le marché.
3. Certains des auxiliaires technologiques utilisés actuellement comme tels sont traditionnellement considérés sans risque ou ont fait l'objet d'une évaluation par le JECFA. L'attention sera portée sur les auxiliaires technologiques qui ne font partie de ceux-ci. Par ailleurs, le risque réel lié aux auxiliaires technologiques devra faire l'objet d'une attention plus particulière.
4. Certains pays ont approuvé les nouveaux travaux, étant d'avis qu'il est nécessaire de définir une certaine orientation pour assurer l'utilisation sans risque de ces composés.
5. Le Comité n'a pas formulé de conclusion concernant ces nouveaux travaux et est convenu d'établir un groupe de travail électronique, dirigé par l'Indonésie, travaillant en anglais, chargé de réviser le document de travail dans le but de préciser le champ d'application des nouveaux travaux, pour examen ultérieur à sa prochaine session (ALINORM 07/30/12 Rév., par. 130).

6. Le groupe de travail électronique a été établi pour réviser le document de travail dans le but de préciser le champ d'application des nouveaux travaux pour examen ultérieur à la prochaine session du Comité du Codex sur les additifs alimentaires. Les participants sont la Belgique, la Chine, la France, l'Inde, le Japon, la Malaisie, la Nouvelle-Zélande, les Philippines, la Thaïlande, le Royaume-Uni, les États-Unis d'Amérique, l'Association des fabricants d'enzymes de fermentation (AMFEP), la Confédération des industries agro-alimentaires de l'Union européenne (CIAA), l'Association européenne des protéines animales (EAPA), l'Association technique pour les enzymes (ETA), l'Association internationale pour la gomme à mâcher (ICGA) et la Fédération internationale de laiterie (FIL).

7. Le présent document de travail a déjà été rédigé en tenant compte de toutes les propositions et les recommandations des membres du groupe de travail électronique afin d'améliorer le descriptif de projet et l'ébauche des directives.

## **INTRODUCTION**

8. Les auxiliaires technologiques devront avoir un objectif technologique pendant le traitement ou la transformation de l'aliment. L'Inventaire des substances utilisées en tant qu'auxiliaires technologiques tient lieu de document de référence pour les auxiliaires technologiques individuels, tandis que le document sur les directives et les principes abordera les pratiques d'utilisation au sens large recommandées pour les auxiliaires technologiques.

## **OBJECTIF**

9. L'annexe I du présent document de travail contient le descriptif de projet qui cite la liste des neuf points énumérés dans le Manuel de procédure de la Commission du Codex Alimentarius, 16<sup>e</sup> édition, page 21-22, qui devront accompagner toute proposition soumise à la Commission avant d'entreprendre de nouveaux travaux.

10. L'annexe II du présent document de travail contient l'avant-projet des directives et des principes régissant l'utilisation des substances utilisées en tant qu'auxiliaires technologiques, avec les points principaux suivants:

- i. Champ d'application
- ii. Description
- iii. Critères régissant les substances utilisées en tant qu'auxiliaires technologiques,
- iv. Principes généraux régissant l'utilisation sans risque des auxiliaires technologiques
- v. Catégories techniques des auxiliaires technologiques
- vi. Étiquetage
- vii. Références

## Annexe I

### **DESCRIPTIF DE PROJET – PROPOSITION DE NOUVEAUX TRAVAUX POUR L'ÉLABORATION DES DIRECTIVES ET DES PRINCIPES RÉGISSANT LES SUBSTANCES UTILISÉES EN TANT QU'AUXILIAIRES TECHNOLOGIQUES**

#### **1. Objectif et champ d'application des nouveaux travaux proposés**

Formuler les directives et les principes relatifs aux substances utilisées comme auxiliaires technologiques qui fixent les conditions d'utilisation sans risque afin d'aider les gouvernements à élaborer les réglementations nationales sur les auxiliaires technologiques pour contrôler la mise sur le marché.

#### **2. Leur pertinence et leur actualité:**

Les auxiliaires technologiques jouent un rôle important dans la transformation des aliments ainsi qu'en tant qu'additifs alimentaires. L'élaboration de directives fournira un outil au Codex lui permettant de donner l'information sur les mesures et les critères de sécurité des substances utilisées en tant qu'auxiliaires technologiques. L'Inventaire des substances utilisées en tant qu'auxiliaires technologiques est actuellement mis à jour par la Nouvelle-Zélande.

#### **3. Principales questions à traiter**

Plusieurs aspects seront traités, y compris:

- Tous les auxiliaires technologiques seront utilisés conformément aux bonnes pratiques de fabrication, qui comprennent:
  - la quantité d'auxiliaire technologique ajouté à l'aliment à transformer sera la quantité la plus faible possible nécessaire à accomplir l'effet désiré;
  - la quantité d'auxiliaire technologique qui devient un composant de l'aliment suite à son utilisation dans la fabrication, la transformation ou l'emballage de l'aliment et qui n'est pas destiné à accomplir un effet physique, nutritionnel ou autre effet technique dans l'aliment même, sera réduite à la plus faible qu'il est raisonnablement possible d'utiliser; et
  - l'auxiliaire technologique sera de qualité alimentaire adéquate et sa préparation et manutention seront la même que pour un ingrédient alimentaire.
- Tout résidu qui reste dans l'aliment transformé tel qu'il est consommé ne doit pas présenter de risque sanitaire.
- L'Inventaire des auxiliaires technologiques est précieux comme document de référence mais il n'entend pas être la liste complète et positive des substances autorisées à être utilisées comme auxiliaires technologiques.

#### **4. Évaluation au regard des critères régissant l'établissement des priorités des travaux**

Cette proposition est compatible avec les critères applicables à tous les questions d'ordre général:

##### **a. Protection des consommateurs du point de vue de la santé, de la sécurité sanitaire des aliments, des pratiques du commerce loyal des aliments.**

Ces directives auront pour but de protéger les consommateurs et d'assurer les pratiques loyales du commerce des aliments en établissant un principe général de sécurité dans le choix et les conditions d'utilisation des auxiliaires technologiques. L'Inventaire des auxiliaires technologiques du Codex permet de contrôler les auxiliaires technologiques disponibles dans les États membres du Codex. Jusqu'à présent, il n'était pas réaliste d'établir la liste des seuls auxiliaires technologiques ayant reçu l'approbation d'un État membre du Codex, vu que peu de pays ont mis en place une procédure d'approbation.

**b. Diversification de la législation nationale et résultante apparente ou obstacles potentiels au commerce international.**

L'absence de directives et de principes régissant les substances utilisées en tant qu'auxiliaires technologiques entraîne des incohérences dans la réglementation des substances utilisées en tant qu'auxiliaires technologiques dans les différents pays, même si à l'heure actuelle seuls quelques rares pays ont pleinement réglementé l'utilisation de ces substances lors de la transformation des aliments. Les travaux proposés peuvent aider à définir une vision commune des principes qui doivent régir l'utilisation des auxiliaires technologiques dans les différents pays membres du Codex et minimiser les obstacles potentiels au commerce international des aliments.

**c. Travaux déjà entrepris par d'autres organisations internationales dans ce domaine et/ou proposés par le/les organisme(s) intergouvernemental (ux) international (ux) concerné(s)**

Les évaluations de la sécurité des additifs alimentaires sont généralement effectuées par le JECFA, mais elles ne concernent pas toutes les substances utilisées comme auxiliaires technologiques. Un certain nombre de pays membres du Codex procèdent également à leur propre évaluation des risques liés aux additifs alimentaires et aux auxiliaires technologiques, L'Inventaire des substances utilisées en tant qu'auxiliaires technologiques est périodiquement mis à jour par la Nouvelle-Zélande dans le but d'intégrer les résultats des évaluations du JECFA ou des autorités compétentes dans les États membres du Codex.

**5. Pertinence par rapport aux objectifs stratégiques du Codex**

La proposition est conforme à

- L'objectif 6 : promouvoir la plus vaste application possible des normes du Codex

**6. Information sur la relation entre la proposition et les documents existants du Codex**

La proposition est en relation avec l'Inventaire des auxiliaires technologiques (CAC/MISC 3), la norme générale Codex pour l'étiquetage des additifs alimentaires vendus en tant que tels (CODEX STAN 107-1981) et la norme générale Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CODEX STAN 1-1985)

**7. Identification de tout besoin et disponibilité d'avis scientifiques d'experts**

Oui, des experts en additifs alimentaires, transformation alimentaire, toxicologie alimentaire, commerce international et des experts gouvernementaux sont nécessaires pour fournir la formation et l'expertise scientifique requises pour l'élaboration du document du Codex sur les directives et principes.

**8. Identification de tout besoin de contributions techniques à une norme en provenance d'organisations extérieures, afin que celles-ci puissent être programmées**

Oui, voir le point # 7 ci-dessus. Toute organisation qui possède ce type d'expertise est invitée à collaborer à l'élaboration du descriptif de projet et des directives.

**9. Calendrier proposé pour la réalisation de ces nouveaux travaux, y compris la date de début, la date proposée pour l'adoption à l'étape 5, et la date proposée pour l'adoption par la Commission; le délai d'élaboration ne devrait normalement pas dépasser cinq ans**

Le calendrier pour la réalisation des travaux sur les directives proposées est de 4 ans. Par conséquent, si les nouveaux travaux sont approuvés par la Commission en 2008, un avant-projet de directives pourra être examiné à l'étape 3 à la prochaine session du Comité du Codex sur les additifs alimentaires en 2009, et adopté par la Commission à l'étape 5 et étape 8 en 2010 et 2011 respectivement.

## Annexe II

### AVANT-PROJET – DIRECTIVES ET PRINCIPES RÉGISSANT LES SUBSTANCES UTILISÉES EN TANT QU'AUXILIAIRES TECHNOLOGIQUES

#### 1.0 CHAMP D'APPLICATION

Ces directives établissent les critères et les principes de base relatifs aux substances utilisées en tant qu'auxiliaires technologiques dans l'Inventaire des substances utilisées en tant qu'auxiliaires technologiques du Codex. Ces directives comportent les sections suivantes: description, critères régissant les substances utilisées en tant qu'auxiliaires technologiques, principes généraux pour l'utilisation sans risque des auxiliaires technologiques, catégories techniques des auxiliaires technologiques et étiquetage.

#### 2.0 DESCRIPTION

2.1 Par auxiliaire technologique on entend toute substance ou matière, à l'exclusion des appareils ou instruments, non consommée comme ingrédient alimentaire en soi et volontairement utilisée dans la transformation des matières premières, des denrées alimentaires ou de leurs ingrédients, pour répondre à un certain objectif technologique pendant le traitement ou la transformation et pouvant avoir pour résultat la présence non intentionnelle mais inévitable de résidus ou de dérivés dans le produit fini.

2.2 Il est nécessaire de préciser que les substances utilisées en tant qu'auxiliaires technologiques comprennent:

- Les aliments, y compris l'eau,
- Les additifs alimentaires, et/ou
- Les substances utilisées en tant qu'auxiliaires technologiques qui ne sont pas utilisées comme aliments ou additifs alimentaires.

#### 3.0 CRITÈRES RÉGISSANT LES SUBSTANCES UTILISÉES EN TANT QU'AUXILIAIRES TECHNOLOGIQUES

3.1 Conformément à la définition du Codex, les critères clés régissant les substances utilisées en tant qu'auxiliaires technologiques sont:

- ils ne sont pas consommés comme ingrédient alimentaire en soi, et
- ils doivent être volontairement utilisés dans la transformation des matières premières, des denrées alimentaires ou de leurs ingrédients; et
- ils doivent répondre à un certain objectif technologique pendant le traitement ou la transformation et ne pas avoir de fonction dans l'aliment fini; et
- la présence de la substance ou de tout dérivé ou résidu de la substance doit être non intentionnelle ou inévitable ainsi que ne présenter aucun risque sanitaire.

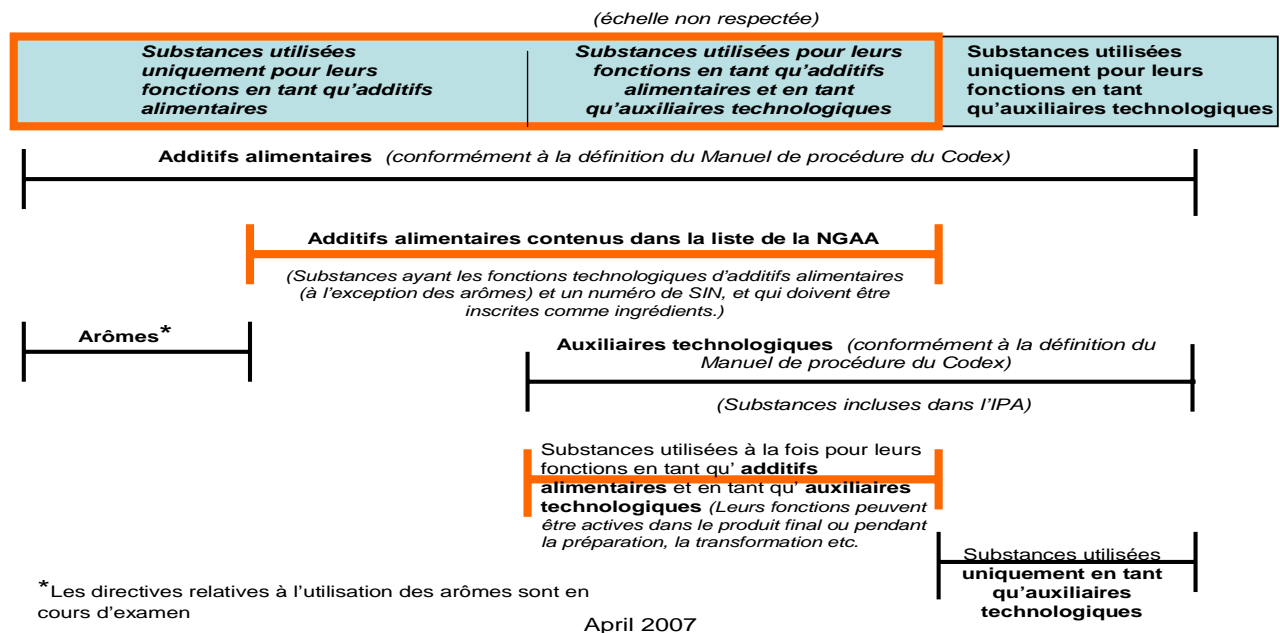
3.2 Les substances utilisées en tant qu'auxiliaires technologiques qui sont utilisées comme aliments ou additifs alimentaires doivent respecter les critères de l'aliment ou de l'additif alimentaire.

3.3 Les substances qui ne sont utilisées qu'en tant qu'auxiliaires technologiques tels qu'ils sont définis dans la section 2.1 et qui n'ont pas la fonction d'un additif alimentaire ni d'un aliment doivent faire l'objet de dispositions précises établies dans le but de garantir l'aptitude et l'innocuité de la substance pour la consommation humaine.

3.4 Le diagramme ci-dessous illustre la relation entre les additifs alimentaires et les substances utilisées en tant qu'auxiliaires technologiques. Le diagramme tient compte des définitions du *Manuel de procédure* et du champ d'application de la *Norme générale Codex pour les additifs alimentaires (NGAA)* et de l'Inventaire des substances utilisées en tant qu'auxiliaires technologiques (IPA). Il est important de signaler que le terme *additif alimentaire* tel qu'il est défini dans le *Manuel de procédure du Codex* comprend les substances utilisées en tant qu'auxiliaires technologiques, et que la NGAA n'inclue pas les arômes ni les substances

utilisés uniquement en tant qu'auxiliaires technologiques, ni les fonctions d'auxiliaires technologiques des additifs alimentaires répertoriés.

### Relations entre les additifs alimentaires et les auxiliaires technologiques



## 4.0 PRINCIPES GÉNÉRAUX RÉGISSANT L'UTILISATION SANS RISQUE DES AUXILIAIRES TECHNOLOGIQUES

4.1 Les auxiliaires technologiques sont des substances qui font partie du processus de transformation mais qui peuvent être éliminées des aliments avant la fin du processus. Ils ne devront pas être présents dans le produit fini à des concentrations qui pourraient poser un risque sanitaire inacceptable. L'étape d'élimination ne doit pas être une condition préalable à l'utilisation de l'auxiliaire technologique, vu que cette opération technique n'est pas toujours possible ni pertinente.

4.2 Le fabricant des auxiliaires technologiques devra démontré l'innocuité de chaque substance avant la mise du produit sur le marché. Cette démonstration comprend l'information sur l'utilisation traditionnelle sans risque associée à quelques démonstrations analytiques de la présence de traces de résidus inoffensifs et techniquement inévitables.

4.3 Quand un membre du Codex examine l'utilisation sans risque d'un auxiliaire technologique dans la fabrication alimentaire, il doit prendre les mesures appropriées afin d'évaluer que la présence involontaire ou techniquement inévitable des résidus ou des parties dénaturées de cet auxiliaire technologique ne pose pas de risque inacceptable pour la santé des consommateurs. Le niveau d'utilisation d'un auxiliaire technologique devra être tel que la concentration des résidus de l'auxiliaire technologique soit inférieure à toute concentration entraînant des risques toxicologiques.

4.4 Les auxiliaires technologiques seront de qualité alimentaire adéquate et devront à tout moment être conformes à la spécification d'identité et de pureté recommandée par la Commission du Codex Alimentarius ou, en l'absence de ladite spécification, aux spécifications appropriées élaborées par les organismes nationaux ou internationaux responsables.

4.5 Tous les auxiliaires technologiques seront utilisés conformément aux bonnes pratiques de fabrication, qui comprennent:

- a. la quantité d'auxiliaire technologique ajouté à l'aliment à transformer sera la quantité la plus faible possible nécessaire à accomplir l'effet désiré;

- b. la quantité d'auxiliaire technologique qui devient un composant de l'aliment suite à son utilisation dans la fabrication, la transformation ou l'emballage de l'aliment et qui n'est pas destiné à accomplir un effet physique, nutritionnel ou autre effet technique dans l'aliment même, sera réduite à la plus faible qu'il est raisonnablement possible d'utiliser; et
- c. l'auxiliaire technologique sera de qualité alimentaire adéquate et sa préparation et manutention seront la même que pour un ingrédient alimentaire.

## **5.0 CATÉGORIES TECHNIQUES DES AUXILIAIRES TECHNOLOGIQUES**

5.1 Les auxiliaires technologiques exercent un grand nombre de fonctions technologiques dans la transformation des aliments. L'utilisation des auxiliaires technologiques n'est justifiée que si ladite utilisation offre un avantage, ne présente pas de risque sanitaire inacceptable pour les consommateurs et contribue au traitement ou à la transformation des aliments. La présence d'une substance ou de tout dérivé ou résidu de la substance devra être involontaire ou inévitable, et le niveau sera le plus bas possible.

5.2 Conformément à l'Inventaire des substances utilisées en tant qu'auxiliaires technologiques, les catégories techniques des auxiliaires technologiques sont:

- Antimoussants;
- Additifs d'eau de chaudière;
- Catalyseurs;
- Clarifiants/adjuvants de filtration;
- Agents de congélation et de refroidissement par contact;
- Déshydratants/antiagglomérants;
- Détergents (mouillants);
- Agents et supports d'immobilisation des enzymes;
- Préparations enzymatiques (y compris enzymes immobilisés);
- Flocculants;
- Résines échangeuses d'ions, membranes et tamis moléculaires(y compris Contre ions pour résines);
- Lubrifiants, agents démoulants et antiadhérents, auxiliaires de moulage;
- Agents de neutralisation des micro-organismes;
- Gaz propulseurs et de conditionnement;
- Solvants, extraction et transformation;
- Agents de lavage et de pelage;
- Autres auxiliaires technologiques

## **6.0 ÉTIQUETAGE**

6.1 L'étiquetage des auxiliaires technologiques devra être conforme aux exigences de la norme générale Codex pour l'étiquetage des additifs alimentaires vendus comme tels (CODEX STAN 107-1981) et la norme générale Codex pour l'étiquetage des aliments préemballés (CODEX STAN 1-1985 (Rév.1-1991)).

6.2 L'étiquetage des auxiliaires technologiques respectera les exigences du pays où ils sont vendus.

## **RÉFÉRENCES**

Codex Alimentarius Commission, Inventory of Substances Used as Processing Aids. Updated List. April 2008. CX/FA 08/40/10. China.

Codex Alimentarius Commission. Report of the 39<sup>th</sup> Session of The Codex Committee on Food Additives and Contaminants. April 2007. Alinorm 07/30/12. China.

Codex Alimentarius Commission. Report of the 38<sup>th</sup> Session of The Codex Committee on Food Additives and Contaminants. May 2006. Alinorm 06/29/12. The Netherlands.

Codex Alimentarius Commission. Procedural Manual. Sixteenth edition.

Codex General Standard for the Labelling of Prepackaged Foods (CODEX STAN 1-1985 (Rev.1-1991)).

Codex General Standard for the Labelling of Food Additives When Sold as Such (CODEX STAN 107-1981).