

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 Télex: 625825-625853 FAO I Email: codex@fao.org Facsimile: +39 06 5705.4593

Point 8 de l'ordre du jour

CX/FAC 00/9
Décembre 1999

PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES
COMITÉ DU CODEX SUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES ET LES CONTAMINANTS
Trente-deuxième session
Beijing (Chine), 20-24 mars 2000

DOCUMENT DE TRAVAIL SUR L'UTILISATION DE COLORANTS
DANS LES DENRÉES ALIMENTAIRES
(Préparé par le Danemark)

INTRODUCTION

1. À sa trente et unième session, le Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants (CCFAC) a examiné un document de travail préparé par le Danemark sur l'utilisation de colorants dans les denrées alimentaires.¹
2. Ce document de travail citait plusieurs options à examiner par le Comité, telles que: "Le Comité pourrait élaborer une liste de denrées alimentaires de base pour lesquels l'adjonction de colorants ne serait pas confirmée par le CCFAC (les aliments considérés comme des denrées de base feraient l'objet d'une liste spécifique)" et "Le Comité pourrait demander au Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires d'examiner les critères d'étiquetage relatifs aux colorants ajoutés afin de s'assurer qu'ils suffisent à garantir que les personnes présentant des réactions d'intolérance etc. sont suffisamment protégées".
3. Ces propositions devaient être examinées compte tenu des critères établis dans le Préambule à la Norme générale Codex pour les additifs alimentaires, qui stipule que "les dispositions relatives aux additifs alimentaires ne sont confirmées par le CCFAC que lorsqu'elles ont été évaluées par le JECFA et ne présentent, aux concentrations envisagées, aucun risque pour la santé des consommateurs et que l'emploi de l'additif se justifie technologiquement et n'est pas de nature à tromper les consommateurs". Ces critères s'appliquent à tous les additifs, quelle que soit leur catégorie fonctionnelle. Plusieurs États Membres du Codex considèrent que les colorants constituent une catégorie spéciale d'additifs alimentaires et sont d'avis que le CCFAC devrait examiner la question de savoir si l'utilisation de colorants nécessite des principes particuliers et s'il faut envisager d'élaborer des critères spécifiques pour la confirmation des dispositions relatives aux colorants incluses dans le projet de norme générale Codex pour les additifs alimentaires.
4. Plusieurs délégations, dont celle de Consumers International, ont estimé que le CCFAC devrait mettre au point des critères supplémentaires relatifs à l'utilisation de colorants, dont une liste des denrées alimentaires de base dans lesquelles l'utilisation de colorants ne serait pas approuvée. D'autres délégations ont estimé que les critères énoncés dans le Préambule à la Norme générale Codex pour les additifs alimentaire s'appliquaient aux colorants comme à tous les autres additifs.
5. Toutes les délégations et organisations internationales ont été invitées à envoyer leurs observations au Danemark pour que le document puisse être révisé en vue de sa distribution pour observations et de son examen par le CCFAC à sa trente-deuxième session. Le document a été revu sur

¹ ALINORM 99/12A, par. 59-64.

la base des observations reçues du CLE et de Consumers International et des débats du CCFAC à sa trente et unième session.

NÉCESSITÉ TECHNOLOGIQUE DE L'UTILISATION DE COLORANTS

6. Plusieurs justifications ont été notifiées concernant la nécessité technologique de l'emploi de colorants dans les denrées alimentaires. Par exemple, certains aliments perdent leur couleur pendant la transformation et/ou l'entreposage et l'adjonction de colorants peut compenser cette perte. Des colorants alimentaires peuvent aussi être ajoutés pour répondre aux préférences des consommateurs ou à des traditions culturelles. En outre, l'adjonction de colorants dans les denrées alimentaires permet d'apporter une certaine variété, d'augmenter l'attrait du produit ou de donner une couleur distinctive à certains produits transformés, comme les bonbons, les boissons sans alcool, les gâteaux, etc. Dans tous les cas, la quantité de colorant ajoutée est limitée technologiquement à celle qui permet d'obtenir l'intensité de coloration prévue.

ASPECTS RELATIFS À L'INNOCUITÉ

7. Les autorités nationales et les comités internationaux d'experts scientifiques (comme le JECFA) évaluent l'innocuité des colorants. L'information nécessaire pour déterminer l'innocuité des colorants est la même que pour les autres additifs alimentaires. Toutefois, les aspects relatifs aux allergies ne sont pas pris en compte dans l'évaluation de l'innocuité des additifs alimentaires, colorants compris, car aucune méthode scientifique n'a encore été élaborée pour traiter ces aspects.

8. Au Danemark, des experts scientifiques ont examiné l'innocuité des colorants sur le plan des réactions d'intolérance et ont estimé qu'au lieu d'interdire l'emploi de certains colorants dans les denrées alimentaires, il serait préférable d'indiquer la présence des colorants ajoutés sur l'étiquette. Ainsi, les consommateurs peuvent choisir en connaissance de cause les denrées alimentaires qu'ils achètent. Toutefois, le Danemark a décidé d'interdire l'emploi de colorants dans les produits alimentaires de base et exige que tous les colorants ajoutés soient indiqués sur l'étiquette. Les groupes de denrées alimentaires considérées comme denrées alimentaires de base sont énumérés conformément au système de classement des aliments utilisé dans la législation sur les additifs alimentaires. Le Danemark a pris cette mesure pour protéger les personnes présentant des intolérances, hypersensibilités ou allergies à certains colorants alimentaires. D'autres pays ont préféré limiter plus strictement l'adjonction de certaines catégories de colorants, comme les colorants azoïques, dans les denrées alimentaires.

PRATIQUES DE NATURE À TROMPER LES CONSOMMATEURS

9. Le Préambule à la Norme générale Codex pour les additifs alimentaires établit que l'emploi d'additifs alimentaires, colorants compris, ne doit pas tromper les consommateurs sur l'identité ou la qualité de l'aliment. L'emploi d'additifs alimentaires ne doit donc pas servir à améliorer l'apparence de l'aliment de manière à tromper le consommateur sur sa qualité. Conformément à la Norme générale Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires (CODEX STAN 1-1985, Rév. 1-1991), tous les additifs alimentaires utilisés doivent être inclus dans la liste des ingrédients figurant sur l'étiquette, afin que les consommateurs disposent des informations nécessaires pour faire des choix éclairés. Les colorants ajoutés entrent dans cette obligation.

10. Lorsqu'ils achètent des denrées crues, non transformées et fraîches comme les légumes, les fruits ou les fruits de mer, les consommateurs se préoccupent de leur fraîcheur. Or, dès qu'ils sont récoltés ou pêchés, ces aliments commencent à perdre leur couleur en même temps que leur qualité se dégrade. L'adjonction de colorants alimentaires à ce type de denrée peut donc tromper les consommateurs sur leur fraîcheur et leur qualité. Par conséquent, l'utilisation de colorants dans les denrées fraîches non transformées ne devrait pas être autorisée car elle induirait les consommateurs en erreur et ne serait pas conforme en règle générale aux critères énoncés dans le Préambule de la Norme générale Codex pour les additifs alimentaires. L'adjonction de colorants dans les aliments crus, frais, non transformés ne devrait pas être acceptée.

11. L'étiquetage des denrées alimentaires est une obligation, notamment l'indication sur l'étiquette des additifs alimentaires utilisés. Toutefois, dans certains pays, une proportion considérable de la population est incapable de lire ce type d'information. Dans la mesure où les colorants ne sont pas couramment utilisés dans les denrées alimentaires de base, ces consommateurs pourraient être induits en erreur s'ils étaient autorisés et utilisés dans ce type de produits, même s'ils étaient indiqués sur l'étiquette. Les

denrées alimentaires de base, notamment les denrées alimentaires crues, non transformées ou fraîches, ne devraient donc pas, par principe, être colorées par des additifs alimentaires utilisés à cette fin.

POINTS DE VUE DES CONSOMMATEURS SUR L'UTILISATION DE COLORANTS DANS LES DENRÉES ALIMENTAIRES

12. Consumers International, ainsi que des organisations de consommateurs nationales, s'interrogent sur la nécessité d'utiliser des additifs alimentaires en général et des colorants en particulier. Plusieurs arguments sont avancés, dont certains sont exposés ci-après.

13. Certains consommateurs craignent que l'adjonction de colorants ne soit inutile et ne serve qu'à tromper les consommateurs. D'autres prétendent que le fait de mentionner tous les colorants utilisés dans la liste des ingrédients figurant sur l'étiquette ne suffit pas à prévenir les utilisations visant à tromper le consommateur, parce qu'il faudrait pour cela que les consommateurs aient les connaissances et le temps nécessaires pour faire la différence entre les aliments auxquels des colorants ont été ajoutés et les autres. D'autres consommateurs font valoir qu'ils n'acceptent aucune justification de la nécessité technologique de l'utilisation de colorants et que de ce fait ceux-ci ne devraient pas figurer dans la Norme générale Codex pour les additifs alimentaires.

14. Une autre inquiétude exprimée concerne les colorants ajoutés aux aliments pour animaux dans le but d'obtenir une coloration dans les aliments destinés à la consommation humaine (c'est le cas, par exemple, des colorants ajoutés aux aliments destinés à la volaille pour colorer les jaunes d'œufs ou de ceux ajoutés aux aliments pour poisson pour colorer la chair des saumons). Ces pratiques peuvent entraîner la présence dans les aliments de colorants qui ne seront pas indiqués sur l'étiquette.

15. Des réactions allergiques ont été signalées à propos de certains colorants (comme la tartrazine). Sur la question de savoir si ces réactions peuvent être évitées, certains consommateurs estiment que puisque les colorants sont ajoutés volontairement dans les aliments, ils pourraient tout aussi facilement en être exclus si les autorités nationales ne les approuvaient pas. D'autres consommateurs considèrent que les autorités nationales devraient interdire l'emploi de colorants dans les denrées alimentaires de base. Mais ce que l'on entend par cette formule peut varier d'un pays à l'autre. Il peut s'agir, pour certains, des denrées qui devraient être consommées conformément aux recommandations nutritionnelles nationales. D'autres peuvent soutenir que, dans la mesure où certains individus consomment des quantités importantes d'aliments qui ne figurent pas parmi ceux recommandés par les autorités nationales, les colorants devraient également être interdits dans les aliments occupant une place importante dans le régime alimentaire.

16. Parmi les colorants, le groupe des colorants azoïques est considéré comme particulièrement inquiétant en raison du potentiel cancérigène de ses constituants. L'utilisation de ces colorants étant limitée dans certains pays, le CCFAC devrait leur accorder une attention particulière dans ses débats.

17. Des consommateurs affirment également que les dispositions relatives à l'étiquetage des denrées alimentaires ne visent pas les aliments servis par le secteur de la restauration et que par conséquent les colorants utilisés dans ce secteur ne peuvent pas être identifiés. Ceci peut causer des problèmes aux consommateurs présentant des intolérances, ou tromper les consommateurs en général. Ces problèmes seraient évités si l'utilisation de colorants était approuvée pour un nombre limité de groupes d'aliments.

18. Même si cela ne repose sur aucune base scientifique, certains consommateurs font une différence entre colorants naturels et colorants synthétiques et estiment que les colorants naturels sont moins dangereux que les colorants synthétiques, alors même que tous les colorants et autres additifs alimentaires sont évalués selon les mêmes procédures.

OPTIONS QU'IL EST PROPOSÉ D'EXAMINER

19. Le CCFAC devrait examiner les options proposées ci-après concernant l'emploi de colorants et la nécessité de définir des politiques spécifiques dans le domaine des additifs alimentaires:

Option A: le CCFAC pourrait établir une liste des denrées alimentaires de base pour lesquelles l'adjonction de colorants ne serait pas confirmée par le CCFAC. Les aliments qui pourraient servir de point de départ à la poursuite du débat sur les groupes d'aliments considérés comme des denrées alimentaires de base sont énumérés dans l'appendice au présent document conformément au système de classement des aliments.

Option B: le CCFAC pourrait décider que l'utilisation de colorants dans les denrées alimentaires de base et dans d'autres denrées alimentaires consommées en grande quantité ne doit pas être confirmée. Un projet de liste des denrées alimentaires de base est joint en appendice au présent document.

Option C: le CCFAC pourrait continuer à appliquer, pour confirmer les doses d'emploi maximales de colorants, les mêmes critères que pour les autres additifs alimentaires.

Option D: le CCFAC pourrait amender le Préambule à la Norme générale Codex pour les additifs alimentaires en établissant des critères supplémentaires pour l'utilisation de colorants afin de garantir que la présence de ces derniers ne trompe pas les consommateurs.

Option E: le CCFAC pourrait demander au JECFA de déterminer s'il est nécessaire d'établir une liste des additifs alimentaires qui devraient faire l'objet de limitations spéciales en raison des réactions d'intolérance, d'hypersensibilité ou d'allergie qu'ils risquent de provoquer.

Option F: le CCFAC pourrait demander au Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires d'examiner les critères d'étiquetage relatifs aux colorants ajoutés afin de s'assurer qu'ils suffisent à garantir que les personnes présentant des réactions d'intolérance, d'hypersensibilité ou d'allergie aux colorants ajoutés ne risquent pas d'être exposées à des doses dangereuses de ces colorants. L'examen devrait tenir compte des colorants utilisés dans les aliments non emballés, comme les aliments servis dans les restaurants, etc.

Projet de liste des denrées alimentaires de base

Option A – Le CCFAC pourrait établir une liste des denrées alimentaires de base pour lesquelles l'adjonction de colorants ne serait pas confirmée par le CCFAC. Les aliments qu'il est proposé d'inclure dans cette liste sont énumérés ci-après.

Définition

La liste pourrait être établie en fonction de la définition ci-après:

Par denrées alimentaires de base on entend les denrées alimentaires dont l'ingestion en quantités habituelles couvre l'essentiel de l'apport énergétique et/ou des besoins nutritionnels d'une majorité de la population ou d'un groupe de population spécifique.

Comme les "denrées alimentaires de base" sont définies en vue d'un débat sur la question de savoir si elles peuvent être colorées ou non, d'un point de vue plus général, l'expression "denrées alimentaires de base" sera définie ici en fonction du système de classement des aliments de la Norme générale Codex pour les additifs alimentaires. Dans la mesure où ce système n'a pas été établi dans le but de faciliter l'identification des "denrées alimentaires de base", certains des groupes d'aliments qui y sont identifiés pourront inclure des aliments spécifiques relevant de cette définition.

Par conséquent, la liste de référence inclura certains groupes de denrées alimentaires qui, tout en n'étant pas considérés comme des groupes de denrées alimentaires de base, peuvent inclure des sous-groupes d'aliments susceptibles d'être considérés comme des denrées alimentaires de base.

GROUPES DE PRODUITS ALIMENTAIRES À CONSIDÉRER COMME DES DENRÉES ALIMENTAIRES DE BASE

Proposition de Consumers International

Groupes d'aliments		Exceptions	
1.1; ->	Produits laitiers		
1.2.1	Laits fermentés (simples)	1.2;	Produits laitiers fermentés et caillés
		1.2.1.1	- ” – n'ayant pas subi de traitement thermique- ”
		1.2.1.2	– ayant subi un traitement thermique
		1.2.2	Lait caillé
1.3;	Lait condensé et produits analogues		
1.4;	Crème		
1.5;	Lait et crème en poudre		
1.6	Éventuellement fromage		
		1.7	Desserts à base de produits laitiers
2.0 ->	Matières grasses et huiles		
		2.2.2	Émulsions contenant moins de 80% de graisse
		2.3	Émulsions grasses autres que celles de la catégorie 2.2
		2.4	Desserts à base de matières grasses
4.1 ->	Fruits frais		
4.2.1->	Légumes frais	4.2.2.6	Pulpes de légumes, de fruits à coque et de graines
		4.2.2.7	Produits à base de légumes fermentés
6.1	Céréales entières, brisées et en flocons, y compris le riz		
		6.5	Desserts à base de céréales et d'amidon
7.0 ->	Produits de boulangerie		
		7.2 ->	Produits de boulangerie fine
8.0 ->	Viande et produits dérivés		
9.0 ->	Poissons et produits dérivés		
		9.3.3	Substituts du saumon, caviar et autres produits à base de poisson
10.1 ->	Œufs frais		
		10.4	Desserts à base d'œufs
13.0	Denrées alimentaires destinées à des préparations à usage nutritionnel spécifique		
		13.4	Préparations diététiques pour régimes amaigrissants
		13.6	Aliments d'appoint
14.0	Boissons, à l'exclusion des produits laitiers		
		14.1.4	Boissons aromatisées à base d'eau, y compris boissons pour sportifs
		14.1.5	Café et infusions
		14.2	Boissons alcoolisées