

# 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 00100 ROME Tél: +39 06 57051 www.codexalimentarius.net Email: codex@fao.org Facsimile: 39 06 5705 4593

Point 7(b) de l'ordre du jour

CX/FAC 04/36/6  
Janvier 2004

## PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES COMITÉ DU CODEX SUR LES ADDITIFS ET LES CONTAMINANTS

Trente-sixième session  
Rotterdam, (Pays-Bas), 22-26 mars 2004

### AVANT-PROJET DE RÉVISION DU PRÉAMBULE À LA NORME GÉNÉRALE CODEX POUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES

#### RAPPORT SUR LE TRAVAIL ENTREPRIS PAR LE GROUPE DE TRAVAIL SUR LE PRÉAMBULE À LA NORME GÉNÉRALE POUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES

Les gouvernements et les organisations internationales qui souhaitent soumettre des observations sur les sujets suivants sont invités à le faire **avant le 16 février 2004** au: Service central de liaison avec le Codex pour les Pays-Bas, Ministère de l'agriculture, de l'aménagement de la nature et de la qualité alimentaire, P.O. Box 20401, 2500 E.K., La Haye, Pays-Bas (télécopie: +31.70.378.6141; courriel: : [info@codexalimentarius.nl](mailto:info@codexalimentarius.nl), avec copie au secrétariat, Commission du Codex Alimentarius, programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires, Viale delle Terme di Caracalla, 00100 Rome (Italie) (Télécopie +39.06.5705.4593; courriel: [codex@fao.org](mailto:codex@fao.org)).

## INTRODUCTION

1. Lors de sa trente-cinquième session (Arusha, Tanzanie, 17-21 mars 2003), le Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants (CCFAC) a décidé de mettre en place un Groupe de travail<sup>1</sup> dont les membres sont les suivants: Suisse (présidence), Australie, Danemark, France, Japon, Nouvelle-Zélande, Etats-Unis d'Amérique, la Commission européenne (CE), le Comité européen des fabricants de sucre (CEFS), l'organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO) ainsi que l'organisation internationale des jus de fruits (IFU).

2. En raison de la divergence d'opinion au sein du groupe de travail, le président du groupe de travail a décidé d'élaborer ce document de travail à partir des opinions exprimées dans les observations reçues de la majorité des membres du groupe de travail (Danemark, France, Suisse, la Commission Européenne, le CEFS et l'IFU (Fédération Internationale des Producteurs de Jus de Pomme). Les membres suivants ont explicitement exprimé leur désaccord avec les conclusions et les recommandations: l'Australie, la Nouvelle-Zélande, les Etats-Unis d'Amérique.

<sup>1</sup> ALINORM 03/12A, paragraphe 47

**MANDAT DU GROUPE DE TRAVAIL (paragraphe 47 et 48, ALINORM 03/12A)**

3. Le Groupe de travail a pour mandat:

- De réexaminer le préambule à la NGAA afin de respecter les principes généraux régissant l'utilisation des additifs alimentaires (section 5.1, volume 1A du Codex alimentaire) et le Manuel de procédure de la Commission du Codex Alimentarius, ainsi que les relations entre les Comités s'occupant de produits et les Comités s'occupant de questions générales (pages 97-105) et de tenir compte des limites maximales pour l'emploi des additifs alimentaires proposées par le Comité s'occupant des produits ;
- De préparer un document d'accompagnement afin de décrire les procédures techniques utilisées par le CCFAC dans l'élaboration de la NGGA, donner les définitions et la terminologie et indiquer la procédure par étapes à suivre pour l'emploi de la NGAA, et ;
- De réexaminer prioritairement la politique de sélection des limites maximales d'emploi pour inclusion dans la NGAA.

4. Le Comité est convenu que le réexamen du préambule doit prendre en compte le paragraphe 100 du document CX/FAC 03/6, les débats tenus à sa trente-cinquième session sur ce sujet ainsi que les observations écrites soumises (documents CX/FAC 03/6-Add 1 et CRD 5)<sup>2</sup>.

5. La Suisse a préparé un avant-projet de document de travail (daté du 5.8.2003) qui a été soumis à tous les membres du groupe de travail pour observations.

6. L'élaboration par le CCFAC de la NGGA, qui s'inscrit dans l'orientation générale du Codex Alimentarius en faveur de normes horizontales est entièrement approuvée par le groupe de travail. Il est aussi généralement accepté que la NGAA, une fois terminée, contribuera à réaliser les objectifs du Codex de protéger les consommateurs et d'assurer des pratiques commerciales loyales. Il est aussi admis que les incohérences dans les recommandations sur les additifs alimentaires entre la NGAA et les normes de produits expliquent la confusion actuelle sur les recommandations actuelles du Codex. Il a été reconnu que ce manque de cohérence à propos des additifs alimentaires conduira à la confusion parmi les dépositaires du Codex puisqu'ils pourront se référer à deux listes d'additifs alimentaires du Codex complètement différentes, l'une étant la NGGA et l'autre la liste d'additifs contenue dans les normes de produits. Ces différences pourraient discréditer le Codex et ses années de travail sur les normes alimentaires.

7. La protection du consommateur pourrait aussi être affectée par cette absence d'harmonisation au sein du Codex. Il faudrait se demander pourquoi les produits alimentaires normalisés tels que le beurre ou les jus de fruit ont des listes d'additifs alimentaires complètement différentes entre la NGAA et les Normes de produits. Dans le cas du **beurre**, la norme sur le beurre répertorie **10** additifs alimentaires tandis que la NGAA en répertorie **111**. Le nouveau projet de norme pour les **jus de fruits et les nectares** (à l'étape 7) ne prévoit que **17** additifs alimentaires tandis que la NGAA en répertorie **96** pour cette catégorie alimentaire. Il est clair qu'il existe une différence dans la méthode d'assignation des additifs alimentaires et de leurs limites maximales (MLs) entre les Comités du Codex et la NGAA.

8. Le Manuel de procédure du Codex définit le plan de présentation des normes de produits Codex et contient aussi une section sur les relations entre les Comités s'occupant de produits et les Comités s'occupant de questions générales qui détermine la procédure du Codex à l'égard des additifs alimentaires. Il est prévu que les Comités du Codex examinent la nécessité des additifs alimentaires dans un produit alimentaire spécifique ou apparenté sur la base d'une justification technologique claire et qu'ensuite ils leur assignent une limite maximale d'emploi. Le CCFAC approuve ces additifs alimentaires après s'être assuré de leur sécurité.

9. La NGAA pour sa part a été élaborée afin de pourvoir à la fois aux aliments normalisés et non normalisés et une méthode d'assignation des additifs alimentaires complètement différente a été suivie. Les membres du Codex et les observateurs ont soumis directement au CCFAC les listes des additifs alimentaires ainsi que leurs limites maximales pour inclusion directe dans la NGAA. Cette démarche a été utilisée à la fois pour les produits alimentaires normalisés et non normalisés. En cas de limites maximales différentes, la limite maximale la plus élevée est retenue.

---

<sup>2</sup> Observations soumises par le Japon, les Etats-Unis, la CE, ELC, IFAC, IFU et ISDC.

**STRUCTURE DE CE DOCUMENT**

10. Ce document est divisé en trois sections, conformément au mandat décrit ci-dessus.

**SECTION 1:** Réexamen du préambule à la Norme générale pour les additifs alimentaires afin de respecter les principes généraux régissant les additifs alimentaires et le Manuel de procédure de la Commission du Codex Alimentarius, y compris les relations entre les Comités s'occupant de produits et les Comités s'occupant de questions générales.

**SECTION 2 :** Document d'accompagnement sur la Norme générale Codex pour les additifs alimentaires (2.1 Procédure technique utilisée dans l'élaboration de la NGAA, 2.2 Définitions et terminologie et 2.3 Procédure par étapes pour l'utilisation de la NGAA).

**SECTION 3 :** Réexamen de la politique de sélection des limites maximales d'emploi pour inclusion dans la NGAA.

## **SECTION 1 : REEXAMEN DU PREAMBULE A LA NORME GENERALE POUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES**

11. Conformément au mandat du Groupe de travail, cette section propose un réexamen du préambule à la NGAA afin de respecter les principes généraux sur l'emploi des additifs alimentaires (section 5.1, volume 1A du Codex Alimentarius) (1.1), le Manuel de procédure<sup>3</sup> de la Commission Codex Alimentarius, y compris les relations entre les Comités s'occupant de produits et les Comités s'occupant de questions générales (pages 96-97) ainsi que l'examen des limites maximales d'emploi des additifs alimentaires proposées par les Comités s'occupant des produits (1.2) ; Un ensemble de recommandations suit le réexamen (1.3).

### **PREAMBULE A LA NGAA**

12. Le premier avant-projet du préambule a été publié en 1992<sup>4</sup> et a été adopté en tant que texte final en 1995. Depuis, le préambule a été révisé à trois reprises. La dernière révision date de 2001. Le Préambule est d'une importance capitale pour l'élaboration de cette norme étant donné qu'il indique le champ d'application de la NGAA et les principes de base utilisés dans son élaboration.

#### **1.1 PRINCIPES GENERAUX POUR L'EMPLOI DES ADDITIFS ALIMENTAIRES (Section 3 du Préambule)**

13. Il faut rappeler qu'il existe deux ensembles de Principes généraux concernant l'Emploi des Additifs alimentaires. Le premier ensemble constitue une section à part entière dans le Codex Alimentarius, Volume 1A- Révisé en 1999, Section 5 Additifs alimentaires dans la section 5.1 qui est intitulé « Principes généraux pour l'emploi des additifs alimentaires » et le deuxième ensemble est inclus dans le Codex alimentarius, Volume 1A- Révisé en 1999, Section 5 Additifs alimentaires, section 5.2 sur La Norme générale pour les additifs alimentaires dans le Préambule à la NGAA, dans le Paragraphe 3 qui est intitulé « Principes généraux pour l'emploi des additifs alimentaires ». Les Principes généraux pour l'emploi des Additifs Alimentaires<sup>5</sup> ont été adoptés à l'origine en tant que texte conseil lors de la neuvième session de la Commission du Codex Alimentarius en 1972 (voir Préambule, note de bas de page 6)<sup>6</sup>. La note en bas de page indique que « des parties pertinentes du texte (Section 5.1- Principes généraux pour l'emploi des additifs alimentaires ) font maintenant partie intégrante de la Norme, que les modifications appropriées ont été apportées compte tenu du contexte actuel ». Le paragraphe 3.2 (a)- (d) du préambule fournit un excellent exemple de cette incorporation, son texte étant le même que celui du point 5 (a) – (d) des Principes généraux.

14. Etant donné que le Préambule et les Tableaux 1, 2 et 3 de la NGAA ont été élaborés dans une optique différente de celle des Principes généraux, il en résulte que le Préambule n'est pas entièrement conforme à tous les principes énoncés dans les Principes généraux. En outre, les Principes généraux ont été élaborés en 1972 lorsque les recommandations Codex en matière d'additifs alimentaires étaient très restreintes. Cela est illustré clairement dans le point 6 lettre (a) du texte des Principes généraux (Section 5.2 additifs alimentaires) qui stipule que « l'inclusion d'un additif alimentaire dans une liste conseil ou dans une norme alimentaire doit se limiter si possible à des aliments spécifiques pour des buts spécifiques et dans des conditions spécifiques ».

15. Pour les raisons suivantes, une approche différente a été adoptée durant l'élaboration de la NGAA. La NGAA a un champ d'application beaucoup plus vaste puisqu'elle couvre à la fois les aliments normalisés et non normalisés. Les aliments apparentés ont été regroupés dans la même catégorie du Système de catégorie Alimentaire et par ailleurs les additifs alimentaires avec un groupe DJA sont énumérés sous un nom chimique, par exemple la liste des phosphates comprend 25 formes de phosphates ; enfin la fonction technique spécifique d'un additif alimentaire dans un aliment ou un autre n'est dorénavant plus mentionnée.

<sup>3</sup> Treizième édition disponible électroniquement sur le site Internet du Codex:  
[http://www.codexalimentarius.net/index\\_en.stm](http://www.codexalimentarius.net/index_en.stm)

<sup>4</sup> CL 1992/18-FAC, juillet 1992, Avant-projet de la Norme générale Codex pour les additifs alimentaires (NGAA)  
<sup>5</sup> Codex Alimentarius, Volume 1A-1999, Section 5 Additifs alimentaires, Section 5.1, page 101

<sup>6</sup> Note de bas de page 6, page 2 du préambule à la NGAA, 2001

16. Dans l'avant-projet du tableau en 1992<sup>7</sup>, les antioxydants et les conservateurs avec une DJA de groupe (ascorbates, les éthers d'ascorbyles, benzoates, etc.) étaient énumérés ensemble. Même si les normes de produits recommandaient l'emploi d'un ou de deux additifs d'un même groupe, le projet de tableau autorisait l'emploi de tous les additifs de ce groupe. Quelques exemples en sont l'emploi de tous les ascorbates dans la mayonnaise (Codex STAN 168-1989 énumère seulement l'acide ascorbique) et le cocktail de fruits en conserve (Codex STAN 78-1981 énumère seulement l'acide ascorbique) et l'emploi de tous les benzoates dans le chutney de mangue (Codex STAN 160-1987 énumère seulement les benzoates de sodium et de potassium). Toutefois, pour certaines entrées il est indiqué que seul un des additifs énumérés dans le groupe est autorisé, par exemple pour les frites françaises surgelées, l'acide ascorbique seulement (de Codex STAN 114-1981).

17. Il est clair que la recommandation des Principes généraux stipulant que l'inclusion d'un additif alimentaire dans une liste conseil ou dans une norme alimentaire doit se limiter à des aliments spécifiques pour des buts spécifiques et dans des conditions spécifiques, n'a pas été suivie lorsqu'il a été décidé de dresser les tableaux 1, 2 et 3 de la NGAA dans leur format actuel.

18. La décision d'élaborer la NGAA dans sa présente forme a eu pour conséquence que les recommandations du Codex sur les additifs alimentaires sont maintenant plus larges qu'elles ne l'auraient été si tous les principes énumérés dans les Principes généraux avaient été suivis.

## 1.2 Manuel de Procédure de la Commission du Codex Alimentarius

19. Le Manuel de Procédure de la Commission du Codex Alimentarius<sup>8</sup> décrit la relation de travail entre les Comités s'occupant de produits et les Comités s'occupant de questions générales et leurs attributions. La relation entre les Comités de produits et le CCFAC est indiquée aux pages 96 - 97, notamment la procédure de travail spécifique suivante figurant dans le premier et le deuxième paragraphe de la page 97:

« Lorsqu'un Comité de Produits existe, les propositions pour l'emploi d'additifs alimentaires dans toute norme alimentaire qui est à l'étude, doivent être préparées par le comité concerné et transmis au Comité Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants pour approbation. Lorsque le Comité Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants décide de ne pas approuver des dispositions sur des additifs alimentaires spécifiques (emploi de l'additif alimentaire, ou limite dans le produit fini), la raison doit en être clairement spécifiée. La section sous examen doit être renvoyée au comité concerné pour demande d'information si cela est nécessaire, ou pour information si le comité Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants décide d'amender la disposition. » (Manuel de Procédure, 13<sup>ème</sup> édition, page 97, premier paragraphe).

« Lorsqu'il n'existe pas de Comité de produits, toute proposition visant de nouvelles dispositions en matière d'additifs alimentaires ou un amendement des dispositions existantes doit être transmise directement par les pays membres au Comité Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants. » (Manuel de Procédure, 13<sup>ème</sup> édition, page 97, deuxième paragraphe).

20. Le Manuel de Procédure du Codex fournit également le plan de présentation que les Normes de produits Codex doivent respecter. Une section indique les critères régissant l'inclusion d'additifs alimentaires dans la Norme Codex et stipule : « Cette section doit contenir les noms des additifs autorisés et, lorsque cela est approprié, la teneur maximale appropriée dans l'aliment » (Manuel de Procédure, 13<sup>ème</sup> édition, page 91).

21. La version du projet de Préambule proposée en 1992 respectait les sections relatives aux additifs alimentaires du Manuel de Procédure. Toutefois, alors que des amendements au texte étaient effectués, des paragraphes supprimés et des parties de texte déplacées dans d'autres paragraphes, le Préambule et la procédure d'élaboration de la NGAA n'étaient plus en accord avec le Manuel de Procédure.

22. La terminologie utilisée à l'origine dans un sens a finalement été interprétée dans un autre sens. Dans le projet initial du Préambule, la Section 4 'Base pour l'établissement des dispositions des additifs alimentaires pour la Norme' stipule que :

---

<sup>7</sup> CL 1992/18-FAC, juillet 1992, Avant-projet de la Norme générale Codex pour les additifs alimentaires (NGAA)  
<sup>8</sup> Manuel de procédure de la Commission du Codex Alimentarius, treizième édition, 2003.

« (a) les dispositions relatives aux additifs alimentaires des Normes de Produits du Codex seront incluses et *remplacées* par les dispositions de cette Norme »

23. L'emploi du terme « remplacées » implique dans le projet de texte initial que lorsque les dispositions relatives aux additifs ont été transférées des Normes de Produits à la NGAA, seule la NGAA sera consultée pour les listes d'additifs. Il n'entendait pas que les recommandations émanant des pays membres ou des observateurs des ONG prendraient le pas sur les recommandations du comité Codex sur les produits. Une esquisse d'élaboration de la NGAA était incluse dans un Mémoire d'un Groupe de Travail<sup>9</sup> datant de 1991 et illustre une procédure qui est conforme au Manuel de Procédure.

24. Dans ce même paragraphe du projet initial du Préambule, le sous-paragraphe (c) stipule que l'annexe A (« Directives sur l'emploi des additifs alimentaires dans les aliments non normalisés ») sera utilisée pour l'assignation des additifs aux produits non normalisés. L'Annexe A, directive 1 stipule que les recommandations relatives aux additifs dans les produits normalisés peuvent être considérées comme applicables aux produits non normalisés appartenant à la même catégorie alimentaire<sup>10</sup>.

25. Donc considérés ensemble, les sous-paragraphe (a) et (c) du paragraphe 4 présentent les procédures pour l'inclusion dans la NGAA des additifs et de leurs LMs pour les produits normalisés et non normalisés.

26. Toutefois, lors de la vingt-cinquième session du CCFAC en 1993<sup>11</sup>, le paragraphe 4 a été biffé et les sous-paragraphe modifiés. Le sous-paragraphe 4 (a) avec la référence « incluse et remplacée par » a été déplacé au paragraphe 1.2 « Aliments dans lesquels les additifs peuvent être utilisés ». La partie du sous-paragraphe 4(c) qui se réfère à « l'ensemble des dispositions mentionnées à l'Annexe A » est devenue la dernière phrase du paragraphe 1.2. Mais il a été décidé de modifier l'Annexe A et de retirer la référence aux aliments « non normalisés » rendant moins explicite la nécessité d'utiliser cette annexe lorsque l'emploi d'additifs dans des aliments non normalisés est envisagé.

27. C'est ainsi que le paragraphe 1.2 « Aliments dans lesquels les additifs peuvent être utilisés » qui stipule à l'origine que :

« Cette Norme prévoit les conditions d'utilisation des additifs alimentaires autorisés dans les aliments couverts par les Normes de Produits Codex et fournit des directives sur leur emploi dans les aliments non standardisés. »

28. est devenu après la vingt-cinquième session du CCFAC en 1993 :

« Cette norme prévoit les conditions dans lesquelles les additifs alimentaires autorisés peuvent être utilisés dans tous les aliments, qu'ils aient été ou non préalablement standardisés par le Codex. Les dispositions relatives aux additifs alimentaires des Normes de Produits du Codex seront incluses et remplacées par les dispositions de cette Norme. Les bases de ces dispositions sont prévues à l'Annexe A. »

29. La directive 1 figure encore dans la version du projet de 1995 de l'Annexe A (à l'étape 5)<sup>12</sup>. Comme cela est mentionné ci-dessus, cette directive stipule que les additifs utilisés dans les aliments normalisés doivent être considérés comme applicables aux aliments non standardisés placés dans la même catégorie. Lors de sa session de 1995, la Commission du Codex Alimentarius a adopté le Préambule<sup>13</sup> avec référence à l'annexe A et à ses directives.

<sup>9</sup> WG Memorandum No.1, FDA, R.J. Ronk, D.F. Dodgen, Septembre 17, 1991

<sup>10</sup> CL 1992/18-FAC, Annexe A, Directive 1, page 24.

<sup>11</sup> ALINORM 93/12A, paras 27 – 50, Appendice II

<sup>12</sup> Appendice III, ALINORM 95/12A. Vingt-septième session du CCFAC.

<sup>13</sup> Rapport de la vingt et unième session de la Commission du Codex Alimentarius, juillet 1995, appendice 4, Normes adoptées et textes s'y rapportant à l'étape 8.

30. A la demande du Comité du Codex sur les principes généraux en 1995<sup>14</sup>, une clarification était nécessaire sur l'interaction entre le CCFAC et les Comités s'occupant de produits dans le cadre de la NGAA. Ce point a été débattu lors de la vingt-huitième réunion du CCFAC 1996<sup>15</sup>, et les paragraphes concernant la relation entre le CCFAC et les Comités s'occupant de produits, tels qu'imprimés dans la version actuelle du Manuel de Procédure du Codex, ont été acceptés. A sa vingt-huitième session, le CCFAC a aussi pris acte de la confirmation de la Commission selon laquelle « la section sur les additifs devait être considérée comme partie intégrante des Normes du Codex jusqu'à finalisation de la NGAA. »<sup>16</sup>.

31. A la vingt-huitième session du CCFAC, il a été décidé de revoir l'Annexe A à la lumière des discussions concernant l'évaluation de l'exposition.<sup>17</sup> Les documents<sup>18</sup> qui en découlent indiquent la nécessité de reformuler l'Annexe A initiale du fait que certains principes de base ont changé. L'un de ces principes était que les Normes du Codex avait préséance sur toute autre norme nationale ou régionale. Cela n'étant plus le cas, la directive 1 n'était plus pertinente et devait être supprimée.

32. Suite à la révision majeure de l'Annexe A, il s'avérait nécessaire de réviser le préambule et à la vingt-neuvième session du CCFAC en 1997, la Section 1.2 suivante du Préambule a été proposée à l'étape 8<sup>19</sup>:

« Cette norme prévoit les conditions dans lesquelles les additifs alimentaires autorisés peuvent être utilisés dans tous les aliments, qu'ils aient été ou non préalablement standardisés par le Codex. Les dispositions relatives aux additifs alimentaires des Normes de Produits du Codex seront incluses et remplacées par les dispositions de cette Norme. Ces dernières respectent aussi les autres exigences du préambule ».

33. Cette version du paragraphe 1.2 a été adoptée lors de la vingt-deuxième session de la Commission du Codex Alimentarius et demeure dans la version actuelle du Préambule.

34. En outre, le paragraphe 1.4, deuxième paragraphe du Préambule à la NGAA stipule que :

« Les additifs alimentaires couverts par cette norme et leurs limites maximales d'emploi sont basés en partie sur les dispositions des additifs alimentaires des Normes de Produits préalablement établies du Codex, ou sur la requête des gouvernements après soumission des limites maximales demandées à une méthode appropriée qui vérifiera la compatibilité d'une limite maximale proposée avec la DJA ».<sup>20</sup>

35. Du fait que la NGAA porte sur l'emploi d'additifs alimentaires à la fois dans les produits Codex standardisés et non standardisés, et qu'il a été décidé que l'usage d'additifs des Normes Codex ne s'impose pas aux produits non standardisés, **il a été demandé aux pays membres du Codex de soumettre des listes d'additifs alimentaires ainsi que leur limites maximales d'emploi pour les produits non standardisés.**

36. Eu égard aux produits normalisés, les recommandations concernant les additifs alimentaires ont été transférées des Normes du Codex existantes à la NGAA. **Toutefois, les Etats membres ont introduit dans leurs listes d'additifs des recommandations pour des produits non standardisés, des recommandations d'additifs pour les produits standardisés du Codex et celles-ci ont été aussi introduites dans le tableau 1 et le tableau 2 de la NGAA.** Le résultat est que l'emploi des additifs alimentaires ainsi que les limites maximales recommandés par les Etats membres *remplacent* ceux prévus dans les Normes de Produits du Codex.

<sup>14</sup> ALINORM 95/33, par 49.

<sup>15</sup> CX/FAC 96/3 et ALINORM 97/12, par 22 à 25, Appendice III.

<sup>16</sup> ALINORM 97/12, par. 22.

<sup>17</sup> Par. 39, ALINORM 97/12

<sup>18</sup> CX/FAC 97/5, octobre 1996, et CX/FAC 97/9, octobre 1996

<sup>19</sup> Appendice III, ALINORM 97/12A

<sup>20</sup> Section 1.4, 2ème paragraphe, Préambule à la Norme générale pour les additifs alimentaires, CODEX STAN 192-1995, (Rev 3 – 2001).

37. Ceci a conduit à des différences entre les additifs alimentaires et les limites maximales d'emploi recommandés par le CODEX et ceux de la NGAA. Comme le montre le tableau ci-dessous, il est saisissant de noter que les recommandations relatives aux additifs contenues dans les Normes de Produits du Codex pour les jus de fruits et les nectars (étape 7, Commission du Codex Alimentarius 2003) et le beurre (CODEX STAN A-1-1971, Rev 1) sont bien moins nombreuses que celles proposées dans la NGAA. En analysant l'origine des recommandations pour ces produits à l'intérieur de la NGAA, il est clair que nombre d'observations ont été soumises par seulement un Etat membre du Codex ou par un observateur ONG, et non par deux Etats membres comme l'exige l'inclusion d'un additif dans la NGAA.

38. Si la politique prévue pour l'acceptation des recommandations relatives aux additifs dans la NGAA était suivie (il est exigé que toute requête pour l'inclusion d'un additif soit soumise par au moins deux Etats membres), la liste NGAA des additifs utilisés dans les jus de fruits et les nectars s'élèverait à 39, vingt-deux de plus que ceux contenus dans le projet de norme de produit. Pour le produit beurre, le nombre total de recommandations relatives aux additifs soumise par deux Etats membres au moins est de 29, seulement 19 de plus que la norme adoptée pour le beurre.

**Tableau N° 1**

Recommandations pour les additifs par les <b>Comités de produits</b>	<b>Jus de fruits et nectars</b>  Additifs dans la NGAA	<b>TFFJ:</b> nombre <b>total</b> des additifs dans le <b>projet de norme générale pour les jus de fruits et nectars</b> (Étape 7) :	<b>Beurre</b>  Additifs dans la NGAA	<b>CCFO:</b> Nombre <b>total</b> des additifs dans le <b>Beurre</b> (CODEX STAN A-1-1971, Rév. 1-1999)
		<b>17</b>		<b>10</b>
NGAA – Catégorie alimentaire pour le même produit Recommandations pour les additifs dans la NGAA <b>soumises par :</b>	14.1.2 – 14.1.3.4		02.2 – 02.2.1.1	
• 2 ou plus EM <sup>1</sup> , ou 1 EM et Codex	39		29	
• 1 EM	30 <sup>2</sup>		14	
• 1 EM et 1 Observateur	3		7	
• Observateur(s) seulement	1		58 <sup>3</sup>	
• Données brutes 2000 pas d'informations sur la provenance	23		3	
	Nombre <b>total</b> des additifs pour les <b>jus de fruits et nectars</b> dans la NGAA :		Nombre <b>total</b> des additifs pour le <b>beurre</b> dans la NGAA :	
	<b>96</b>		<b>111</b>	

<sup>1</sup>. Etat membre

<sup>2</sup>. La plupart de ces entrées ont été soumises par un des trois pays

<sup>3</sup>. La majorité des demandes concernait 2,0 – matières grasses § huiles § émulsions grasses ou 2,2- émulsions grasses principalement du type eau dans l'huile mais dans la NGAA elles ont été spécifiquement reprises dans la catégorie du beurre.



39. Une des recommandations faite par le CCFAC aux Comités s'occupant de produits qui amendent ou terminent des normes de produits existantes est que seule la fonction technologique de l'additif alimentaire soit mentionnée et non tous les additifs spécifiques. Cette recommandation est valable car au fur et à mesure que se poursuivent la recherche et le développement des aliments, des situations se présenteront où un additif alimentaire différent avec une fonction technique similaire sera plus efficace dans des conditions légèrement différentes ou encore le même additif alimentaire pourra être utilisé pour des fonctions techniques différentes. Par ailleurs, la structure du tableau 1 de la NGAA autorise le regroupement d'additifs alimentaires apparentés sous le même nom d'additif alimentaire ce qui ne permet pas d'être spécifique quant à l'additif exact autorisé.

40. Toutefois, cette recommandation émise par le CCFAC n'a pas été mise en pratique au sein de la NGAA. Le travail du comité Codex pour le lait et les produits laitiers (CCMMP) fournit un très bon exemple à cet égard.<sup>21</sup> LE CCMMP a suivi la recommandation faite par le CCFAC lors de la préparation de la norme Codex pour les laits fermentés<sup>22</sup>. Toutefois, il y a toujours des différences entre les fonctions recommandées relatives aux additifs entre la Norme et la NGAA. La norme sur les laits fermentés n'autorise pas l'emploi de colorants et d'édulcorants dans les laits fermentés tandis que la NGAA autorise l'emploi de divers édulcorants et de deux couleurs caramel dans la catégorie des laits fermentés<sup>23</sup>.

**Tableau N° 2**

Catégorie d'additifs	Laits fermentés <u>naturels</u>		Laits fermentés <u>naturels</u> ayant subi un traitement thermique après fermentation	
	Norme Codex (adoptée à l'étape 8, vingt-sixième session de la Commission du Codex Alimentarius, 2003)	NGAA 01.2.1, 01.2.1.1	Norme Codex (adoptée à l'étape 8, vingt-sixième session de la Commission du Codex Alimentarius, 2003)	NGAA 01.2.1, 01.2.1.2
Colorants	-	X (adoptée 1999)	-	X (adoptée 1999)
Édulcorants	-	X	-	X
Émulsifiants	-	X	-	X
Rehausseurs de saveur	-	-	-	-
Acides	-	-	X	X
Régulateurs d'acidité	-	X	X	X
Stabilisants	X <sup>1</sup>	X	X	X
Épaississants	X <sup>1</sup>	X	X	X
Agents conservateurs	-	-	-	-
Gaz d'emballage	-	X	X	-

<sup>1</sup>. L'emploi est limité à la reconstitution et à la recombinaison et si autorisée par la législation nationale dans le pays de vente au consommateur final.

<sup>21</sup> CX/FAC 03/5, Adhésion et/ou Révision des limites maximales pour les additifs alimentaires dans les normes Codex, page 6, Avant-projet de révision de Norme pour les laits fermentés à l'étape 8 (Appendice III).

<sup>22</sup> Basé sur les normes relatives aux yaourts, CODEX STAN A-11(a)-1975, CODEX STAN A-11(b)-1976.

<sup>23</sup> Tableau 2, projet NGAA version de mars 2002, FCS 01.2.1 et FCS 01.2.1.2.

41. Il faut noter que les comités s'occupant de produits qui suivent la recommandation du CCFAC de n'inscrire que la fonction technologique nécessaire ne sont pas conformes au Manuel de Procédure qui stipule que la section relative aux additifs alimentaires dans les Normes Codex doit contenir les noms des additifs autorisés et là où cela est approprié la teneur maximale adéquate dans l'aliment. Ils ne respectent pas non plus les recommandations faites par le CCGP en 1996 selon lesquelles les Comités du Codex doivent continuer à indiquer les additifs alimentaires par leur nom et leurs LM jusqu'à l'achèvement de la NGAA .

### **1.3 RECOMMANDATIONS**

#### **Recommandation N°.1**

42. **Le CCFAC devrait demander à la Commission du Codex Alimentarius de préciser la relation entre le CCFAC et les Comités de Produits eu égard à l'assignation d'additifs alimentaires pour les aliments standardisés. Cela est prioritaire du fait que cette étape est considérée comme étant la plus importante et permettra de supprimer les incohérences entre la NGAA et l'allocation des additifs alimentaires dans les Normes de Produits.**

#### **Recommandation N°.2**

43. **En raison du double objectif du Codex, notamment la protection de la santé des consommateurs et la garantie de pratiques loyales dans le commerce alimentaire et par ailleurs comme guide général pour tous les utilisateurs des Normes du Codex, il est recommandé que le Paragraphe 6 des Principes généraux pour l'emploi des additifs alimentaires (Section 5.1., Codex Alimentarius, Vol. 1A-Révisé en 1999) soit inclus dans la Section 1.2 du préambule de la NGAA.**

#### **Recommandation N°. 3**

44. **Il est recommandé au CCFAC de prendre acte de la recommandation que lui a faite la Commission du Codex Alimentarius à sa vingt-troisième session (1999) demandant que « préalablement à sa publication, la Norme générale tienne compte des dispositions approuvées relatives aux additifs alimentaires contenues dans les Normes de Produits du Codex »<sup>24</sup>.**

---

<sup>24</sup> Commission du Codex Alimentarius, Rapport de la vingt-troisième session, Rome (28 juin – 3 juillet 1999), par. 109.

## **SECTION 2: DOCUMENT D'ACCOMPAGNEMENT POUR LA NORME GÉNÉRALE DU CODEX POUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES**

### **2.1 PROCÉDURES TECHNIQUES UTILISÉES DANS L'ÉLABORATION DE LA NGAA**

#### **Origine de la NGAA**

45. Cette synthèse de l'origine et du champ d'application de la Norme générale du Codex pour les additifs alimentaires résume les décisions et les mesures principales utilisées dans l'élaboration de la NGAA. Pour avoir un historique détaillé de la NGAA, consulter le document du Codex CX/FAC 03/6 de novembre 2002.

46. Depuis sa création en 1962, le Codex Alimentarius a établi plus de 240 normes de produits, ou normes verticales, grâce aux travaux des comités spécialisés du Codex tels que le comité du Codex sur le lait et les produits laitiers, le comité du Codex sur les eaux minérales naturelles, le comité du Codex sur les fruits et légumes traités, etc. ... La préparation de ces normes suit le "plan de présentation pour les normes de produits du Codex" contenu dans le Manuel de procédure du Codex (voir la treizième édition, pages 90 à 93). Le plan de présentation prévoit les sections suivantes : nom de la norme, champ d'application, description, facteurs essentiels de composition et de qualité, additifs alimentaires, contaminants, hygiène, poids et mesures, étiquetage et méthodes d'analyse et échantillonnage. Les sections du plan de présentation devant être remplies dans une norme du Codex sont uniquement celles contenant des dispositions relatives à la denrée alimentaire en question.

47. À la fin des années 1980, il a été reconnu qu'une plus grande uniformité des recommandations Codex et une plus grande facilité d'utilisation des normes seraient réalisées si des normes horizontales sur des questions communes à toutes les normes de produits<sup>25</sup> existaient.

48. Pour les additifs alimentaires, plusieurs questions ont été abordées pour décider de la manière la plus opportune de préparer une norme horizontale Codex relative aux additifs alimentaires. Un problème crucial pour la protection des consommateurs était le calcul de la quantité d'ingestion de l'additif alimentaire. Étant donné que les normes Codex ne couvrent qu'une sélection de denrées alimentaires consommées dans le monde entier, les calculs d'ingestion d'additifs étaient incomplets car ils se basaient uniquement sur les recommandations du Codex relatifs aux additifs. Pour obtenir une estimation plus précise de la quantité d'additif alimentaire ingérée, il était conseillé de préparer des recommandations Codex pour l'utilisation sûre des additifs dans les aliments non normalisés.

49. À sa vingt-et-unième session (1989), le CCFAC a débattu du « document Denner »<sup>26</sup> qui contenait une évaluation de la situation de l'époque ainsi qu'une série de recommandations. Le CCFAC a suivi certaines des recommandations inscrites dans le document Denner lors de l'élaboration de la NGAA.

50. À sa vingt-troisième session (1991), le CCFAC a décidé de mettre en place un groupe de rédaction<sup>27</sup> ad hoc chargé de préparer une série de projets de principes généraux pour la NGAA et de proposer des projets de tableaux pour les antioxydants et les conservateurs. Le document<sup>28</sup> qui en a résulté comprenait un avant-projet de préambule, la liste 1 énumérant les utilisations pour les antioxydants et les conservateurs (qui est devenu plus tard le Tableau 1) et plusieurs appendices qui font maintenant partie du Préambule.

---

<sup>25</sup> CX/FAC 85/16

<sup>26</sup> CX/FAC 89/16

<sup>27</sup> L'Australie, la Belgique, le Canada, le Danemark, la Finlande, la France, l'Allemagne, l'Italie, le Japon, Les Pays-Bas, la Norvège, l'Espagne, la Suède, la Suisse, la Thaïlande, le Royaume-Uni, les États-Unis d'Amérique, EEC, IOCU, IFAC, ILSI, IDF, CIAA, et IFGMA.

<sup>28</sup> CL 1992/18-FAC.

51. En mars 1991, une conférence FAO/ OMS sur les normes alimentaires, les produits chimiques dans les aliments et le commerce d'aliments s'est tenue afin d'examiner certains aspects des travaux et des procédures du Codex ainsi que les contrôles à l'importation et à l'exportation qui entravent le commerce international des aliments<sup>29</sup>. La conférence qui avait été convoquée conjointement par les Directeurs Généraux de la FAO et de l'OMS, en coopération avec le GATT (Accord général sur les tarifs douaniers et le commerce) a préconisé avec vigueur l'approche « horizontale » en tant que stratégie primordiale pour contrôler les additifs présents dans les aliments et a recommandé que la Commission du Codex Alimentarius suive la même approche horizontale dans d'autres domaines touchant par exemple aux contaminants chimiques et microbiologiques et aux méthodes d'analyse et d'échantillonnage<sup>30</sup>. Ceci s'avérait nécessaire dans la mesure où les normes du Codex devaient porter sur tous les aliments du commerce international. Par ailleurs une approche horizontale fournirait des orientations et des recommandations générales visant à promouvoir une transformation et une manutention sûres des aliments.

### **Procédures utilisées dans l'élaboration de la NGAA**

52. Le CCFAC a décidé à sa vingt-quatrième (1992)<sup>31</sup> et vingt-neuvième (1997)<sup>32</sup> sessions que:

- la NGAA doit dresser une liste de recommandations en matières d'additifs à la fois pour les produits Codex normalisés et non normalisés,
- seuls les additifs évalués par le JECFA et déclarés sûrs sont inclus dans la NGAA,
- le plan de la NGAA est basé sur les classes fonctionnelles d'additifs telles qu'elles sont définies dans le Système de numérotation pour les Additifs alimentaires du Codex International (SIN) ainsi que sur les catégories alimentaires basées sur le système de catégorie alimentaire,
- les additifs auxquels une DJA « Non spécifiée » a été attribuée par le JECFA sont autorisés à l'emploi aux BPF,
- certains aliments doivent avoir un nombre limité d'additifs autorisés à l'emploi.

### Système de Catégorie alimentaire (FCS)

53. A sa vingt-quatrième session (1992), le CCFAC est convenu qu'un système de catégorie (ou catégorisation) alimentaire pour la NGAA se fonderait sur le système de la CIAA<sup>33</sup> élaboré pour l'Union européenne. Le Comité a réaffirmé que ce système de catégorisation devait inclure tous les aliments du commerce international et a demandé que soient soumises des recommandations d'amendements spécifiques au système de catégorisation de la CIAA. Le système initial a été élargi pour inclure des catégories de produits consommés et commercialisés mondialement.

54. Afin d'aider les utilisateurs dans la classification d'un produit dans le FCS, un document de travail<sup>34</sup> a été préparé pour examen à la trente-quatrième session du CCFAC. Ce document de travail contient une description complète des catégories alimentaires de la NGGA et fournit des exemples d'emploi.

### Préambule

55. Le Préambule définit le champ d'application de la NGAA et les principes de base guidant son élaboration. Le premier projet proposé a été publié en 1992<sup>35</sup> et le texte définitif a été adopté en 1995.

<sup>29</sup> Rapport de la conférence FAO/OMS sur les Normes alimentaires, les produits chimiques dans l'alimentation et le commerce alimentaire en coopération avec GATT, 1991 Rome

<sup>30</sup> Conférence FAO/OMS sur les Normes alimentaires, les produits chimiques dans l'alimentation et le commerce alimentaire, Appendice I, page 43, Recommandations 2(i) et 2 (ii).

<sup>31</sup> ALINORM 93/12

<sup>32</sup> ALINORM 97/12A

<sup>33</sup> Confédération des industries alimentaires et des boissons de l' Union européenne – Confédération des Industries Agro-alimentaires de l'Union européenne

<sup>34</sup> CX/FAC 02/6

<sup>35</sup> CL 1992/18-FAC, juillet 1992, Avant-projet de Norme Codex pour les additifs alimentaires (NGAA)

56. A sa vingt-huitième session (1996), le CCFAC a accepté l'offre faite par la délégation belge, en coopération avec le CIAA, de proposer des amendements au Préambule afin de décrire de façon exhaustive les principes et l'application du système de catégorie alimentaire.

57. A sa vingt-neuvième session (1997), le CCFAC a approuvé les révisions au Préambule<sup>36</sup> afin d'inclure les principes et l'application du système de catégorie alimentaire de la NGAA. Ces révisions ont été adoptées par la suite par la Commission du Codex Alimentarius à sa vingt-deuxième session tenue en 1997.

58. Le Préambule a été amendé une deuxième fois en 1999 pour inclure une note de bas de page qui était exigée durant l'élaboration de la NGAA. Le dernier amendement date de 2001 et a débouché sur la version actuelle de l'Annexe A.

#### Données pour la NGAA (Tableaux 1 & 2)

59. Les Tableaux 1 et 2 de la NGAA énumèrent les additifs alimentaires autorisés à l'emploi dans des conditions spécifiques dans certaines catégories alimentaires ou certains aliments et ils indiquent également leurs limites maximales d'emploi. Les catégories alimentaires couvrent les aliments standardisés et non standardisés. Le Tableau 1 est arrangé de façon alphabétique par additif et le tableau 2 est organisé de façon numérique en suivant les numéros de catégorisation du FCS. L'emploi additif et les limites maximales d'emploi dans ces tableaux ont été obtenus à partir des Normes de Produits du Codex et à partir d'observations faites par les Etats membres du Codex.

60. En 1992, au début de la préparation de ces tableaux, les additifs et les limites maximales pour les antioxydants et les conservateurs ont été compilés à partir des Normes de Produits du Codex<sup>37</sup>. Par le biais de lettres circulaires<sup>38</sup>, le CCFAC a recueilli et publié systématiquement<sup>39</sup> des propositions des Etats membres pour l'usage d'additifs dans les produits normalisés et non normalisés.

61. L'acceptation des recommandations émanant des Etats membres relatives aux additifs pour les produits normalisés a conduit à des différences entre les recommandations du Codex sur les additifs dans la NGAA et dans les Normes de Produits. Dans de nombreux cas, les recommandations des Etats membres sur les additifs pour les aliments standardisés ont remplacé les dispositions relatives aux additifs alimentaires contenues dans les Normes du Codex.

62. Seuls les additifs alimentaires qui ont été évalués par le JECFA et qui ont été trouvés d'emploi acceptable dans les aliments sont inclus dans la NGAA. Au Tableau 1, les additifs avec une DJA de groupe (par ex. les benzoates) sont regroupés. C'est ainsi que la liste « Benzoates » inclut les additifs suivants: l'acide benzoïque, le benzoate de sodium, le benzoate de potassium et le benzoate de calcium. Pour les additifs ayant plusieurs fonctions technologiques, leur emploi à l'intérieur d'un aliment spécifique n'est pas spécifié. Par exemple les Mono- et Diglycérides peuvent être utilisés en tant que agent anti-moussant, agent de charge, émulsifiant, stabilisateur, et épaississant. Toutefois, il n'y a pas d'indication sur la fonction technologique qu'ils doivent satisfaire à l'intérieur des aliments dans lesquels ils sont utilisés.

63. Au fur et à mesure que les données s'accumulaient, des inquiétudes se sont manifestées au vu de la quantité d'informations contenues dans les "feuilles de travail de source" qui comportaient plus de 23 000 entrées. Il fallait manifestement trouver un moyen de condenser les limites d'utilisation maximales indiquées de façon à poursuivre l'élaboration de la norme. Des avis différents ont été exprimés quant à savoir quelle limite d'utilisation il fallait fixer (la limite d'utilisation minimale indiquée, une limite moyenne, ou la limite d'utilisation maximale indiquée).

64. À sa vingt-septième session (1995), le CCFAC est convenu que la version suivante de l'avant-projet de norme contiendrait une gamme de limites d'utilisation pour tout additif quelle que soit la catégorie d'aliments. La délégation des Etats-Unis, en sa capacité de présidente de la NGAA, s'est portée volontaire pour réviser les feuilles de travail conformément aux principes généraux suivants<sup>40</sup> :

- Éliminer les références à la source de l'information, c'est à dire les noms des Etats membres,

<sup>36</sup> CX/FAC 97/6

<sup>37</sup> CL 1992/18-FAC, juillet 1992

<sup>38</sup> CL 1994/11-FAC, CL 1995/15-FAC, CL 1996/14-FAC, CL 1997/9-FAC

<sup>39</sup> CX/FAC 96/8, CX/FAC 97/8, CX/FAC 98/8

<sup>40</sup> CX/FAC 96/7

- Combiner les entrées identiques et
- Retenir la limite d'utilisation maximale la plus élevée et la plus basse indiquées pour une catégorie d'aliments. Cependant, en fin de compte, seule la limite d'utilisation maximale la plus élevée a été retenue afin d'éviter toute restriction des échanges commerciaux.

65. À sa trentième session (1998), en raison de la divergence d'opinion entre les Etats membres, le CCFAC a accepté la procédure suivante pour résoudre les questions concernant la justification technologique et la nécessité d'utiliser des additifs alimentaires dans la NGAA:

- Prouver qu'au moins deux Etats membres du Codex autorisent l'utilisation de l'additif jusqu'à hauteur de la limite proposée dans les tableaux 1 et 2 dans des aliments représentatifs de la catégorie. Ceci indique que des échanges commerciaux pour l'aliment contenant l'additif peuvent se produire.
- Établir si la limite maximale proposée ne concerne qu'un aliment obscur et non représentatif. Le cas échéant, l'entrée spécifique dans la NGAA de l'aliment et de la limite d'utilisation de l'additif pourrait être envisagée. Une limite plus représentative pour la catégorie dans son ensemble serait définie.
- Utiliser des crochets si nécessaire lorsque certains membres du Codex continuent à exprimer leur inquiétude au sujet des limites maximales proposées.

66. À sa trente-quatrième session (2002), le CCFAC a établi le principe selon lequel les additifs alimentaires auxquels la JECFA a assigné une DJA numérique devaient être sujets à une limitation numérique d'utilisation dans la NGAA. C'est ainsi que le comité a décidé de maintenir aux étapes 3 et 6 toutes les dispositions relatives aux BPF pour tous ces additifs (auxquels une DJA numérique a été attribuée) afin que des doses d'utilisation chiffrées puissent être données avant sa trente-cinquième session (2003). Le comité est convenu qu'en cas d'absence d'information à la trente-cinquième session, toutes les doses maximales relatives aux BPF pour les additifs auxquels une DJA numérique a été attribuée seraient éliminées du projet de NGAA. Le comité est également convenu d'examiner à sa prochaine réunion<sup>41</sup> l'application de ces principes aux dispositions relatives aux additifs déjà adoptées.

67. À sa trente-cinquième session (2003), le CCFAC a confirmé que même si les additifs auxquels une DJA numérique a été attribuée par le JECFA devaient être sujets à une limitation numérique d'utilisation dans la NGAA, des exceptions seraient autorisées au cas par cas par le CCFAC.<sup>42</sup>

### Tableau 3 et Appendice 1 au tableau 3

68. Depuis le début de la NGAA, il avait été décidé que les additifs alimentaires auxquels le JECFA avait attribué une DJA « non spécifiée » pourraient être utilisés dans la plupart des denrées alimentaires aux conditions des Bonnes Pratiques de Fabrication (BPF). Le Codex définit ce terme comme suit:

« Le terme DJA « non spécifiée » est un terme applicable aux substances de très faible toxicité qui, sur la base des données disponibles (chimiques, biochimiques, toxicologiques, et autres) et de l'avis du JECFA, ne présentent pas de danger pour la santé, si l'on se base sur la prise alimentaire globale de la substance utilisée à des doses requises pour atteindre l'effet désiré et sur ses antécédents acceptables dans l'aliment. Pour cette raison et d'autres notées dans les évaluations individuelles du JECFA, l'établissement d'une DJA exprimée sous forme numérique n'est pas absolument nécessaire dans le JECFA. Il faut utiliser un additif répondant à ce critère et respectant les limites de bonnes pratiques de fabrication telles que définies dans le sous paragraphe 3.3 ci-dessous. »<sup>43</sup>

69. Les additifs alimentaires dont l'utilisation est autorisée par la NGAA dans le respect des BPF sont compilés dans le tableau 3.

<sup>41</sup> ALINORM 03/12, par. 60.

<sup>42</sup> ALINORM 03/12A, par. 44

<sup>43</sup> Codex Alimentarius, Vol. 1A-1999, Section 5 additifs alimentaires, Péambule à la NGAA, Section 2 (c)

70. Il a aussi été décidé que la NGAA définirait des catégories d'aliments ou des aliments pour lesquels l'utilisation d'additifs alimentaires n'est pas permise ou est restreinte. Cette restriction s'applique à l'emploi des additifs relatifs aux BPF (voir tableau 3). Les aliments individuels ou les catégories d'aliments sujets à ces restrictions sont, en général des aliments crus, peu ou pas transformés et des aliments pour nourrissons et jeunes enfants. Quoiqu'il en soit, les additifs inclus dans les BPF peuvent être utilisés dans les aliments inclus dans l'appendice 1 du tableau 3. Cependant, cela doit être régularisé par le biais de l'inclusion d'une entrée spécifique dans les tableaux 1 et 2.

### **Plan de présentation actuel de la NGAA**

71. Le Préambule comprend 7 paragraphes:

1. Le **champ d'application** indique les additifs alimentaires et les aliments auxquels s'applique la NGAA.
2. **Les Définitions des termes** comprennent les définitions de "additif alimentaire", "dose journalière acceptable" et "dose journalière acceptable « non spécifiée ».
3. **Les Principes généraux pour l'utilisation des additifs alimentaires** indiquent les additifs qui peuvent être utilisés, quand ils peuvent l'être et les bonnes pratiques de fabrication (BPF). Cette section repose partiellement sur l'existence du document Codex intitulé "Principes généraux pour l'utilisation des additifs alimentaires".
4. L'explication du concept de **report** des additifs alimentaires.
5. L'explication du **Système de catégorie d'aliments** utilisé pour faciliter l'assignation d'additifs alimentaires au sein de la NGAA.
6. Le **Plan de présentation de la Norme** décrit les différentes parties (tableaux) de la NGAA.
7. **L'Examen et la révision de la norme** définit la procédure qui s'applique à l'introduction de nouveaux additifs alimentaires dans la NGAA ou à la révision d'entrées d'additifs alimentaires existantes.

72. L'Appendice A est un document d'orientation pour sélectionner des propositions d'utilisation des additifs en tenant compte de leur limite d'utilisation maximale et l'extrême limite physiologique d'aliments et de boissons consommables quotidiennement. Cet appendice ne peut être utilisé ni pour formuler des dispositions sur l'utilisation d'un additif ni pour calculer des doses précises d'additifs.

73. L'Appendice B contient le système de classification des aliments (FCS) qui constitue un outil d'allocation d'utilisation d'additifs alimentaires autorisés dans la NGAA. Le FCS s'applique à tous les aliments y compris ceux interdisant les additifs. Le FCS est hiérarchique : lorsqu'un additif est autorisé dans une catégorie générale, il est automatiquement autorisé dans toutes les sous catégories à moins de mention du contraire ; de manière analogue, lorsqu'un additif est autorisé dans une sous catégorie, son utilisation est également permise dans toute autre sous catégorie et dans les aliments qui y sont mentionnés.

74. L'Appendice C au Préambule de la NGAA est la liste des aliments que couvre les normes de produits du Codex, avec référence à leur catégorie à l'intérieur du FCS. Cette Annexe est ordonnée d'abord selon le numéro de la norme Codex, suivie par une classification alphabétique selon le titre de la norme Codex, avec une liste de classification finale par numéro de catégorie alimentaire.

75. Les Listes A et B sont les listes d'additifs alimentaires approuvés par le JECFA et utilisés dans la NGAA. Les additifs figurant sur ces listes, qui ont été évalués et approuvés par le JECFA comme étant sans danger pour l'emploi dans les aliments, sont les seuls autorisés à l'emploi dans la NGAA. D'autres additifs ne sont inclus qu'après une évaluation complète par le JECFA.

76. Comme cela est indiqué dans la version électronique de la NGAA disponible sur le site Internet du Codex, la liste A et la Liste B font partie de l'Annexe C.

77. L'Appendice C - Liste A comprend les additifs alimentaires approuvés par le JECFA avec DJA, numéros SIN et synonymes couramment utilisés. Les additifs sont rangés tout d'abord par ordre alphabétique puis numériquement par SIN.

78. L'Appendice C - Liste B comprend les additifs alimentaires approuvés par le JECFA, avec la DJA, le numéro SIN et référence à l'année et à la réunion du JECFA pendant laquelle l'additif a été examiné. Les additifs sont rangés d'abord par ordre alphabétique puis numériquement par SIN.

79. Le Tableau 1 comprend des additifs qui sont autorisés dans des conditions particulières dans certaines catégories alimentaires ou pour certains aliments en particulier.

80. Le Tableau 2 comprend des catégories alimentaires ou aliments en particulier dans lesquels les additifs alimentaires sont autorisés dans des conditions spécifiques.

81. Le Tableau 3 comprend des additifs autorisés à l'emploi dans l'alimentation en général, à moins que cela ne soit spécifié autrement, conformément aux BPF. Il s'agit d'additifs avec des DJA non numériques.

82. L'Appendice au tableau 3 comprend les catégories alimentaires ou aliments en particulier exclus des conditions générales du tableau 3. L'emploi des additifs énumérés dans le tableau 3 dans les catégories alimentaires contenues dans cette annexe est régi par les dispositions des tableaux 1 et 2.

## RECOMMANDATIONS

### Recommandation N° 1

83. La première recommandation concerne la version électronique du Préambule qui est disponible sur le site Internet du Codex Alimentarius<sup>44</sup>. Contrairement à la version papier datant de 1999, imprimée dans le volume 1A 2000, la version électronique ne porte pas la mention « Préambule au » dans son titre. Par souci de cohérence, **il est recommandé d'ajouter à la version électronique disponible sur le site du Codex le même intitulé pour le titre, à savoir « Préambule au »**.

### Recommandation N° 2

84. Cette recommandation fait référence à la version électronique actuelle de la Norme générale pour les additifs alimentaires, la NGAA (CODEX STAN 192-1995, Rev. 3-2001). Les trois appendices du Préambule ont été dotés des titres ci-dessous:

- Directives pour le développement de limites maximales pour l'emploi d'additifs alimentaires accompagnées de doses journalières admissibles numériques. *Appendice A à la Norme générale du Codex pour les additifs alimentaires (NGAA)*
- Norme générale du Codex pour les additifs alimentaires (NGAA) Système de classification des aliments de la NGAA – Trente-troisième session du CCFAC (seul l'en-tête mentionne qu'il s'agit ici de l'appendice B).
- Appendice C au Préambule de la NGAA
  - Références croisées des aliments standardisés du Codex avec le Système de classification des aliments utilisé pour l'élaboration de la NGAA – classées par le numéro de la norme Codex.
  - Références croisées des aliments standardisés du Codex avec le Système de classification des aliments utilisé pour l'élaboration de la NGAA – classées par le titre de la norme Codex.
  - Références croisées des aliments standardisés du Codex avec le Système de classification des aliments utilisé pour l'élaboration de la NGAA – classées par numéro de catégorie d'aliments.

<sup>44</sup> [http://www.codexalimentarius.net/index\\_en.stm](http://www.codexalimentarius.net/index_en.stm)



85. On peut noter à partir des titres des trois appendices cités plus haut, que ces en-têtes n'ont pas été assignés de façon logique. Nous remarquons que seul l'Appendice C fait référence au Préambule de la NGAA, alors que l'en-tête de l'appendice A ne fait pas référence au Préambule mais à la NGAA et finalement le titre de l'appendice B ne fait référence ni à au Préambule ni à la NGAA. **Il est donc recommandé qu'avec les titres de documents spécifiques un libellé similaire à celui du titre de l'appendice C soit ajouté aux appendices A et B notamment « Appendice A du Préambule de la NGAA » et « Appendice B du Préambule de la NGAA ».**

### Recommandation N° 3

86. Dans la version électronique de la NGAA ainsi que dans l'ALINORM 99/12, annexe II, les listes A et B portent des titres indiquant qu'elles font partie de l'Appendice C du Préambule. Cependant, CX/FAC 03/6 distingue la liste A et la liste B dans leur propre section marquée comme "Index". Etant donné qu'il s'agit là de listes d'additifs alimentaires approuvés par le JECFA (Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires), ils ne semblent pas constituer une sous-section de l'appendice C qui est une référence croisée entre les normes Codex de produits et le système de classification des aliments de la NGAA. **Il est recommandé de préciser si les listes A et B forment des sous-sections de l'appendice C ou bien s'il s'agit de textes autonomes et dès que cela sera précisé, un titre approprié et correct leur sera donné. Par ailleurs la première section de la version électronique de la liste A a omis de mentionner le SIN et les DJA à côté du nom de l'additif.**

## 2.2 DÉFINITIONS ET TERMINOLOGIE UTILISÉES DANS LA NGAA, Paragraphe 2 du Préambule

87. Le paragraphe 2 du Préambule fournit la définition de trois termes de base utilisés dans la NGAA. Il s'agit d'additif alimentaire, de dose journalière acceptable (DJA) et de dose journalière acceptable « non spécifiée » (NS).

88. Comme le stipule ALINORM 03/12A, au paragraphe 43, le terme "**largement utilisé**" devrait être défini dans le Préambule de façon à être communément compris au sein du Codex. À plusieurs reprises, ce terme a été remis en question lorsque les Etats membres recommandent l'emploi d'additifs et de limites maximales pour un produit dont la production est réduite à un commerce régional ou bien que le volume de production est faible. L'un des critères inscrits dans le Manuel de procédure de la Commission pour les comités de produits Codex régissant l'examen de l'emploi d'un additif et d'une LM dans un produit normalisé est le suivant « les additifs qui sont considérés technologiquement nécessaires ou dont l'emploi dans les aliments est largement autorisé dans le cadre des limites maximales, partout où cela est opportun »<sup>45</sup>.

89. De plus, une partie du mandat du Groupe de Travail était de préparer un document d'accompagnement à la NGAA contenant des définitions et une terminologie utilisée dans la NGAA.

90. Trois possibilités d'amender le paragraphe 2 du Préambule existent pour prendre en compte les avis exprimés lors de la trente-cinquième réunion du CCFAC:

**Option 1:** Amendement du paragraphe 2 pour inclure une définition de « largement utilisé » et élaboration d'un document d'accompagnement contenant d'autres termes et définitions utilisés dans la NGAA,

**Option 2:** Amendement du paragraphe 2 pour inclure une définition de « largement utilisé » et de tous les autres termes et définitions utilisés dans la NGAA,

**Option 3:** Elaboration d'un document d'accompagnement comprenant la définition de termes utilisés dans la NGAA, y compris ceux trouvés présentement dans la section 2 ainsi que le terme "largement utilisé". Éliminer la section 2 du Préambule.

<sup>45</sup> Additifs alimentaires et Contaminants, page 99, Manuel de Procédure de la Commission du Codex Alimentarius, 12<sup>ème</sup> édition, 2001

## RECOMMANDATIONS

91. L'option 2 semble être la plus appropriée des trois, toutes les définitions utilisées dans la NGAA se retrouvant dans le même document. Etant donné qu'il est reconnu que les définitions sont d'une importance capitale pour la compréhension de la NGAA, **il est recommandé d'amender le paragraphe 2 du Préambule afin d'inclure une définition de « largement utilisé » et de tous les autres termes et définitions utilisés dans la NGAA.**

### 2.3 PROCEDURE PAR ETAPES DE L'UTILISATION DE LA NGAA

92. La procédure suivante doit être suivie pour déterminer les additifs alimentaires dont l'utilisation dans un produit alimentaire est recommandée par la NGAA. Des exemples d'emploi sont fournis après les quatre étapes.

#### Étape 1: Système de classification des aliments (appendice B)

93. Localiser le produit dans le système de classification des aliments (appendice B) et prendre note du numéro SCA. S'il n'existe pas d'entrée spécifique pour le produit, sélectionner l'entrée décrivant le mieux le produit.

94. Le système de classification des aliments a été développé pour faciliter l'attribution d'additifs alimentaires aux produits. Le SCA s'applique à toutes les denrées alimentaires y compris celles pour lesquelles les additifs sont interdits.

#### Étape 2: Aliments pour lesquels il est interdit d'utiliser des additifs alimentaires à une limite maximale d'utilisation BPF. (Appendice au tableau 3)

95. Vérifier si le produit est inscrit dans l'appendice au tableau 3.

96. Si la réponse est NON, cela signifie alors que tous les additifs inscrits au tableau 3 (additifs dotés d'une DJA "non spécifiée") peuvent être utilisés dans ce produit particulier conformément aux bonnes pratiques de fabrication (BPF). Les additifs dotés d'une DJA numérique, qui ne figurent donc pas au tableau 3, peuvent être utilisés dans les produits s'ils sont inscrits au tableau 1 ou au tableau 2.

97. Si la réponse est OUI, cela signifie alors que tous les additifs pouvant être utilisés dans ce produit seront inscrits au tableau 1, donc aucun additif BPF ne peut être utilisé sans consultation préalable du tableau 1.

98. L'appendice du tableau 3 dresse la liste des catégories d'aliments ou des aliments non soumis aux conditions générales du tableau 3. Il s'agit en général de produits dans lesquels la plus petite quantité possible d'additifs est utilisée. Les produits inscrits sont ceux que l'on considère habituellement bruts, ou subissant un minimum de transformation, ou bien encore des aliments destinés à des groupes de consommateurs spéciaux (par ex. les nourrissons ou les jeunes enfants).

#### Étape 3: Additifs dont l'emploi est permis à la limite BPF (Tableau 3)

99. Le tableau 3 dresse la liste des additifs qui ont été évalués par le JECFA et auxquels on a fixé une DJA « non spécifiée ». Cette désignation est utilisée pour des additifs alimentaires à la toxicité très faible et dont la limite d'utilisation nécessaire pour atteindre l'effet voulu ne présente pas de danger pour la santé.

#### Étape 4: Additifs dont l'emploi est permis dans des conditions spécifiques, dans certaines catégories d'aliments ou dans certains aliments (Tableau 1)

100. Le tableau 1 fournit l'information suivante:

- Limites d'utilisation maximales pour les additifs ayant une DJA numérique dans toutes les catégories d'aliments autorisées.
- Limites d'utilisation maximales de tous les additifs (avec ou sans DJA) dont l'utilisation est permise dans les catégories mentionnées à l'appendice du tableau 3.

**Exemples**

101. Les deux produits alimentaires suivants montrent à titre d'exemples comment utiliser la procédure par étapes pour déterminer quels additifs alimentaires peuvent être utilisés dans des aliments spécifiques.

**Exemple 1: Dessert glacé au yaourt aromatisé**

**Étape 1:** Déterminer (le plus minutieusement possible) à quelle catégorie du Système de classification des aliments l'aliment appartient

Réponse: 01.7 Les desserts à base de lait ou de produits laitiers (par ex glace au lait, crèmes, yaourt aux fruits ou yaourt aromatisé)

**Étape 2:** S'agit-il de la catégorie 01.7 inscrite dans l'appendice au tableau 3, à savoir des produits alimentaires restreints.

Réponse: Non

**Étape 3:** Tous les additifs inscrits dans le tableau 3 (DJA = non spécifiée) peuvent être utilisés dans cette catégorie alimentaire en respectant les BPF.

**Étape 4:** Pour les additifs à DJA numérique inscrits au **tableau 1**, vérifier un par un ceux dont l'utilisation dans le produit alimentaire est permise. Par commodité, **le tableau 2 qui** dresse l'emploi des additifs par catégorie d'aliment permet de vérifier quels sont les additifs autorisés mais ne pas oublier que les **additifs BPF du tableau 3** ne sont pas inclus mais sont autorisés.

102. De plus, étant donné que la NGAA fonctionne de façon hiérarchique, tout additif autorisé dans la catégorie plus large des produits laitiers 01.0, est autorisé dans les sous catégories.

**Exemple 2: Jus d'ananas pasteurisé en boîte**

**Étape 1:** Déterminer (le plus minutieusement possible) à quelle catégorie du Système de classification des aliments l'aliment appartient

Réponse: 14.1.2.1 Le jus de fruits (pasteurisé) en boîte ou en bouteille

**Étape 2:** La catégorie 14.1.2.1 figure-t-elle à l'appendice au tableau 3, à savoir des produits alimentaires restreints.

Réponse: Oui

**Étape 3:** La catégorie d'aliments 14.1.2.1 faisant partie de l'appendice au tableau 3, les additifs du tableau 3 ne peuvent pas être utilisées conformément aux BPF sans confirmation supplémentaire des tableaux 1 et 2.

**Étape 4:** Consulter le tableau 1, additif par additif, ou le tableau 2 en recherchant par numéro de catégorie pour savoir quels sont les additifs qui peuvent servir dans le jus d'ananas. Puisqu'il s'agit d'un aliment restreint, le tableau 2 donnera tous les additifs (y compris ceux du tableau 3) qui peuvent être utilisés dans ce produit.

### **SECTION 3: EXAMEN DE LA POLITIQUE PERMETTANT DE CHOISIR LES LIMITES D'UTILISATION MAXIMALES À INCLURE DANS LA NGAA**

#### **JUSTIFICATION TECHNOLOGIQUE ET LIMITES D'UTILISATION MAXIMALES**

103 La justification technologique et la limite d'utilisation maximale acceptée des additifs ont fait l'objet de nombreux documents du Codex<sup>46</sup>. Les principes fondamentaux en ce qui concerne le besoin et l'utilisation technologiques ont été répétés à différentes occasions et semblent être acceptés par tous, par ex. le fait que les besoins techniques en additifs alimentaires varient d'un pays à l'autre, en partie à cause de la disponibilité des matières premières, du climat, de l'avancement de la technologie alimentaire utilisée dans la production etc.

104 « Les principes généraux pour l'emploi des additifs alimentaires »<sup>47</sup> ainsi que le préambule à la NGAA:<sup>48</sup> énoncent des principes similaires (voir le paragraphe 5 des principes généraux pour l'emploi des additifs alimentaires et le paragraphe 3.2. du préambule à la NGAA):

105 La section 3.2. du préambule de la NGAA stipule que:

« L'utilisation d'additifs alimentaires n'est justifiée que lorsque cette utilisation représente un avantage, et non un danger pour la santé du consommateur qu'elle ne doit pas non plus induire en erreur. Cette utilisation doit en outre servir au moins une des fonctions technologiques exposées ainsi que les besoins formulés à partir de (a) à travers (d) de ce qui suit, et uniquement lorsque ces objectifs ne peuvent pas être réalisés par d'autres moyens pratiquement réalisables d'un point de vue économique et technologique:

a) Pour préserver la qualité nutritionnelle de l'alimentation; une baisse intentionnelle de la qualité nutritionnelle d'un aliment serait justifiée dans les circonstances traitées dans le sous-paragraphe (b) ainsi que dans d'autres circonstances où la qualité nutritionnelle de l'aliment ne constitue pas un élément significatif d'un régime alimentaire normal;

b) Pour prodiguer les ingrédients nécessaires ou les composants d'aliments transformés pour des groupes ou pour des consommateurs ayant des besoins diététiques spéciaux;

c) Pour favoriser la conservation ou la stabilité d'un aliment ou pour améliorer ses propriétés organoleptiques, pourvu que cela ne modifie pas la nature, la substance ou la qualité de l'aliment, induisant le consommateur en erreur;

d) Pour fournir des éléments d'aide à la fabrication, transformation, préparation, traitement, emballage, transport ou stockage des aliments, pourvu que l'additif ne soit pas utilisé pour déguiser les effets de l'utilisation de matières premières défectueuses ou pour déguiser des usages ou des techniques indésirables (voir antihygiéniques) se produisant pendant l'exécution de l'une de ces activités. »

106 Des débats ont récemment animé les sessions du CCFAC et du comité de produits du Codex pour savoir quel comité dispose de l'expertise technique requise pour finalement choisir les additifs alimentaires nécessaires dans un produits alimentaire ainsi que les limites d'utilisation maximale de ces additifs particuliers. Il ne fait aucun doute que les comités de produits horizontaux (CCFAC) et verticaux ont des connaissances spécialisées dans le domaine des additifs alimentaires. Toutefois, le premier paragraphe du Manuel de procédure se rapportant aux additifs alimentaires et contaminants, affirme clairement à la page 96 que:

« Les comités de produits du Codex devraient préparer une section sur les additifs alimentaires dans chaque projet de norme de produit et cette section devrait contenir toutes les dispositions dans la norme se rapportant aux additifs alimentaires. La section devrait inclure les noms des additifs qui sont considérés technologiquement nécessaires ou dont l'emploi dans les aliments est largement autorisé dans le cadre des limites maximales, partout où cela est opportun. »

107 C'est pour cette raison précise que la NGAA devrait dresser une liste d'additifs alimentaires destinés aux produits normalisés qui ne comprendrait que ceux dont l'emploi est recommandé par les normes de produits (par ex. beurre, jus de fruits etc.).

<sup>46</sup> ALINORM 72/35, par. 295, CX/FAC 89/16, CX/FAC 95/5, CX/FAC 97/10, ALINORM 99/12 par. 45-48

<sup>47</sup> Codex Alimentarius, Vol. 1A, Section 5.1, Principaux généraux pour l'emploi des additifs alimentaires, Section 5

<sup>48</sup> Préambule à la NGAA, Codex Stan 192-1995 (Rev. 2 – 1999), Section 3.2

## RECOMMANDATIONS

### Recommandation N° 1

108 L'exemple de la Norme du Codex sur les laits fermentés (nature) récemment adoptée par la Commission du Codex Alimentarius à sa vingt-sixième session (juillet 2003), illustre clairement les incohérences actuelles existant entre la NGAA et le manuel de procédure du Codex Alimentarius, en particulier les dispositions trouvées au chapitre traitant des « Relations entre les comités s'occupant de produits et les comités s'occupant de questions générales ». Considérant les connaissances spécialisées dont disposent les comités s'occupant de produits quant aux besoins technologiques de produits normalisés et partant des dispositions du Codex trouvées dans la treizième édition du manuel de procédure du Codex (2003), **il est recommandé, que, pour les produits normalisés du Codex, la NGAA dresse uniquement la liste des additifs alimentaires contenus dans les normes du Codex reposant sur la confirmation de ces additifs alimentaires par le CFAC.**

109 De plus, le manuel de procédure fixe que:

« Toutes les dispositions en matière d'additifs alimentaires devront être confirmées par le comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants, à partir d'une justification technologique soumise par les comités s'occupant des produits et à partir des recommandations exprimées par le comité mixte FAO/OMS d'experts sur les additifs alimentaires au sujet de la sécurité d'utilisation (dose journalière acceptable (DJA) et autres restrictions) et une estimation de l'ingestion potentielle et, si possible, de l'ingestion actuelle d'additifs alimentaires, pour faire en sorte de se conformer aux principes généraux pour l'utilisation des additifs alimentaires. »<sup>49</sup>

110 Se conformer à cette procédure aboutirait à une cohérence totale entre les additifs inscrits dans la NGAA pour un aliment en particulier et les additifs inscrits dans la norme de produits qui régule ce produit-là. Toute confusion serait écartée puisque le Codex aurait une approche cohérente des additifs alimentaires nécessaires ce qui maintiendrait par la même occasion sa crédibilité vis-à-vis de la protection du consommateur et garantirait des pratiques commerciales loyales.

### Recommandation N° 2

111 Pour ce qui est des produits non normalisés, le Manuel de procédure précise que l'usage des additifs alimentaires et les limites maximales doivent reposer sur les recommandations des Etats membres. Il est pleinement reconnu que les besoins technologiques en additifs alimentaires diffèrent d'un pays à l'autre en fonction, entre autres facteurs, de la disponibilité des matières premières, du climat et de la technologie présente. **C'est pourquoi il est recommandé que le texte suivant soit inclus au Préambule:**

- i) **La concentration la plus basse rapportée sert de point départ à la discussion**
- ii) **Si un membre du Codex considère que la limite d'utilisation maximale proposée pour un additif alimentaire est trop faible, ce membre du Codex doit alors fournir les données prouvant que la LM d'utilisation est technologiquement insuffisante et qu'une LM d'utilisation plus élevée ne présente pas de danger pour la santé des consommateurs et ne va pas l'induire en erreur sur la nature de l'aliment. Il faudrait s'assurer que les données portent sur des aliments identiques ou équivalents.**

### Recommandation N° 3

112 En vue de faire la distinction entre des aliments normalisés et non normalisés au sein du système de classification des aliments, **il est recommandé, autant que possible, que le système de classification des aliments fasse référence à la norme du Codex qui réglemente les denrées alimentaires particulières.** Ainsi, les utilisateurs des normes du Codex seront conscients de l'existence des deux listes d'additifs alimentaires et ceci serait conforme à la demande de la Commission selon laquelle « la section des additifs devrait être incluse comme une partie intégrale des normes du Codex jusqu'à la rédaction définitive de la NGAA »<sup>50</sup>.

<sup>49</sup> Manuel de Procédure du Codex Alimentarius, treizième édition, page 96, 3ème paragraphe  
<sup>50</sup> ALINORM 97/12, par 22.