

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 8 de l'ordre du jour

CX/FAC 05/37/12
Octobre 2004

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

Trente septième session

La Haye (Pays-Bas), 25 – 29 avril 2005

HARMONISATION DES TERMES UTILISÉS PAR LE CODEX ET PAR LE COMITÉ MIXTE FAO/OMS D'EXPERTS DES ADDITIFS ALIMENTAIRES (JECFA)

Les gouvernements et les organisations internationales, disposant du statut d'observateur auprès de la Commission du Codex Alimentarius, qui souhaitent formuler des observations sur les questions suivantes sont invités à les faire parvenir **avant le 31 janvier 2005** au: Service central de liaison avec le Codex pour les Pays-Bas, Ministère de l'agriculture, de la nature et de la qualité des aliments, B.P. 20401, 2500 E.K., La Haye (Pays-Bas) (télécopie: +31.70.378.6141 ou *(de préférence)* courriel: info@codexalimentarius.nl), et d'en adresser une copie au Secrétaire, Commission du Codex Alimentarius, Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires, FAO, Viale delle Terme di Caracalla, 00100 Rome (Italie) (télécopie: +39.06.5705.4593 ou *(de préférence)* courriel: codex@fao.org).

Rappel des faits

1. À sa trente-sixième session (mars 2004), le Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants (CCFAC) a examiné un document de travail sur l'Harmonisation des termes employés par le Codex et par le Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires (JECFA), portant la cote CX/FAC 04/36/14 et rédigé par le Secrétariat du Codex.
2. Le Comité est convenu de ce qui suit¹:
 - a) Chaque fois qu'il lui soumet un additif pour évaluation, le CCFAC devrait demander au JECFA d'identifier les catégories et/ou sous-catégories fonctionnelles dont relève l'additif évalué, en utilisant la terminologie des textes Codex appropriés ;
 - b) Dans le cas d'un additif alimentaire, le JECFA devrait être invité à décrire la sous-catégorie ou la fonction technologique en se référant au tableau SIN (Système international de numérotation) des catégories fonctionnelles en vigueur. Lorsque le JECFA estime que la fonction technologique d'un additif n'est pas correctement décrite dans les textes du Codex, il devrait être encouragé à faire part au CCFAC de sa décision et à recommander d'amender les textes Codex en question pour y intégrer cette nouvelle fonction technologique.

¹ ALINORM 04/27/12, par. 106

3. Le Comité est également convenu² d'harmoniser les catégories fonctionnelles énumérées dans les dispositions, adoptées ou non, de la Norme générale pour les additifs alimentaires avec le tableau du Système international de numérotation des catégories fonctionnelles et a décidé ce qui suit:

- a) Créer un groupe de travail électronique, placé sous la direction du Royaume-Uni, assisté du Brésil, de la Communauté européenne et des États-Unis, et chargé de rédiger une proposition précise concernant l'harmonisation de la terminologie utilisée par le Codex et par le JECFA, pour distribution, observations et examen à sa prochaine session;
- b) Établir un groupe de travail spécial sur l'harmonisation de la terminologie utilisée par le Codex et par le JECFA, qui se réunirait juste avant la prochaine session du CCFAC, en vue d'examiner le document établi par le groupe de travail électronique susmentionné et de donner des avis au Comité;
- c) Examiner la demande formulée par le Comité du Codex sur la nutrition et les aliments diététiques ou de régime (CCNFSDU) concernant la création de nouvelles catégories fonctionnelles, notamment pour les enzymes et les agents propulseurs.

Recommandations

4. Le Groupe de travail électronique a formulé les recommandations suivantes:

- a) Le Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants devrait transmettre la version révisée des catégories et des sous-catégories fonctionnelles du Système international de numérotation (Annexe 1) au Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires (CCFL) pour approbation, en vue d'amender en conséquence la Section 2 de la directive « Noms de catégorie et Système international de numérotation des additifs alimentaires » (CAC/GL – 36 – 2001). Les propositions d'ajout figurent en **GRAS**, alors que les parties dont la suppression est proposée sont ~~barées~~. La majeure partie des ajouts concernent les catégories fonctionnelles du JECFA (voir Annexe 1 du document CX/FAC 04/36/14). Lorsqu'une nouvelle catégorie fonctionnelle a été ajoutée, la définition proposée est également incluse.
- b) Le CCFAC devrait recommander au Secrétariat du Codex d'amender la liste des fonctions associées à chaque additif dans la liste du Système international de numérotation (Sections 3 et 4 de la Directive « Noms de catégorie et Système international de numérotation des additifs alimentaires » (CAC/GL – 36 – 2001), afin de tenir compte de la liste harmonisée des termes concernant les fonctions (Annexe 1).
- c) Le CCFAC devrait amender le projet de dispositions (étape 6) et l'avant-projet de dispositions (étape 3) adoptés concernant les additifs alimentaires de la norme générale pour les additifs alimentaires, afin que celle-ci n'inclue que les catégories de fonctions proposées à l'Annexe 1 qui sont associées à des additifs alimentaires dans le Système international de numérotation Codex concernant les additifs alimentaires.
- d) En tant que ligne directrice, le CCFAC ne devrait approuver les dispositions relatives aux additifs alimentaires de la norme générale pour les additifs alimentaires ou d'autres normes Codex qu'au moyen de la terminologie des catégories fonctionnelles utilisée dans la proposition de liste harmonisée du Système international de numérotation (Annexe 1) et non en employant les termes de la liste des fonctions actuelle ou les anciens termes figurant dans des caractéristiques données à titre consultatif concernant l'identité et la pureté des additifs alimentaires.
- e) Le Secrétariat du Codex devrait aviser tous les Comités du Codex des révisions apportées au Système international de numérotation et leur présenter les lignes directrices du CCFAC concernant l'approbation, par ce dernier, des dispositions relatives aux additifs alimentaires dans les normes Codex.

² ALINORM 04/27/12, par. 107 et 108

Annexe 1

Listes des catégories et des sous-catégories du Système international de numérotation, avec propositions d'ajout (en gras)/de suppression (texte barré)

<u>Catégories Fonctionnelles</u> (aux fins d'étiquetage)	<u>Définition</u>	<u>Sous-catégories</u> (Fonctions technologiques)
1. Acide	Augmente l'acidité d'un aliment et/ou lui confère un goût acide	acidifiant, acidulant
2. Affermissant	Rend ou garde les tissus des fruits ou des légumes fermes ou craquants, ou interagit avec des gélifiants de manière à produire ou à renforcer un gel	affermissant
Agent de blanchiment	Substance utilisée pour décolorer des denrées alimentaires. Les pigments ne sont pas des agents de blanchiment.	agent de blanchiment (utilisation autre que pour les farines)
Agent de carbonation	Substance utilisée pour apporter du dioxyde de carbone à une denrée alimentaire.	agent de carbonation
3. Agent de charge	Substance autre que l'air et l'eau qui leste une denrée alimentaire sans en modifier sensiblement la valeur calorifique	agent de lest, liant
4. Agent de conservation	Prolonge la durée de conservation des aliments en les protégeant contre les altérations dues aux micro-organismes	agent de conservation antimicrobien, agent antimycoses, agent de contrôle bactériologique, stérilisant chimique/agent de maturation du vin , désinfectant, agent antibrunissement, fongiostatique, agent antimoississure et antifilant, antimicrobien synergique
5. Agent d'enrobage	Substance qui, lorsqu'elle est appliquée à la surface externe d'un aliment, lui confère un aspect brillant ou le recouvre d'un revêtement protecteur	agent d'enrobage , agent de conditionnement hermétique, agent de polissage, agent d'enrobage, agent de finition superficielle
6. Agent de levuration	Substance ou combinaison de substances qui dégage du gaz et, par-là même, augmente le volume d'une pâte	agent de levuration
7. Agent moussant	Permet de former ou de maintenir une dispersion uniforme d'une phase gazeuse dans un aliment solide ou liquide	agent moussant, agent d'aération
8. Agent propulseur	Gaz autre que l'air qui permet d'expulser un aliment contenu dans un récipient	propulseur
9. Agent de rétention de la couleur	Stabilise, retient ou intensifie la couleur d'une denrée alimentaire	fixateur de la couleur, stabilisant, adjuvant, agent antiblanchiment

<u>Catégories Fonctionnelles</u> (aux fins d'étiquetage)	<u>Définition</u>	<u>Sous-catégories</u> (Fonctions technologiques)
10. Agent de traitement des farines	Substance qui, ajoutée à la farine, en améliore la qualité boulangère ou la couleur	agent de blanchiment de la farine , améliorant de la pâte , améliorant de la farine, agent de conditionnement des pâtes , agent de rehaussement des pâtes
11. Antiagglomérant	Réduit la tendance que peuvent avoir les particules d'une denrée alimentaire à adhérer les unes aux autres	antiagglomérant, agent antiadhésif, dessiccateur, poudre pour pulvérisation sèche , agent de glisse , agent de poudrage
12. Antimoussant	Empêche ou réduit la formation de mousse	antimoussant, démoussant
13. Antioxygène	Prolonge la durée de conservation des aliments en les protégeant contre les altérations dues à l'oxydation, telles que le rancissement des corps gras et les changements de couleur	antioxydant, antioxydant synergique, séquestrant
14. Colorant	Ajoute de la couleur à une denrée alimentaire, ou rétablit sa couleur naturelle	colorant, pigment décoratif , colorant de surface
15. Édulcorant	Substance qui, sans être faite de sucre, confère un goût sucré à l'aliment	édulcorant, édulcorant artificiel, édulcorant nutritif, édulcorant acalorique , édulcorant intense , agent édulcorant
16. Émulsifiant	Permet d'obtenir ou de maintenir un mélange uniforme à partir de deux ou plusieurs phases immiscibles, l'huile et l'eau par exemple, contenues dans un aliment	émulsifiant, plastifiant, agent de dispersion, agent de surface, surfactant, humectant , anti-éclaboussant , inhibiteur de cristallisation , agent d'ajustement de la densité des essences aromatiques dans les boissons , agent stabilisateur , agent de turbidité
17. Épaississant	Augmente la viscosité d'un aliment	épaississant, texturant , raffermissant, agent de texture
18. Exaltateur d'arôme	Exalte le goût et/ou l'odeur naturels d'une denrée alimentaire	exaltateur d'arôme, modificateur d'arôme, attendrisseur , succédané du sel , flaveur , activateur
Gaz de conditionnement	Gaz, autre que l'air, introduit dans un conteneur pendant ou après son remplissage avec une denrée alimentaire, susceptible ou non d'altérer l'aspect de la denrée alimentaire.	gaz de conditionnement
19. Gélifiant	Confère une certaine texture à l'aliment au moyen de la formation d'un gel	gélifiant
20. Humectant	Empêche les aliments de se dessécher en combattant l'effet que peut avoir une atmosphère caractérisée par un faible degré d'humidité	agent de rétention d'eau /d'humidité, humectant

<u>Catégories Fonctionnelles</u> (aux fins d'étiquetage)	<u>Définition</u>	<u>Sous-catégories</u> (Fonctions technologiques)
21. Régulateur de l'acidité	Modifie ou contrôle l'acidité ou l'alcalinité d'une denrée alimentaire	acide, alcali, base, tampon, agent tampon, ajusteur du pH, agent de neutralisation
22. Sel émulsifiant	Réarrange les protéines du fromage lors de la fabrication du fromage fondu, de manière à empêcher la séparation des graisses	sel de fonte, séquestrant
23. Stabilisant	Permet de maintenir une dispersion uniforme de deux ou plusieurs substances immiscibles dans un aliment	liant, agent raffermissant, agent de rétention d'humidité/eau, stabilisateur de mousse, stabilisateur colloïdal, émulsion, stabilisateur
Support	Additif alimentaire utilisé en vue de faciliter l'introduction ou l'acheminement d'un autre additif alimentaire ou d'un nutriment dans la denrée alimentaire finale, telle que vendue au consommateur, ou en vue de préserver l'intégrité de l'additif alimentaire ou du nutriment¹	solvant de support, adjuvant nutritif, diluant d'autres additifs alimentaires, agent d'encapsulation

¹ Autre définition: Support. Substance utilisée en vue de dissoudre, de diluer, de disperser ou de modifier physiquement un additif alimentaire, sans en altérer les fonctions technologiques et sans qu'elle n'exerce elle-même d'effet technologique, en vue de faciliter la manipulation, l'application ou l'utilisation de l'additif.