

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 6 (a) de l'ordre du jour

CX/FAC 06/38/7, add.1
Mars 2006

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

Trente-huitième session

La Haye, Pays-Bas, 24 – 28 Avril 2006

RAPPORT DU GROUPE DE TRAVAIL SUR LES PRINCIPES DE FONCTIONNEMENT DE LA NORME GÉNÉRALE POUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES

Observations soumises par le Canada, Costa Rica, la Communauté européenne, la Norvège, les États-Unis, le Venezuela, le CEFS, l'ICGMA, la FIL et l'IFU

CANADA

Le Canada souhaite féliciter la Chine et les membres du groupe de travail pour son rapport exhaustif sur une question complexe, dont l'impact sur les futurs travaux du Comité portant sur les additifs alimentaires est significatif.

Le Canada souhaite soumettre les observations suivantes:

Partie I: Avant-projet de procédure pour l'examen de l'entrée et la révision de dispositions relatives aux additifs alimentaires dans la Norme générale pour les additifs alimentaires

Le Canada soutient l'avant-projet de procédure pour l'examen de l'entrée et la révision de dispositions relatives aux additifs alimentaires dans la Norme générale pour les additifs alimentaires tel que présenté dans le diagramme révisé.

Partie II: Analyse des liens entre les dispositions relatives aux additifs alimentaires dans la Norme générale pour les additifs alimentaires et celles dans les normes de produits, y compris les options visant à transférer les dispositions relatives aux additifs alimentaires des normes de produits dans la Norme

Le Canada approuve les mesures qui améliorent la cohérence, la transparence et l'harmonisation de toutes les normes du Codex relatives aux additifs alimentaires. Étant donné que les mesures proposées concernant les dispositions relatives aux additifs alimentaires en relation bi-univoque entre la Norme et une norme de produits telles qu'indiquées au tableau 1 semblent répondre à ces objectifs, le Canada soutient la proposition d'adopter les dispositions correspondantes relatives aux additifs alimentaires des normes de produits dans la Norme.

Pour ce qui est des deux options susceptibles d'éliminer les incohérences entre la Norme et les normes de produits pour les dispositions relatives aux additifs alimentaires dans les catégories alimentaires qui couvrent plusieurs normes de produits, le Canada ne voit aucune objection à l'une ou l'autre des deux options, mais est davantage favorable à l'option 1 (incorporation directe dans les tableaux de la Norme). Le Canada se réjouit de prendre part aux discussions portant sur ces options avec le groupe de travail qui se réunira avant la trente-huitième session du Comité.

Partie III: Révisions proposées dans le Manuel de procédure du Codex

Le Canada soutient les changements découlant des révisions proposées dans le Manuel de procédure du Codex.

COSTA RICA

Le Costa Rica exprime sa reconnaissance au gouvernement des Pays-Bas pour son engagement continu à présider les travaux du Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants et, à cette occasion, souhaite transmettre les observations suivantes:

Partie I: Avant-projet de procédure pour l'examen de l'entrée et la révision de dispositions relatives aux additifs alimentaires dans la Norme générale pour les additifs alimentaires

Le Costa Rica considère qu'il est pertinent de souligner l'importance de l'étude détaillée, dans le contexte de ce projet, des étapes liées à l'identification d'un additif alimentaire, à son effet fonctionnel, à son utilisation proposée, à la justification de son utilisation et au besoin technologique de l'additif et à son utilisation sans risque, en réponse à la section 3.2 du préambule de la Norme, compte tenu que notre législation nationale exige cette information avant d'autoriser l'emploi d'un additif dans notre pays.

Partie II: Analyse des liens entre les dispositions relatives aux additifs alimentaires dans la Norme générale pour les additifs alimentaires et celles dans les normes de produits, y compris les options visant à transférer les dispositions relatives aux additifs alimentaires des normes de produits dans la Norme

Le Costa Rica a évalué les conséquences d'incorporer les dispositions relatives aux additifs alimentaires des normes de produits dans celles de la Norme et a conclu que les principes appliqués à l'élaboration de la Norme peuvent engendrer de graves incompatibilités entre les dispositions de la Norme et les dispositions des normes de produits, notamment quand il s'agit de la concentration maximale admissible dans la Norme, qui est parfois plus élevée que la concentration fixée dans les normes individuelles. À ceci s'ajoute le fait qu'à l'heure actuelle, seuls les additifs ayant fait l'objet d'une évaluation par le JECFA peuvent être incorporés dans la Norme, tandis que pour les normes de produits, les dispositions relatives aux additifs jugés appropriés par le Comité sont incorporées, même si le JECFA n'a pas émis de garantie ou n'a pas attribué de DJA.

La position de notre pays est qu'il est nécessaire d'obtenir des explications plus complètes sur la nouvelle Norme compte tenu des aménagements de format proposés, et en vue de faciliter son utilisation.

En tant que pays qui adopte les dispositions relatives au Codex Alimentarius, le Costa Rica souscrit à l'accélération du processus d'intégration des additifs alimentaires dans la Norme, sans pour cela que soit sacrifié le processus d'analyse confié à la FAO et à l'OMS.

Le Costa Rica soutient l'option No. 1, destinée à uniformiser les dispositions relatives aux additifs alimentaires dans toutes les normes de produits du Codex pour lesquelles la relation avec la catégorie alimentaire dans la Norme est sans ambiguïté, en incorporant directement les dispositions relatives aux additifs alimentaires des normes de produits dans les tableaux de la Norme.

Partie III: Révisions proposées dans le Manuel de procédure du Codex

Le Costa Rica soutient le fait que chaque comité de produits du Codex doit préparer une section sur les additifs alimentaires dans chaque projet de norme de produits, et que cette section doit inclure une liste qui contient les catégories fonctionnelles des additifs alimentaires technologiquement nécessaires dans ce produit. Seuls certains additifs donnés et leurs concentrations maximales devront être signalés dans les cas où des restrictions ou des autorisations exceptionnelles sont nécessaires.

Cela ne résoud cependant pas le problème de la procédure à suivre quand on a affaire à des additifs alimentaires sans DJA ou qui n'ont pas fait l'objet d'une évaluation par le JECFA.

COMMUNAUTÉ EUROPÉENNE

La Communauté européenne et ses États membres souhaitent remercier le groupe de travail électronique et sa présidence, la Chine, pour la préparation du rapport sur les principes de fonctionnement de la Norme, qui fera l'objet d'une réunion distincte du groupe de travail avant la 38e session du comité du codex sur les additifs et contaminants alimentaires.

La Communauté européenne et ses États membres estiment d'une manière générale que les comités de produits du Codex, qui ont la compétence dans le domaine de chaque norme de produit, devraient continuer, lorsque c'est possible, à examiner la justification de l'utilisation et du besoin technologique des différents

additifs alimentaires et communiquer ces informations au Comité du codex sur les additifs alimentaires et les contaminants pour la décision finale.

Dans les options proposées, il convient également de se rappeler que les normes de produits, tout en abordant les risques pour la santé et la fonction technologique, traitent également des aspects de la qualité.

En ce qui concerne les différentes approches visant à aligner les dispositions relatives aux additifs alimentaires des normes de produits sur la Norme, la Communauté européenne et ses États membres considèrent que même si les changements dans le système de catégories alimentaires de la Norme devraient être limités, il pourrait être nécessaire de permettre une certaine flexibilité pour établir la liste de certaines denrées alimentaires normalisées, afin d'éviter une extension inutile de l'utilisation des additifs alimentaires.

La Communauté européenne et ses États membres aimeraient ajouter les observations spécifiques suivantes, en ce qui concerne les trois parties du rapport:

Partie II: Analyse des liens entre les dispositions relatives aux additifs alimentaires dans la Norme générale pour les additifs alimentaires et celles dans les normes de produits, y compris les options visant à transférer les dispositions relatives aux additifs alimentaires des normes de produits dans la Norme générale.

Principes appliqués à l'élaboration de la Norme générale pour les additifs alimentaires (paragraphe 13)

Au point h), lors de l'évaluation des besoins technologiques des additifs alimentaires, l'accent est placé sur la catégorie fonctionnelle de l'additif alimentaire plutôt que sur les différents additifs alimentaires. La Communauté européenne et ses États membres estiment que dans ce cas, le Codex doit adopter une procédure souple pour l'attribution des catégories fonctionnelles aux additifs alimentaires. Les travaux en cours pour l'harmonisation des noms de catégories du Codex et du système international de numérotation constituent une première étape, mais des travaux complémentaires seront nécessaires.

Proposition concernant les catégories alimentaires de la Norme en relation bi-univoque (une à une) avec une norme de produits unique du Codex (paragraphes 33-37).

La Communauté européenne et ses États membres appuient d'une manière générale la proposition visant à transférer les dispositions relatives aux additifs alimentaires des normes de produits uniques dans les catégories alimentaires respectives de la Norme lorsqu'elles sont en relation bi-univoque. Nous nous réjouissons en particulier que les comités de produits aient la responsabilité de fournir la justification technologique pour l'utilisation des additifs dans les denrées alimentaires normalisées et que la proposition exclue les catégories alimentaires concernées et les normes de produits du Codex concernées des dispositions générales du tableau 3.

Options concernant les catégories alimentaires de la Norme qui couvrent plusieurs normes de produits (paragraphes 38-54)

La Communauté européenne et ses États membres soutiennent l'objectif visant à incorporer les dispositions relatives aux additifs alimentaires des normes de produits dans la Norme d'une manière pragmatique et cohérente.

En ce qui concerne la mise en oeuvre de **l'option 1**: l'incorporation directe dans les tableaux de la Norme, la Communauté européenne et ses États membres ont les préoccupations suivantes:

- Le nombre d'additifs alimentaires disponibles en vue d'une utilisation dans les denrées alimentaires normalisées serait augmenté dans les cas où la catégorie alimentaire de la Norme est plus large que la norme de produit (voir le tableau de comparaison entre les dispositions concernant les additifs alimentaires pour le fromage affiné dans la norme codex STAN A -6-1-1978, Rev1-1999, modifiée en 2003 et dans les sous-catégories de la catégorie 1.6.2 (fromage affiné)). Cela serait incompatible

avec le principe des normes de produits lorsque l'utilisation d'additifs alimentaires spécifiques peut être restreinte pour des raisons de qualité et pas seulement pour des raisons de sécurité.

- Les niveaux maximums d'utilisation applicables à une denrée alimentaire normalisée peuvent être augmentés si le niveau maximal le plus élevé doit être appliqué parmi un groupe de normes de produits. Même si l'utilisation d'un additif dans la Norme est régie par le principe des BPF, il est très probable que l'utilisation d'additifs alimentaires dans les denrées alimentaires normalisées sera augmentée. Il y a des cas où une denrée alimentaire normalisée particulière nécessite un niveau maximal d'utilisation plus élevé que les denrées alimentaires d'autres normes de produits couvertes par la même catégorie alimentaire. Dans ce cas, ce niveau d'utilisation devrait être restreint uniquement à la denrée alimentaire normalisée particulière.
- Considérant que les dispositions générales relatives aux additifs du tableau 3 s'appliqueraient à toutes les denrées alimentaires normalisées (à l'exception des normes de produits correspondant aux catégories alimentaires 01.5.1, 05.1.1. et 13.4) aussi longtemps que la catégorie fonctionnelle de l'additif alimentaire est autorisée dans la norme appropriée, le nombre d'additifs du tableau 3 utilisés dans les denrées alimentaires normalisées augmenterait. Nous estimons que les comités de produits du Codex devraient être chargés de décider quelles dispositions générales du tableau 3 pourraient s'appliquer à leurs denrées alimentaires normalisées.
- Les additifs alimentaires sont souvent affectés à plusieurs catégories fonctionnelles (par exemple antioxygènes, agents de conservation). Il serait difficile de contrôler si un additif alimentaire est utilisé pour la fonction technologique définie dans la norme concernée et non pour une autre fonction. Une procédure complète pour l'attribution des catégories fonctionnelles aux additifs alimentaires par le CCFAC serait nécessaire.

La Communauté européenne et ses États membres estiment que **l'option 2, l'incorporation indirecte ou en deux étapes dans les tableaux de la Norme**, est l'approche progressive la plus simple et la plus pragmatique pour éviter des incohérences. L'objectif d'une référence unique pour les dispositions relatives aux additifs alimentaires dans le Codex sera atteint. Étant donné que le champ d'application des normes de produits est aligné sur la Norme, les catégories alimentaires seront supprimées de la nouvelle annexe C et leurs dispositions relatives aux additifs alimentaires seront incorporées dans les tableaux 1, 2 et 3 de la Norme. Cela garantira que l'objectif consistant à intégrer entièrement les dispositions relatives aux additifs alimentaires des normes de produits du Codex dans la Norme sera atteint progressivement.

Enfin, cette approche réduit au minimum les effets sur les normes de produits du Codex adoptées et sur les activités actuelles et futures d'établissement de normes des comités de produits du Codex et du comité du codex sur les additifs alimentaires et les contaminants.

Pour les raisons susmentionnées la Communauté européenne et ses États membres soutiennent l'option 2, la proposition d'incorporation en deux étapes des dispositions relatives aux additifs alimentaires des normes de produits du Codex dans la Norme.

Cependant, en ce qui concerne la mise en oeuvre de l'option 2, la Communauté européenne et ses États membres considèrent que le paragraphe 54 qui vise à ordonner aux comités de produits de réviser leurs normes pour être compatibles avec les différentes catégories alimentaires de la Norme ne prend pas en considération le fait que le système de catégorie alimentaire de la Norme n'est pas destiné à des fins d'étiquetage, tandis que les normes de produits sont également développées aux fins de l'authenticité et de l'étiquetage. La Communauté européenne et ses États membres considèrent donc que ce paragraphe devrait être modifié comme suit: *«Pour mettre pleinement en œuvre l'option 2, la Commission doit convenir de demander aux comités de produits de faire des propositions visant à intégrer leurs normes dans la mesure du possible dans le système des catégories alimentaires de la Norme. La révision des normes des comités de produits qui ont été ajournés sine die pourrait être envoyée par lettre circulaire.»*

Partie III: Révisions proposées dans le Manuel de procédure du Codex

La présente partie devrait être adaptée à l'option de la partie II qui sera approuvée pour les catégories alimentaires couvrant plusieurs normes de produits. Nos observations sur cette partie sont donc liées à nos observations sur la partie II.

Annexe I: Avant-projet de procédure pour l'examen de l'entrée et la révision de disposition relatives aux additifs alimentaires dans la Norme générale pour les additifs alimentaires
«L'additif alimentaire est-il utilisé dans des denrées alimentaires normalisées?»

La Communauté européenne et ses États membres estiment que les comités de produits du Codex devraient continuer à examiner la justification technologique pour l'utilisation des différents additifs alimentaires et non seulement des catégories fonctionnelles. Ils devraient ensuite communiquer ces informations au Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants dans un certain délai. Ce Comité serait responsable de ces utilisations d'additifs alimentaires dans le système du Codex par la révision des dispositions relatives aux additifs alimentaires dans la Norme.

«Examen des conditions d'utilisation dans les catégories alimentaires spécifiques»

Les normes de produits du Codex sont des normes de qualité. Par conséquent, la Communauté européenne et ses États membres considèrent que la structure hiérarchique du système de catégorie alimentaire ne devrait pas être utilisée de façon à outrepasser les dispositions relatives aux additifs alimentaires déjà énumérés pour les denrées alimentaires normalisées. Elles devraient être examinées séparément et ne devraient pas être supplantées par les dispositions applicables à la catégorie alimentaire plus large.

NORVEGE

La Norvège souhaite remercier le groupe de travail et notamment la délégation américaine pour le travail de profondeur réalisé dans le document de travail sur l'élaboration des directives sur les arômes.

La Norvège est heureuse de soumettre quelques observations d'ordre générale et spécifiques sur ce sujet:

Observations générales

À sa trente-septième session, le Comité est convenu de proposer qu'un descriptif de projet pour une nouvelle activité portant sur l'élaboration de directives Codex sur l'utilisation des arômes soit élaboré.

La Norvège accueille favorablement la nouvelle activité sur les directives relatives à l'utilisation des arômes et des complexes aromatisants naturels – étant donné que l'utilisation des arômes est un aspect important du commerce international; le comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires (JECFA) a évalué un nombre de substances aromatisantes et quelques complexes aromatisants naturels. Les arômes et leurs sous-groupes sont mal définis dans le système du Codex; et, dans l'immédiat, un nombre de descriptions sont utilisées malgré leur manque de précision. Cette situation peut prêter à confusion et engendrer des problèmes commerciaux.

Des directives, et des définitions, sur l'utilisation sans danger des arômes pourront permettre au Comité d'aborder la question de l'utilisation des arômes dans les aliments faisant l'objet du commerce international sans pour cela ralentir les travaux visant à établir la Norme générale pour les additifs alimentaires – qui sont hautement prioritaires.

Le mandat donné par le Comité à sa trente-septième session portait sur l'élaboration de directives sur les substances aromatisantes et les complexes aromatisants naturels, accompagnées de définitions sur les arômes en général. Ce document de travail porte sur les arômes, et pas uniquement les substances aromatisantes et les complexes aromatisants naturels. La Norvège est favorable à l'élargissement du champ d'application des directives.

Observations spécifiques

Annexe I – Descriptif de projet pour une activité nouvelle

La Norvège est favorable à l'élaboration d'un descriptif de projet pour une nouvelle activité en vue de définir les directives relatives à l'utilisation des arômes.

1. Objectif et champ de la directive

La Norvège soutient l'objectif et le champ de la directive. Cependant, nous proposons que « évaluations de sécurité » soit remplacé par « évaluations des risques », en conformité avec le terme défini par la Commission du Codex Alimentarius.

2. Sa pertinence et son opportunité

Il est pertinent et opportun d'élaborer des directives suite à l'évaluation par le JECFA d'un nombre de substances aromatisantes et à la mise au point de méthodes d'évaluation des complexes aromatisants naturels.

En revanche – les doses d'ingestion estimées sont un élément extrêmement important de la méthode d'évaluation des risques liés aux substances aromatisantes du JECFA. Certaines questions ont été posées concernant la méthode actuellement en vigueur auprès du JECFA – la méthode MSDI (*Maximized Survey-derived Daily Intake* - doses journalières maximisées sur la base de données d'enquête). Cette méthode est connue pour sous-estimer la dose ingérée, notamment quand les chiffres de production annuelle sont bas. À sa soixante-cinquième réunion, du 7 au 16 juin 2005, le JECFA a débattu sur ce sujet et a recommandé au secrétariat du JECFA de former un groupe de travail pour examiner la question.

Nous sommes d'avis que ce descriptif de projet doit cependant être proposé, mais nous suggérons au Comité d'y inclure une remarque sur les travaux en cours du JECFA portant sur l'évaluation de la méthode MSDI utilisée pour évaluer les risques.

3. Les aspects majeurs à couvrir

Nous soutenons les aspects majeurs à couvrir proposés, mais nous proposons que le Comité envisage d'insérer au descriptif de projet un chapitre portant sur les conditions spécifiques à remplir afin de protéger la santé des consommateurs sur les bases d'avis scientifiques supplémentaires relatifs à l'évaluation de l'exposition – ceci en conformité avec le champ de la directive visant à établir les conditions d'utilisation fiables, énoncé au point 1 du descriptif de projet.

6. Information sur la relation entre la proposition et les autres documents en vigueur du Codex

Nous soutenons la proposition d'inclure l'annexe A du document CAC/GL 29-1987 (Références aux listes des matières premières adaptées à la préparation des arômes naturels) comme annexe A des directives, car elle fournit une information précieuse aux pays membres et à l'industrie.

7. Identification de quelque exigence qu'il soit et disponibilité du conseil scientifique expert

Nous faisons référence à notre observation au point 2 sur les travaux du JECFA actuellement en cours portant sur la méthode utilisée à l'heure actuelle par le JECFA pour estimer la dose ingérée de substances aromatisantes.

9. Délai proposé

Nous souhaiterions que le Comité demande l'avis du JECFA sur le délai proposé en tenant compte des travaux supplémentaires que le JECFA doit effectuer sur la méthode relative à l'ingestion. Il serait prudent de fixer un délai seulement quand cette question sera résolue.

Annexe II

La Norvège accueille favorablement et soutient l'avant-projet de directives comme point de départ des futurs travaux. En fonction des conclusions et des recommandations sur la méthode d'évaluation de l'ingestion par le JECFA, un chapitre supplémentaire sur les conditions d'utilisation peut être nécessaire.

2. Définitions

La Norvège approuve les catégories d'arômes proposées. Nous avons cependant quelques observations à soumettre concernant les définitions.

La définition d'arômes contient l'expression « en petites quantités ». Elle manque de précision et devrait être supprimée.

Nous proposons que le Comité examine la définition suivante concernant les arômes:

«Les arômes sont des produits qui ne sont pas destinés à être consommés en tant que tels, qui sont ajoutés aux aliments pour leur conférer du goût, à l'exception du goût sucré, salé ou acide. Les arômes peuvent être naturels ou artificiels, et peuvent contenir des adjuvants.

Nous ne sommes pas d'accord avec la dernière phrase de la définition des adjuvants. Si des additifs alimentaires sont ajoutés aux arômes aux fins d'un effet technique prévu dans l'aliment final, il est nécessaire de le prévoir dans la Norme générale pour les additifs alimentaires. Nous proposons donc que la dernière phrase de la définition des adjuvants d'arômes soit supprimée.

3. Principes généraux pour l'utilisation des arômes

3.1

Les directives traitent des substances aromatisantes évaluées par JECFA et considérées sans danger au niveau d'utilisation proposé. Nous proposons que la phrase suivante soit ajoutée: « L'utilisation des arômes ne devrait pas conduire à l'ingestion d'une dose qui dépasse le seuil de risque toxicologique. »

3.3

Nous proposons que ce point s'aligne sur le champ de la directive et la définition des arômes, comme suit: « l'utilisation d'arômes est seulement justifiée quand ils *donnent du goût* aux aliments, à condition que cette utilisation *ne trompe pas* les consommateurs quant à la nature ou la qualité de l'aliment.

3.4.b

Nous proposons pour ce point: « la quantité des supports et des adjuvants d'arômes devrait être réduite à la mesure la plus raisonnablement possible; et »

4 Adjuvants d'arômes

Nous proposons de remplacer ce point par ce qui suit:

« Les arômes peuvent contenir des adjuvants d'arômes comme matrice servant à dissoudre ou à diluer les arômes dans les aliments et des adjuvants d'arômes nécessaires à la fabrication, à l'entreposage, à la manutention et à l'utilisation des arômes. L'utilisation des adjuvants d'arômes doit se limiter aux niveaux les plus bas nécessaires afin de garantir la sécurité et la qualité des arômes et de faciliter leur entreposage.

Les additifs alimentaires utilisés avec des arômes qui produisent un effet technique sur l'aliment fini sont des additifs dans le produit final même et doivent par conséquent être utilisés conformément à la Norme générale pour les additifs alimentaires (GSFA; CODEX STAN 192-1995 Rev. 6 – 2005). »

8. Étiquetage

Afin de ne pas tromper le consommateur, nous souhaitons que le Comité, ou le Comité du Codex sur l'étiquetage, envisage de développer des dispositions spéciales concernant ce texte afin d'informer le consommateur sur l'origine de l'arôme naturel.

10 Référence aux évaluations des substances aromatisantes effectuées par le JECFA

Nous souhaitons proposer qu'une liste des matières premières aromatiques adaptées à la préparation des arômes naturels décrites soit incluse.

ÉTATS-UNIS

Réponse au document CX/FAC 06/38/7 (décembre 2005) invitant la soumission d'observations sur le rapport du groupe de travail sur les principes de fonctionnement de la Norme générale pour les additifs alimentaires. Les États-Unis d'Amérique sont reconnaissants d'avoir l'opportunité de soumettre les observations suivantes pour examen à la trente-huitième session du Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants.

Remarques d'introduction

Les États-Unis félicitent le groupe de travail pour la nature détaillée et exhaustive de ce document et pour les recommandations formulées et les options proposées sur les questions très complexes et interdépendantes contenues dans le rapport en trois parties qu'il a soumis. Nous pensons qu'en examinant chaque partie du rapport, le Comité devrait appliquer une approche pragmatique et cohérente à la discussion et à la mise en œuvre des diverses options et recommandations proposées par le groupe de travail.

Les États-Unis comprennent que dans l'absolu, l'objectif de la Norme est de protéger la santé des consommateurs en définissant les conditions de sécurité liées à l'utilisation des additifs alimentaires. D'importants progrès ont été accomplis grâce à l'établissement des concentrations maximales admissibles pour diverses catégories alimentaires, en tenant compte des doses journalières admissibles (DJA) établies par le Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires (JECFA). Pour soutenir la promotion des bonnes pratiques du commerce équitable, les concentrations maximales admissibles des additifs alimentaires figurant dans la Norme Codex pour les aliments normalisés et non normalisés doivent respecter la variabilité des besoins technologiques des différents pays tout en assurant que l'utilisation des additifs alimentaires ne pose pas de risque.

À notre avis, la question fondamentale à laquelle le Codex doit répondre afin d'avancer est de savoir si, d'une façon générale, il est nécessaire de dresser dans la Norme la liste explicite des concentrations maximales pour les additifs alimentaires présents dans les aliments normalisés. La réponse à cette question est fondamentale car elle détermine la relation future entre le Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants et les comités de produits du Codex à l'occasion de l'examen de l'entrée et de la révision des dispositions relatives aux nouveaux additifs alimentaires dans la Norme, la façon dont le Codex intégrera les dispositions relatives aux additifs alimentaires en vigueur dans les normes de produits dans la Norme, et les rôles et les responsabilités du Comité et des comités de produits lors de l'établissement des concentrations maximales pour les additifs alimentaires.

Les États-Unis appuient l'établissement d'une liste explicite des dispositions relatives aux additifs alimentaires pour les aliments normalisés figurant dans la Norme seulement s'ils font l'objet de préoccupations sanitaires particulières, ou si l'utilisation de l'additif peut tromper le consommateur ou entraîner une falsification du produit. L'entrée explicite de dispositions relatives aux additifs alimentaires dans la Norme devrait être une exception plutôt qu'une approche générale du Codex.

Les États-Unis soumettent les observations suivantes à l'égard des trois parties du rapport du groupe de travail.

Partie I: Procédure proposée pour l'examen de l'entrée et la révision des additifs alimentaires dans la Norme générale pour les additifs alimentaires

Telle qu'elle est actuellement rédigée, l'annexe I décrit le processus et la procédure concernant la révision et la modification de la Norme. Les États-Unis appuient d'une façon générale le contenu de l'annexe I et recommande que le Comité considère son approbation à la session du Comité en vue de son inclusion au Manuel de procédure du Codex, et non comme composante de la Norme ou autres normes du Codex.

Partie II: Analyse des liens entre les dispositions relatives aux additifs alimentaires dans la Norme générale pour les additifs alimentaires et celles dans les normes de produits, y compris les options visant à transférer les dispositions relatives aux additifs alimentaires des normes de produits dans la Norme générale

(1) les catégories alimentaires de la Norme en relation bi-univoque (une à une) avec une norme de produits unique du Codex

Les États-Unis soutiennent les recommandations énoncées aux paragraphes 34 – 37 et l'approbation par le Comité de l'annexe IV (Mesures relatives à la mise en œuvre de la proposition visant les catégories alimentaires de la Norme en relation bi-univoque avec une norme de produits unique du Codex) pour une mise en œuvre intégrale de ces recommandations.

(2) les catégories alimentaires de la Norme qui couvrent plusieurs normes de produits

Option 1 - Incorporation directe dans les tableaux de la Norme (paragraphes 39 – 42) permet de transférer les dispositions relatives aux additifs alimentaires des normes de produits directement dans les

tableaux 1 et 2 de la Norme en choisissant la concentration maximale numérique la plus élevée pour chaque additif alimentaire parmi les normes de produits qui correspondent à une catégorie alimentaire donnée, et en avançant dans un second temps ces concentrations pour adoption à l'étape 8 de la Norme. Les normes de produits seront aussi révisées afin d'identifier les catégories fonctionnelles des additifs alimentaires technologiquement justifiés, sur avis du comité de produits, et d'en annoter la Norme. Les dispositions relatives aux additifs alimentaires aux stades d'avant-projet et de projet dans la Norme (étapes 3/4 ou 6/7) qui sont différentes de celles contenues dans les normes de produits dans la même catégorie alimentaire seront maintenues dans la Norme à l'étape actuelle, et examinées plus à fond par le Comité conformément aux principes convenus, tels qu'ils sont énoncés dans la partie I du rapport du groupe de travail. Les États-Unis soutiennent l'option I proposée pour les raisons suivantes:

- Cette option permet d'atteindre l'objectif consistant à faire de la Norme le document de référence unique Codex sur l'utilisation des additifs alimentaires dans les aliments normalisés et non normalisés, et élimine ainsi les incompatibilités entre les dispositions relatives aux additifs alimentaires dans le système du Codex.
- Cette option permet d'incorporer les dispositions relatives aux additifs alimentaires des normes de produits dans la Norme conformément aux principes de fonctionnement sur lesquels reposent la Norme, garantissant ainsi une application fidèle des principes d'élaboration des dispositions relatives aux additifs alimentaires dans l'ensemble du système du Codex.
- Cette option est conforme à l'approche recommandée concernant l'incorporation des dispositions relatives aux additifs alimentaires des normes de produits qui sont en correspondance bi-univoque avec une catégorie alimentaire dans la Norme (paragraphe 34 - 37).
- Cette option confirme le rôle du Comité d'établir les concentrations maximales admissibles pour les additifs alimentaires fondées sur la sécurité.
- Cette option confirme le rôle des comités de produits d'identifier les catégories fonctionnelles des additifs alimentaires dont l'utilisation est technologiquement justifiée dans l'aliment qui fait l'objet de la norme.
- Cette option n'oblige pas les comités de produits à engager des ressources considérables à la révision des dispositions relatives aux additifs alimentaires de leurs normes de produits.
- Cette option permet de maintenir et de mettre à jour de façon efficace et cohérente les dispositions relatives aux additifs alimentaires dans le système du Codex.
- Cette option permet au Codex de faire le suivi et d'évaluer toutes les utilisations d'un additif donné à mesure que des données de sécurité et des informations nouvelles sont disponibles concernant la protection du consommateur.

Option 2 - Indirecte, ou incorporation en deux temps dans les tableaux de la Norme (paragraphe 43 – 46) permet de transférer les dispositions relatives aux additifs alimentaires de certaines normes de produits dans la nouvelle annexe C de la Norme proposée, et d'exclure implicitement ces dispositions des tableaux des additifs alimentaires de la Norme (Tableaux 1-3). Le Comité demanderait également à la Commission de charger les comités de produits de réviser le champ d'application de toutes leurs normes pour s'aligner sur une catégorie alimentaire individuelle de la Norme et de mettre à jour leurs dispositions relatives aux additifs alimentaires, s'il y a lieu, en vue d'envisager l'incorporation de toutes les dispositions relatives aux additifs alimentaires dans les tableaux de la Norme. Les États-Unis ne soutiennent pas l'option 2 proposée pour plusieurs raisons, dont les suivantes:

- Cette option perpétue l'approche fragmentée du Codex concernant les additifs alimentaires en maintenant deux types de dispositions relatives aux additifs alimentaires dans le système du Codex par l'application différentielle des principes relatifs à l'élaboration de la Norme: une pour les aliments normalisés qui ont une relation co-univoque avec une catégorie alimentaire de la Norme, et une pour les aliments non normalisés et les aliments normalisés appartenant à une catégorie alimentaire individuelle de la Norme (soit en relation bi-univoque).
- Cette option n'est pas pratique parce qu'elle ne peut que déboucher sur des incohérences entre la nouvelle annexe C proposée et les tableaux des additifs alimentaires de la Norme (tableaux 1-3).

- Cette option retarde inutilement l'établissement d'un document de référence unique Codex pour les additifs alimentaires car:
 - elle exige de la Commission qu'elle accepte de charger tous les comités de produits de réviser leurs normes pour s'aligner sur le champ des catégories alimentaires individuelles de la Norme;
 - elle surcharge inutilement les comités de produits de nouveaux travaux dont la réalisation prendrait plusieurs sessions;
 - elle maintient le potentiel d'approches incohérentes à l'égard des additifs alimentaires dans les comités de produits; et
 - elle ne prévoit pas de délai dans le temps pour le transfert des dispositions relatives aux additifs alimentaires de la nouvelle annexe C proposée dans les tableaux des additifs alimentaires de la Norme.
- Cette option ralentit la capacité du Codex à mettre à jour et à réviser les dispositions relatives aux additifs alimentaires basées sur les nouvelles découvertes scientifiques et technologiques en maintenant deux types de dispositions relatives aux additifs alimentaires dans le Codex.
- Cette option présente des avantages limités en matière de sécurité sanitaire des aliments, par rapport aux ressources requises pour sa mise en œuvre intégrale, et elle a le potentiel d'être plus restrictive que nécessaire dans les échanges commerciaux en matière de protection de la santé publique.

Partie III: Révisions proposées dans le Manuel de procédure du Codex

Les États-Unis acceptent, sur le principe, les révisions proposées dans le Manuel de procédure du Codex, sous réserve que le Comité approuve l'option 1 (incorporation directe dans les tableaux de la Norme) pour ce qui est des catégories alimentaires qui couvrent plusieurs normes de produits.

VENÉZUÉLA

Suite à l'examen du document CX/FAC 06/38/7, Partie I: « Procédure proposée pour l'examen de l'entrée et la révision des additifs alimentaires dans la Norme générale pour les additifs alimentaires », le Venezuela souscrit à l'incorporation directe dans les tableaux de la Norme.

CEFS

Le CEFS (Comité Européen des Fabricants de Sucre), au nom de tous les fabricants de sucre de l'Union européenne et de Suisse, souhaite soumettre ses observations sur le rapport du groupe de travail sur les principes de fonctionnement de la Norme générale pour les additifs alimentaires.

Le CEFS accueille favorablement le rapport susmentionné préparé par la Chine en collaboration avec l'Australie, le Maroc, la Nouvelle-Zélande, la Norvège, la Suède, l'ELC, l'IFU et la FIL. Celui-ci aborde effectivement un des problèmes à long terme soulevé depuis des années par le CEFS auprès du Comité, à savoir la nécessité de cohérence entre les dispositions relatives aux additifs alimentaires dans la Norme et celles contenues dans les normes de produits, et en particulier la norme Codex pour les sucres (CXSN 212-2001 rév 1).

Nous soutenons la proposition du groupe de travail développée aux paragraphes 32 à 37, qui recommande « *d'aligner les dispositions relatives aux additifs alimentaires dans toutes les normes de produits du Codex ayant une relation bi-univoque avec une catégorie alimentaire dans la Norme en incorporant les dispositions relatives aux additifs alimentaire des normes de produits directement dans le tableau de la Norme* ». Ainsi, en ce qui concerne les sucres, en annexe IV du rapport proposé, page 58, les dispositions relatives aux additifs pour les catégories alimentaires de la Norme 11.1.1., 11.1.2., 11.1.3., 11.1.4. et 11.1.5. (qui correspondent aux soi-disant « sucres normalisés ») ont été alignées sur celles des normes pour les sucres du Codex.

Pour ce qui est des sucres non normalisés (sous-catégories 11.2-11.4), le CEFS peut envisager l'ajout d'additifs supplémentaires sous réserve de justification et de besoin technologique, et en quantité qui ne pose pas de danger pour la santé. Qui plus est, l'étiquetage doit faire mention de la présence des additifs.

ICGMA

SIN	Additif	Catégorie alimentaire	Observations
321	Hydroxytoluène Butyle	5.1.4 5.1.5 5.2 5.3 5.4 12.5.2 12.6 15.0	L'ICGMA demande que le groupe de travail poursuive ses travaux sur les dispositions données relatives à l'utilisation dans la Norme. La concentration maximale proposée est justifiée par le besoin technologique. L'hydroxytoluène butyle sert à la prévention de la rancidité oxydative des graisses et des huiles utilisées dans divers produits alimentaires. Le BHT peut être utilisé comme antioxydant dans les huiles à friture pour les préparations salées prêtes à consommer. Le BHT peut aussi être utilisé comme antioxydant dans les substances aromatiques dans lesquelles l'additif ne dépasse pas 0.5% de la teneur en huile essentielle de la substance aromatique.
220, 221, 222, 223, 224, 225, 227, 228, 539	Sulfites	4.1.2.2 4.1.2.5 4.1.2.8 15.1	L'ICGMA demande que le groupe de travail poursuive ses travaux sur les dispositions données relatives à l'utilisation dans la Norme. Les sulfites sont couramment utilisés comme antioxydants et agents de conservation dans la préparation de la noix de coco séchée ou deshydratée. La spécification normale pour la noix de coco séchée indique un maximum de 150 ppm. La limite proposée pour 15.1 est justifiée par les besoins technologiques.
129	Rouge allura	15.1	L'ICGMA demande que le groupe de travail poursuive ses travaux sur les dispositions données relatives à l'utilisation dans la Norme. La concentration maximale proposée de 200 ppm est justifiée par le besoin technologique.
150c	Caramel III	15.0 et toutes les autres catégories alimentaires.	L'ICGMA demande que le groupe de travail poursuive ses travaux sur les dispositions données relatives à l'utilisation dans la Norme. Le colorant caramel III est sans risque dans les préparations salées prêtes à consommer à 10000 ppm. Le JECFA a révisé le caramel III et l'a déclaré sans risque quant aux utilisations prévues. Le caramel III est largement utilisé dans les aliments.
150d	Caramel IV	15.0 5.0 5.1.1 5.1.2	L'ICGMA soutient l'adoption des dispositions données relatives aux additifs alimentaires pour les catégories alimentaires énumérées et soutient la

		5.1.4 5.1.5 5.2 5.3 5.4 7.1.2 – 7.1.6 14.1.4	concentration maximale pour les préparations salées à 10000 ppm, les boissons aromatisées à base d'eau ... à 50000 ppm. Le JECFA a révisé le colorant caramel IV et l'a déclaré sans risque quant aux utilisations prévues. Le caramel IV est largement utilisé dans les aliments.
110	Jaune soleil FCF	15.1	L'ICGMA soutient l'adoption des provisions relatives aux additifs alimentaires pour les catégories alimentaires énumérées et demande que la concentration maximale pour les produits de grignotage soit fixée à 550 ppm.

SIN	Additif	Catégorie alimentaire	Observations
210 211 212 213	Benzoates	4.1.2.5	L'ICGMA demande que le groupe de travail poursuive ses travaux sur les dispositions données relatives à l'utilisation des benzoates dans la Norme. La concentration proposée est justifiée par le besoin technologique.
477	Esters de propylène glycol d'acides gras		L'ICGMA soutient l'adoption des dispositions données énumérées.
163ii	Extrait de peau de raisin	5.1.5 8.4 13.6 15.1 15.2	L'ICGMA soutient l'adoption des dispositions données énumérées. Les extraits de peau de raisin sont des anthocyanines, naturellement présentes dans les pigments, extraites à l'aide d'eau acidifiée ou d'alcool.
432 433 434 435 436	Polysorbates	5.1.2- 5.1.5 5.2 12.6 12.0 5.3	L'ICGMA soutient l'adoption des dispositions données énumérées. Les polysorbates sont des émulsifiants dans un grand nombre de produits alimentaires.
120	Carmins	Toutes les catégories alimentaires énumérées.	L'ICGMA demande que le groupe de travail poursuive ses travaux sur les dispositions données relatives à l'utilisation des carmins dans la Norme. La concentration maximale proposée est justifiée par le besoin technologique. L'ICGMA demande davantage de clareté au sujet de la comparaison constante entre l'extrait de cochenille et l'acide carminique. Les carmins sont largement utilisés dans un grand nombre de produits de l'industrie alimentaire,

FIL

La FIL (Fédération internationale de laiterie) souhaite féliciter la présidence du groupe de travail pour avoir coordonné les travaux de façon méthodique et fourni un excellent rapport sur cette question importante et complexe.

REMARQUES GÉNÉRALES

La FIL est d'avis que la Norme doit devenir le document de référence unique des additifs alimentaires et qu'elle régleme les questions de sécurité liée à l'utilisation des additifs alimentaires. La FIL est aussi d'avis que les comités de produits continuent de régleme les fonctions technologiquement justifiées des additifs.

Il s'en suit une norme de référence unique qui éliminerait toutes les incohérences qui existent dans les dispositions relatives aux additifs alimentaires du Codex et dans les procédures des comités de produits, fournirait la flexibilité nécessaire à l'utilisation des additifs alimentaires jugés sans risque et technologiquement justifiés dans diverses catégories alimentaires, et permettrait aux comités de produits d'orienter leurs ressources limitées vers leurs domaines de compétence.

Par conséquent, la FIL propose l'amendement du Manuel de procédure du Codex (paragraphe 61 du rapport), conformément aux explications fournies au paragraphe 62 du rapport. Les modifications proposées permettent d'atteindre les objectifs ci-dessus par une approche pratique et acceptable.

Nos observations sur le rapport portent par conséquent sur la mise en œuvre pratique de la procédure révisée.

PARTIE I: Révision du préambule de la Norme (diagramme et annexe 1)

La FIL est d'avis que le diagramme de processus est utile et elle soutient le rôle important des comités de produits dans l'examen de l'entrée et dans la révision des additifs alimentaires dans les normes de produits.

Par contre, le diagramme a besoin d'être modifié pour prévoir une exception à la condition selon laquelle une DJA numérique nécessite une concentration maximale numérique, exception qui est par exemple justifiée quand la DJA est suffisamment élevée pour être appliquée selon les concentrations des BPF du tableau 3 de la Norme.

PARTIE II: Options pour transférer les dispositions relatives aux additifs alimentaires des normes de produits dans la Norme

La FIL soutient le transfert des dispositions relatives aux additifs alimentaires des normes de produits individuelles dans la catégorie alimentaire correspondante de la Norme. S'il est vrai que chaque option proposée par le groupe de travail présente ses avantages, nous sommes portés à appuyer l'approche générale de l'option 1, avec cependant des modifications importantes.

Nos principales recommandations figurent ci-après.

1. Nous recommandons d'inclure dans le préambule de la Norme et dans le Manuel de procédure Codex un texte qui indique clairement qu'il incombe aux comités de produits de:
 - Spécifier dans les normes de produits quelles catégories fonctionnelles des additifs pour les aliments concernés sont autorisées dans une norme de produits, ainsi que les catégories fonctionnelles qui ne sont pas technologiquement justifiées (voir la norme Codex pour les crèmes et les laits fermentés en exemple de cette approche).
 - Formuler à l'intention du Comité des recommandations visant l'inclusion ou l'exclusion par le comité concerné des additifs alimentaires individuels dans diverses catégories alimentaires de la Norme de sorte que les aliments soient couverts par le cadre de référence (catégories alimentaires normalisées et non normalisées).
 - Identifier toute exclusion ou interdiction par le comité concerné des additifs alimentaires figurant dans la Norme qui, pour des raisons technologiques ou autres, ne doivent pas être utilisés dans une catégorie alimentaire donnée ou une norme de produit ou un aliment non normalisé qui entre dans le cadre de référence (catégories alimentaires normalisée et non normalisées).

- Les comités de produits doivent donc réviser les sections sur les additifs alimentaires dans les normes de produits en vigueur ainsi que celles à l'état de projet, dans le but de modifier en conséquence les sections correspondantes, y compris l'insertion des références pertinentes à la Norme.
2. La compétence à l'égard des classes fonctionnelles appropriées des additifs alimentaires contenus dans des aliments donnés incombe aux comités de produits. Leurs membres sont experts en produits alimentaires couverts par le cadre de référence du Comité, y compris les normes de produits en vigueur et à l'état de projet et sont par conséquent plus aptes que le Comité à prendre des décisions concernant les catégories fonctionnelles des additifs alimentaires dans un aliment donné. Le Comité s'en remettra au comité de produits pour les catégories fonctionnelles appropriées des additifs alimentaires.
 3. La compétence à l'égard de l'utilisation sans risque de certains additifs alimentaires incombe au Comité. Ses membres sont experts en toxicologie des additifs et sont par conséquent plus aptes que les comités de produits à prendre les décisions sur certains additifs alimentaires. Les comités de produits s'en remettront au Comité pour ce qui est des niveaux d'utilisation sans risque.
 4. Quand il y a des incohérences dans les niveaux d'utilisation de certains additifs entre celui de la norme de produit et celui de la Norme, la disposition relative à l'additif dans la Norme doit être modifiée pour s'aligner sur la concentration maximale de l'additif, que celle-ci soit celle de la Norme ou celle de la norme de produit, à moins d'une recommandation différente de la part du Comité.
 5. Un processus de transition devrait être prévu par le Comité, applicable aux additifs alimentaires des normes de produits qui ne répondent pas aux critères d'inclusion dans la Norme et qui seraient habituellement rejetés (notamment parce qu'ils n'ont pas été évalués par le JECFA, soit de façon générale, soit pour une catégorie alimentaire particulière). Ces additifs pourraient être maintenus entre crochets dans la catégorie alimentaire correspondante de la Norme (tableaux I et II) ou dans une nouvelle annexe de la Norme qui identifierait la norme de produits, la catégorie alimentaire, la classe fonctionnelle, l'additif alimentaire donné, et son niveau d'utilisation tel qu'il est signalé dans la norme de produits. Ces additifs devraient être évalués en priorité par le Comité, pour résoudre le problème de leur non incorporation dans la Norme (à savoir, l'absence de révision par le JECFA, le numéro de SIN incorrect, la classe fonctionnelle incorrecte, etc.).
 6. Sur le principe, la relation bi-univoque entre certaines normes de produits et les catégories alimentaires de la Norme n'existe pas, vu qu'il est clairement indiqué (voir par ex., le paragraphe 13(b) et la 2^{ème} section de l'annexe II) of Appendix II) que le système des catégories alimentaires de la Norme n'est pas, à l'inverse des normes de produit (du moins les normes pour les produits laitiers) prévu à des fins d'étiquetage. Par exemple, un aliment peut techniquement être un fromage de lactosérum, mais peut porter un autre nom (par ex., un terme plus descriptif comme « produit à base de protéines de lait coagulées ») et dans ce cas, la norme pour le fromage au lactosérum (CODEX STAN A-07-1999) ne s'applique pas. La FIL remet donc en question l'applicabilité de l'approche bi-univoque proposée et préfère que toutes les catégories et toutes les normes de produits soient uniformément traitées.

PARTIE III: Révisions proposées dans le Manuel de procédure du Codex

La FIL appuie la proposition d'amendement du Manuel de procédure du Codex (paragraphe 61 du rapport), conformément aux explications énoncées au paragraphe 62 du rapport.

Il est toutefois nécessaire de prévoir une certaine flexibilité concernant le format et le texte utilisés pour traiter des divers éléments contenus dans une norme de produits. Par exemple,

- Pour des raisons de transparence, la FIL est favorable à une présentation dans un tableau des justifications technologiques de toutes les catégories fonctionnelles des additifs concernées pour diverses sous-catégories couvertes par une norme de produit (justifiée/non justifiée).
- La sous-catégorisation dans une norme de produit, qui est essentiellement liée à l'étiquetage et autres priorités, fait appel à une approche différente de celle utilisée pour catégoriser un aliment aux fins de la Norme. Par conséquent, une cohérence totale avec le système des catégories alimentaires de la Norme n'est pas toujours possible. Dans ces circonstances, un libellé spécifique renvoyant aux sous-catégories de la norme de produits et aux catégories alimentaires de la Norme est nécessaire.

- Dans certains cas, une explication supplémentaire sur l'utilisation des concentrations conformes aux BPF pour un aliment donné peut être nécessaire (par ex., que le niveau d'utilisation conforme aux BPF pour une catégorie d'additif particulière diminue quand la teneur en graisses augmente)
- Enfin, il est nécessaire d'indiquer clairement dans le Manuel de procédure quelles sont, s'il en est, les dispositions relatives aux additifs dans les normes de produits futures (qui énumèreront finalement les classes fonctionnelles, les renvois aux sous-catégories, les indications relatives aux BPF etc.) qui doivent être approuvées par le Comité avant adoption à l'étape 8.

IFU

Notre fédération, qui représente l'industrie mondiale des jus de fruits, souhaite soumettre ses observations sur le document précité, en tenant compte de son expérience relative à l'établissement de la nouvelle norme Codex pour les jus de fruits et les nectars.

Nous souscrivons avec le rapport dans une large mesure. Mais nous avons toutefois quelques amendements à proposer, comme suit (en italique):

Annexe 1

Page 19

L'additif alimentaire est-il utilisé dans les aliments normalisés?

Premier paragraphe, 1^{ère} phrase:

Le Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants demande, *si nécessaire*, au comité de produits pertinent

Qui décide de la nécessité de demander au comité de produits pertinent? Le Comité peut penser que ce n'est pas nécessaire, alors que le comité de produit peut considérer que c'est de la plus haute importance. Par conséquent, le comité de produit doit être consulté dans tous les cas.

Second paragraphe, 4^{ème} phrase:

Par exemple, un additif pourrait figurer dans la liste d'une norme de produits s'il sert à accomplir *l'effet nécessaire technique pour lequel les autres additifs de la même classe fonctionnelle ne sont pas appropriés*.

Il n'y a pas que les fonctions techniques qui peuvent poser problème avec les autres additifs de la même classe fonctionnelle. Il y a des aliments normalisés dans lesquels l'utilisation d'additifs est limitée au maximum des ingrédients naturels des aliments respectifs, par ex., dans le cas des jus de fruits:

- Régulateur d'acidité: acide, citrique, malique et tartrique
- Antioxydant: acide ascorbique et ses sels
- Stabilisants: pectines

Outre les jus de fruits, les aliments normalisés de l'annexe du tableau 3 peuvent notamment justifiés l'exception à la règle sur l'utilisation de la classe fonctionnelle.

Page 20

Examen des conditions d'utilisation dans des catégories alimentaires données

6. Premier paragraphe, 3^{ème} phrase

Je soutiens sans réserve le début de la phrase: Dans la mesure du possible

Les dispositions relatives aux additifs alimentaires des aliments normalisés ne doivent pas être supplantées par la structure hiérarchique, donc la phrase

Cela ne doit cependant pas supplanter les dispositions déjà inscrites pour les aliments normalisés.

qui existait dans les projets antérieurs doit être re-introduite à la fin de ce paragraphe.

1^{er} et 3^{ème} alinéa

Le texte suivant:

Cependant, les dispositions concernant les aliments normalisés doivent être examinées séparément et ne doivent pas être supplantées par l'utilisation dans la catégorie alimentaire plus large.

qui existait dans les projets antérieurs doit être re-introduit à la fin de chacun de ces alinéas.

Diagramme de la procédure proposée pour l'examen de l'entrée et la révision des additifs alimentaires dans la Norme générale pour les additifs alimentaires

Je souhaite proposer la précision suivante en relation avec la case qui contient le texte suivant:

« Renvoyer au comité de produits du Codex approprié pour avis sur les besoins technologiques »

Si nous acceptons le principe selon lequel le comité de produits a la compétence requise pour décider du besoin technologique d'un additif, la réponse attendue est oui ou non à l'entrée ou à la révision de l'additif. La ligne tracée sur le diagramme proposé équivaut à « *oui* », mais il manque une ligne si la décision est « *non pour la catégorie alimentaire correspondante* ». Je propose par conséquent un nouveau diagramme modifié qui tient compte de ces deux possibilités.

