

commission du codex alimentarius



ORGANISATION DES NATIONS
UNIES POUR L'ALIMENTATION
ET L'AGRICULTURE

ORGANISATION
MONDIALE
DE LA SANTÉ



BUREAU CONJOINT: Viale delle Terme di Caracalla 00100 ROME Tél: +39 06 57051 www.codexalimentarius.net Email: codex@fao.org Facsimile: 39 06 5705 4593

Point 7 de l'ordre du jour

CX/FAC 06/38/12, 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

DOCUMENT DE TRAVAIL SUR L'ÉLABORATION DE DIRECTIVES SUR LES AROMATISANTS

Observations soumises par le Canada, la Communauté européenne, la Nouvelle-Zélande les États-Unis,
l'ICBA, l'ICGA et l'IOFI

CANADA

Annexe II, Section 2.0, Définitions

2.1. a) Arômes

La première phrase de la définition des arômes devrait inclure (après « qualité nutritionnelle »), « ... , ou sinon de produire un effet technologique ».

2.1. a) i) (2) Substances aromatisantes artificielles

La définition des substances aromatisantes artificielles porte sur les substances de synthèse chimique qui n'ont pas été identifiées dans les produits naturels destinés à la consommation humaine. En revanche, il y a un groupe de substances aromatisantes obtenues par synthèse chimique qui sont identiques à celles rencontrées dans les produits naturels (appelées substances « identiques aux naturelles »). Par conséquent, soit la définition des substances aromatisantes artificielles doit englober ces types de substances ou bien une sous-catégorie de substances « identiques aux naturelles » doit être créée.

2.1. b) Adjuvants d'arômes

Pour ce qui est des adjuvants d'arômes, ces substances ne devraient pas avoir d'effet technologique sur le produit alimentaire final. Les adjuvants d'arômes qui produisent un effet technologique sur le produit final doivent être considérés comme des additifs alimentaires pour autant qu'ils sont essentiellement ajoutés au produit final dans le but de produire un effet technologique, même si l'effet est lié à l'arôme (par ex., servir de support ou solubiliser l'arôme dans les aliments). En bref, les arômes ne doivent pas servir de véhicules à un usage détourné délibéré de substances de transfert, par exemple, ajoutées en tant qu'additifs alimentaires pour aromatiser la préparation, et qui pourraient par la suite produire un effet technologique sur le produit fini.¹

La présence dans un arôme d'un adjuvant à effet fonctionnel dans le produit fini ferait de l'arôme un mélange d'additif alimentaire et d'arôme.

Le Canada propose que le présent texte soit supprimé et que la définition des « adjuvants d'arômes » soit réécrite pour essentiellement refléter que:

“Les adjuvants d'arômes sont des substances (ingrédients alimentaires ou additifs alimentaires à l'exception des exhausteurs de goût), sans saveur qui leur soit propre, et qui ne sont fonctionnels que dans la préparation d'un arôme ».

4.0 Adjuvants aromatisants

La dernière phrase du premier paragraphe de la section 4 n'est pas claire. Comme indiqué précédemment dans nos observations de la section 2.1(b), la présence dans un arôme d'un adjuvant à effet fonctionnel dans le produit fini ferait de l'arôme un mélange d'additif alimentaire et d'arôme, qui conduirait à inscrire cet adjuvant dans la Norme en tant qu'additif. Le Canada propose la suppression de cette phrase. Le Canada propose également la suppression de la dernière phrase du second paragraphe de cette section.

Annexe A

Le Canada propose une correction de détail à la liste des références citées en annexe A, à savoir que la référence no. 7 doit être mise à jour. La cinquième édition du guide des ingrédients aromatisants de Fenaroli est maintenant disponible (2005).

LA COMMUNAUTÉ EUROPÉENNE

La Communauté européenne et ses États membres remercient les membres du groupe de travail, et notamment les États-Unis, pour le travail intensif qui a déjà été accompli et souhaitent formuler les observations suivantes:

La Communauté européenne et ses États membres sont favorables à l'élaboration d'un descriptif de projet portant sur la réalisation de nouveaux travaux destinés à la préparation de lignes directrices relatives à l'utilisation d'arômes et proposent de centrer le débat sur le projet figurant à l'annexe 1, et notamment sur les parties concernant le champ d'application et les objectifs.

La Communauté européenne et ses États membres souscrivent en principe aux évaluations réalisées par le CMEAA (sigle français du JECFA) des substances aromatisantes sur lesquelles porteront les lignes directrices. Ces évaluations se fondent sur une approche pragmatique permettant d'appliquer une méthode efficace afin d'évaluer le nombre imposant de substances aromatisantes différentes qui sont actuellement utilisées.

Il convient toutefois de trouver une solution pour les substances qui sont classées par le CMEAA en tant que substances «ne présentant pas de risque aux niveaux estimés d'absorption» du seul fait que leur niveau de consommation estimé est inférieur à 1,5 µg par jour.

Au cours de la 65e réunion du CMEAA, qui s'est tenue du 7 au 16 juin 2005, des discussions ont porté sur les restrictions appliquées à l'utilisation de la méthode MSDI (*Maximized Survey-derived Daily Intake* - doses journalières maximalisées sur la base de données d'enquête) pour évaluer l'exposition alimentaire. L'approche MSDI risque dans certains cas de conduire à une sous-estimation de l'exposition alimentaire des personnes consommant de grandes quantités de certains aliments. Les estimations de l'exposition alimentaire actuelle sont difficilement conciliables avec les doses maximales notifiées de certains agents aromatisants dans les denrées alimentaires. En conséquence, il est recommandé au secrétariat du CMEAA de créer un groupe de travail qui traiterait de ces questions. Les évaluations de groupes d'arômes adoptées par l'Autorité européenne de sécurité des aliments montrent que l'estimation de l'exposition n'est pas correcte.

Étant donné que l'évaluation de l'exposition est une des quatre étapes de l'évaluation des risques fondée sur des données scientifiques, la Communauté européenne et ses États membres préfèrent qu'un avant-projet de lignes directrices soit examiné à l'étape 3 par le Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants (CCFAC), après que la question relative à l'estimation de l'exposition alimentaire a été clarifiée par le CMEAA. La Communauté européenne et ses États membres proposeront donc au CCFAC d'inviter le CMEAA à traiter cette question en priorité.

En attendant les conclusions et recommandations du CMEAA, la Communauté européenne et ses États membres proposent que les lignes directrices prévoient des mesures ou des éléments d'appréciation supplémentaires si l'estimation de la consommation fondée sur d'autres méthodes suscitait des inquiétudes.

OBSERVATIONS PARTICULIERES:**Annexe I: descriptif de projet – proposition relative à de nouveaux travaux****Point 1**

L'expression «évaluation de la sécurité» n'est pas définie dans le manuel de procédure. Le libellé de la dernière phrase devrait être aligné sur les termes déjà adoptés par la Commission du Codex Alimentarius. Nous proposons d'utiliser «évaluation des risques», qui est défini par la Commission du Codex Alimentarius» comme le processus à base scientifique comprenant les étapes suivantes: i) identification des dangers; ii) caractérisation des dangers; iii) évaluation de l'exposition et iv) caractérisation des risques.

Point 2

La définition des «complexes aromatisants naturels» devrait être clarifiée. Ainsi, la Communauté européenne et ses États membres estiment que les «arômes de fumée» et les «arômes obtenus par traitement thermique» ne sont pas couverts par cette définition et approuvent leur exclusion.

Point 3

À la lumière d'avis scientifiques supplémentaires concernant l'évaluation de l'exposition, il peut être utile d'ajouter un chapitre sur les conditions particulières d'utilisation nécessaires à la protection de la santé des consommateurs.

Point 7

Au cours de la soixante-cinquième réunion du CMEAA, au mois de juin 2005, il était déjà recommandé de créer un groupe de travail afin d'examiner quelques difficultés rencontrées par le CMEAA concernant l'estimation de la consommation. La Communauté européenne et ses États membres sont d'avis que cet avis d'experts scientifiques supplémentaire est nécessaire et proposent que cela soit inscrit sur la liste des priorités pour les évaluations du CMEAA. La Communauté européenne et ses États membres proposent de supprimer la dernière phrase.

Point 8

Il manque encore des données techniques pour obtenir des estimations plus fiables de la consommation.

Point 9

Compte tenu des travaux supplémentaires qui doivent être effectués par le CMEAA, la Communauté européenne et ses États membres doutent sérieusement qu'un projet de lignes directrices puisse être proposé à l'examen par le CCFAC à l'étape 3, en 2007. Ils proposent qu'un calendrier soit fixé une fois que ce problème sera réglé.

Annexe II

La Communauté européenne et ses États membres sont favorables à cet avant-projet de lignes directrices proposées.

Toutefois, ils émettent plusieurs réserves sur son contenu.

Il est nécessaire de réviser minutieusement tous les chapitres, en tenant compte du résultat de la discussion relative à l'annexe 1. En outre, en fonction des conclusions et des recommandations du CMEAA relatives à l'exposition, il pourrait être utile d'ajouter un chapitre supplémentaire sur la consommation. À ce stade, à titre d'exemple, la Communauté européenne et ses États membres souhaitent formuler quelques observations préliminaires.

2.0 DÉFINITIONS

Si la définition des «substances aromatisantes artificielles» doit être maintenue, il convient d'introduire la définition des «substances aromatisantes identiques aux naturelles».

Dans ce cas, la Communauté européenne et ses États membres proposent d'introduire la définition des «substances aromatisantes identiques aux naturelles».

Si seules les définitions des «substances aromatisantes naturelles» et des «substances aromatisantes artificielles» étaient maintenues, la définition de «identiques aux naturelles» serait couverte par celle de «artificielles». Cela ne serait pas justifié.

Nous proposons la définition suivante des arômes:

Par «arômes», on entend des produits non destinés à être consommés comme tels, qui sont ajoutés ou destinés à être ajoutés aux denrées alimentaires pour leur donner une odeur et/ou un goût, à l'exclusion des substances ayant un goût exclusivement sucré, aigre ou salé.

La définition des «complexes aromatisants naturels» doit être révisée. Le procédé physique utilisé ne doit pas modifier intentionnellement la nature chimique des composants d'arômes. Il convient de clarifier davantage la définition des procédés traditionnels de préparation de denrées alimentaires. La dernière phrase de la définition devrait être supprimée parce qu'elle se révèle inutile, qu'elle est peu claire et qu'elle inclut les arômes de fumée et les arômes obtenus par traitement thermique.

Nous ne pouvons marquer notre accord sur la définition des «adjuvants aromatiques». Nous proposons de supprimer cette définition. Il ne paraît pas nécessaire de couvrir les denrées alimentaires (par exemple, l'amidon utilisé comme support).

3.0 PRINCIPES GÉNÉRAUX RELATIFS À L'UTILISATION DES ARÔMES

3.1:

Il doit être indiqué que l'utilisation d'arômes ne doit pas entraîner de doses qui dépassent les seuils de toxicité.

3.3: Devrait être rendu conforme à la définition des arômes:

L'utilisation d'arômes ne se justifie que si ceux-ci *donnent une odeur et/ou un goût aux aliments*, à condition que cette utilisation ne trompe pas le consommateur sur la nature ou la qualité des aliments.

3.4 b: Devrait être remplacé par le texte suivant: - les additifs doivent être utilisés conformément aux dispositions du point 4.0.

3.4 c: Peut être supprimé, étant donné qu'il est couvert par le point 7.0.

4.0 ADJUVANTS AROMATIQUES: remplacer «adjuvants» par «**ADDITIFS**». La Communauté européenne et ses États membres proposent de remplacer le texte intégral par le texte suivant:

«Les arômes peuvent contenir des denrées alimentaires nécessaires en tant que matrice à leur dissolution ou dilution dans les aliments et des additifs alimentaires nécessaires à leur production, stockage, traitement et utilisation.»

Le niveau d'additifs présents dans les arômes est limité au minimum requis pour garantir la sécurité et la qualité de ces derniers et en faciliter le stockage.

Les additifs alimentaires utilisés en combinaison avec des arômes à des niveaux ayant un effet fonctionnel dans le produit alimentaire fini sont des additifs de ce dernier et peuvent uniquement être utilisés

conformément aux dispositions de la norme générale pour les additifs alimentaires (CODEX STAN 192-1995 Rev. 6-2005).»

5.0 SUBSTANCES PRÉOCCUPANTES SUR LE PLAN TOXICOLOGIQUE

La Communauté européenne et ses États membres sont d'avis qu'il sera difficile de fixer des niveaux maximums au sein du Codex, d'autant plus que dans un grand nombre de cas, ils concernent des denrées alimentaires traditionnelles. Les lignes directrices devraient se limiter à des principes généraux sur leur présence dans les denrées alimentaires en raison de l'utilisation d'arômes ou d'ingrédients alimentaires ayant des propriétés aromatisantes.

Nous proposons ce qui suit:

«Les substances présentant un risque toxicologique particulier énumérées à l'annexe ne doivent pas être ajoutées en tant que telles aux denrées alimentaires. Leur présence dans les denrées alimentaires par l'utilisation d'arômes ou d'ingrédients alimentaires ayant des propriétés aromatisantes doit être aussi réduite que possible. La consommation résultant de leur présence dans les arômes et les ingrédients alimentaires ayant des propriétés aromatisantes ne doit pas dépasser les seuils de toxicité.»

En outre, la liste doit être mise à jour afin de tenir compte de nouvelles données scientifiques relatives à ces substances: par exemple, *méthyleugénol, coumarine*, etc.

Les dispositions relatives aux autres substances de la liste, telles que la *quassine, l'HCN, la pulégone, la quinine et la thujone*, doivent être soigneusement révisées.

La *cocaïne* devrait être totalement supprimée de la liste parce qu'elle est une drogue et non pas une substance aromatisante et qu'elle ne devrait être consommée que sous surveillance médicale.

6.0 MÉTHODES D'ANALYSE

La Communauté européenne et ses États membres proposent de se référer aux méthodes recommandées par l'IOFI, la FIVS, l'ISO, etc., sans les énumérer. Au besoin, des critères de performance pourraient être proposés pour les méthodes d'analyse.

7.0 HYGIÈNE

La Communauté européenne et ses États membres proposent de remplacer le point 7.3 par ce qui suit:

«S'ils sont soumis à des méthodes d'échantillonnage et d'examen appropriées, les arômes:

- *ne doivent pas contenir de micro-organismes en quantités risquant de présenter un risque inacceptable pour la santé lorsqu'ils sont utilisés à des niveaux appropriés dans les denrées alimentaires*
- *ne doivent pas contenir de substances provenant de micro-organismes en quantités risquant de présenter un risque inacceptable pour la santé lorsqu'ils sont utilisés à des niveaux appropriés dans les denrées alimentaires.»*

8.0 ÉTIQUETAGE

Pour éviter d'induire le consommateur en erreur et de jeter la confusion dans son esprit, il convient d'introduire des dispositions spécifiques afin d'informer le consommateur sur la source des arômes naturels.

10.0 RÉFÉRENCE AUX ÉVALUATIONS DES SUBSTANCES AROMATISANTES EFFECTUÉES PAR LE CMEAA

La Communauté européenne et ses États membres sont d'avis que les listes de matières premières aromatiques adaptées à la préparation des arômes naturels devraient être ajoutées en annexe des lignes directrices.

ANNEXE A Nous proposons d'ajouter la référence suivante à la liste:

Sources naturelles d'arômes, Conseil de l'Europe, juillet 2000.

NOUVELLE-ZÉLANDE

Le gouvernement de la Nouvelle-Zélande souhaiterait soumettre les observations suivantes:

Nous proposons que le mot « fortifier » dans la **Section 2.0 Définitions 1a Arômes** soit remplacé par « renforcer », du fait qu'en nutrition, « fortifier » signifie ajouter des vitamines et des sels minéraux à un produit alimentaire, et que cette utilisation n'a aucune valeur nutritionnelle.

Nous proposons que le mot « torrefaction » dans le texte anglais de la **Section 2.0 Définitions 1a1 Substances naturelles aromatisantes** soit remplacé par « roasting » ou un autre terme plus couramment utilisé.

Nous proposons d'utiliser une autre terminologie pour « substance biologiquement active » dans la **Section 5.0 Substances à risque toxicologique**, à savoir « substance toxique naturelle ». Même si cette formule a été utilisée dans les directives Codex CAC/GL 29-1987 « Prescriptions générales pour les arômes naturels », d'autres associations utilisent de nos jours les substances biologiquement actives. En Nouvelle-Zélande, il s'agit d'un terme positif. Un projet d'amendement au Code des normes alimentaires d'Australie et de Nouvelle-Zélande définit une substance biologiquement active comme étant « une substance, autre qu'un nutriment, à laquelle sont associés des effets sur la santé ».

Le tableau de la **Section 5.0 Substances à risque toxicologique** provient du document CAC/GL 29-1987 Prescriptions générales pour les arômes naturels, et nous pensons qu'il serait opportun de réviser son contenu. Par exemple, nous proposons le changement suivant – dans la colonne des « Exceptions » pour la quinine, ajouter « 100 mg/kg dans les boissons toniques non alcooliques, les boissons amères et les boissons à base de quinine ». La quinine est utilisée dans l'eau tonique gazéifiée en Nouvelle-Zélande et en Australie. Le tableau serait plus facile à lire après quelques modifications dans le format. Dans la colonne « Exceptions » la concentration de chaque produit devrait être inscrite sur une nouvelle ligne. Pour ce faire, il suffirait d'un retour de chariot après le mot « boissons » sur les lignes où on trouve Pulégone et Quinine.

ÉTATS-UNIS

Réponse au document CX/FAC 06/38/12 (décembre 2005) invitant la soumission d'observations sur le « Document de travail sur l'élaboration de directives sur les aromatisants. » Les États-Unis d'Amérique sont reconnaissants d'avoir l'opportunité de fournir des observations pour examen à la trente-huitième session du Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants (CCFAC).

Les États-Unis souscrivent pleinement à la décision prise à la trente-septième session du Comité d'avancer et de proposer de nouveaux travaux concernant l'élaboration de directives Codex sur l'utilisation des arômes. Nous sommes convenus que les principes relatifs à l'utilisation sans risque des arômes doivent être similaires à ceux qui ont été définis pour les additifs alimentaires dans le préambule de la Norme générale Codex pour les additifs alimentaires, conformément à l'évaluation des substances aromatisantes réalisée par le Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires (JECFA). Les nouveaux travaux s'inscrivent dans les objectifs du Codex au vu des avis qu'ils fournissent aux gouvernements sur l'utilisation sans risque des arômes dans les aliments et en contribuant ainsi à la santé humaine et aux pratiques du commerce loyal des denrées alimentaires.

Observations sur l'annexe I – Proposition de nouveaux travaux

Les États-Unis approuvent le descriptif de projet proposé qui aborde de façon adéquate les éléments énoncés dans le manuel de procédure de la Commission du Codex Alimentarius (14^{ème} édition, pages 21-22).

Nous communiquons cependant une observation concernant le point 4d (Travail déjà entrepris par d'autres organisations internationales dans ce domaine). Nous pensons qu'il est préférable de se référer au JECFA comme seul organe international à avoir effectué des travaux dans ce domaine. En citant le Secrétariat coréen aux produits alimentaires et pharmaceutiques et l'Autorité européenne de sécurité alimentaire, le document pénalise les autres membres du Codex qui ont également procédé à des évaluations de sécurité sur les substances aromatisantes. Nous souhaiterions proposer un libellé différent pour le point 4d pour examen par le Comité, à savoir : « Des évaluations de sécurité sur plus de 1 600 substances aromatisantes chimiquement définies ont été réalisées par le JECFA. »

Observations sur l'annexe II – Directive Codex pour l'emploi des arômes

1.0 CHAMP D'APPLICATION

Le terme « arômes », tel qu'il est défini dans la Section 2.0 (a), exclut les substances qui sont des « adjuvants d'arômes » définis dans la Section 2 (b). Nous recommandons que le Comité envisage de modifier l'intitulé et le champ d'application afin qu'ils renvoient à la fois aux arômes et aux adjuvants d'arômes. Ainsi, la directive ne contiendra que les adjuvants d'arômes ayant fait l'objet d'une évaluation par le JECFA.

2.0 DÉFINITIONS

D'une façon générale, les États-Unis souscrivent aux définitions proposées. Nous aimerions cependant présenter les propositions suivantes :

- Le Comité pourrait envisager de remplacer les termes « substance aromatisante naturelle » et « substance aromatisante artificielle » par « arôme naturel » et « arôme artificiel », respectivement, ou tout au moins, approuver les seconds comme options. Nous pensons que les premiers termes sont mal commodes et plus longs que nécessaire. Même si nous reconnaissons que le terme « arôme » est défini d'un point de vue phénoménologique, nous sommes d'avis qu'aucune confusion n'est possible dans la mesure où le mot « arôme » est accompagné d'un adjectif qui le modifie.
- La définition des « substances aromatisantes naturelles » contient deux phrases entre parenthèses qui commencent par le mot « y compris » pour introduire une liste d'exemples. Nous recommandons de remplacer y compris par « par exemple », car « y compris » laisse entendre que les procédés nommés pourraient être ignorés s'ils n'étaient pas explicitement cités, alors que l'intention est de fournir des exemples au lecteur.
- Dans la première phrase de la définition des « complexes d'aromatisants naturels », nous recommandons que « constituants d'aromatisants » soit remplacé par « substances aromatisantes » par souci d'homogénéité avec le reste du document.

3.0 PRINCIPES GÉNÉRAUX RELATIFS À L'UTILISATION DES ARÔMES

Dans la Section 3.4(c), nous recommandons que la phrase « lors de la manutention d'un ingrédient alimentaire » soit remplacée par « lors de la manutention de tout ingrédient alimentaire ». La différence est que dans le nouveau texte, les arômes sont reconnus comme étant des ingrédients alimentaires, ce qui n'est pas le cas dans le texte d'origine.

5.0 SUBSTANCES À RISQUE TOXICOLOGIQUE

Dans un premier temps, les États-Unis observent que le champ d'application de la directive est clairement défini en ce qu'il porte sur l'utilisation sans risque des arômes (et des adjuvants d'arômes) évalués par le JECFA. De ce fait, nous ne voyons pas la nécessité de la Section 5 et souhaiterions que le Comité envisage sa suppression. Qui plus est, nous ne comprenons pas la raison d'être des concentrations maximales inscrites dans les tableaux. La majorité des substances énumérées apparaissent dans les aliments à la suite de l'utilisation de complexes d'aromatisants naturels. Plusieurs des substances énumérées n'ont pas été examinées par le JECFA et d'autres n'ont pas reçu de DJA suite à l'examen du JECFA. Si le Comité considère que certaines de ces substances doivent faire l'objet d'une évaluation de sécurité, le Comité devrait inscrire ces substances, et leur complexe d'aromatisants naturels d'origine, sur sa liste prioritaire pour évaluation par le JECFA.

Dans un second temps, les États-Unis souhaitent saisir cette occasion pour communiquer des observations sur la référence faite aux « seuils de risque toxicologique » dans la directive. La deuxième phrase de cette section réfère aux seuils de risque toxicologique qui doivent être comparés avec les ingestions estimées des substances suspectes pouvant être présentes dans les arômes (c'est-à-dire les substances aromatisantes et les complexes d'aromatisants naturels). Nous supposons que la deuxième phrase signifie que l'établissement de seuils, c'est-à-dire de niveaux d'ingestion au-dessous desquels aucun risque sanitaire significatif n'est à craindre, même en l'absence de données toxicologiques sur les substances concernées, serait confié au Comité. Les États-Unis sont d'avis qu'il est préférable de confier l'établissement de ces seuils de risque toxicologique au JECFA, dans le cadre de ses évaluations sur les risques et sur la sécurité. Qui plus est, étant donné que l'évaluation de la sécurité des arômes est effectuée par le JECFA et que la présence de substances toxiques dans les arômes est probablement du ressort des évaluations du JECFA, nous sommes d'avis que les deux premières phrases de cette section ne sont pas compatibles avec la présente directive.

6.0 MÉTHODES D'ANALYSE

Si le Comité convient de supprimer la Section 5 de la directive, il s'en suit que la Section 6 doit également être supprimée.

7.0 HYGIÈNE

La première phrase des Sections 7.1, 7.2, et 7.3 devrait faire référence aux arômes et aux adjuvants d'arômes.

8.0 ÉTIQUETAGE

Les première et deuxième phrases devraient faire référence aux arômes et aux adjuvants d'arômes.

9.0 NORMES D'IDENTITÉ ET DE PURETÉ

Il convient de faire référence aux arômes et aux adjuvants d'arômes.

10.0 REFERENCE AUX ÉVALUATIONS DES SUBSTANCES AROMATISANTES EFFECTUÉES PAR LE JECFA

L'intitulé et la première phrase devraient référer aux arômes et aux adjuvants d'arômes. La dernière phrase devrait référer aux substances aromatisantes naturelles, au lieu d'arômes naturels.

ICBA

Le Conseil international des associations de producteurs de boissons (ICBA) est une organisation non gouvernementale qui représente les intérêts de l'industrie des boissons non alcoolisées à travers le monde. Les membres de l'ICBA sont présents dans plus de 200 pays et produisent, distribuent et vendent toute une gamme de boissons non alcoolisées, y compris les boissons gazeuses et gazéifiées et les boissons non gazéifiées comme les boissons à base de jus de fruits, les eaux en bouteille, et les cafés et thés prêts à consommer. Les membres de l'ICBA fabriquent et emballent les jus de fruits et les nectars. C'est avec plaisir que l'ICBA communique ses observations sur le *Document de travail sur l'élaboration de directives sur les aromatisants* (CX/FAC 06/38/12).

L'ICBA a participé au groupe de travail électronique et souscrit à l'avancement du descriptif de projet concernant de nouveaux travaux (annexe I) à la Commission du Codex Alimentarius. Nous soumettons les observations suivantes aux questions spécifiques abordées dans le document de travail:

- i) la structure d'ensemble et l'intégralité de la directive (annexe II)

Nous approuvons la structure proposée.

- ii) l'intégralité et la pertinence des définitions (annexe II, section 2.0)

Nous sommes d'avis que les définitions en vigueur nécessitent quelques modifications. Par exemple, les substances chimiquement définies qui sont naturellement identifiées mais qui ne sont pas obtenues à partir de produits naturels n'appartiennent pas aux catégories « naturelles », ni « artificielles » telles que définies dans le document.

- iii) la section concernant les Principes généraux relatifs à l'utilisation des arômes (annexe II, section 3.0)
- D'une façon générale, nous souscrivons à la section telle qu'elle est écrite. Cependant, nous sommes d'avis que la phrase en 3.1 « Les arômes qui ont été évalués par le JECFA comme ne présentant pas de risque aux doses d'ingestion estimées actuelles ou qui ont été établies par le JECFA comme des doses journalières admissibles (ADI's), sont acceptables à l'emploi dans les denrées alimentaires. » pourrait être interprétée comme signifiant que seuls les agents ayant fait l'objet d'une évaluation par le JECFA sont acceptables. Alors que le JECFA a évalué un grand nombre de substances aromatisantes, ce n'est que récemment qu'il a commencé à évaluer les complexes d'aromatisants naturels. Il importe d'indiquer clairement que tous les arômes ayant fait l'objet d'une évaluation par les experts sont autorisés dans les aliments. Cela mettrait un terme à toute interprétation erronée possible.
- iv) Il conviendrait d'inscrire explicitement les concentrations maximales dans le tableau des substances biologiquement actives (annexe II, section 5.0) et de déclarer que d'une façon générale, les concentrations ne doivent pas dépasser les seuils de risque toxicologique
- Nous préfererions maintenir les concentrations maximales car elles sont utiles aux fabricants et permettent d'harmoniser le règlement.
- v) La section traitant des méthodes d'analyse (annexe II, section 6.0)
- La section sur les méthodes nécessite d'être examinée en profondeur et mise à jour par les experts spécialisés en analyse des arômes.
- vi) Les références aux listes des matières premières aromatiques adaptées à la préparation des arômes (annexe II, annexe A)
- Nous n'avons aucune observation à communiquer sur les références à l'exception de la nécessité de mettre à jour l'annexe A.

L'ICBA propose que l'annexe A du document sur les directives, fondée sur les observations reçues, soit encore re-travaillée par le groupe de travail électronique et distribuée ensuite pour observations à l'étape 3 après que la Commission ait approuvé les nouveaux travaux proposés.

L'ICBA exprime son souhait de rester membre du groupe de travail électronique.

ICGA

L'association internationale pour le chewing gum (ICGA) représente les intérêts de l'industrie internationale du chewing gum (les fabricants et les organisations de commercialisation de chewing gum et de base de chewing gum) et assure que le chewing gum et les produits à base de chewing gum produits par ses membres sont sans risque, sains et conformes aux normes de qualité supérieure où qu'ils soient fabriqués et vendus dans le monde. Elle profite de cette occasion pour exprimer son soutien général aux nouveaux travaux proposés concernant l'élaboration d'une directive Codex sur l'utilisation des arômes qui établit les conditions de sécurité nécessaires à l'utilisation de ces substances dans les aliments, comme l'indique l'annexe I du document de travail CX/FAC 06/38/12.

L'ICGA offrira son entière contribution aux travaux de Comité concernant l'élaboration de ces directives, une fois que les nouveaux travaux auront été approuvés par la Commission du Codex Alimentarius.

IOFI

L'Organisation internationale de l'industrie des produits aromatiques (IOFI) est une organisation non gouvernementale qui défend les intérêts de l'industrie des arômes dans le monde entier.

IOFI est une réunion d'associations nationales et régionales dont les membres sont actifs dans quasiment tous les pays qui produisent, distribuent et vendent des arômes destinés à l'industrie alimentaire.

Au nom de l'Organisation internationale de l'industrie des produits aromatiques, j'ai le plaisir de commenter le document de réflexion sur l'élaboration de lignes directrices relatives aux agents aromatisants (CX/FAC 06/38/12).

IOFI a pris part au groupe de travail électronique chargé de l'élaboration du document de réflexion. IOFI se déclare très favorable à l'envoi du document de projet à la Commission du Codex Alimentarius afin de commencer les nouveaux travaux (annexe I).

Voici nos commentaires en réponse à la série de questions spécifiques stipulées au point 6 du CX/FAC 06/38/12 :

- 1) La structure et l'exhaustivité générales des lignes directrices (annexe II) ;

IOFI est d'accord avec la structure proposée.

- 2) L'exhaustivité et la pertinence des définitions (annexe II, section 2.0) ;

Nous recommandons la révision des définitions telles qu'elles sont présentées. Les échos fournis par nos membres nous indiquent par exemple que la description actuelle des substances aromatisantes, y compris les substances aromatisantes naturelles et artificielles, pourrait prêter à confusion en ce qui concerne le statut des substances aromatisantes considérées généralement dans différentes régions comme « identiques aux produits naturels ».

- 3) La section consacrée aux principes généraux relatifs à l'utilisation sûre des arômes (annexe II, section 3.0) ;

Dans l'ensemble, nous sommes d'accord avec la section telle qu'elle est présentée. Des membres s'inquiètent toutefois du fait que le point 3.1 pourrait être mal interprété. « Les arômes dont l'évaluation par JECFA a établi l'absence de risque pour la sécurité aux niveaux d'admission estimés à l'heure actuelle ou dont les DJA ont été fixés par JECFA peuvent être utilisés dans l'alimentation », pourrait en effet indiquer que SEULS ces arômes évalués par JECFA sont acceptables. Puisque le JECFA doit encore évaluer quantité de substances et que ce comité n'a commencé que récemment à se pencher sur l'évaluation des complexes aromatisants naturels, il devrait être clairement indiqué que les arômes qui n'ont pas encore été évalués par le JECFA doivent être autorisés dans les aliments dans la mesure où ces arômes ont été évalués par des experts.

- 4) Les niveaux maximum doivent-ils figurer de manière explicite dans la table des substances actives sur le plan biologique (annexe II, section 5.0) ou convient-il de formuler des principes généraux selon lesquels les niveaux ne doivent pas dépasser les seuils de risque toxicologique ;

Il convient de formuler des principes généraux selon lesquels les niveaux ne doivent pas dépasser les seuils de risque toxicologique. La compréhension de ces principes n'est toutefois pas évidente. A ce stade, il est sans doute plus simple que l'industrie et les services compétents maintiennent les niveaux maximum fixés actuellement dans CAC/GL 29-1987. Les niveaux maximum doivent être révisés à la lumière des progrès scientifiques.

- 5) La section relative aux méthodes d'analyse (annexe II, section 6.0) ;

Les membres de IOFI s'accordent globalement sur la nécessité d'actualiser ces méthodes. IOFI recommande donc leur remplacement par des méthodes générales d'analyse des arômes, comme celles fournies à ce jour par IOFI ou que IOFI s'emploie à développer dans cette perspective.

- 6) Les références aux listes de substances aromatiques brutes adaptées à la préparation des arômes (annexe II, annexe A)

IOFI marque son accord quant à ce type de liste. La liste présentée pourrait toutefois nécessiter une mise à jour.

IOFI suggère que le groupe de travail électronique poursuive le développement des lignes directrices (annexe II) sur la base des commentaires reçus. Ces lignes directrices seront ensuite diffusées pour commentaires à l'étape n°3, après accord de la Commission du Codex Alimentarius sur les nouveaux travaux proposés.

IOFI a exprimé le souhait de continuer à collaborer au sein du groupe de travail électronique.