

codex alimentarius commission

F



FOOD AND AGRICULTURE
ORGANIZATION
OF THE UNITED NATIONS

WORLD
HEALTH
ORGANIZATION



JOINT OFFICE: Viale delle Terme di Caracalla 00100 ROME Tel: 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 06/38/6
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

PROJET DE RÉVISION DU PRÉAMBULE DE LA NORME GÉNÉRALE CODEX POUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES

Observations à l'étape 6 soumises par le Canada, le Mexique, le Maroc, les Etats-Unis, l'ELC et l'IFU en
réponse à la circulaire CL 2005/36-FAC

CANADA

Le Canada a participé au groupe de travail présidé par la Chine sur les Principes généraux de la Norme générale pour les additifs alimentaires. Ce groupe de travail a préparé un document distinct soumis pour observations (CX/FAC 06/38/7 de décembre 2005, point 6(a) de l'ordre du jour). Nous proposons que le diagramme « Procédure proposée pour l'examen de l'entrée et la révision des additifs alimentaires dans la Norme générale pour les additifs alimentaires » (dernière page) de l'annexe VII de l'ALINORM 05/28/12, soit remplacé par le diagramme proposé dans le rapport du groupe de travail CX/FAC 06/38/7.

MÉXIQUE

- En espagnol, nous recommandons de traduire « *level* » par « nivel » ou « concentración », et non « dosis », afin d'être précis sur le plan technique.
- En 2C, « présence jugée acceptable » devrait être remplacée par « concentration d'origine » ou « concentration naturellement présente ».
- Annexe A, Contient les directives permettant de déterminer les concentrations maximales des additifs à DJA numérique du JECFA.

MAROC

Au cours de la trente-septième session du Comité, un grand débat a eu lieu concernant le préambule de la Norme. Que ce soit dans le groupe de travail physique ou au cours de l'assemblée plénière, le Maroc a fait valoir son point de vue concernant la section 3.2 du préambule, notamment son libellé.

Comme cette section se situe au cœur du processus de gestion du risque visant à inclure ou non un additif alimentaire dans la Norme, le Maroc a le souci d'assurer que tous les futurs utilisateurs du préambule comprennent clairement son sens. Il tente également de proposer un libellé qui soit d'actualité et tienne compte de la modernisation d'ensemble qui s'opère depuis les dix dernières années.

La section 3.2 a été rédigée pour la première fois *il y a trente ans*, elle est donc plus ancienne que certains de nos délégués. Elle contient un vocabulaire qui pourrait s'avérer de nos jours incompatible avec la nouvelle terminologie.

Qui plus est, le système du Codex est censé élaborer des normes applicables pendant de nombreuses années à venir sans devoir les changer trop souvent.

Le processus de *modernisation* en matière de terminologie s'opère de nos jours partout dans le monde. Par exemple, la Commission européenne, avec son programme d'hygiène; le Secrétariat américain aux produits alimentaires et pharmaceutiques (USFDA) ou le Département américain de l'agriculture (USDA) sont en train de remanier certains de leurs règlements en utilisant des termes nouveaux.

Les mots employés dans la section 3.2 sont parfaitement compréhensibles et le sens ne pose aucune difficulté aux lecteurs d'aujourd'hui.

Par contre, ces mêmes termes qui vont être de moins en moins admis et de plus en plus difficiles à comprendre pour les futurs utilisateurs pourraient conduire à une interprétation erronée de la Norme, et à la possibilité de conflits dans le commerce international.

Le problème majeur posé en section 3.2 provient de l'emploi (ou plutôt de l'emploi abusif) du terme « qualité ».

Selon les divers dictionnaires, le terme qualité a plusieurs définitions:

- un attribut essentiel et marquant de quelqu'un ou de quelque chose;
- un degré ou niveau d'excellence ou de valeur;
- une propriété caractéristique qui définit la nature apparente individuelle de quelque chose;
- choix: de qualité supérieure; « vins de qualité »; « papier de qualité »; « pêches de qualité »
- de statut social élevé; "gens de qualité"; "famille de qualité"

Il est aussi utilisé dans des expressions comme:

- qualité hygiénique
- qualité sensorielle
- qualité technologique
- qualité de conservation
- qualité nutritionnelle
- qualité microbiologique
- qualité physique
- qualité chimique
-

Certains synonymes sont aussi utilisés, comme:

- propriétés nutritionnelles
- valeur nutritionnelle
- paramètres nutritionnels
- besoins nutritionnels
- caractéristiques nutritionnelles
- composition nutritionnelle
- teneur nutritionnelle
- état nutritionnel
- critères nutritionnels
-

Quand un mot est utilisé dans autant de contextes différents, il ne veut plus rien dire et peut semer la confusion. C'est la raison pour laquelle ISO (Organisation internationale de normalisation) donne une définition du mot « qualité » dans sa norme ISO 9001 version 2000: Systèmes de gestion de la qualité – Principes essentiels et vocabulaire.

Elle est formulée comme suit:

- **QUALITÉ**: aptitude d'un ensemble de **caractéristiques intrinsèques** à satisfaire des **exigences**.

Le terme « qualité » peut être accompagné d'adjectifs comme mauvaise, bonne ou excellente. « **Intrinsèque** », par opposition à « conférée », signifie « qui existe à l'intérieur de quelque chose », notamment comme caractéristique permanente.

- **Caractéristique**: trait marquant

Une caractéristique peut être intrinsèque ou conférée. Une caractéristique peut être qualitative ou quantitative.

Il existe différentes catégories de caractéristiques, à savoir:

- Physiques (par ex., les caractéristiques mécaniques, électriques, chimiques ou biologiques);
- Sensorielles (par exemple, liées à l'odorat, au toucher, au goût, à la vue et à l'ouïe);
- Comportementales (par ex., courtoisie, honnêteté, véracité);
- Temporelles (par ex., ponctualité, fiabilité, disponibilité);
- Ergonomiques (par ex., les caractéristiques physiologiques, ou liées à la sécurité humaine);
- Fonctionnelles (par ex., la vitesse maximum d'un avion).

- **Exigence**: besoin ou attente déclarée, généralement implicite ou obligatoire

Ainsi, conformément à cette norme internationalement reconnue, l'usage d'un adjectif avec le mot **qualité** est limité à certains types, alors que le mot **caractéristique** peut être accompagné de toutes sortes d'adjectifs.

Il semble que cette approche soit aussi celle du Secrétariat américain aux produits alimentaires et pharmaceutiques (USFDA) pour la définition donnée d'un additif alimentaire (21 CFR chap.1, subchapter b— part 170—food additives, subpart a—general provisions § 170.3 definitions) où on lui préfère le mot **caractéristique**, utilisé quatre fois.

La définition est libellée comme suit:

“(e)(1) Par *additif alimentaire*, on entend toute substance ne faisant pas l'objet d'une exemption dans la section 201(s) de l'acte, dont l'usage prévu ou pouvant être raisonnablement prévu, directement ou indirectement, est qu'il devienne un composant de l'aliment ou affecte autrement les **caractéristiques** de l'aliment. Un matériau utilisé dans la production des contenants et des emballages entre dans le champ de cette définition s'il est raisonnablement prévu qu'il devienne un composant, ou affecte, directement ou indirectement, les **caractéristiques** de l'aliment contenu dans le contenant ou emballage. « Affecter les **caractéristiques** d'un aliment » n'inclut pas les effets physiques, comme la protection du contenu des emballages, la sauvegarde de la forme et la prévention de la perte d'humidité. S'il n'y a pas migration d'un composant de l'emballage du contenant dans l'aliment, il ne devient pas un composant de l'aliment et n'est donc pas un additif alimentaire. Une substance qui ne devient pas un composant de l'aliment mais qui est, par exemple, utilisée dans la préparation d'un ingrédient de l'aliment pour lui conférer une saveur, texture ou autre **caractéristique** différente peut être un additif alimentaire.

De même, dans l'Union européenne, le terme « **caractéristique** » est utilisé dans le contexte des denrées alimentaires alors que le terme « qualité » est utilisé dans le contexte des régimes alimentaires. C'est ce qui a été publié dans le Bulletin UE 12-2000/Santé et protection des consommateurs (4/20) :

« 1.4.71. Résolution du Conseil concernant la santé et la nutrition (*Adoptée le 14 décembre*)

Tout en s'inquiétant des conséquences d'une alimentation déséquilibrée, le Conseil constate que l'information sur les **caractéristiques** nutritionnelles des *produits alimentaires* et sur la **qualité** nutritionnelle des *régimes alimentaires* n'est pas suffisamment garantie. Il invite dès lors la Commission - dans son plan d'action concernant la nutrition et ses recommandations concernant des orientations en matière de régimes alimentaires - à étudier comment favoriser une meilleure nutrition au sein de l'Union européenne en tant que déterminant de la santé ».

Pour toutes ces raisons, et d'autres, nous proposons de remplacer, dans la section 3.2, le terme **qualité** par celui de **caractéristique** (ou, dans une moindre mesure par celui d'**exigence**).

Quant au groupe de mots « qualité de conservation », il pourrait être remplacé par « caractéristique de conservation » ou entièrement modifié et remplacé par une expression moderne comme « durée de conservation » ou « durée de stockage ».

En conclusion, nous proposons le texte suivant pour la section 3.2:

« a) préserver les **caractéristiques nutritionnelles** de l'aliment; une réduction délibérée des **caractéristiques nutritionnelles** d'un aliment n'est justifiée que dans les circonstances visées à l'alinéa b) ainsi que dans d'autres cas où l'aliment ne constitue pas un élément important du régime alimentaire ordinaire;

b) introduire les ingrédients ou composants nécessaires dans les denrées alimentaires manufacturées destinées à certains groupes de consommateurs ayant des besoins diététiques particuliers;

c) améliorer la **durée de conservation (ou de stockage)** ou la stabilité d'un aliment ou ses propriétés organoleptiques, à condition de ne pas en altérer la nature, la substance ou la **qualité** en vue de tromper le consommateur;

d) servir d'adjuvant dans la fabrication, la transformation, la préparation, le traitement, l'emballage, le transport ou l'entreposage de l'aliment, à condition que l'additif ne soit pas utilisé pour masquer les effets de l'utilisation de matières premières défectueuses ou de méthodes ou techniques indésirables (y compris le manque d'hygiène) »

ÉTATS-UNIS

Réponse à la circulaire CL 2005/36-FAC (juillet 2005) invitant la soumission d'observations à l'étape 6 sur *l'avant-projet de révision du préambule de la Norme générale Codex sur les additifs alimentaires* présenté en annexe VII de l'ALINORM 05/28/12, dans le rapport de la trente-septième session du Comité de Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants (CCFAC). Les États-Unis d'Amérique sont reconnaissants d'avoir l'opportunité de fournir les observations suivantes pour examen à la trente-huitième session du Comité. Nos commentaires sont présentés dans l'annexe ci-jointe.

ANNEXE

Observations des États-Unis sur l'avant-projet de révision du **préambule** de la Norme générale Codex pour les additifs alimentaires et les contaminants (ALINORM 05/28/12, Annexe VII)

Note de bas de page 2 – Nous recommandons la révision suivante : « ... ne représente pas de danger sanitaire dans les conditions d'utilisation considérées sans risque toxicologique par le JECFA (par ex., conditions définies de niveaux d'utilisation). »

Section 1.2, dernière phrase – (texte anglais) Nous proposons d'insérer « **the** » devant « Codex », comme suit « the Codex Committee... »

Section 1.4, premier paragraphe – Nous proposons d'insérer « **numérique** » après « limites maximales » comme suit: « ...établissement de limites maximales numériques ... ».

Note de bas de page 6, 2^{ème} phrase – Il n'est pas correct d'assimiler une recommandation du JECFA sur un « niveau de traitement admissible » à une DJA. Par conséquent, nous proposons de modifier la phrase comme suit: « L'expression « DJA admissible » renvoie à une évaluation du JECFA qui garantit la sécurité sur la base d'un niveau de traitement admissible d'un aliment, dans une limite numérique ou fixée par les BPF plutôt que par une DJA établie par rapport à la toxicité. (Voir à cet effet le résumé des évaluations ...). »

Section 4.1, 2^{ème} paragraphe – Nous recommandons que le paragraphe « L'utilisation de l'additif est acceptable dans les matières premières ou autres ingrédients (y compris les additifs alimentaires) conformément à la présente norme » soit décalé en paragraphe a) et que les paragraphes a) et b) actuels deviennent b) et c), respectivement.

Section 4.2, 1^{er} paragraphe – Nous recommandons de supprimer « dans les » après « n'est pas acceptable » et d'insérer « pour les aliments appartenant aux », comme suit: « ...ingrédient n'est pas acceptable pour les aliments appartenant aux catégories d'aliments suivantes ... ».

Note de bas de page 10, 1^{ère} phrase – Nous recommandons de supprimer « - 2001 ». En l'absence de l'année d'adoption, la version à consulter est toujours la plus récente.

Note de bas de page 10, phrases 2-4 – Nous sommes d'avis que ces phrases doivent être révisées suite à la publication imminente du « Compendium of Food Additive specifications » révisé du JECFA. Nous proposons le texte suivant:

« Les normes du Codex sont celles qui sont préparées par le JECFA et adoptées par la Commission. Toutes les normes préparées par le JECFA sont publiées dans le « Combined Compendium of Food Additive Specifications » de la FAO qui consiste en quatre volumes publiés en 2006. Les normes sont également disponibles sur le site Internet du JECFA (<http://www.fao.org/ag/agn/jecfa/database/cover.htm>). S'il est vrai que les normes relatives aux arômes ne figurant pas dans la copie papier du Compendium, à l'exception de quelques-uns qui ont une fonction technologique supplémentaire en tant qu'additif alimentaire (par ex., comme agents de conservation), elles figurent dans la base de données consultables en ligne sur le site Internet du JECFA ».

Même si la Norme générale ne contient pas de dispositions relatives aux arômes, nous pensons que l'information contenue dans cette dernière phrase est utile vu que CAC/MISC 6 contient aussi des références aux normes adoptées par le Codex relatives aux arômes.

Section 7.2, 1^{er} paragraphe – (texte anglais) Nous recommandons de remplacer « after » par « **on the basis of** » comme suit: « ...revised by the CCFAC on the basis of requests... ».

Section 7.2, 5^{ème} point – Nous proposons l'insertion d'un 3^{ème} alinéa, comme suit: « Pour les additifs à DJA admissible, soit une concentration numérique relative au niveau de traitement admissible d'un aliment soit une concentration conforme aux BPF, selon l'évaluation du JECFA

Section 7.2, 5^{ème} point, 1^{er} alinéa – Dans certains cas, une concentration conforme aux BPF peut être appropriée pour un additif à DJA numérique. Nous proposons de réviser le 1^{er} alinéa comme suit: « Pour les additifs à DJA numérique, une concentration numérique maximale pour chaque utilisation donnée, bien que dans certains cas, une concentration conforme aux BPF soit appropriée ».

ELC

L'ELC, la Fédération des industries européennes d'additifs, d'enzymes et de cultures alimentaires, accueille favorablement le document précité soumis pour observations à l'étape 6 de la procédure.

L'ELC souhaiterait signaler que des concentrations numériques ne doivent pas nécessairement être établies pour les additifs à DJA numérique. Le Comité, dans le rapport de sa trente-cinquième session (ALINORM 03/12A, avril 2003, article 44) a effectivement reconnu que des exceptions peuvent être faites au principe selon lequel tous les additifs à DJA numérique doivent recevoir une concentration maximale. La possibilité d'utiliser les additifs à DJA numérique conformément aux BPF devrait être maintenue dans certaines circonstances: notamment l'ELC déplore que **le projet de document ne mentionne pas clairement la possibilité d'utiliser conformément aux bonnes pratiques de fabrication les additifs à DJA numérique qu'il est peu probable de dépasser, par ex., les additifs à DJA numérique élevée; ou les additifs utilisés dans les édulcorants de table (catégorie alimentaire 11.6).**

Nous déduisons de la discussion au sein du groupe de travail de la session du Comité de 2005 qu'il ne convient pas d'inclure cette déclaration au paragraphe 3.3 de l'avant-projet de révision du préambule. Nous sommes d'avis qu'une référence à ce principe pourrait néanmoins être mentionnée:

- Soit au paragraphe 7.2 "Révision" – 5^{ème} point – 1^{er} alinéa, comme suit:

« Pour les additifs à DJA numérique, une concentration numérique maximale pour chaque utilisation spécifiée. Dans certaines circonstances, et notamment pour les additifs à DJA numérique qu'il est peu probable de dépasser, la concentration maximale peut s'aligner sur les BPF ».

Sinon, la déclaration pourrait apparaître en note de bas de page de cet alinéa.

- Soit en note de bas de page à la case du diagramme « Discussion sur les conditions d'utilisation dans des catégories alimentaires spécifiques » du diagramme. Il convient de tenir compte du fait que le projet de diagramme précédent (CX/FAC 05/37/7 –Annexe II) contenait la note de bas de page suivante: *“Les inscriptions dans les tableaux 1 et 2 de la Norme relatifs aux additifs alimentaires à DJA numérique sont généralement définies par des concentrations numériques maximales, toutefois, le Comité peut le cas échéant, choisir les concentrations des BPF »*, qui a été omise dans le nouveau diagramme proposé.

IFU

Notre Fédération, qui représente l'industrie mondiale des jus de fruits, aimerait faire part de ses commentaires sur le document précité en tenant compte de l'établissement d'une nouvelle norme Codex pour les jus de fruits et les nectars.

Nous souhaiterions proposer les modifications suivantes (en italique):

1.2 Aliments dans lesquels des additifs alimentaires peuvent être utilisés

Cette norme énonce les conditions dans lesquelles les additifs alimentaires peuvent être utilisés dans tous les aliments, que ceux-ci fassent ou non préalablement l'objet d'une norme Codex.

1.2.1 Rôle du Comité de produits

Les comités de produits du Codex, en tenant compte des conditions d'utilisation de cette norme, sont chargés d'évaluer et de justifier les besoins technologiques, aux fins de l'utilisation d'additifs dans les aliments relevant d'une norme de produits. Les dispositions relatives aux additifs alimentaires des normes de produits du Codex seront incluses dans cette norme et adoptées par le Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants.

1.2.2 Rôle du Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants

Le Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants est chargé de tous les aspects sanitaires liés à l'utilisation des additifs. Cela comprend la sécurité des additifs ainsi que leur niveau tolérable d'utilisation. L'information fournie par les comités de produits peut aussi être prise en considération par le Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants lors de l'examen des dispositions relatives aux additifs alimentaires, pour des aliments similaires ne faisant pas l'objet d'une norme. Lorsqu'un aliment ne relève pas d'un Comité de produits, il incombe au Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants d'évaluer les besoins technologiques.

Justification de l'amendement proposé:

Le texte en vigueur n'établit pas les compétences et les responsabilités des comités de produits d'une part, et du Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants d'autre part. Nous présumons que les principes suivants sont largement acceptés:

- Les comités de produits ont l'expertise nécessaire pour justifier le besoin technologique d'un additif pour un aliment relevant d'une norme y compris sa concentration maximale.
- Les dispositions relatives aux aliments relevant d'une norme et celles contenues dans la Norme générale Codex pour les additifs alimentaires doivent être compatibles, ce qui signifie aussi que le tableau 2 de la Norme générale Codex pour les aliments qu'il contient doit être identique aux dispositions relatives aux additifs dans les aliments relevant d'une norme.

5. Système de classification des aliments

- a) Le système de classification des aliments est hiérarchique, autrement dit, lorsque l'utilisation d'un additif est admise dans une catégorie générale, elle l'est dans toutes les sous-catégories, *sauf indication contraire*. De même, lorsque l'utilisation d'un additif est admise dans une sous-catégorie, elle l'est dans toutes les éventuelles sous-catégories ou produits individuels mentionnés dans une sous-catégorie. *Si ce règlement conduit à des incompatibilités avec la norme de produits, le comité de produits peut demander au Comité d'appliquer cette exception à la catégorie alimentaire correspondante.*

7.2 Révision

Les dispositions relatives aux additifs alimentaires de la présente norme peuvent être révisées par le Comité sur demande des comités du Codex, des membres du Codex ou de la Commission du Codex Alimentarius. L'information nécessaire à justifier l'amendement de la norme sera fournie par l'organe qui propose la révision. L'information soumise au Comité devra inclure, selon qu'il conviendra:

Suppression d'un additif:

- *Tous les arguments justifiant la suppression de l'additif*

Ajout d'un additif:

- Spécifications de l'additif alimentaire;
- Un résumé de l'évaluation des risques du JECFA concernant l'additif alimentaire;
-

Justification de l'amendement proposé:

Cette section ne prévoit que l'ajout d'additifs, mais ne tient pas compte de la suppression d'additifs. Par conséquent, nous proposons un nouveau paragraphe concernant la suppression d'un additif.

Le diagramme

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

a été remplacé par la dernière version du groupe de travail sur les principes généraux de la Norme générale (voir annexe), toutefois avec l'amendement suivant, à partir de la case

Consulter le comité de produits du Codex approprié pour avis sur le besoin technologique

Une ligne avec **Non pour cette catégorie alimentaire** doit être reliée à la case

Interrompre les travaux

Justification de l'amendement proposé:

Comme le comité de produits est habilité à décider de la justification technologique d'un nouvel additif (voir aussi 1.2), il doit aussi l'être pour refuser l'ajout d'un nouvel additif dans la catégorie alimentaire correspondante.

