

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 6 b) de l'ordre du jour

CX/FAC 06/38/11
Octobre 2005

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 CONCERNANT LES DISPOSITIONS SUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES RELATIVES AUX AGENTS DE GLAÇAGE POUR ALIMENTS

(préparé par le Canada avec l'aide de la Communauté européenne)

Introduction

1. À sa trente-septième session (2005), le Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants (CCFAC) a entériné la recommandation de son Groupe de travail spécial sur la Norme générale du Codex pour les additifs alimentaires concernant la préparation d'un document de travail dans lequel seraient proposées des options permettant de traiter, de manière régulière et cohérente, les dispositions sur les additifs alimentaires relatives aux agents de glaçage pour aliments (ALINORM 05/28/12, par. 67, deuxième alinéa). Le Comité a accepté la proposition du Canada de se charger de la rédaction de ce document, avec l'aide de la Communauté européenne¹. Pour la préparation du présent projet de document, le Canada a pris la liberté d'en étendre le champ d'application, au-delà des seuls « agents de glaçage », à toutes les préparations alimentaires appliquées en surface, y compris les agents d'enrobage, les encres de marquage et les décorations, illustrées aux paragraphes 2 et 3 ci-après et auxquelles sont attachés les mêmes problèmes qu'aux agents de glaçage.

Généralités

2. Actuellement, la Norme générale et ses documents de travail contiennent de nombreuses dispositions (à différentes étapes de la procédure) concernant les limites maximales d'emploi des additifs alimentaires accompagnées des notes 3, 4 ou 16. La note 3 s'applique aux additifs utilisés pour le traitement de surface, la note 4 limite l'utilisation d'un additif à des fins de décoration, d'estampillage ou de marquage du produit, et la note 16 informe le lecteur que l'additif alimentaire en question est employé comme agent de glaçage, d'enrobage ou de décoration de fruits, légumes, viande ou poisson. D'autres notes renvoient à des applications comme agents d'enrobage ou de glaçage (par exemple la note 41, « Utilisation dans les chapelures ou les enrobages à frire uniquement » et la note 53, « Pour utilisation comme agent d'enrobage uniquement »).

¹ Les États-Unis étant le pays chargé de la conduite des travaux d'élaboration de la Norme générale pour les additifs alimentaires, ses représentants ont été invités à formuler des observations concernant la faisabilité des options illustrées plus loin dans le présent document. Une grande reconnaissance leur est adressée pour l'assistance fournie à cet égard.

3. Le Système de classification des aliments de la Norme générale vise actuellement certains agents de glaçage et d'enrobage commercialisés en tant que tels. Par exemple, la catégorie 04.1.2.8 (Préparations à base de fruits, y compris les pulpes, les purées, les nappages à base de fruits et le lait de coco) couvre également les glaçages à base de fruits. La catégorie 05.4 (Décorations (par exemple, pour boulangerie fine), nappages (autres que ceux à base de fruits) et sauces sucrées) comprend les glaçages sucrés (autres que ceux à base de fruits) susceptibles d'être utilisés pour produits de confiserie, de boulangerie fine, viande ou poisson. La catégorie 06.6 (Pâtes à frire (par exemple, pour panure et enrobage de poisson ou volaille à frire)) comprend les mélanges à base de céréales à utiliser pour la panure ou l'enrobage de volaille et de poisson. La catégorie 12.6.2 (Sauces non émulsionnées) comprend des produits tels que la sauce barbecue, susceptibles d'être utilisés pour le glaçage de poisson ou de viande. Ces glaçages, nappages, sauces ou pâtes à frire sont des produits alimentaires susceptibles d'être vendus au consommateur en tant que tels et utilisés pour la préparation de certains aliments chez soi (par exemple, pour préparer du jambon glacé ou du poisson pané).

4. Toutefois, il existe également des produits alimentaires commercialisés qui contiennent un agent de glaçage ou d'enrobage faisant partie intégrante de l'aliment même (par exemple, dinde glacée au miel en tranches, jambon glacé, filets de poisson enrobés de pâte à frire congelés, darnes de saumon glacées de sauce teriyaki congelées), ou bien entrant dans la composition d'un mélange d'additifs alimentaires aux fonctions techniques spécifiques (par exemple, enrobages de cire couvrant certains fruits et légumes crus, encres de marquage pour l'estampillage des coquilles d'œuf ou des carcasses de viande, ou colorants décoratifs pour les coquilles d'œufs durs). Les enrobages peuvent être éliminés ou non avant la consommation. Dans le cas des estampillages ou des décorations de coquilles d'œuf, toutefois, il est probable que les additifs utilisés dans l'encre ou pour la décoration seront éliminés et donc non ingérés, du fait de l'épluchage (coquilles d'œuf) ou du parage (carcasses de viande) des produits. Dans ces deux cas, les résidus des additifs en question étant négligeables ou inexistant, l'ingestion est donc minime ou nulle.

5. Le Système de classification étant construit compte tenu des similitudes entre les divers types d'aliments et la manière dont ils sont consommés, les agents de glaçage ou d'enrobage qui font partie intégrante de l'aliment commercialisé et sont consommés en tant que tels, rentrent dans la catégorie comprenant l'aliment auquel ils ont été appliqués. Une note pertinente est ajoutée pour indiquer que l'additif est contenu dans un glaçage ou un enrobage qui est ensuite appliqué à un aliment (par exemple, viande, œufs, poisson, fruits, légumes). Ces notes sont donc un important élément intégrant des tableaux de la Norme générale, et il est nécessaire d'en tenir compte pour une interprétation correcte des dispositions applicables.

6. Malgré l'ajout de notes signalant l'utilisation externe d'additifs alimentaires comme agents de glaçage, d'enrobage ou de décoration, ou dans les encres de marquage, sur les fruits, les légumes, les œufs, la viande ou le poisson, l'utilisateur de la Norme générale peut être induit en erreur. D'autre part, du fait de l'élargissement de l'utilisation connue d'un additif alimentaire d'une catégorie générale d'aliments à ses sous-catégories, conformément aux procédures établies pour l'élaboration de la Norme générale (voir, par exemple, le document CX/FAC 97/7), certaines dispositions relatives à l'emploi d'un additif dans un traitement de surface, un glaçage ou un enrobage dans une catégorie d'aliments donnée peuvent ne pas être intentionnelles.

7. Compte tenu de ce qui précède, le Canada a préparé cette première version provisoire du document de travail, qui est distribuée pour observations. On trouvera ci-après plusieurs options, pour examen par le CCFAC à sa trente-huitième session, visant à assurer une ligne de conduite plus transparente pour l'inscription des additifs utilisés comme agents de glaçage, d'enrobage, de marquage et de décoration de surface.

Options proposées

Option n° 1

8. Aucun changement n'est apporté au Système de classification actuel. L'organisation actuelle des dispositions relatives aux additifs alimentaires serait maintenue.

Option n° 2

9. Une nouvelle catégorie d'aliments comprenant les glaçages, les enrobages, les décorations ou les encres de marquage est ajoutée au Système de classification. Elle serait essentiellement réservée aux préparations « de type non alimentaire »² constituées principalement d'additifs alimentaires.

Cette nouvelle catégorie 17.0, intitulée « Préparations alimentaires appliquées en surface », pourrait être subdivisée comme suit:

- 17.1 Glaçages et enrobages (par exemple, pour fruits et légumes)
- 17.2 Encres de marquage (par exemple, pour carcasses de viande et coquilles d'œuf)
- 17.3 Décorations (par exemple, pour coquilles d'œuf).

10. Le descripteur proposé pour la catégorie 17.0 est le suivant:

« Inclut les glaçages, enrobages, enduits divers, composés, préparations ou substances simples, y compris les encres de marquage, d'estampillage ou de décoration, appliqués à différents aliments, tels que fruits, légumes, viande et poisson. Ces préparations sont utilisées pour protéger ou identifier un aliment, ou pour décorer une partie d'un aliment qui n'est pas destinée à la consommation (par exemple, la coquille d'un œuf). Elles peuvent être composées de divers additifs alimentaires tels que cires, émulsifiants, colorants, agents de texture, produits agglutinants et autres, et d'ingrédients alimentaires (c'est-à-dire, enduits comestibles de surface appliqués à divers aliments). Sont exclues les préparations de surface vendues en tant qu'aliments proprement dits ou faisant partie intégrante d'un aliment commercialisé et contribuant à ses caractéristiques organoleptiques ou autres propriétés (par exemple, le jambon glacé). Ces préparations – glaçages, décorations ou sauces – « de type alimentaire » sont classées dans les catégories 1 à 16. »

11. Les descripteurs proposés pour les sous-catégories sont les suivants:

- 17.1 Glaçages et enrobages: Formulations consistant en divers additifs et ingrédients alimentaires appliqués à la surface d'un aliment à des fins de protection (par exemple, enrobages à base de cire pour fruits et légumes). Sont exclues les

² L'expression glaçages et enrobages « de type alimentaire » est utilisée dans le présent document pour indiquer les glaçages et enrobages contenant des ingrédients et des additifs alimentaires (par exemple, glaçages au sirop d'érable pour jambons, glaçages sucrés à base de citron pour produits de boulangerie, sauces aromatisées et marinades, décorations pour gâteaux à base de sucre) qui sont appliqués à la surface externe d'un aliment pour en exalter la saveur, l'arôme et l'aspect. L'expression glaçages et enrobages « de type non alimentaire » est employée pour indiquer les substances utilisées à des fins de protection (par exemple, enrobages de cire pour fruits et légumes), d'identification (par exemple, encres de marquage pour viande et coquilles d'œuf) et de décoration (par exemple, coquilles d'œuf dur colorées). Ces substances ne modifient pas les caractéristiques organoleptiques de l'aliment auquel elles sont appliquées. Il convient toutefois de reconnaître qu'en dépit de la distinction faite, qu'elles soient de type alimentaire ou non alimentaire, les préparations de surface peuvent être considérées comme des « aliments » au sens le plus large du terme.

formulations appliquées pour en exalter les caractéristiques organoleptiques ou autres propriétés (par exemple, glaçages pour viande, lorsque la viande glacée peut être vendue au consommateur en tant que telle pour la préparation d'aliments comme les jambons glacés ou les filets de poisson panés congelés).

- 17.2 Encres de marquage: Formulations contenant des colorants utilisés pour estampiller ou marquer des produits alimentaires à des fins d'identification (par exemple, pour le classement des carcasses de viande ou des coquilles d'œuf).
- 17.3 Décorations: Formulations appliquées aux aliments pour des raisons esthétiques, mais qui ne sont pas destinées à être consommées (par exemple, teintures pour coquilles d'œufs durs).

12. Divers glaçages, enrobages, pâtes à frire et autres décorations « de type alimentaire » susceptibles d'être vendus, mais pas nécessairement, en tant qu'aliments à part entière, et qui sont utilisés pour édulcorer, enrober de pâte à frire, paner ou assaisonner l'aliment auquel ils sont appliqués, rentreraient dans les catégories existantes du Système de classification. La catégorie applicable est déterminée par les aliments sur lesquels la préparation de surface en question est enduite. Des exemples de glaçages de ce type sont notamment les sauces barbecue ou teriyaki destinées à être appliquées (ou qui sont appliquées) sur la viande; les glaçages de sirop d'érable ou de miel destinés à être appliqués (ou qui sont appliqués) sur les jambons ou les dindes, et les chapelures ou les pâtes à frire destinées à être appliquées (ou qui sont appliquées) sur la volaille ou le poisson.

13. Il convient de noter que si cette option devait être choisie, le titre de la catégorie 16.0 devrait alors être modifié pour y inclure la nouvelle catégorie 17.0 comme suit:

16.0 Aliments composites – aliments n'entrant pas dans les catégories 01 à 15 et 17.

Option n° 3

14. Une nouvelle sous-catégorie 12.11 intitulée « Préparations alimentaires appliquées en surface » serait ajoutée à la catégorie 12.0 pour couvrir les enrobages ou glaçages « de type non alimentaire », y compris les encres de marquage et de décoration. La catégorie 12.0 (Sels, épices, potages, sauces, salades, produits protéinés (y compris les produits aux protéines de soja) et produits à base de soja fermenté) comprend déjà certains aliments proches des glaçages de type alimentaire (par exemple, condiments, assaisonnements, sauces). D'autres sous-catégories seraient ajoutées:

12.11.1Glaçages et enrobages (par exemple, pour fruits et légumes)

12.11.2Encres de marquage (par exemple, pour carcasses de viande et coquilles d'œuf)

12.11.3Décorations (par exemple, pour coquilles d'œuf)

15. Le descripteur proposé pour la catégorie 17.0 au titre de l'option n° 2 s'applique également à la catégorie 12.11 proposée dans le cadre de l'option n° 3, sauf pour la dernière phrase qui serait ainsi libellée: « Ces préparations - glaçages, décorations ou sauces – « de type alimentaire » sont classées dans d'autres catégories d'aliments de la Norme générale ». De même, les descripteurs des sous-catégories proposées au titre de l'option n° 2 s'appliqueraient à ceux de l'option n° 3. Ainsi, pour récapituler, la principale différence entre les options n° 2 et n° 3 est que l'option n° 2 prévoit l'ajout d'une nouvelle catégorie principale (17.0) au Système de classification, tandis que l'option n° 3 propose l'addition de cette même information en tant que sous-catégorie (12.11) dans le cadre de l'actuelle catégorie 12.0.

Option n° 4

16. De nouvelles sous-catégories d'aliments couvrant les glaçages et enrobages de type « alimentaire » et « non alimentaire » seraient introduites dans le cadre des catégories d'aliments existantes. Par exemple, dans le cadre de la catégorie 08.0 (Viande et produits carnés, volaille et gibier compris), on ajouterait aux catégories 08.2 (Viande, volaille et gibier compris, transformée, en pièces entières ou en morceaux) et 08.3 (Viande, volaille et gibier compris, coupée fine ou hachée, transformée) les sous-catégories couvrant les préparations de surface correspondantes, comme suit:

- 08.2.4 Glaçages, enrobages et encres de marquage pour viande, volaille et gibier compris, transformée, en pièces entières ou en morceaux
 - 08.2.4.1 Glaçages et enrobages pour viande, volaille et gibier compris, transformée, en pièces entières ou en morceaux
 - 08.2.4.2 Encres de marquage pour viande, volaille et gibier compris, transformée, en pièces entières ou en morceaux
- 08.3.4 Glaçages, enrobages et encres de marquage pour viande, volaille et gibier compris, coupée fine ou hachée, transformée
 - 08.3.4.1 Glaçages et enrobages pour viande, volaille et gibier compris, coupée fine ou hachée, transformée
 - 08.3.4.2 Encres de marquage pour viande, volaille et gibier compris, coupée fine ou hachée, transformée.

D'une manière analogue, de nouvelles sous-catégories pourraient être introduites dans le cadre d'autres catégories d'aliments de la Norme générale (par exemple, produits de la pêche, œufs entiers). De nouvelles contributions du CCFAC pourraient permettre de définir ces sous-catégories.

Option n° 5

17. Les composants des encres pour le marquage des viandes et des œufs, et des préparations pour la décoration des œufs (coquilles), sont éliminés de la Norme générale dans la mesure où ils ne correspondent pas à la définition des additifs alimentaires donnée par le Codex et ne laissent que des résidus minimes, voire nuls, dans les aliments consommés.

Débat / Analyse des options**Option n° 1**

18. Le Système actuel de classification des aliments s'applique déjà à certains agents de glaçage et d'enrobage dans le cadre des catégories d'aliments existantes. Lorsque le glaçage, l'enrobage ou l'encre de marquage fait partie intégrante de l'aliment, il est considéré avec le produit correspondant afin d'assurer une juste prise en compte de l'ingestion de l'additif utilisé dans le glaçage externe et de celui contenu dans l'aliment proprement dit. Il convient de noter qu'il n'est pas tenu compte de cette ingestion si la couche extérieure est éliminée (par exemple, la coquille de l'œuf dur).

19. Cette option ne nécessiterait aucune modification du Système de classification ou de la Norme générale, et maintiendrait au minimum le nombre des notes. Toute disposition actuelle de la Norme générale paraissant erronée quant à la nécessité technique d'un additif pour un traitement de surface, un glaçage ou un enrobage appliqué à un aliment, et quant au fait que l'aliment en question est effectivement glacé ou enrobé, pourrait bien entendu être examinée par le CCFAC.

20. À première vue, l'adoption de cette option pourrait continuer de favoriser une mauvaise interprétation des dispositions de la Norme générale. Utiliser un additif alimentaire sur un aliment et l'employer dans la formulation d'un produit alimentaire, ne revient pas au même. Il est possible que certaines parties de la surface d'un aliment ne soient pas nécessairement ingérées ou qu'elles perdent leurs constituants sous l'action du temps ou pour des raisons techniques (par exemple, du fait de la volatilité des composantes de la formulation, du lavage, de l'épluchage, de traitements thermiques). Inscrire des dispositions relatives aux additifs alimentaires utilisés dans les glaçages, les enrobages ou les encres de marquage dans la catégorie d'un aliment donné (par exemple, viande ou poisson) plutôt que dans une catégorie relative aux préparations de surface, peut donner à penser que l'additif peut être utilisé dans cet aliment même, surtout si les notes ne sont pas consultées comme il se doit. Par ailleurs, un tel mode de présentation risque de surestimer l'ingestion d'un additif alimentaire donné, surtout si certaines parties de la surface ne sont pas consommées.

Option n° 2

21. La différence entre les produits compris dans la catégorie 17.0 proposée (Préparations alimentaires appliquées en surface) et ceux qui sont déjà inclus dans d'autres catégories d'aliments, est que les produits qui appartiennent à cette nouvelle catégorie ne sont pas consommés en tant que tels. Il s'agit au contraire d'enduits comestibles appliqués à la surface de différents aliments (par exemple, fruits et légumes, viande, poisson, œufs) à des fins techniques (par exemple, protection, décoration, marquage) plutôt que pour en exalter les caractéristiques organoleptiques ou d'autres propriétés. Ces agents d'enrobage ou de glaçage ne sont pas nécessairement commercialisés en tant que tels, mais sont généralement fabriqués pour une utilisation future au stade de la transformation des aliments.

22. Il est possible que la nécessité de prévoir des notes demeure car, bien que l'ajout d'une catégorie distincte puisse permettre de réserver aux préparations alimentaires appliquées en surface une place à part dans la Norme générale, le Comité souhaitera peut-être établir des limites pour les additifs utilisés dans ces préparations au niveau du produit alimentaire final sur lequel celles-ci sont appliquées. D'autre part, s'il n'y a pas ingestion (comme cela est probable dans le cas des encres utilisées pour marquer la viande ou les œufs), l'établissement d'une limite au niveau du produit final serait alors superflu et aucune note ne serait plus nécessaire.

23. Cette option prévoirait le déplacement des glaçages et des enrobages « de type non alimentaire » inclus dans les catégories actuelles (par exemple, 10.1 Œufs frais) à la sous-catégorie correspondante de la nouvelle catégorie 17.0, ou bien la suppression de certaines catégories existantes (par exemple 04.1.1.2 Fruits frais traités en surface, 04.2.1.2 Légumes frais traités en surface) qui rentreraient désormais dans la nouvelle sous-catégorie 17.1. Ces changements rendraient nécessaire une révision des dispositions adoptées et en projet dans les catégories applicables d'aliments de la Norme générale. Il faudrait également rectifier les descripteurs des catégories correspondantes figurant actuellement dans le Système de classification. Ces révisions ralentiraient probablement le processus d'élaboration de la Norme générale, car le CCFAC devrait alors procéder à une nouvelle évaluation de dispositions sur lesquelles des décisions ont déjà été prises.

24. Toutes les préparations de surface « de type alimentaire », qu'elles soient commercialisées comme partie intégrante de l'aliment sur lequel elles sont appliquées, ou en tant qu'aliments proprement dits, seraient couvertes par les catégories actuelles applicables, avec l'ajout de notes si nécessaire.

25. Il convient de noter que certaines normes de produits du Codex autorisent l'utilisation d'additifs aussi bien dans l'aliment que dans son enrobage (par exemple, CX/STAN 166-1989, Rev.1-1995, Norme du Codex pour les bâtonnets, les portions et les filets de poisson surgelés - panés ou enrobés de pâte à frire). Au regard de l'option n° 2, cela compliquerait l'interprétation de la norme Codex de produit dans le cadre de la Norme générale, car l'utilisateur pourrait ne pas savoir que les additifs employés dans un produit faisant l'objet d'une norme sont classés dans la Norme générale dans deux catégories d'aliments différentes. Actuellement, les additifs dont l'utilisation est limitée aux enrobages de panure ou de pâte à frire relèvent de la catégorie 09.2.2, avec la note correspondante.

Option n° 3

26. Cette option étant proche de l'option n° 2, l'analyse ci-dessus lui est applicable. La seule différence est que cette option prévoit la création d'une nouvelle sous-catégorie 12.11 au sein de la catégorie actuelle 12.0, au lieu de l'établissement d'une nouvelle catégorie 17.0. Conformément à cette option, la sous-catégorie 12.11 ne s'appliquerait qu'aux préparations de surface « de type non alimentaire », tout comme la catégorie 17.0 prévue dans l'option n° 2.

Option n° 4

27. L'option n° 4 prévoit l'introduction de nouvelles sous-catégories pour les glaçages, enrobages, décorations ou encres de marquage, au sein du Système de classification actuel. Tous les glaçages, qu'ils soient de type « alimentaire » (vendus en tant que tels ou comme partie intégrante de l'aliment) ou « non alimentaire », seraient inclus dans les sous-catégories correspondantes, existantes ou nouvelles, du Système de classification. Si cette option devait être choisie, le CCFAC devrait alors indiquer quelles sont les catégories d'aliments concernées et proposer de nouvelles sous-catégories et les descripteurs correspondants.

28. L'inconvénient de cette option est qu'au sein d'une même catégorie d'aliments, il y aurait plusieurs sous-catégories distinctes couvrant l'aliment en question (par exemple, les jambons dans la sous-catégorie 08.2.2), les glaçages « de type alimentaire » (par exemple, les glaçages sucrés pour jambons (vendus en tant que tels ou comme composant d'un jambon glacé) dans la sous-catégorie 08.2.4.1) et les glaçages « de type non alimentaire » (par exemple, les préparations pour le marquage de la viande ou pour la décoration dans la sous-catégorie 08.2.4.2). Cela donnerait ainsi lieu à une inégalité systématique dans le classement des aliments au sein du Système de classification (par exemple, les jambons seraient ainsi classés dans trois catégories différentes), ce qui ajouterait à la confusion au moment de l'interprétation de la Norme générale.

29. Cette option demanderait des changements importants et de grande ampleur au niveau du Système de classification et de la Norme générale (dispositions en projet et déjà adoptées), ce qui en retarderait l'élaboration.

30. Il est difficile de prévoir si l'application de l'une des options n° 2, 3 ou 4 proposées permettra de réduire le nombre des notes. Même si l'introduction de catégories distinctes pour les préparations alimentaires de surface permettrait de classer spécifiquement ces dernières dans la même catégorie générale que l'aliment sur lequel elles sont appliquées, le CCFAC souhaitera peut-être établir des limites pour les additifs utilisés dans ces préparations au niveau du produit alimentaire final sur lequel celles-ci sont appliquées. L'effet recherché, c'est-à-dire celui de réduire le recours aux notes dans la Norme générale, pourrait donc ne pas être obtenu.

Option n° 5

31. Cette option devrait permettre de réduire tant le nombre des dispositions que celui des notes dans la Norme générale, surtout pour ce qui concerne les colorants. Les composants des encres de marquage de la viande et des œufs et des préparations pour la décoration des coquilles d'œuf, ne remplissent pas une fonction technique, mais sont utilisés pour l'identification, le datage, la traçabilité ou la décoration extérieure de l'aliment. Comme les résidus de ces composants sont minimes, voire nuls, au niveau de l'aliment en question, il n'y a pratiquement aucune ingestion et il n'est donc pas nécessaire que la norme en reconnaisse l'utilisation. Une déclaration de principes pourrait être ajoutée aux normes correspondantes comme quoi seuls les colorants et autres agents figurant dans la Norme générale pourront être utilisés dans les encres de marquage de la viande et des œufs et autres préparations du même type.

Faisabilité des options

32. Le Système de classification actuel ne s'applique pas de façon uniforme aux glaçages, enrobages, décorations ou encres de marquage, et aux additifs alimentaires utilisés dans ces préparations de surface. Ces produits sont utilisés pour des raisons diverses (caractéristiques organoleptiques, protection, décoration, identification) et sont commercialisés de manière différente (c'est-à-dire qu'ils peuvent être vendus tels quels ou bien comme partie de l'aliment à la surface duquel ils sont appliqués). Certains peuvent être ingérés (par exemple, les glaçages sucrés, certains enrobages de fruits et de légumes) tandis que d'autres ne le sont pas (par exemple, les encres de marquage de la viande et des œufs et les décorations pour coquilles d'œuf).

33. L'option n° 1 (aucun changement) est envisageable et est celle qui requiert le moins d'effort pour le Comité. Elle ne demanderait aucune modification au niveau du Système de classification ou de la Norme générale. Cette option est compatible avec les principes appliqués aux fins de l'élaboration de la Norme générale car elle permettrait de réduire le nombre des notes déjà existantes. Toutefois, elle n'évite pas les risques d'erreur d'interprétation des dispositions de la Norme générale si les notes ne sont pas consultées de façon appropriée.

34. Les options n° 2 ou 3 (création d'une nouvelle catégorie 17.0 « Préparations alimentaires appliquées en surface » ou bien ajout à la catégorie 12.0 d'une nouvelle sous-catégorie 12.11 « Préparations alimentaires appliquées en surface »), prévoyant l'une et l'autre de nouvelles sous-catégories « Glaçages et enrobages », « Décorations » et « Encres de marquage », sont elles aussi envisageables. Elles prévoient la création de nouvelles catégories ne faisant pas pendant à d'autres catégories applicables à l'aliment proprement dit. Des notes expliquant l'utilisation prévue des additifs présents dans l'aliment sur lequel le glaçage, l'enrobage, la décoration ou l'encre de marquage est appliqué, seront probablement nécessaires. Cela est en contraste avec la démarche actuellement suivie pour la Norme générale où l'emploi d'un additif dans la préparation de surface appliquée est indiqué par une note dans la catégorie relative à l'aliment à la surface duquel cette préparation est appliquée. Ces options exigeraient également la révision du Système de classification et, au niveau de la Norme générale, une nouvelle organisation des dispositions, en projet et déjà adoptées, concernant les additifs alimentaires.

35. Conformément aux options n° 2 et 3, les glaçages, enrobages, encres de marquage et décorations « de type alimentaire » rentreraient dans les 16 catégories d'aliments existantes, avec l'ajout de notes comme il convient. Il existe déjà des exemples de sous-catégories de ce type.

36. L'option n° 4 (insertion d'un certain nombre de sous-catégories dans le Système de classification) est celle qui requiert le plus d'efforts, car elle demande une révision de grande envergure du Système de classification et une révision importante des dispositions applicables, en projet et déjà adoptées, de la Norme générale pour les additifs alimentaires. De nouvelles sous-catégories seraient ajoutées aux catégories couvrant les aliments sur lesquels sont appliquées des préparations de surface, qu'elles soient de type « alimentaire » ou « non alimentaire ». Au titre de cette option, les additifs utilisés dans un même produit alimentaire peuvent être classés dans plusieurs catégories d'aliments, selon qu'une préparation de surface est appliquée ou non sur l'aliment en question, et que celle-ci est de type « alimentaire » ou « non alimentaire ». Cette option peut donc compliquer la communication d'information pour une disposition de la Norme générale, au lieu de la simplifier.

37. Les options n° 2, 3 et 4 exigeraient des degrés de révision divers du Système de classification et de la Norme générale. Une évaluation des efforts à mettre en œuvre au regard des avantages qu'en tireraient les utilisateurs de la Norme générale, serait donc utile. Les changements pourront être difficiles à apporter, tandis que les avantages pour les utilisateurs pourraient ne pas être significatifs.

38. L'option n° 5 est réalisable à condition que les États membres du CCFAC soient d'accord avec les prémisses sur lesquelles elle repose.

Synthèse, recommandation et effets futurs de l'adoption des différentes options

39. L'objet de la proposition est d'étudier de nouveaux mécanismes pour la prise en compte des glaçages, enrobages et autres préparations alimentaires appliquées en surface dans le Système de classification des aliments de la Norme générale.

40. Les glaçages, enrobages et encres de marquage, d'estampillage ou de décoration constituent des groupes hétérogènes de produits. Certains produits, notamment les agents de glaçage et d'enrobage, sont des aliments proprement dits, tandis que d'autres ne le sont pas. Certains peuvent être vendus directement au consommateur, et d'autres comme partie de l'aliment mis en vente. Les préparations de surface de ce dernier type peuvent être soit consommées avec l'aliment, soit éliminées avant sa consommation.

41. Le Système de classification prévoit actuellement, dans les catégories correspondantes, certains glaçages et enrobages pouvant être commercialisés en tant que tels. Dans le cas des préparations de surface faisant partie d'un aliment commercialisé, une note pertinente précise qu'un additif donné est utilisé dans un glaçage ou un enrobage qui est ensuite appliqué à l'aliment.

42. Toute modification du Système de classification devrait tendre à donner des indications plus précises concernant l'utilisation d'additifs alimentaires à la surface d'un aliment, plutôt que leur emploi dans la formulation d'un produit alimentaire. Les changements devraient élargir la portée du Système de classification et indiquer avec davantage de précision l'utilisation effective d'un additif alimentaire dans certaines applications de surface. Ils devraient également permettre de fournir au consommateur des informations plus précises et d'éviter certains risques d'erreur d'interprétation au moment du commerce international des produits alimentaires.

43. Plusieurs options sont proposées. Les options n° 2, 3, 4 et 5 comporteraient la révision, à des degrés divers, du Système de classification actuel. Les options n° 2 et 3 préconisent l'introduction d'une nouvelle catégorie pour tenir compte des dispositions sur les additifs alimentaires utilisés dans les produits de surface « de type non alimentaire » (par exemple, les glaçages pour fruits et légumes traités en surface, les coquilles d'œuf décorées (peintes) et les produits carnés (par exemple, les carcasses) et avicoles (par exemple, les coquilles d'œuf estampillés). Cette nouvelle catégorie pourrait être soit une catégorie principale proprement dite (option n° 2), soit une sous-catégorie au sein d'une catégorie déjà existante (option n° 3). Ces nouvelles catégories pourraient inclure d'autres sous-catégories.

44. Le Système de classification actuel couvre déjà les glaçages ou enrobages « de type alimentaire » (par exemple, sauces, aliments décoratifs tels que décorations pour gâteaux, ou marinades), comme il ressort de certaines catégories existantes (par exemple, 05.4 Décorations (par exemple, pour boulangerie fine), nappages (autres que ceux à base de fruits) et sauces sucrées), 06.6 Pâtes à frire (par exemple, pour chapelure ou enrobage de poisson ou volaille à frire)).

45. L'introduction de cette nouvelle catégorie entraînerait une modification des dispositions actuelles sur les additifs alimentaires des tableaux 1 et 2. Les dispositions renvoyant aux notes 3, 4, 16, 41 et 53 feraient l'objet d'un nouvel examen et celles s'appliquant à des produits de surface de type « non alimentaire » seraient transférées à la sous-catégorie correspondante dans la nouvelle catégorie « Préparations alimentaires appliquées en surface ». Les produits identifiés comme des préparations de surface de type « alimentaire » seraient maintenus dans la Norme générale.

46. L'option n° 4 prévoit l'ajout de nouvelles sous-catégories pour tous les types de préparations appliquées en surface. Ces sous-catégories seraient créées pour les aliments sur lesquels l'agent de glaçage est appliqué, quelle qu'en soit la nature (c'est-à-dire, de type « alimentaire » ou « non alimentaire »).

47. De ce fait, une révision des dispositions actuelles sur les additifs alimentaires de la Norme générale serait nécessaire. Les dispositions renvoyant aux notes 3, 4, 16, 41 et 53 feraient l'objet d'un nouvel examen et seraient attribuées à la sous-catégorie nouvelle correspondante. Comme indiqué plus haut, il est possible que l'utilisation d'un additif dans un même aliment apparaisse plusieurs fois, selon que l'aliment présente ou non une préparation de surface et en fonction du type de préparation appliquée.

48. Compte tenu de ce qui précède, le CCFAC pourra évaluer l'utilité des options proposées, notamment des options n° 2 ou 3 par rapport à l'option n° 1. Comme il ressort de l'analyse ci-dessus, l'option n° 4 comporterait des interventions encore plus lourdes que les options n° 2 ou 3. L'option n° 5 semble être une solution « chirurgicale » plus radicale et nécessite une décision prise d'un commun accord.

49. Chacune des options proposées doit faire l'objet d'une réflexion attentive quant à la nécessité d'un changement au niveau de la Norme générale actuelle, à son utilité, à sa faisabilité, aux efforts à déployer et aux avantages prévus. A priori, les options n° 2 ou 5, voire une combinaison des deux, semblent préférables. Toutefois, l'option recommandée devra être le résultat de l'évaluation des facteurs indiqués plus haut et d'une décision prise d'un commun accord.

50. Un document de projet provisoire, préparé dans l'hypothèse de l'adoption par le Comité de l'une des options n° 2, 3, 4 ou 5, figure à l'Annexe I au présent document de travail.

Document de projet

Proposition de nouveaux travaux concernant la révision du Système de classification des aliments de la Norme générale du Codex pour les additifs alimentaires, CAC/STAN 192-1995, Rev. 5(2004)-Annexe B

1. Objectifs et champ d'application de la norme

L'objectif de ces travaux est d'étudier la possibilité d'introduire une nouvelle catégorie, « Préparations alimentaires appliquées en surface », et les sous-catégories connexes, « Glaçages et enrobages », « Encres de marquage » et « Décorations », dans le Système de classification des aliments de la Norme générale du Codex pour les additifs alimentaires, CODEX STAN 192-1995, Rev. 5(2004)-Annexe B. La liste des différentes catégories d'aliments est un élément fondamental de la Norme générale. Les dispositions sur les additifs alimentaires sont établies en fonction de leur utilisation dans les diverses catégories d'aliments. Pour une interprétation correcte de la Norme, il est essentiel que les catégories d'aliments soient suffisamment spécifiques.

2. Pertinence et actualité

Les changements proposés contribueront dans une large mesure à améliorer la clarté, la transparence et la précision de la Norme générale. La présente proposition vise à introduire une nouvelle catégorie, pour combler une faille observée dans la liste actuelle des catégories d'aliments. La révision du Système de classification des aliments serait ainsi complétée.

Si la proposition de créer une nouvelle catégorie d'aliments devait être adoptée par le CCFAC à sa trente-huitième session, puis acceptée par la Commission du Codex Alimentarius en 2006 pour inscription parmi les nouveaux travaux à entreprendre, les activités de révision pourraient alors commencer pour ce qui concerne:

- les tableaux actuels de dispositions sur les additifs alimentaires de la Norme générale;
- le Système actuel de classification des aliments (y compris les descripteurs des catégories d'aliments).

La modification du Système de classification (y compris les descripteurs des catégories d'aliments) et des tableaux 1 et 2 de la Norme générale, nécessiterait probablement une période minimale de un à trois ans pour la distribution des documents, la réception des observations et l'accord final. Une estimation réaliste du temps nécessaire pour la révision complète serait donc d'au moins deux ans. La période utile pour l'adoption définitive des changements proposés ne devrait pas dépasser trois à quatre ans.

3. Principales questions à traiter

À la suite de la décision prise par le CCFAC à sa trente-septième session, de traiter les dispositions sur les additifs alimentaires relatives aux agents de glaçage pour aliments (ALINORM 05/28/12, par. 67, deuxième alinéa), la liste actuelle des catégories d'aliments pourrait être élargie et l'Annexe B de la Norme générale sera révisée. Les tableaux 1 et 2 de la Norme générale (CAC/STAN 192-1995, Rev. 5(2004)) seront donc modifiés pour tenir compte des changements proposés.

4. Évaluation au regard des *Critères régissant l'établissement des priorités des travaux*

La proposition contribuera à la réalisation des objectifs suivants:

- a) protection de la santé du consommateur contre les risques pour la santé et les pratiques frauduleuses; et
- b) diversification des législations nationales et réduction des obstacles au commerce international qui semblent ou pourraient en résulter.

Les modifications proposées devraient permettre d'améliorer la transparence du Système de classification et d'indiquer avec davantage de précision l'utilisation effective d'un additif alimentaire dans différentes applications de surface.

Des informations plus précises devraient également être ainsi fournies au consommateur, ce qui pourrait réduire les risques d'erreur d'interprétation au moment du commerce international des produits alimentaires.

5. Pertinence par rapport aux objectifs stratégiques du Codex

La présente proposition est compatible avec la vision stratégique telle qu'elle est énoncée dans le Cadre stratégique 2003-2007.

6. Informations sur la relation entre la proposition et les documents existants du Codex

La proposition est liée au contenu de la Norme générale. De ce fait, la modification proposée retentirait également sur les sections concernant les additifs alimentaires des normes Codex intéressant des produits.

7. Identification de tout besoin et la disponibilité d'avis scientifiques d'experts

La proposition ne devrait exiger aucun avis spécial de la part d'organes scientifiques d'experts.

8. Identification de tout besoin de contributions techniques à la norme en provenance d'organisations extérieures

La proposition est justifiée par des exigences technologiques et pratiques, aussi les comités du Codex s'occupant de produits ou des organisations professionnelles de l'industrie alimentaire pourront-ils être consultés pour une justification technologique et concernant les pratiques industrielles effectives.

9. Calendrier proposé pour la réalisation des nouveaux travaux, y compris la date de début, la date proposée pour l'adoption à l'étape 5, et la date proposée pour l'adoption par la Commission

Si la Commission devait approuver cette proposition en 2006, les travaux pourraient démarrer lors de la trente-neuvième session du CCFAC en 2007, l'année proposée pour l'adoption à l'étape 5 pourrait être 2008, avec adoption à l'étape 8 en 2009. La condition de validité de ce calendrier serait toutefois que le CCFAC reconnaisse l'utilité de ces nouveaux travaux et que la balance, après estimation des travaux mis en œuvre par rapport aux avantages escomptés, penche en faveur de ces derniers.