

COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS



Organisation des Nations
Unies pour l'alimentation
et l'agriculture



Organisation
mondiale de la Santé

Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Rome, Italie - Tél: (+39) 06 57051 - Fax: (+39) 06 5705 4593 - E-mail: codex@fao.org - www.codexalimentarius.org

Point 7 de l'ordre du jour

CX/PFV 12/26/7 Add.1
Octobre 2012

PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES
COMITÉ DU CODEX SUR LES FRUITS ET LÉGUMES TRAITÉS

Vingt-sixième session
Montego Bay, Jamaïque
15 - 19 octobre 2012

Observations au sujet des

**DISPOSITIONS SUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES POUR LES FRUITS ET LÉGUMES TRANSFORMÉS:
DISPOSITIONS COMPLÉMENTAIRES À INCLURE DANS CERTAINES NORMES ADOPTÉES ET EN COURS D'ÉLABORATION**

Observations présentées par:

le Brésil, l'Iran, le Costa Rica, les États-Unis

BRÉSIL

S'agissant de l'avant-projet de norme susmentionné, le Brésil aimerait féliciter l'UE et les États-Unis pour leurs efforts d'élaboration des recommandations au sujet des additifs alimentaires applicables à certaines normes pour les fruits et légumes traités. Le Brésil aimerait aussi présenter plusieurs observations.

Observations particulières

1. NOIX DE COCO DESSÉCHÉE:

ANTIOXYDANTS: Au Brésil, seul le SIN 330 (acide citrique) est utilisé, au niveau des BPF, tel que prescrit dans la norme CODEX STAN 177-1991. D'autres antioxydants indiqués dans le tableau 3 de la NGAA ne sont pas considérés comme étant technologiquement efficaces.

AGENTS DE CONSERVATION: En ce qui concerne les agents de conservation, seuls les sulfites sont utilisés. Plusieurs autres composés inscrits au tableau 3 de la NGAA sont considérés non efficaces sur le plan technologique. Par ailleurs, la disposition concernant l'usage des sulfites dans la catégorie d'aliments 04.1.2.2 - Fruits secs de la NGAA est la suivante:

Additif	SIN	Étape	Année	Niveau max	Remarques
SULFITES	220-225, 227, 228, 539	Adoptés	2006	1000 mg/kg	44, 135 & 218

Note 44 - En tant que SO₂ résiduel.

Note 135 -Sauf pour utilisation dans les abricots secs à 2000 mg/kg, les raisins secs blanchis à 1500 mg/kg, **la noix de coco desséchée à 200 mg/kg et la noix de coco dont l'huile a été partiellement extraite à 50 mg/kg.**

Note 218 - Seuls les sulfites peuvent être utilisés en tant que conservateurs et antioxydants dans les produits couverts par la norme pour la noix de coco desséchée (CODEX STAN 177-1991).

3. CERTAINS FRUITS EN CONSERVE

Le Brésil tient à préciser que la catégorie 04.2.2.3 mentionnée dans les recommandations du GT-e peut ne pas convenir entièrement à ces produits.

La description de cette catégorie limite son application aux produits préparés par traitement des légumes crus avec une solution saline, à l'exclusion des produits de soja fermenté, ce qui n'est pas considéré être le cas des fruits en conserve.

Nous considérons plus approprié de s'appuyer sur la catégorie 04.1.2.4 - Fruits en boîte ou en bocaux (pasteurisés): Produit en conserve dans lequel le fruit frais est nettoyé et mis en boîte ou en bocal avec du jus naturel ou du sirop de sucre (y compris les sirops à base d'édulcorant artificiel), stérilisés par la chaleur ou pasteurisés. Inclut les produits en sachets stérilisés. Exemples: salade de fruits en boîte et purée de pommes en bocal.

4. TOMATES EN CONSERVE

Les régulateurs d'acidité dont l'ajout dans le rapport du GT-e est recommandé figurent au tableau 3 de la NGAA.

Il faudrait insérer un renvoi général aux régulateurs d'acidité énumérés au tableau 3 de la Norme générale pour les additifs alimentaires dans la section 4, comme il est recommandé pour les affermissants, car l'utilisation de ces composés dans les aliments est conforme à cette norme.

COSTA RICA

Le Costa Rica apprécie l'occasion qui lui est donnée de présenter les observations suivantes:

En ce qui concerne le document CX/PFV 12/26/8, le Costa Rica appuie l'ajout des additifs et l'utilisation de catégories pour tous les types de produits.

Cependant, nous exhortons le Comité de continuer à travailler conformément à la demande du Comité du Codex sur les additifs alimentaires (CCFA), soit de ne pas inclure les listes d'additifs dans les normes de produits spécifiques, mais d'insérer des renvois à la Norme générale pour les additifs alimentaires.

IRAN

Nous pensons que l'utilisation des antioxydants et des agents de conservation est technologiquement justifiée dans la noix de coco desséchée. L'utilisation des additifs alimentaires appartenant aux catégories fonctionnelles des antioxydants et des agents de conservation est technologiquement justifiée. Dans le cas de la noix de coco desséchée, nous proposons uniquement l'utilisation des antioxydants selon les BPF et nous nous opposons à l'utilisation des benzoates comme agents de conservation, car ces additifs ne présentent aucun avantage dans la noix de coco desséchée; par contre, nous n'avons aucune objection à l'utilisation des tartrates.

Olives de table :

Les régulateurs d'acidité, les antioxydants, les affermissants, les exhausteurs de goût, les agents de conservation et les épaississants utilisés conformément aux tableaux 1 et 2 de la Norme générale du Codex sur les additifs alimentaires dans la catégorie d'aliments 04.2.2.3 ou énumérés au tableau 3 de la Norme générale pour les additifs alimentaires sont acceptables pour une utilisation dans les aliments en conformité avec cette norme. » Nous n'appuyons pas l'ajout d'agents de rétention de couleur aux olives de table.

Nous pensons qu'aucune justification technologique n'a été cernée pour l'utilisation des adipates, du diacétate de sodium, du sulfate d'aluminium ammonium et de l'alginate de propylène-glycol dans les olives de table. L'Iran désapprouve l'utilisation de l'aluminium dans cette catégorie et croit que d'autres additifs énumérés peuvent être utilisés comme substitut.

L'utilisation des régulateurs d'acidité est envisagée actuellement selon l'approche horizontale dans la NGAA, mais le bien-fondé de cette utilisation doit être finalisé dans la NGAA, et les membres du CCFA doivent le reconnaître avant qu'elle puisse être adoptée.

Avant que le CCFA puisse adopter le lactate de calcium comme agent raffermissant, cette application technologique devrait être ajoutée au SIN, accompagné d'une justification appropriée fournie par le CCPFV; le CCFA pourrait alors demander aux instances responsables de la NGAA de classer le lactate de calcium comme agent raffermissant dans le tableau 3 de la NGAA.

Nous désapprouvons l'utilisation de l'agent de rétention de couleur dans cette catégorie; nous estimons qu'elle trompe les consommateurs. Nous pensons qu'il existe une justification technologique pour l'alginate de sodium, les carraghénanes, la gomme de caroube, la gomme de guar et la gomme de xanthane comme agent épaississant dans cette catégorie également.

Tomates en conserve :

Nous approuvons l'utilisation des affermissants dans le tableau 3 de la NGAA pour cette catégorie d'aliment, car ces agents sont tous sans danger en général. Nous approuvons les dispositions actuelles relatives aux additifs alimentaires dans la norme; le GT-e a conclu que l'acide citrique, le citrate de sodium monosodique, le citrate trisodique, le citrate biacide de potassium, le citrate tripotassique, les citrates de calcium et le glucono-delta-lactone doivent être utilisés comme régulateurs d'acidité dans les tomates en conserve.

Nous n'approuvons pas l'utilisation de l'acide chlorhydrique (SIN 507) en tant que régulateur d'acidité dans cet aliment ni dans tous les produits énumérés qui sont mentionnés dans ce document. Nous approuvons l'utilisation du lactate de calcium, des citrates de calcium et des chlorures de calcium comme affermissants dans les tomates en conserve, et n'approuvons pas l'utilisation des autres affermissants mentionnés dans la catégorie 04.2.2.4. ou dans le tableau 3 de la NGAA.

Purées de tomate en conserve :

Nous approuvons l'utilisation des régulateurs d'acidité dans la section 4.1 et des affermissants énumérés dans le tableau 3 de la Norme générale pour les additifs alimentaires pour cette catégorie d'aliments également.

Fruits et légumes marinés :

Étant donné que les catégories d'aliments figurant à l'annexe du tableau 3 sont exclues des conditions générales du tableau 3, seuls les additifs alimentaires qui sont énumérés dans les tableaux 1 et 2 pour la catégorie d'aliments 04.2.2.7 peuvent être utilisés. Nous approuvons l'utilisation des régulateurs d'acidité figurant aux tableaux 1 et 2 ainsi que leurs LM. Veuillez noter que selon l'approche horizontale, la plupart des régulateurs d'acidité mentionnés dans le tableau 3 peuvent également être utilisés dans ce type d'aliment. Comme l'utilisation du polydiméthylsiloxane comme anti-moussant est nécessaire dans les fruits et légumes marinés, nous approuvons cette utilisation. Nous approuvons l'utilisation des antioxydants et des affermissants énumérés au tableau 3 de la NGAA dans ce groupe d'aliments. Nous désapprouvons l'utilisation de colorants dans ce type de produit, car elle induit les consommateurs en erreur. Nous approuvons l'utilisation des sorbates et des sulfites comme agents de conservation dans les fruits et légumes marinés. Nous désapprouvons l'utilisation des édulcorants intenses (acésulfame de potassium, aspartame et saccharines) dans les fruits et légumes marinés.

ÉTATS-UNIS

Les États-Unis se réjouissent de cette occasion de présenter leurs observations sur le rapport du groupe de travail électronique du CCPFV (GT-e) sur les additifs alimentaires (rapport intitulé « Dispositions relatives aux additifs alimentaires pour les fruits et légumes traités »), comme suit: Dispositions complémentaires à inclure dans certaines normes adoptées et en cours d'élaboration (CX/PFV 12/26/7).

Observations générales:

Les États-Unis saluent les travaux du GT-e du CCPFV sur les additifs alimentaires, qui était dirigé par l'Union européenne et coprésidé par les États-Unis. Ce rapport met en évidence le dilemme posé par le CCPFV, soit de réexaminer tous les additifs alimentaires énumérés dans la Norme générale Codex pour les additifs alimentaires (NGAA); CODEX STAN 192-1995) et de fournir une justification pour leur utilisation dans chacune des normes du CCPFV.

Observations particulières:

Pertinence du CCFA et / ou de la NGAA

Les États-Unis sont préoccupés par le fait que l'évaluation détaillée effectuée par le GT-e du CCPFV sur les additifs alimentaires pour chaque additif alimentaire dans les catégories fonctionnelles applicables, en vue de leur ajout éventuel dans les normes pertinentes, donne l'impression d'une remise en question de l'expertise du CCFA et de la pertinence de la NGAA. En outre, ces travaux exigent la mise en oeuvre d'importantes ressources du CCPFV qui seraient utilisées à meilleur escient si elles étaient consacrées à des questions non encore abordées par d'autres comités du Codex.

Faible participation des membres du CCPFV

Bien que la participation aux activités des groupes de travail du Codex soit ouverte à tous les membres, la très faible participation des membres du CCPFV à ce groupe de travail peut remettre en question la légitimité du rapport du groupe de travail. Malgré les 70 délégués de 26 pays membres, une organisation membre et les observateurs de trois organisations internationales on assisté à la vingt-cinquième session du CCPFV, moins de dix pays et organisations membres du CCPFV ont participé aux actes de cette session (en présentant des observations écrites). Il vaut la peine de signaler le décalage entre l'impétuosité des débats sur les additifs alimentaires au cours de la séance plénière du CCPFV et le faible niveau de participation aux activités du GT-e sur les additifs alimentaires. Ce manque de participation peut être interprété de plusieurs manières:

- La tâche confiée au GT-e était non pertinente ou était trop complexe.
- Plutôt que de réexaminer chaque additif alimentaire énuméré dans la NGAA, il faudrait recourir à une approche plus simple, comparable à celle décrite dans le Manuel de procédure du Codex (à savoir, référence générale à la NGAA) pour aborder les dispositions sur les additifs alimentaires dans les normes du CCPFV.
- Les membres du CCPFV ont la conviction que cette question est abordée adéquatement dans le Manuel de procédure du Codex.
- Le CCPFV n'est pas parvenu à communiquer l'importance de ces travaux pour ses membres.

Additifs alimentaires dans le processus à étapes lorsqu'« aucune utilité technologique n'a été cernée »

On peut lire dans le rapport du GT-e sur les additifs alimentaires que le groupe de travail n'a pas reçu d'observations sur certains additifs alimentaires dans le processus à l'étape, et donc qu'« aucune utilité technologique n'a pu être cernée. » Les États-Unis estiment que l'industrie pourrait utiliser ces additifs alimentaires et que l'on devrait solliciter d'autres observations sur leur utilité technologique. En outre, d'autres additifs alimentaires énumérés dans la NGAA ont été omis dans certaines normes, d'après les observations d'une délégation et/ou d'un groupe de l'industrie. Cette omission n'est peut-être pas justifiée et pourrait éventuellement occasionner d'importants coûts à l'industrie et pourrait nuire aux échanges commerciaux.

Exécution incomplète du mandat du GT-e

Le GT-e n'a pas exécuté la dernière partie de son mandat, tel qu'il est indiqué dans le texte ci-dessous tiré du rapport de la vingt-cinquième session du CCPFV (REP11/PFV, par. 108):

«Le Comité a demandé au groupe de travail de se pencher sur les dispositions relatives aux additifs alimentaires dans le cadre de la Norme générale, dans le but d'établir un renvoi général à la NGAA lorsque faire se peut et de fournir une justification compte tenu de la section 3 du préambule de la NGAA pour les exceptions au renvoi général si/quand l'ajout d'un tel renvoi ne convient pas. »

La mise en place d'une méthode pour la prise en charge de la section sur les additifs alimentaires dans les futures normes du CCPFV futurs n'a pas été abordée. Le GT-e a limité ses délibérations aux normes dans lesquelles des questions relatives aux additifs alimentaires devaient être résolues ainsi qu'à trois normes en cours de révision. Selon les indications, à moins que le CCPFV ne résolve entièrement cette problématique dans l'immédiat, la section des normes du CCPFV portant sur les additifs alimentaires continuera de susciter des débats stériles qui prolongent l'élaboration et l'adoption de ces normes.