



PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

COMITÉ DU CODEX SUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES

Cinquante-deuxième session

ÉTAT D'AVANCEMENT ET ANALYSE DU SYSTEME EN LIGNE DE LA NGAA CONCERNANT L'APPROCHE DE NE PAS CITER LES NORMES DE PRODUITS CORRESPONDANTES

Préparé par le Secrétariat du Codex

Historique

1. La 50^{ème} Session du Comité des additifs alimentaires (CCFA50)¹ a approuvé une approche révisée pour le listage des normes de produits correspondantes dans le tableau 3 de la NGAA comme suit²:

- Seules les normes de produits qui autorisent les additifs spécifiques du tableau 3 devraient être répertoriées dans la colonne 5 du tableau 3 de la NGAA. Les normes de produits qui soit autorisent tous les additifs du tableau 3 soit tous les additifs du tableau 3 d'une catégorie fonctionnelle particulière ne devraient pas être répertoriées dans la cinquième colonne du tableau 3.
- L'en-tête pour la colonne 5 du tableau 3 devrait être modifiée en « provision spécifique dans les normes de produits suivantes ».
- Une note de bas de page devrait être ajoutée à l'en-tête de la colonne 5 du tableau 3 qui lit: "Cette colonne répertorie uniquement les normes de produits qui autorisent des additifs spécifiques du tableau 3. Si une norme de produits autorise les additifs du tableau 3 sur une base générale ou basée sur la catégorie fonctionnelle, que l'information est contenue dans la section « Références aux normes de produits pour les additifs au tableau 3 de la NGAA ».
- La Colonne 5 du tableau 3 de la NGAA devrait être révisée pour retirer les normes de produits qui autorisent tous les additifs du tableau 3 ou tous les additifs du tableau 3 d'une catégorie fonctionnelle particulière.
- Lorsque les suggestions dans la proposition ci-dessous sont effectuées, un texte explicatif additionnel pour la nouvelle approche sera introduit directement en dessous du tableau 3 révisé.

2. CCFA50 est convenu en outre que l'implantation de l'approche révisée serait effectuée dès que les questions technologiques associées à la version en ligne de la NGAA seraient résolues.

3. CCFA51³ est convenu en outre d'une modification procédurière c'est-à-dire lorsque cela est technologiquement praticable, sous réserve que l'additif a un nom, un numéro et une catégorie fonctionnelle SIN, alors un avant-projet de dispositions au tableau 3 à l'étape 3 comprise serait inclus dans le Point 3(a) de l'ordre du jour du document QUESTIONS D'INTERET DÉCOULANT DE LA FAO ET DE L'OMS ET DE LA RÉUNION DU COMITÉ MIXTE FAO/OMS D'EXPERTS DES ADDITIFS ALIMENTAIRES (JECFA) lorsque le JECFA publie une DJA "non déterminée" et fournit des normes entières pour l'additif qui sera inclus. Cette modification autorisera l'accélération de l'approbation pour le tableau 3 des dispositions relatives aux additifs alimentaires.

4. Le CCFA51 a réexaminé cette question et est convenu d'ajourner l'implantation des décisions de CCFA50 et une décision sur le futur de la NGAA en ligne jusqu'au CCFA52 dans une tentative de trouver une solution autorisant le maintien à la fois du PDF et de la version en ligne consultable de la NGAA.

Analyse des problèmes

5. Actuellement, la NGAA est présentée dans le PDF et la NGAA en ligne (c'est-à-dire l'index) et les deux sont produits à partir de la base de données de la NGAA. Le CCFA a uniquement proposé des

¹ REP18/FA paras 41, 42, 60 and 61.

² CX/FA 18/50/6 Appendix V

³ REP19/FA paras 129-135

modifications à la NGAA dans la version PDF tandis que la façon dont ces changements peuvent être reflétés dans la version en ligne de la NGAA requiert un examen.

6. Si l'on prend l'acide acétique, glacial (SIN 260) comme exemple, actuellement le tableau 3 de la version PDF de la NGAA et la version en ligne sont présentés respectivement comme suit:

Version PDF:

No. de SIN	Additif	Catégories fonctionnelles	Année d'adoption	Acceptable y compris les aliments qui relèvent des normes de produits suivantes
260	Acide acétique, glacial	Régulateur de l'acidité, Conservateur	1999	CS 117-1981, CS 309R-2011, CS 70-1981, CS 94-1981, CS 119-1981, CS 291-2010, CS 302-2011, CS 319-2015, CS 249-2006

Version en ligne:

Dispositions du Tableau 3 de la NGAA	
<p>Acide acétique glacial est un additif alimentaire qui figure dans le Tableau 3, et en tant que tel, peut être utilisé dans les aliments ci-après, dans le respect des bonnes pratiques de fabrication (BPF), comme stipulé dans le Préambule de la NGAA Codex. Bien que ne figurant pas ci-dessous, Acide acétique glacial peut être utilisé dans le babeurre traité thermiquement de la catégorie 01.1.1. et les épices de la catégorie 12.2.1. Notez que les catégories d'aliments figurant dans l'Annexe du Tableau 3 ont été exclues en conséquence. Acide acétique est acceptable dans les aliments qui relèvent des normes de produits suivantes: CS 249-2006 CS 119-1981 CS 302-2011 CS 309R-2011 CS 319-2015 CS 291-2010 CS 70-1981 CS 117-1981 CS 94-1981</p>	
Numéro	Catégorie de denrées alimentaires
01.1.4	Boissons à base de lait liquide aromatisé
01.3	Lait concentré et produits similaires (nature)
01.4.3	Crème épaisse (nature)
01.4.4	Produits similaires à la crème

7. Conformément à la nouvelle approche CS 117-1981, CS309R-2011, CS 291-2010 et CS 319-2015 ne seront pas répertoriés plus longtemps dans la colonne intitulée "Acceptable comprenant les aliments conformément à la colonne de la norme de produits" puisque ces normes de produits contiennent une référence au Tableau 3 de la NGAA soit sur une base générale soit pour des catégories fonctionnelles spécifiques. Le tableau 3 de la version PDF de la NGAA pour l'acide acétique, glacial (SIN 260) sera présenté comme suit:

No. de SIN	Additif	Catégories fonctionnelles	Année d'adoption	Disposition spécifique dans les normes de produits suivantes ¹
260	Acide acétique, glacial	Régulateur de l'acidité, Conservateur	1999	CS 70-1981, CS 94-1981, CS 119-1981, CS 302-2011, CS 249-2006

8. En examinant les requêtes du CCFA pour la base de données en ligne de la NGAA, une étude de faisabilité a été effectuée par le Secrétariat du Codex en consultation avec la Division de la FAO Information Technology (CIO) afin d'essayer d'amender la version en ligne comme suit:

Dispositions du Tableau 3 de la NGAA

Acide acétique glacial est un additif alimentaire qui figure dans le **Tableau 3**, et en tant que tel, peut être utilisé dans les aliments ci-après, dans le respect des bonnes pratiques de fabrication (BPF), comme stipulé dans le Préambule de la NGAA Codex. Bien que ne figurant pas ci-dessous, Acide acétique glacial peut être utilisé dans le babeurre traité thermiquement de la catégorie 01.1.1. et les épices de la catégorie 12.2.1. Notez que les catégories d'aliments figurant dans l'**Annexe du Tableau 3** ont été exclues en conséquence. **Acide acétique** est acceptable dans les aliments qui relèvent des normes de produits suivantes: CS 249-2006 CS 302-2011 CS 119-1981 CS 94-1981 CS 70-1981. L'acide acétique glacial est un régulateur de l'acidité. Les régulateurs de l'acidité répertoriés dans le tableau 3 peuvent être utilisés dans tous les produits conformes aux normes CS 319-2015, CS 309R-2011, CS 291-2010, CS 117-1981.

Numéro	Catégorie de denrées alimentaires
01.1.4	Boissons à base de lait liquide aromatisé
01.3	Lait concentré et produits similaires (nature)
01.4.3	Crème épaisse (nature)
01.4.4	Produits similaires à la crème

Discussion avec FAO Information Technology Division (CIO)

9. Actuellement les données des additifs alimentaires sont entreposées localement dans la base de données de Microsoft Access. Les rapports de la base de données produisent les tableaux publiés dans le rapport dans un format PDF. Access fournit également des données de sorte que la NGAA puisse être publiée en ligne.

10. Le tableau 3 du rapport (Format PDF) sera modifié pour retirer les références à certaines normes ainsi que cela est décrit auparavant dans ce document. Les mêmes modifications sont requises pour la version web des additifs alimentaires sur le site web du Codex

11. CIO prévoit d'implanter les changements requis au rapport dans un format PDF le 28 février 2020 et les modifications en ligne brièvement après.

12. CIO travaillera par conséquent à la mise à jour de la base de données actuellement déployée et sur la nouvelle conception de l'interface web du CCFA en ligne afin d'aligner l'identité visuelle du site web global et d'améliorer la lisibilité et la fonction de recherche.

Recommandations

13. Le CCFA52 est invité à:
 - i. Noter les modifications planifiées dans le PDF et les versions en ligne de la NGAA et
 - ii. D'implanter la décision prise lors du CCFA51, (c'est-à-dire d'inclure un avant-projet de dispositions au tableau 3 à l'étape 3 dans le Point 3(a) de l'ordre du jour du document QUESTIONS D'INTERET DÉCOULANT DE LA FAO ET DE L'OMS ET DE LA RÉUNION DU COMITÉ MIXTE FAO/OMS D'EXPERTS DES ADDITIFS ALIMENTAIRES (JECFA) lorsque le JECFA publie une DJA "non déterminée" et fournit des normes entières pour l'additif."