

commission du codex alimentarius **F**



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

ORGANISATION
MONDIALE
DE LA SANTÉ



BUREAU CONJOINT: Viale delle Terme di Caracalla 00153 ROME Tél: +39 06 57051 www.codexalimentarius.net Email: codex@fao.org Facsimile: 39 06 5705 4593

CX 4/10

**CL 2010/02-FL
janvier 2010**

- AUX :** Services centraux de liaison avec le Codex
Organisations internationales intéressées
- DU :** Secrétariat de la Commission du Codex Alimentarius, Programme mixte FAO/OMS sur
les normes alimentaires, FAO, 00153 Rome (Italie)
- OBJET:** Harmonisation des titres des catégories des additifs alimentaires figurant dans la Norme
générale sur l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées
(CODEX STAN 1-1985) avec la liste des catégories fonctionnelles des directives
CAC/GL 36-1989

DATE LIMITE: 15 mars 2010

Généralités – Travaux de la trente-septième session du Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires (CCFL)¹ et de la trente-deuxième session de la Commission du Codex Alimentarius²

À sa trente et unième session, la Commission a adopté la révision des noms de catégorie et du système international de numérotation du Codex comprenant, dans la Section 2, une liste révisée des fonctions technologiques (voir annexe 1) différant de celles énumérées dans la Norme générale du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CODEX STAN 1-1985) (voir annexe 2).

Les deux textes avaient été précédemment harmonisés. À la trente-septième session du Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires, le Secrétariat a présenté un projet de modifications nécessaires pour harmoniser la liste de la Norme générale, à savoir:

- supprimer la catégorie "acides" (figurant dans la catégorie « régulateurs de l'acidité »)
- ajouter les nouvelles catégories suivantes: agent de blanchiment, agent de carbonatation, support, gaz d'emballage et séquestrant.

Demande adressée par la Commission à sa trente-deuxième session au Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires

Après en avoir débattu, la Commission est convenue, à sa trente-deuxième session, de demander au Comité sur l'étiquetage des denrées alimentaires de réviser la liste des noms des catégories figurant à la section 4 de la *Norme générale* en fonction de la liste révisée des catégories fonctionnelles de la section 2 des Directives pour harmoniser autant que possible les termes afin de répondre aux objectifs de la *Norme générale* et d'envisager la question de l'intelligibilité des termes s'appliquant aux catégories fonctionnelles/noms de catégories pour garantir que les consommateurs soient informés et que des pratiques commerciales loyales soient observées.

¹ ALINORM 09/32/22, par. 8 à 10

² ALINORM 09/32/REP, par. 99 à 101

Questions auxquelles le Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires doit apporter une réponse

Compte tenu de la demande de la Commission:

1) Faut-il supprimer la catégorie fonctionnelle « acides » de la liste du paragraphe 4.2.3.3 de la norme CODEX STAN 1-1985 (étant donné que les additifs de cette catégorie figureront maintenant parmi les régulateurs de l'acidité)?

2) Au paragraphe 4.2.3.3 de la norme CODEX STAN 1-1985, l'expression « noms de catégorie » est employée. Faut-il l'harmoniser avec l'expression « catégorie fonctionnelle » utilisée dans la norme CAC/GL 36-1989? Doit-on faire référence au Système international de numérotation (SIN) du Codex de sorte que le paragraphe soit libellé de la façon suivante:

« 4.2.3.3 En ce qui concerne les additifs alimentaires appartenant à diverses catégories et figurant dans les listes Codex d'additifs alimentaires dont l'emploi est autorisé dans les aliments, les ~~noms de catégorie~~ **catégories fonctionnelles** ci-après doivent figurer à côté du nom spécifique ou d'un numéro d'identification reconnu, **tel que celui donné par le Système international de numérotation du Codex (CAC/GL 36-1989)**, selon les exigences de la législation nationale. »

3) Que faut-il faire au regard des nouvelles catégories dans la norme CAC/GL 36-1989 (agent de blanchiment, agent de carbonatation, support, gaz d'emballage et séquestrant)? Doivent-elles figurer dans la liste du paragraphe 4.2.3.3 de la norme CODEX STAN 1-1985 et donc être l'objet d'un étiquetage?

4) Sachant que ces termes sont définis dans les directives CAC/GL 36-1989 (voir annexe 1), est-il nécessaire d'améliorer l'intelligibilité des termes figurant au paragraphe 4.2.3.3 pour garantir l'information des consommateurs et des pratiques commerciales loyales? Dans l'affirmative, comment faut-il procéder?

Les gouvernements et organisations internationales intéressées qui souhaitent présenter des réponses et des arguments aux questions ci-dessus sont invités à les adresser par écrit, de préférence par courrier électronique, à

l'Agent de liaison du Codex pour le Canada, Direction des aliments, Direction générale des produits de santé et des aliments, Santé Canada, 200 Tunney's Pasture Driveway, bureau 2395 (0702C1), Ottawa K1A 0L2, Canada, télécopie: +1 613 941 3537, courriel : codex_canada@hc-sc.gc.ca

avec copie au Secrétariat de la Commission du Codex Alimentarius, Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires, FAO, Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Rome, Italie (courriel: codex@fao.org, télécopie: +39 06 57054593) **avant le 15 mars 2010.**

Annexe 1

SECTION 2 – TABLEAU DES CATÉGORIES FONCTIONNELLES, DÉFINITIONS ET FONCTIONS TECHNOLOGIQUES (CAC/GL 36-1989)

CATÉGORIES FONCTIONNELLES	DÉFINITION	FONCTIONS TECHNOLOGIQUES
1. Régulateur de l'acidité	Additif alimentaire qui contrôle l'acidité ou l'alcalinité d'une denrée alimentaire	régulateur de l'acidité, acide, acidifiant, alcali, base, tampon, agent tampon, ajusteur de pH
2. Antiagglomérant	Additif alimentaire qui réduit la tendance que peuvent avoir les composantes d'une denrée alimentaire à adhérer les unes aux autres.	anti-agglomérant, agent antiadhésif, agent dessiccateur, poudre pour pulvérisation sèche
3. Antimoussant	Additif alimentaire qui empêche ou réduit la formation de mousse.	antimoussant
4. Antioxydant	Additif alimentaire qui prolonge la durée de conservation des aliments en les protégeant contre les altérations dues à l'oxydation.	antioxydant, antioxydant synergique, antibrunissant
5. Agent de Blanchiment	Additif alimentaire utilisé pour décolorer des denrées alimentaires (mais pas la farine). Les pigments ne sont pas des agents de blanchiment.	agent de blanchiment
6. Agent de charge	Additif alimentaire qui leste une denrée alimentaire sans en modifier sensiblement la valeur énergétique.	agent de charge, agent de remplissage
7. Agent de carbonatation	Additif alimentaire utilisé pour apporter du dioxyde de carbone à une denrée alimentaire	agent de carbonatation
8. Support	Additif alimentaire utilisé pour dissoudre, diluer, disperser ou modifier physiquement de toute autre façon un additif alimentaire ou un nutriment sans altérer sa fonction (et sans produire lui-même d'effet technologique) afin de faciliter sa manipulation, son application ou son utilisation de l'additif alimentaire ou du nutriment.	support, solvant de support, support de nutriment, diluant d'autres additifs alimentaires, agent d'encapsulation
9. Colorant	Additif alimentaire qui ajoute de la couleur à une denrée alimentaire ou rétablit sa couleur naturelle.	colorant, pigment décoratif, colorant de surface
10. Agent de rétention de la couleur	Additif alimentaire qui stabilise, retient ou intensifie la couleur d'une denrée alimentaire.	agent de rétention de la couleur, fixateur de la couleur, stabilisant de la couleur, adjuvant
11. Émulsifiant	Additif alimentaire qui permet d'obtenir ou de maintenir un mélange uniforme à partir de deux ou plusieurs phases	émulsifiant, plastifiant, agent de dispersion, agent de surface, inhibiteur de

CATÉGORIES FONCTIONNELLES	DÉFINITION	FONCTIONS TECHNOLOGIQUES
	immiscibles contenues dans un aliment.	cristallisation, agent d'ajustement de la densité (des essences aromatiques dans les boissons), agent de suspension, nébulisant
12. Sel émulsifiant	Additif alimentaire qui, lors de la fabrication d'aliments transformés, arrange les protéines de manière à empêcher la séparation des graisses.	sel émulsifiant, sel de fonte
13. Affermissant	Additif alimentaire qui rend ou garde les tissus des fruits ou des légumes fermes ou craquants, ou interagit avec des gélifiants de manière à produire ou à renforcer un gel.	affermissant
14. Exaltateur d'arôme	Additif alimentaire qui exalte le goût et/ou l'odeur naturels d'une denrée alimentaire.	exaltateur d'arôme, activateur d'arôme
15. Agent de traitement des farines	Additif alimentaire qui, ajouté à la farine ou à la pâte, en améliore la qualité boulangère ou la couleur.	agent de traitement des farines, agent de blanchiment de la farine, améliorant de la farine, agent de conditionnement des pâtes, agent de réhaussement des pâtes
16. Agent moussant	Additif alimentaire qui permet de former ou de maintenir une dispersion uniforme d'une phase gazeuse dans un aliment solide ou liquide.	agent moussant, agent fouettant, agent d'aération
17. Gélifiant	Additif alimentaire qui confère une certaine texture à l'aliment au moyen de la formation d'un gel.	gélifiant
18. Agent d'enrobage	Additif alimentaire qui, lorsqu'il est appliqué à la surface externe d'un aliment, lui confère un aspect brillant ou le recouvre d'un revêtement protecteur.	agent d'enrobage, agent de conditionnement hermétique, agent de finition superficielle, agent de polissage, filmogène
19. Humectant	Additif alimentaire qui empêche les aliments de se dessécher en combattant l'effet que peut avoir une atmosphère caractérisée par un faible degré d'humidité.	humectant, agent de rétention d'humidité, mouillant
20. Gaz de conditionnement	Additif alimentaire gazeux, qui est introduit dans un conteneur pendant, durant ou après son remplissage avec une denrée alimentaire avec l'intention de protéger l'aliment par exemple de l'oxydation ou de l'altération.	gaz de conditionnement
21. Conservateur	Additif alimentaire qui prolonge la durée de conservation des aliments en les protégeant contre les altérations dues	agent de conservation, agent de conservation antimicrobien, agent

CATÉGORIES FONCTIONNELLES	DÉFINITION	FONCTIONS TECHNOLOGIQUES
	aux micro-organismes.	antimycoses, agent de contrôle bactériologique, fongiostatique, agent antimoisissure et antifilant, antimicrobien synergique
22. Gaz propulseur	Additif alimentaire gazeux qui permet d'expulser un aliment contenu dans un récipient.	gaz propulseur
23. Agent levant	Additif alimentaire ou combinaison d'additifs alimentaires, qui dégage du gaz et, par-là même, augmente le volume d'une pâte.	agent levant
24. Séquestrant	Additif alimentaire limitant la disponibilité des cations.	séquestrant
25. Stabilisant	Additif alimentaire qui permet de maintenir une dispersion uniforme de deux ou plusieurs composantes dans un aliment.	stabilisant, stabilisateur de mousse, stabilisateur colloïdal, stabilisateur d'émulsion
26. Édulcorant	Additif alimentaire (autre qu'un sucre mono- ou disaccharide), qui confère un goût sucré à l'aliment.	édulcorant, édulcorant intense, édulcorant de charge
27. Épaississant	Additif alimentaire qui augmente la viscosité d'un aliment.	épaississant, raffermissant, liant, agent de texture

Annexe 2***Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CODEX STAN 1-1985)***

4.2.3.3 En ce qui concerne les additifs alimentaires appartenant à diverses catégories et figurant dans les listes Codex d'additifs alimentaires dont l'emploi est autorisé dans les aliments, les noms de catégorie ci-après doivent figurer à côté du nom spécifique ou d'un numéro d'identification reconnu, selon les exigences de la législation nationale.

- Régulateur de l'acidité
- Agent de traitement des farines
- Acides
- Exaltateur d'arôme
- Antiagglutinant
- Gélifiant
- Agent antimousse
- Agent de glaçage
- Antioxygène
- Agent humidifiant
- Agent de lest
- Agent de conservation
- Colorant
- Agent de propulsion
- Agent de rétention de la couleur
- Agent de levage
- Émulsifiant
- Stabilisant
- Sel émulsifiant
- Édulcorant
- Agent raffermissant
- Épaississant
- Agent moussant