



PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

COMITÉ DU CODEX SUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES

Cinquantième session

DOCUMENT DE DISCUSSION SUR L'UTILISATION DES TERMES « NON TRANSFORMÉ » ET « NATURE » DANS LA NGAA

(Préparé par la Fédération de Russie)

I. Historique

1. Le CCFA49 soutenu la proposition de la Fédération de Russie de préparer, pour la prochaine session du Comité, un document de discussion sur leur préoccupation à l'égard de l'utilisation des termes « non transformé » et « nature » dans la NGAA.
2. Les termes « nature », « frais », « non traité » et « transformé » ont largement été utilisés dans la NGAA avec une certaine ambiguïté, faute de définitions normalisées qui pourraient être utilisées dans l'ensemble du système de classification des aliments.
3. Jusqu'à récemment, l'emploi d'additifs alimentaires dans une catégorie d'aliments appelés nature ou frais a généralement été évitée. En 2010-13, un nombre limité d'additifs ont été approuvés dans les sous-catégories 01.x.x. Au cours des années suivantes, des additifs ont été approuvés pour les fruits frais pelés ou coupés (04.1.1.3), les légumes frais et les légumes frais épluchés ou coupés (04.2.1.1 and 04.2.1.3), la viande fraîche (08.1.x), et les mollusques frais (09.1.2). Un nombre considérable de propositions pour l'utilisation de davantage d'additifs dans davantage de catégories d'aliments nature ou frais sont actuellement maintenues à diverses étapes dans l'attente d'être approuvées. Même une analyse superficielle révèle la tendance à élargir l'emploi d'additifs alimentaires dans les aliments qui ne subissent aucun traitement ou transformation ultérieure.
4. Il y a plusieurs risques associés à l'emploi des additifs dans les aliments nature et non transformés. Dans un premier temps, la justification technologique de l'emploi de l'additif dans les aliments non transformés semble être limitée car la définition d'un additif alimentaire, telle que citée dans la NGAA, indique clairement qu'un additif alimentaire est utilisé pour son « ... *addition intentionnelle à une denrée alimentaire dans un but technologique (y compris organoleptique) à une étape quelconque de la fabrication, de la transformation, de la préparation, du traitement, du conditionnement, de l'emballage, du transport ou de l'entreposage de ladite denrée* ». Autrement dit, les additifs alimentaires sont utilisés dans les processus qui, dans la majorité des cas, aboutissent à des aliments transformés, à l'exception du conditionnement, de l'emballage et du transport.
5. Il n'est donc pas surprenant que pour un grand nombre de propositions relatives à l'emploi d'additifs dans les aliments nature et frais actuellement à l'examen, la justification technologique soit souvent insuffisante.
6. Il arrive fréquemment que les additifs soient proposés pour conserver la qualité des aliments. Cependant, la conservation des aliments devrait essentiellement être réalisée en respectant les critères sanitaires et d'hygiène durant la fabrication et la manutention.
7. Dans un second temps, l'approbation par le Codex de l'emploi d'additifs alimentaires dans les aliments frais ou non transformés ou nature facilite l'adultération intentionnelle et permet d'utiliser des additifs alimentaires pour dissimuler l'infériorité des aliments en matière de qualité et de sécurité et par conséquent tromper les consommateurs.
8. L'établissement de définitions pour les aliments non transformés et nature dans le système de classification des aliments de la NGAA pourrait devenir la première étape permettant de faire face aux deux risques signalés ci-dessus.

II. Définitions des produits alimentaires non transformés, minimalement transformés (nature) et transformés actuellement utilisés

9. La terminologie complète des aliments à différents degrés de transformation a été établie au Brésil [1] sur la base des travaux de Monteiro et al. [2] et plus tard adaptée dans le modèle de profil nutritionnel de l'OPS [3] et dans le Comité sur la sécurité alimentaire mondiale (CFS) (groupe d'experts de haut niveau) [4]

Aliments non transformés ou minimalement transformés (nature) (sans huiles, graisses, sucres libres, autres édulcorants, ou sel ajoutés): Légumes, fruits, pommes de terre, manioc et autres racines ou tubercules naturels, emballés, coupés, réfrigérés ou congelés; riz blanc, précuit et complet en vrac ou conditionné; grains complets de blé et autres céréales; granola à partir de céréales, de fruits à coque et fruits secs, manioc, maïs ou gruau et farines de blé; tous les types de haricots; lentilles ; pois cajans, pois chiches, et autres légumineuses ; fruits secs, jus de fruits frais ou pasteurisés sans sucres ajoutés; fruits à coque, arachides, et autres oléagineux sans sel ajouté ; champignons frais et séchés et autres champignons; viande de bœuf, porc, volaille et autre viande et poisson fraîche, congelée, séchée; lait liquide, pasteurisé, UHT et lait en poudre; œufs frais et séchés, yogourt; et thé, infusions d'herbes, café, et eau du robinet, de source et minérale.

Produits transformés: Légumes comme les carottes, les concombres, les pois, les cœurs de palmier, les oignons et le chou-fleur conservés dans du sel, ou en saumure; extraits ou concentrés de tomate (avec du sel et des sucres ajoutés); fruits conservés dans le sucre et fruits confits; bœuf et bacon séché; sardines et thon en conserve; autres viandes et poissons salés, fumés ou saumurés; fromages; pains et produits de boulangerie (en général).

Produits ultra-transformés: Produits de grignotage sucrés ou salés, gâteaux secs, crème glacée et bonbons et confiserie (en général); cola, soda, et autres boissons sans alcool; jus sucrés et boissons « énergétiques »; céréales pour petit déjeuner sucrées; gâteaux et préparations pour gâteaux et barres de céréales; yogourts et boissons lactées sucrés et aromatisés; soupes, nouilles et assaisonnements en boîte, en sachets, déshydratés et autres préparations instantanées; viande, poisson, légumes, pizza et plats à base de pâtes, hamburgers, hot-dogs, saucisses, « pépites » et « bâtonnets » de volaille et de poisson, préparés à l'avance et autres produits dérivés de sous-produits animaux..

10. Dans l'Union européenne, la réglementation (EC) no 1333/2008 [5] définit un **aliment non transformé** comme aliment qui n'a subi aucun traitement entraînant une modification sensible de l'état initial de l'aliment ; à cet égard, les opérations suivantes ne sont pas considérées comme entraînant une modification sensible: division, séparation, tranchage, désossement, hachage, écorchement, épluchage, pelage, mouture, découpage, lavage, parage, surgélation, congélation, réfrigération, broyage, décorticage, conditionnement ou déconditionnement.

11. Dans l'Union eurasiatique, la réglementation technique de l'Union douanière pour la sécurité des aliments (TR TS 021/2011) [6] distingue **les produits alimentaires non transformés d'origine animale** (carcasses non transformées d'animaux producteurs de toutes sortes, leurs morceaux (y compris le sang et sous-produits), le lait cru, le lait écrémé cru, la crème crue, les produits d'apiculture, les œufs et les produits à base d'œuf, les ressources biologiques aquatiques, les produits de l'aquaculture) des **matières premières alimentaires** – produits d'origine animale, végétale, microbiologique, minérale, artificielle ou biotechnologique et l'eau de boisson utilisée dans la production (fabrication) des produits alimentaires.

III. Définitions proposées pour les aliments non transformés et minimalement transformés (nature)

12. Les définitions suivantes sont proposées en tenant compte des définitions développées auparavant pour les aliments non transformés et minimalement transformés (nature):

Les aliments non transformés (matières premières alimentaires et aliments frais) sont des produits non transformés (non traités) d'origine animale, végétale, microbiologique, minérale, artificielle ou biotechnologique et l'eau de boisson utilisée dans la production (fabrication) des produits alimentaires et/ou la consommation directe dans l'alimentation.

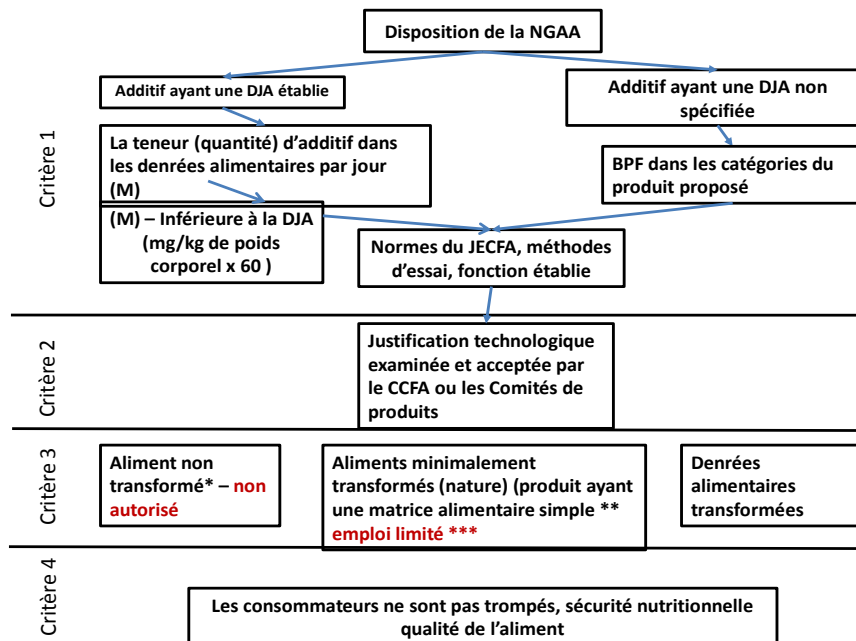
Les aliments minimalement transformés (nature) sont des aliments qui n'ont subi aucun traitement entraînant une modification sensible de l'état initial de l'aliment; à cet égard, les opérations suivantes ne sont pas considérées comme entraînant une modification sensible: division, séparation, tranchage, désossement, hachage, écorchement, épluchage, pelage, mouture, découpage, lavage, parage, surgélation, congélation, réfrigération, broyage, décorticage, conditionnement ou déconditionnement. Cette catégorie d'aliments n'autorise que l'emploi limité et fortement justifié technologiquement des additifs alimentaires.

Recommandation 1:

Examiner les définitions des aliments non transformés (matières premières alimentaires ou aliments frais) et des aliments minimalement transformés (nature) pour inclusion dans la *Norme générale pour les additifs alimentaires* (CXS 192-1995)

IV. Principes directeurs et critères de priorité de l'examen dans les dispositions nouvelles et existantes relatives à l'emploi des additifs alimentaires dans les produits non transformés (matières premières alimentaires) et minimalement transformés (nature) dans la *Norme générale pour les additifs alimentaires* (CXS192-1995)

13. Pour examiner les dispositions nouvelles et existantes de la NGAA et établir les priorités relatives aux nouvelles propositions, il est proposé d'utiliser l'arbre de décision suivant:

**Notes:**

*Les aliments non transformés (matières premières alimentaires ou aliments frais) sont les produits non transformés (non traités) d'origine animale, végétale, microbiologique, minérale, artificielle ou biotechnologique et l'eau de boisson utilisée dans la production (fabrication) des produits alimentaires et/ou la consommation directe dans l'alimentation.

**Les aliments minimalement transformés (nature) de matrice alimentaire simple sont les aliments qui n'ont subi aucun traitement entraînant une modification sensible de l'état initial de l'aliment; à cet égard, les opérations suivantes ne sont pas considérées comme entraînant une modification sensible: division, séparation, tranchage, désossement, hachage, écorchement, épluchage, pelage, mouture, découpage, lavage, parage, surgélation, congélation, réfrigération, broyage, décorticage, conditionnement ou déconditionnement. Cette catégorie d'aliments n'autorise que l'emploi limité et fortement justifié technologiquement des additifs alimentaires.

*** le terme « emploi limité » reste à définir.

14. L'arbre de décision présenté ci-dessus repose sur des dispositions clés dans:

- La *Norme Générale pour les additifs alimentaires* (CXS192-1995);
- Les principes d'évaluation de l'innocuité des additifs alimentaires et des contaminants dans les aliments, Critères de santé environnementale 70, OMS, 1987;
- L'« Évaluation de l'innocuité de certains additifs alimentaires et contaminants » préparée par la soixante-dix-septième réunion du Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires (JECFA), série OMS pour les additifs alimentaires; 68, 2013.

Recommandation 2:

Examiner la disposition pour le non emploi d'additifs alimentaires dans les aliments non transformés (matières premières alimentaires ou aliments frais) et limiter l'emploi des additifs alimentaires dans les aliments minimalement transformés.

V. Emploi abusif d'additifs alimentaires dans les aliments non transformés et nature

15. Le Codex Alimentarius est une panoplie de normes alimentaires et textes apparentés internationalement adoptés de façon uniforme. Ces normes alimentaires et textes apparentés visent à protéger la santé des consommateurs et assurer des pratiques équitables dans le commerce des aliments. Le Codex Alimentarius est conçu pour assurer l'innocuité des aliments vendus internationalement tout en protégeant les intérêts des consommateurs et l'équité du commerce international des aliments.

16. En atteignant cet objectif, les additifs alimentaires jouent un rôle essentiel lorsqu'ils sont utilisés conformément à la Section 3.2 Justification de l'emploi des additifs alimentaires de la NGAA:

« L'utilisation d'additifs alimentaires ne se justifie que si elle comporte un avantage, ne présente pas de risque appréciable pour la santé des consommateurs, n'induit pas ceux-ci en erreur, remplit une ou plusieurs des fonctions technologiques énoncées par le Codex et répond aux besoins énoncés aux alinéas a) à d) ci-après, et uniquement si ces objectifs ne peuvent pas être atteints par d'autres moyens économiquement et technologiquement applicables... ».

17. En même temps, l'emploi non justifié d'additifs alimentaires pourrait tromper les consommateurs sur les propriétés organoleptiques des aliments comme le goût, la couleur, la texture, et poser un risque pour leur santé car les additifs peuvent par ailleurs masquer la détérioration des aliments ou la contamination des aliments par des microorganismes pathogènes et opportunistes.

18. Il a été prouvé que les additifs alimentaires sont utilisés dans l'adultération de l'huile d'olive, du vin, des épices, du thé, du poisson, du miel, du lait, de la viande, des jus de fruits, du café etc. [7, 8].

19. Les exemples types de l'emploi d'additifs alimentaires pour adultérer les aliments comprennent [9]:

- a. Le remplacement complet ou partiel d'un ingrédient alimentaire ou d'un important composant authentique par un substitut moins coûteux, généralement réalisé par l'addition, la dilution ou l'allongement d'un composant authentique par un adultérant ou un mélange adultérant. Ce remplacement d'ingrédients alimentaires dans un produit alimentaire conduit à la nécessité d'utiliser des additifs alimentaires qui confèrent au produit son apparence habituelle pour le consommateur.
- b. L'addition de petites quantités de substances non authentiques pour masquer les ingrédients de qualité inférieure. Un exemple consiste à ajouter un colorant pour améliorer la couleur du paprika de médiocre qualité.

20. Les aliments non transformés et nature sont de consommation courante. Ils sont par ailleurs utilisés en tant qu'ingrédients alimentaires dans la fabrication des aliments transformés et ultra transformés. Dans ce dernier cas, les additifs alimentaires contenus dans les aliments non transformés et nature peuvent influencer les propriétés organoleptiques et physico-chimiques du produit non transformé.

21. Les additifs alimentaires utilisés dans la composition d'aliments liquides non transformés et nature pourraient entraîner la réduction de leur valeur nutritionnelle, par exemple, du lait. La valeur nutritionnelle est une des propriétés clés qui affectent directement la santé de la population des différents pays. [10,11].

22. Conformément à la *Norme Générale pour l'utilisation de termes de laiterie* (CXS 206-1999), le lait est la sécrétion mammaire normale d'animaux de traite obtenue à partir d'une ou plusieurs traites, sans rien y ajouter ou en soustraite, destiné à la consommation comme lait liquide ou à un traitement ultérieur.

23. La fraction massique des matières grasses, dans le lait non transformé et nature, ne devrait pas être inférieure à 2,8%. La fraction massique des protéines devrait être d'au moins 2,8%. Les méthodes de traitement à ultra-haute température (UHT) ou de stérilisation du lait n'entraînent pas de modification des caractéristiques physiques ou chimiques et ne devraient conduire à aucune modification de l'état d'agrégation du lait (nature).

24. L'emploi d'additifs alimentaires dans le lait pourrait entraîner l'augmentation de l'index de densité du lait, et afin de compenser cette hausse, il pourrait être nécessaire d'extraire du lait des constituants du lait (matières grasses et protéines). D'autre part, des additifs alimentaires pourraient être utilisés pour conférer au lait écrémé les caractéristiques du lait nature ou de la crème nature.

25. Dans les deux cas, l'emploi d'additifs engendrera des produits laitiers de faible valeur nutritionnelle. L'emploi prolongé d'aliments de faible valeur nutritionnelle peut entraîner diverses maladies d'origine alimentaire notamment chez les enfants qui sont les principaux consommateurs de lait et de produits laitiers. [10,12,13].

26. Un autre exemple concerne l'emploi d'additifs alimentaires dans les jus de fruits et de légumes, qui entraîne aussi fréquemment la réduction de la valeur nutritionnelle. Il conviendrait de noter que les propositions relatives à l'emploi d'additifs alimentaires dans les jus sont souvent rejetées par les industriels. Ceci étant, dans la Fédération de Russie, les fabricants n'autorisent pas l'emploi d'additifs alimentaires dans les jus.

27. En conclusion, il conviendrait de noter que l'emploi d'additifs alimentaires dans les aliments non transformés (matières premières alimentaires) et minimalement transformés (nature) devrait être technologiquement justifié. Compte tenu du fait que les critères de justification technologique dans les différents pays sont sensiblement différents, il est nécessaire de convenir mondialement d'une approche dans le cadre du CCFA pour assurer l'emploi sans risque d'additifs dans les aliments non transformés et/ou nature.

Recommandation 3:

Examiner les options suivantes relatives à la justification technologique de l'emploi d'un additif alimentaire dans les aliments minimalement transformés (nature):

Option 1 – la décision doit être prise en tenant compte de:(1) la nécessité technologique, (2) la modification possible de la valeur nutritionnelle de l'aliment, (3) le risque de tromper les consommateurs sur les propriétés organoleptiques et physico-chimiques des aliments minimalement transformés (nature);

Option 2 – la décision doit être prise en tenant compte de:(1) la nécessité technologique, (2) le risque de tromper les consommateurs sur les propriétés organoleptiques et physico-chimiques des aliments minimalement transformés (nature);

Option 3 - la décision doit être prise en tenant compte de:(1) la nécessité technologique.

Bibliographie

1. Ministry of Health (BR). Dietary guidelines of the Brazilian population. 2nd ed. Brasilia; MH; 2014. Available from: <http://www.foodpolitics.com/wp-content/uploads/Brazilian-Dietary-Guidelines-2014.pdf> Accessed on April 28, 2015.
2. MONTEIRO, Carlos Augusto et al. A new classification of foods based on the extent and purpose of their processing. *Cad. Saúde Pública* [online]. 2010, vol.26, n.11 [cited 2016-01-05], pp. 2039-2049. Available from: <http://dx.doi.org/10.1590/S0102-311X2010001100005>
3. Pan American Health Organization, *Nutrient Profile Model*, WHO, Washington, DC. 2016
4. E-consultation on an Issues Note proposed by the HLPE Steering Committee: HLPE report on Nutrition and Food Systems, 2016 <http://www.fao.org/fsnforum/cfs-hlpe/nutrition-and-food-systems>

5. Regulation (EC) No 1333/2008 of the European Parliament and of the Council of 16 December 2008 on food additives
6. Technical regulation of the Customs Union on food safety (TR TS 021/2011)
7. RASFF - Food and Feed Safety Alerts (annual reports)// https://ec.europa.eu/food/safety/rasff_en
8. Arnautov OV, Bagryantseva OV, Bessonov VV On the need to improve the system for preventing the falsification of food products in the Eurasian Economic Union // Voprosy Pitaniia.- 2016.- Vol. 85, No. 2.-P.104-115 (in Russian)
9. Johnson R. "Food Fraud and "Economically Motivated Adulteration" of Food and Food Ingredients, USA" (Congressional Research Service, 7-5700.- January 10.- 2014.- 45 p., www.crs.gov/)
10. WHO global strategy on diet, physical activity and health: a framework to monitor and evaluate implementation.1.Exercise. 2.Life style. 3.Health promotion. 4.Chronic disease - prevention and control.5.National health programs - organization and administration. I.World Health Organization./ISBN 978 92 4 159730 2 (NLM classification: QT 255);
11. The Strategy of improving the quality of food products in the Russian Federation until 2030, Approved by the order of the Government of the Russian Federation from June 29, 2016 No. 1364-p. (in Russian)
12. Rome Declaration on Nutrition. FAO/WHO Second International Conference on Nutrition (ICN2)// Rome, 19-21 November 2014
13. First Ministerial Conference on Healthy Lifestyles and Non-communicable Disease Control // Conference Proceedings.- Moscow, 28-29 April 2011