

codex alimentarius commission



FOOD AND AGRICULTURE
ORGANIZATION
OF THE UNITED NATIONS

WORLD
HEALTH
ORGANIZATION



JOINT OFFICE: Viale delle Terme di Caracalla 00100 ROME Tel: 39 06 57051 www.codexalimentarius.net Email: codex@fao.org Facsimile: 39 06 5705 4593

Point 7 C de l'ordre du jour

CX/FAC 03/7-Add. 1

Fevrier 2003

**PROGRAMME MIXTE FAO/WHO SUR LES NORMES ALIMENTAIRES
COMITE DU CODEX SUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES ET LES CONTAMINANTS**

Trente-cinquième session

Arusha, (République Unie de Tanzanie), 17 - 21 Mars 2003

**AVANT-PROJET DE RÉVISION DU SYSTÈME DE CLASSIFICATION DES ALIMENTS DE LA
NORME GÉNÉRALE CODEX POUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES**

Les observations suivantes ont été communiqués par Israël, le Royaume Uni, la Pologne, Nouvelle Zelande, Japon, AAC, IFMA, AMFEP, IDF, ISDC, IBFAN, IFAC.

ISRAËL:

1) CCFAC, 35ème session, CX/FAC 03/7, Octobre 2002 : Avant-Projet de Révision du Système de Classification des Aliments de la Norme Générale Codex pour les Additifs Alimentaires.

CX/FAC 03/7 : Deuxième partie: Système de Classification des Aliments et Descripteurs des Catégories d'Aliments.

Annexe II : Révision des Descripteurs de Catégories d'Aliments

05.1.3 : des pâtes (à tartiner) à base de cacao, pâtes à fourrer comprises

Peut-être pourrait-on rendre la description plus explicite : existe-t-il un pourcentage minimum de cacao autorisant la mention "à base de cacao"? Sinon, en cas d'absence de minimum, pourrait-on qualifier les pâtes de "cacaotées", ce qui permettrait d'utiliser n'importe quel pourcentage de cacao.

Deuxième partie: Résumé des observations faites sur le Système de Classification des Aliments et les Descripteurs des Catégories d'Aliments.

"Boissons énergétiques" : Israël accepte les arguments soutenant l'inclusion de "boissons énergétiques" dans la catégorie d'aliments 13.5. Quoi qu'il en soit, la dénomination choisie par l'Australie, à savoir "Boissons formulées à base de caféine", semble mieux correspondre à ces boissons que le terme de "boissons énergétiques".

POLOGNE:

Partie II, par. 44

13.2

Nous proposons de maintenir le libellé utilise dans la norme à savoir. "Les aliments de sevrage pour les nourrissons et les jeunes enfants" et d'ajouter à la fin de l'en-tête les mots suivants : "en bonne santé" afin de le distinguer des aliments destinés à des fins médicales particulières (mentionnés dans par. 45).

Appendice I – Système proposé de catégorie alimentaire révisé

04.2. Légumes

Nous maintenons notre opinion sur le fait que l' aloé vera ne devrait pas appartenir à la catégorie "légumes". En Pologne l'aloé vera n'est pas utilisé en tant que matière brute dans la production des aliments destinés à des fins générales.

NOUVELLE ZELANDE:

Dans la section 01.6 l'utilisation du terme "analogues" à la fois dans le titre de la section et dans son texte est quelque peu trompeuse (malgré la tentative d' éclaircissement dans la section 01.6.5). Il semble que le terme "analogue" dans ce sens est synonyme du terme "imitation" et du terme "recombiné". Toutefois, ces trois termes (analogue, imitation, recombinaison) ont différents sens lorsqu'ils sont utilisés pour la description du fromage.

Section 2 du *Codex de Norme Générale pour le fromage* (Standard A6) décrit clairement ce qui constitue un "fromage" et cette description, alors que ne sont pas mentionnés spécifiquement les fromages d'Imitation, Analogues ou Recombinés, couvre ces catégories de fromages. La Nouvelle-Zélande suggère que la description de ce qui constitue un fromage sous le Standard A6 soit utilisée à la page 23 du document CX/FAC 03/07 pour décrire le fromage.

Le même argument s'applique à la définition des fromages non faits et faits (01.6.1 et 01.6.2) qui sont aussi définis dans A6. Les descriptions du fromage au petit lait et du fromage fondu ne sont pas encore terminées. Toutefois, les descriptions adaptées dans le document CX/FAC 03/07 devraient refléter le résultat final.

Section 01.6.4.1 donne le fromage club et le fromage cold-pack en tant qu'exemples de fromage fondu nature. Ce ne sont pas des exemples de fromage fondu et ne sont pas (à notre connaissance) faits par "par la fonte et l'émulsion" comme cela est affirmé dans la section 01.6.4 (Description du fromage fondu). Le Monterrey Jack (avec des éclats de poivre), un fromage nature, ne peut pas non plus être décrit comme un fromage fondu comme cela est indiqué dans la Section 01.6.4.2.

Pour être conséquent avec le changement proposé pour 13.1.2 "préparations **de suite**", le libellé de 13.1.2 devrait être modifié comme suit 13.1 "préparations pour nourrissons et préparations **de suite**".

JAPON:

Produit à base de graines de soja

Résumé des observations:

Nous avons tout d'abord besoin d'atteindre le consensus reconnaissant que les produits à base de graines de soja

(le tofu frais, le soja fermenté , la pellicule de lait de soja, le lait de soja, la farine de soja) sont des aliments élevés au Japon et en Chine depuis plusieurs milliers d'années, ce qui aux dires de l'Amérique de ressemble à ni ne remplace les protéines animales. Les pays occidentaux ne reconnaissent le tofu et le lait de soja en tant que denrées alimentaires que depuis deux décennies, allant même jusqu'à les considérer comme des aliments de régime exotiques. Cependant, étant donné que les pays orientaux en consomment tous les jours, il est logique et honnête de classer et regrouper les produits à base de graines de soja dans la catégorie 06.8.

De ce point de vue nous soutenons cet Avant-projet qui inscrit certains produits à base de graines de soja au point 06.8, mais nous maintenons qu'en principe tous les produits à base de soja devront être classés et regroupés dans le point 06.8.

En ce qui concerne les produits tirés du soja d'origine japonaise, à savoir, le "miso" et la " sauce de soja",

- 1) On n'utilise pas que de la graine de soja comme matière première du Koji (riz malté), qui forme la base de la production, mais on utilise également du riz ou de blé.
- 2) Tout en respectant le processus de production et l'utilisation des additifs alimentaires, il existe de grosses différences entre le miso ou la sauce de soja et les produits du point 06.8.
- 3) Ils servent d'assaisonnement ou de sauce, mais pas d'aliment en soi.

Pour les raisons mentionnées ci-dessus, il n'est pas correct de placer le miso et la sauce de soja dans le point 06.8.

Il faudrait plutôt placer le Miso dans la catégorie 12.2 et la Sauce de Soja dans la catégorie 12.6.4.

C'est pourquoi nous suggérons de ne ni classer ni regrouper les produits dérivés des graines de soja sur la seule base de la matière première en elle-même, mais il serait préférable d'examiner l'utilisation qui est faite de ces produits ou d'autres ingrédients.

Page 30, 04.2.2.6, ligne 5

Observation:

'Le tofu frais' et la 'pellicule de lait de soja' classés au point 04.2.2.6 vont disparaître car ils vont apparaître au point 06.8.

Page 30, 04.2.2.7, ligne 6

Observation:

'Le soja fermenté' sera transféré à la catégorie 06.8 comme nous l'avons mentionné dans une observation précédente.

Page 33, 06.2.1, ligne 6

Observation

La 'farine de soja torréfiée (kinako)' va être transférée dans la catégorie 06.8.

Page 34, 06.8

Observation:

Les 'autres produits à base de graines de soja fermentées (par ex. le miso) ' seront effacés et 'les graines de soja fermentées (natto)' ainsi que la 'farine de soja torréfiée (kinako)' vont passer dans la catégorie 06.8.

Page 43, 12.9, ligne 2

Observation:

Le 'lait de soja (un aliment de remplacement du lait à base de soja)' classé au point 12.9 va être effacé parce qu'il devrait être inscrit dans la catégorie 06.8.

2. Les Sels, Épices, Soupes, Sauces, Salades, Protéines

Page 41, 12.3, ligne 2

Observation:

Le 'vinaigre de grains' va être ajouté comme exemple.

Justification:

Le vinaigre japonais est surtout un vinaigre de grains et le vinaigre sera fabriqué à partir de graines (comme le riz par ex.) tel le cidre, le vin et le malt décrits dans l'exemple.

Page 42, 12.6.1, ligne 1

Observation:

Les 'sauces blanches (à base de crème) ' seront ajoutées comme exemples.

Justification:

Les 'sauces blanches (à base de crème) ' seront ajoutées comme exemples parce qu'elles sont émulsifiées.

Observation:

Les 'sauces blanches (à base de crème) ' mentionnées comme exemples vont être effacées.

Justification:

'Les 'sauces blanches (à base de crème) ' mentionnées comme exemples vont être effacées parce qu'elles sont émulsifiées.

AAC:

La féculeie céréalière européenne (AAC) aimerait adresser les commentaires suivants à propos du document mentionné ci-dessus :

Page 33- 06.2.2 Amidons

Le descripteur donné pour les amidons n'est pas très précis, en particulier au regard des exemples qui sont donnés. Nous aimerions mentionner "l'amidon natif" seulement comme les autres exemples sont donnés, chacun très spécifique et donc pas représentatif des produits généraux de la féculerie ou qui n'ont rien à voir avec la féculerie (levures artificielles).

Nous aimerions donc suggérer la description suivante:

“ L'amidon est un glucose polymère apparaissant sous forme granulaire dans différentes parties de certaines espèces végétales notamment les semences (céréales, les légumineuses par ex. avoine, blé,, wheat, riz, pois, fèves, etc.) et tubercules (tapioca, pomme de terre). Le polymère consiste à relier les unités de anhydro- α -D-glucose. L'amidon natif est séparé par des processus qui sont spécifiques pour chaque matière première.

IFU (Fédération Internationale des Producteurs de Jus de Pomme):

Notre fédération aimerait commenter les descriptions des catégories d'aliments suivantes:

14.1.2 Jus de fruits et de légumes

14.1.2.1 Jus de fruits (pasteurisés) en conserve ou en bouteille

14.1.2.2 Jus de légumes (pasteurisés) en conserve ou en bouteille

14.1.2.3 Concentrés (liquides ou solides) pour jus de fruits

14.1.2.4 Concentrés (liquides ou solides) pour jus de légumes

14.1.3 Nectars de fruits et de légumes

14.1.3.1 Nectar de fruits (pasteurisé) en conserve ou en bouteille

14.1.3.2 Nectar de légumes (pasteurisé) en conserve ou en bouteille

14.1.3.3 Concentrés (liquides ou solides) pour nectars de fruits

14.1.3.4 Concentrés (liquides ou solides) pour nectars de légumes

Nous sommes conscients du fait, qu'en règle générale, une catégorie d'aliments devrait être élargie et couvrir un maximum d'éléments au sein d'une même catégorie. Ce système est sans aucun doute adéquat dans le plupart des cas, mais manque de réalisme en ce qui concerne les catégories d'aliments mentionnées ci-dessus. Par exemple:

14.1.2.1 Jus de fruits (pasteurisés) en conserve ou en bouteille.

Seul le jus de fruits remplissant les dispositions de la Norme Codex pour les jus et nectars de fruits sera placé dans cette catégorie d'aliments, alors que toutes les boissons contenant du jus de fruit mais ne remplissant pas les dispositions de la Norme du Jus de Fruit sont couverts par la catégorie d'aliments.

14.1.4, Boissons à l'eau aromatisées, boissons "Sportives" ou à "l'Electrolyte", boissons particulières comprises, dont la description mentionne: "Contenant des produits à base de jus de fruits et de légumes".

Cette argumentation est non seulement valable pour 14.1.2.1, mais aussi pour les autres catégories allant de 14.1.2 à 14.1.3.4.

Notre Fédération, participe activement au Groupe de travail Intergouvernemental ad hoc sur les Jus de Fruits et de Légumes, chargé de réviser les Normes Codex existantes. C'est pourquoi elle demande que la description de ces catégories d'aliments puisse concorder avec les descriptions de ces produits que l'on retrouve dans les Normes Codex sur les Jus de Fruits et Nectars de Fruits ainsi que dans les Normes Codex sur les Jus de Légumes et Nectars de Légumes.

Le Groupe de travail Intergouvernemental ad hoc sur les Jus de Fruits et de Légumes en est encore à l'étape 3 de ses travaux, c'est pourquoi la définition du produit pourrait encore être légèrement modifiée.

Notre proposition est, par conséquent, la suivante:

- Ne pas clore les descriptions de ces catégories d'aliments pour le moment
- Après l'adoption par la commission, à l'étape 8, des Normes Codex sur les Jus et les Nectars de Fruits et de Légumes, mettre à jour le Système de Classification des Aliments en y adaptant la description de ces catégories d'aliments.

IFMA (La Fédération Internationale des Associations de la Margarine)

La Fédération Internationale des Associations de la Margarine a présenté des propositions de révision concernant le Système de classification des aliments utilisé dans des projets précédents, pour le projet de la Norme générale pour les additifs alimentaires, qui ont été retenues dans CX/FAC03/7. La FIAM souhaite avancer quelques observations complémentaires, plus particulièrement en ce qui concerne

Annexe II – Révision des Descripteurs de Catégories d'Aliments, p. 26, 02.2.2.

La FIAM craint qu'il faille encore préciser la description de la sous catégorie 02.2.2. telle qu'elle est aujourd'hui formulée dans la proposition. Cette sous catégorie contient tout simplement toutes les émulsions grasses dont la teneur en matières grasses est inférieure à 80%. La FIAM estime qu'en fin de compte il n'est pas nécessaire de les citer individuellement. Dans un souci de clarification, la FIAM aimerait en conséquence suggérer une version beaucoup plus simple, à savoir:

02.2.2. Emulsions contenant moins de 80 % de matières grasses.

Comprenant les produits allégés du beurre, la margarine et les mélanges.

Du point de vue de la FIAM, ceci décrit clairement les produits couverts par 02.2.2 et devrait, de ce fait remplacer la proposition existante;

AMFEP (Association des Producteurs d'Enzymes Microbiennes)

Enzymes de coagulation du lait

Nous profitons de l'occasion pour prendre position sur certains des descripteurs de catégories d'aliments présentés dans l'Annexe II (pages 21-48) de votre projet de révision du Système de Classification des Aliments servant de fondement à la Norme Générale pour les Additifs Alimentaires. Nous sommes conscients du fait que nos observations concernent des parties du Système de Classification des Aliments pour lesquelles aucune révision n'a été proposée.

Nous avons utilisé des caractères en italique afin de souligner les différences de rédaction d'une même action enzymatique dans les différents descripteurs.

A la page 22 ff, à l'article 01.2.2 Lait présuré (nature) le descripteur dit "lait coagulé produit grâce à l'action de l'enzyme chimosine."

Ceci serait à rapprocher de l'article 01.4.3 Crème en grumeaux (nature), où le descripteur dit "crème formée à partir d'une action enzymatique", et de l'article 01.8.1 Petit-lait liquide etc., où le descripteur dit "aux enzymes chimosines assimilés". Les différences ont pu, à un moment donné, refléter des préférences pour la source d'enzymes, cependant nous sommes d'avis qu'il faudrait désormais entreprendre une cohérence technique en utilisant le terme commun d'"Enzymes de coagulation du lait" dans les trois descripteurs.

IDF (Fédération internationale de la Laiterie)

La FIL aimerait remercier les Etats-Unis pour sa coopération fructueuse et constructive dans le groupe de rédaction et les remercie pour le document qui en résulte.

En lisant le document très précautionneusement des petites erreurs ont été décelées.

Aux pages 4 et 5 dans les commentaires sous 15, 17, 22 et 24 les produits parfumés ne devraient pas être rattachés à la catégorie 01.1.2 mais places dans 01.7.

A la page 21 dans 01.0 une description du terme "analogues" en tant que produits dans lesquels la graisse laitière a été remplacée partiellement ou entièrement par les graisses ou les huiles végétales devrait être ajoutée.

A la page 21 dans 01.1.1.2 le texte en caractères gras "et est vendu dans une forme concentrée ou sous une forme de poudre pour pulvérisation devrait être retiré.

A la page 22 dans 01.3 catégorie qui ne contient que des produits naturels, la référence aux types parfumés devrait être retirée.

A la page 23 dans 01.5 et 01.5.2: ici aussi la référence aux poudres parfumées devrait être retirée.

A la page 24 dans 01.6.2.2 le terme "durant" devrait être remplacé par "après".

ISDC (Conseil International de Boissons non Alcoolisées):

Catégorie 14.1.4

Fusion des sous-catégories 14.1.4.1 et 14.1.4.2

L'ISDC appuie le commentaire concernant la fusion des sous catégories 14.1.4.1 et 14.1.4.2 en une sous catégorie unique qui inclue à la fois les boissons parfumées à base d'eau gazéifiée ou non gazéifiée comme proposé par le groupe de rédaction. Nous proposons la description suivante pour cette sous catégorie:

14.1.4.1 Boissons parfumées à base d'eau (gazéifiées et non gazéifiées)

Comprend les boissons parfumées à base d'eau avec ou sans l'ajout de dioxyde de carbone avec les matières édulcorantes nutritives et/ou non nutritives /de haute intensité, parfums, couleurs et autres additifs autorisés. Celles-ci comprennent les sodas comme les colas, les types poivrés, la bière de sassafras, le citron limon et les types citronnés, les punches, ades, les cafés et les thés prêts à être bus avec ou sans matière sèche du lait, les boissons à base de fruits et de légumes et autres boissons à base d'eau prêtes à être bues à la fois de régime (light) et normales, et autres boissons parfumées à base d'eau prêtes à boire. Ces boissons peuvent être claires ou troubles, contenir des jus de fruits et de légumes, et peuvent contenir des substances particulières (par exemple des morceaux de fruits).

Catégorie 13.5

Boissons "Énergétiques"

ISDC appuie la requête faite par ICGMA et l'Australie d'introduire "les boissons énergétiques" à l'intérieur de la catégorie générale 14.1.4. ISDC est d'accord avec l'Australie sur le fait que les boissons "énergétiques" ne sont pas conformes à la description donnée pour la catégorie 13.0 dans le sens où elles ne sont pas "formulées pour satisfaire aux requêtes de régime particulières qui existent à cause d'une condition physique ou psychologique particulière et/ou une maladie ou trouble spécifique." Elles ne sont pas destinées à des fins nutritionnelles et sont très similaires, en ce qui concerne l'utilisation additive, à d'autres boissons parfumées à base d'eau. Elles sont offertes à la vente dans les bazarettes et les supermarchés comme les autres boissons rafraîchissantes. La seule différence est qu'elles peuvent contenir plus de caféine que d'autres boissons rafraîchissantes caféinées et d'autres ingrédients comme les acides aminés et quelques extraits d'herbes (par exemple le ginseng) qui ne sont pas actuellement couverts par le projet NGAA. La majorité des additifs alimentaires dans les boissons énergétiques sont les mêmes que dans les autres boissons parfumées à base d'eau. Si de telles boissons ont besoin d'être clairement catégorisées, une nouvelle sous catégorie serait plus appropriée dans 14.1.4, ainsi que l'a proposé l'Australie. Si cela n'est pas possible, nous proposons que tous les additifs proposés dans la catégorie 14.1.4 soient aussi inclus dans la catégorie 13.5.

IBFAN:

Nous voulons réitérer nos commentaires qui ont déjà été soumis au Dr Keefe le 15.7.02

p. 11 44) 13.2 Les changements qui ont été apportés dans le texte reflètent nos commentaires et nous espérons qu'ils pourront être adoptés. P 12 45) nos commentaires sur 13.3 ont été introduits dans le texte par l'ajout de crochets. Toutefois nous voulons réitérer notre exposé ici

"En ce qui concerne le point 13.3. Nous voulons rappeler que durant le CCNFSDU en novembre 2002, il n'y a pas eu de consensus d'atteint concernant les préparations pour nourrissons à des fins médicales particulières. Aussi longtemps qu'il n'y aura pas de décision prise par les membres du Codex afin de créer une catégorie particulière pour les préparations pour nourrissons à des fins médicales particulières, nous demandons à ce comité de faire disparaître les sections de 13.3.concernant les nourrissons et les jeunes enfants et de faire disparaître la section 13.3.2" et demander de les prendre en considération à la page 12 dans le projet présent. Cela signifierait qu'aux pages 19 et 44 la catégorie 13.3.2 devrait être retirée ou mise entre crochets jusqu'à ce qu'une décision soit prise au CCNFSDU, qui discute actuellement afin de savoir si toutes les préparations pour nourrissons devraient être dans : la norme en cours de révision ou si une norme spéciale devrait être créée.

p 43 Nous apprécions la radiation du texte dans 13.1 et le changement dans 13.1.1 et 13.1.2

IFAC: (Le Conseil international des additifs Alimentaires)

L'IFAC (Le Conseil international des additifs Alimentaires) qui est composé de producteurs d'additifs alimentaires dont les produits sont vendus dans le monde entier, bénéficie du statut d'ONG (Organisation Non Gouvernementale) dans le Programme des Normes Alimentaires du Codex Alimentarius, est extrêmement intéressé par la progression de la Norme Générales des Additifs Alimentaires et a pris part au Groupe de travail chargé du même projet depuis le commencement.

Les trois décennies d'expérience accumulées dans le travail du CCFAC servent de base aux observations suivantes que nous présentons à propos de CX/FAC 03/7.

IFAC a répondu à la demande que lui a faite le Codex de lui fournir des données utilisables pour fixer des doses maximales d'emploi de l'aspartame applicables à un nombre de produits et a demandé que les édulcorants tabletop ne soient réglementés que par les restrictions BPF.

IFAC a deux autres préoccupations liées aux édulcorants Table-top:

1. Voici les termes exacts de la définition des édulcorants Tabletop telle qu'elle est actuellement proposée (CX/FAC 03/7, Octobre 2002, page 41):

"11.6 Édulcorants table-top, y compris ceux contenant des édulcorants à haute intensité:

Cela comprend des produits issus de mélanges d'édulcorants de haute intensité (par ex., le potassium d'acésulfame) ou bien des **polyols (comme le sorbitol)** avec d'autres additifs (par ex. des anti-agglomérants) qui sont vendus comme succédané du sucre. Les produits peuvent être offerts sous diverses formes : solide (en cubes), liquide ou en poudre."

On ne mentionne pas que ces produits pourraient contenir des ingrédients nutritifs tels les glucides, ce qui est le cas pour tous les produits tabletop vendus en sachets, comme vous le savez sûrement. *Equal* par exemple, contient de la dextrose, de la maltodextrine et de l'aspartame; *Splenda* contient dextrose, maltodextrine et sucralose; *Sweet 'N Low* contient dextrose, saccharinate de calcium, de la crème de tartre et du silicate de calcium; enfin *Sweet One* contient dextrose, acésulfame K, crème de tartre, silicate de calcium et des arômes naturels (Aucun de ces produits ne contient plus d'un gramme de glucide.)

Bien que nous préférions que la définition suivante soit proposée, le véritable souci qui nous anime c'est que, nulle part dans la définition proposée il n'est fait mention de l'éventualité que les édulcorants tabletop contiennent "des ingrédients nutritifs tels que les glucides." La définition que nous préférons est la suivante:

"Comprends des produits issus de mélanges d'édulcorants de haute intensité et/ou de polyols, pouvant contenir d'autres additifs et/ou des ingrédients nutritifs tels que les glucides. Ces produits, offerts au consommateur final peuvent être vendus sous les formes solide, liquide ou en poudre."

2. Il est essentiel que tous les additifs alimentaires nécessaires à la formulation d'édulcorants tabletop soient inclus dans la Catégorie 11.6 de l'Avant-projet de Tableau I de la Norme Générale Codex pour les Additifs Alimentaires. C'est ainsi qu'on n'a indiqué dans le Tableau 1 qu'un nombre restreint de ceux utilisés couramment et de ceux que l'on prévoit d'utiliser dans des édulcorants tabletop.. Avant la session de mars, nous vous fournirons une liste des ces ingrédients à utiliser dans les tabletop.

IFAC apprécie cette opportunité qui lui est offerte de présenter ses observations.