

commission du codex alimentarius



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

ORGANISATION
MONDIALE
DE LA SANTÉ



BUREAU CONJOINT: Viale delle Terme di Caracalla 00100 ROME Tél: +39 06 57051 www.codexalimentarius.net Email: codex@fao.org Facsimile: 39 06 5705 4593

Point 7(b) de l'ordre du jour

CX/FAC 03/6
Novembre 2002

PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

COMITÉ DU CODEX SUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES ET LES CONTAMINANTS

Trente-cinquième session
Arusha (Tanzanie), 17 - 21 mars 2003

AVANT-PROJET DE RÉVISION DU PRÉAMBULE À LA NORME GÉNÉRALE CODEX POUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES

Les gouvernements et les organisations internationales intéressées qui souhaitent formuler des observations sur les questions suivantes sont invitées à les faire parvenir **avant le 15 décembre 2002** au: Service central de liaison avec le Codex pour les Pays-Bas, Ministère de l'agriculture, de l'aménagement de la nature et des pêches, boîte postale 20401, 2500 E.K., La Haye, Pays-Bas (télécopie: +31.70.378.6141; adresse électronique: info@codexalimentarius.nl), et d'en adresser une copie au Secrétaire de la Commission du Codex Alimentarius, Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires, FAO, Viale delle Terme di Caracalla, 00100 Rome (Italie)(télécopie: +39.06.5705.4593; adresse électronique: Codex@fao.org).

I. PORTÉE ET BUT

1. A sa trente-quatrième session, le Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants (CCFAC) est convenu d'établir un groupe de rédaction¹ sous la direction de la France et des Etats-Unis d'Amérique afin d'élaborer un avant-projet de révision du Préambule à la Norme générale Codex pour les additifs alimentaires (NGAA):

- Clarifier la relation entre la NGAA et les normes de produits du Codex
- Elaborer des critères appropriés dans le Préambule pour l'établissement de dispositions relatives aux additifs alimentaires dans la NGAA
- Réexaminer le critère selon lequel l'annonce de l'utilisation d'un additif par un Etat Membre dans une catégorie d'aliment est de prime abord une preuve de la nécessité technologique de l'utilisation d'un additif.
- Reconsidérer le principe que si au moins deux Etats Membres du Codex autorisent l'utilisation d'un additif jusqu'à la limite maximale proposée dans les tableaux 1 et 2 pour des aliments représentatifs de la catégorie, c'est une preuve de la commercialisation de ces aliments, compte tenu des dispositions relatives aux additifs requises dans le Manuel de procédure en ce qui concerne les normes de produits Codex.²

¹ Australie, Brésil, Canada, Italie, Japon, Pays-Bas, Nouvelle-Zélande, Norvège et Suisse

² ALINORM 03/12, par. 51

II. GÉNÉRALITÉS

A. Origine et champ d'application de la NGAA

2. On trouvera à l'Annexe I une brève description de l'origine et du champ d'application de la Norme générale du Codex pour les additifs alimentaires. L'annexe résume les importantes décisions de la Commission du Codex Alimentarius et du CCFAC concernant la NGAA et qui ont servi de base à son élaboration.

B. Principes régissant l'élaboration de la NGAA

3. A sa vingt-quatrième session (1992)³, le CCFAC est convenu des principes suivants pour l'élaboration de la NGAA:

- Le plan de présentation de la NGAA s'appuierait sur les titres des catégories fonctionnelles du Système international de numérotation (SIN) du Codex pour les additifs alimentaires et sur les catégories de denrées alimentaires, en utilisant au départ le système élaboré par la CIAA (Confédération des industries agro-alimentaires de l'Union européenne).
- La NGAA devrait couvrir l'utilisation des additifs alimentaires dans tous les aliments (que ceux-ci fassent ou non l'objet d'une norme).
- Tous les additifs de la liste SIN devraient être inclus, en commençant par ceux évalués par le JECFA; les autres additifs alimentaires ne devraient être inclus qu'après évaluation de leur innocuité par le JECFA.
- La méthode du budget⁴ devrait être utilisée comme instrument de vérification préliminaire pour aider à établir les doses maximales d'emploi d'un additif. Les directives Codex pour l'évaluation de l'ingestion d'additifs alimentaires devraient aussi être utilisées.
- La NGAA devrait définir les aliments ou catégories d'aliments dans lesquels l'emploi d'additifs alimentaires n'est pas autorisé ou est limité.
- Les doses journalières admissibles (DJA) ne devraient pas être utilisées pour établir l'ordre de priorité des additifs à examiner.

4. A sa vingt-quatrième session, le CCFAC est convenu d'ajouter à la NGAA un préambule qui comporterait les Principes généraux régissant l'utilisation des additifs alimentaires et mentionnerait les sections du Manuel de procédure pertinentes pour l'utilisation des additifs alimentaires.

5. A sa vingt-cinquième session (1993), le CCFAC a examiné le premier projet complet de NGAA avec un préambule, des annexes et des tableaux sur l'utilisation des additifs alimentaires.⁵

6. Il importe de noter que, aux premiers stades de l'élaboration de la NGAA, le document Denner⁶ et le CCFAC aux sessions suivantes ont déterminé deux éléments fondamentaux à prendre en considération dans l'élaboration de la NGAA:

- a) la nécessité de traduire les DJA du JECFA en doses maximales d'emploi pour les additifs alimentaires, et
- b) l'application des principes de la nécessité technologique et des bonnes pratiques de fabrication.

³ ALINORM 93/12

⁴ Hansen, S.C. (1979) Conditions for Use of Food Additives Based on a Budget for an Acceptable Daily Intake. J. Food Protection. 42, 429-434.

⁵ CL 1992/18-FAC

⁶ CX/FA 89/16

7. Le Groupe de travail ad hoc du CCFAC sur la NGAA a mis au point plusieurs “outils” (système de classement des denrées alimentaires, collecte de données d’origine, compression des données d’origine, contrôle de qualité des données d’origine, évaluation de l’ingestion, ordre de priorité des additifs à examiner, besoin technologique et justification, et plan de présentation de la norme) pour l’élaboration du projet de NGAA afin qu’il soit conforme aux instructions données au Comité par la Commission du Codex. On trouvera ci-après un bref résumé de l’évolution de chacun de ces “outils.”

Système de classement des denrées alimentaires

8. A sa vingt-quatrième session (1992), le CCFAC est convenu que le système de la CIAA servirait de base au système de classement des denrées alimentaires de la NGAA. Des observations ont donc été demandées sur le système CIAA⁷ et examinées par le CCFAC à sa vingt-cinquième session. Le Comité a réaffirmé que le système de classement devrait inclure tous les aliments faisant l’objet d’un commerce international et a demandé que soient soumises des recommandations spécifiques pour amender le système en conséquence. Le Comité a, par la suite, révisé à plusieurs reprises le système de classement des denrées alimentaires en fonction des nouveaux besoins de la NGAA.

9. A sa vingt-huitième session (1996), le CCFAC a accepté l’offre de la délégation belge, en coopération avec la CIAA, de proposer des amendements au Préambule pour décrire plus précisément les principes et l’application du système de classement des aliments.

10. A sa vingt-neuvième session (1997), le CCFAC a approuvé les révisions du Préambule⁸ visant à inclure les principes et l’application du système de classement des aliments de la NGAA. Ces révisions ont été en suite adoptées par la Commission du Codex Alimentarius à sa vingt-deuxième session (1997).

11. A la demande du CCFAC, à sa trente-troisième session (2001) un document de travail⁹ a été rédigé pour examen par le CCFAC à sa session suivante contenant une description complète des catégories d’aliments et un projet de révision du système de classement des denrées alimentaires de la NGAA .

12. A sa trente-quatrième session (2002), le CCFAC a décidé d’apporter plusieurs modifications au Système de classement des denrées alimentaires et établi un groupe de rédaction sous la direction des Etats-Unis, avec l’assistance de l’Australie, de l’Inde, du Japon, de la Suisse, de la Thaïlande, du Comité européen des fabricants de sucre (CEFS), du Réseau d’action international pour l’alimentation des nourrissons (IBFAN), de la Fédération internationale de laiterie (FIL), de la Fédération internationale des associations de la margarine (FIAM), de l’Office international du cacao, du chocolat et de la confiserie (OICCC), de la Fédération internationale des industries des aliments diététiques (ISDI), et de l’Office international de la vigne et du vin (OIV) chargé d’examiner les observations écrites présentées et les débats de la session afin d’élaborer une version amendée du système de classement des denrées alimentaires pour distribution, observations et nouvel examen à sa prochaine session.¹⁰

Données d’origine pour la NGAA

13. Le projet initial de la NGAA était centré sur les dispositions concernant les additifs alimentaires pour les antioxygènes et les agents de conservation figurant dans les normes de produits du Codex.¹¹ A sa vingt-quatrième session (1992), le CCFAC est convenu d’inclure tous les additifs énumérés dans la liste SIN, en commençant par ceux évalués par le JECFA; les autres additifs alimentaires ne seraient inclus qu’une fois achevée l’évaluation de leur innocuité par le JECFA. Le CCFAC a ensuite rassemblé et publié les

⁷ CL 1992/11-FAC

⁸ CX/FAC 97/6

⁹ CX/FAC 02/6

¹⁰ ALINORM 03/12, par. 54

¹¹ CL 1990/26-FAC

propositions¹² des Etats Membres pour tous les additifs auxquels le JECFA avait attribué une DJA. A la fin de sa trentième session (1998), le CCFAC avait systématiquement recueilli et rassemblé par classe fonctionnelle d'additifs toutes les données reçues en réponse à différentes lettres circulaires¹³ demandant aux Etats Membres de fournir des informations sur l'utilisation d'additifs et sur les besoins technologiques et la justification des utilisations prévues.

Compression des données d'origine

14. A l'occasion de l'examen des fiches techniques révisées pour les antioxygènes et les agents de conservation qui a eu lieu lors de la vingt-septième session du CCFAC (1995), plusieurs délégations se sont inquiétées de l'énorme quantité de données contenues dans les 'fiches techniques relatives à l'origine.' Le Comité a donc estimé qu'il fallait trouver un moyen de condenser ou de compresser toutes les limites maximales d'emploi signalées afin de poursuivre l'élaboration de la norme. Plusieurs délégations se sont déclarées en faveur des données suivantes: dose d'emploi minimale signalée, valeur moyenne, doses d'emploi médiane et maximale signalées. A sa vingt-septième session, le CCFAC est convenu que la prochaine version de l'avant-projet de norme contiendrait la fourchette des doses d'emploi signalées pour un additif donné dans une catégorie de denrées alimentaire donnée. La délégation des Etats-Unis, en tant que président du groupe de travail sur la NGAA, a proposé de réviser les fiches techniques en supprimant les données superflues et d'appliquer les autres recommandations du CCFAC en temps voulu pour sa vingt-huitième session.

15. Le Groupe de travail sur la NGAA, lors de la vingt-huitième session du CCFAC (1996), est convenu des principes généraux¹⁴ suivants pour simplifier ou compresser les données d'origine:

- Premier niveau: Supprimer toutes les dispositions superflues
- Deuxième niveau: Supprimer les données relatives aux origines, combiner les entrées identiques et conserver les limites maximales d'emploi les plus fortes et les plus faibles signalées pour une catégorie d'aliments.
- Troisième niveau: Supprimer les suffixes de catégorie d'aliments et combiner les entrées du même niveau hiérarchique de désignation de catégorie d'aliments sans tenir compte du suffixe. Conserver les limites maximales d'emploi les plus fortes et les plus faibles signalées.
- Quatrième niveau: Combinaison séquentielle des entrées au sein du même niveau hiérarchique de désignation de catégorie d'aliments.

Le Comité est convenu que les listes condensées fournissaient un outil précieux pour la poursuite de l'élaboration de la NGAA et a souligné que celles-ci ne pouvaient faire office de norme définitive, mais devaient aider le Comité à élaborer la NGAA.¹⁵

16. A sa vingt-huitième session, le CCFAC a demandé que les Etats-Unis élaborent un document de travail sur l'application des principes et des instruments déjà établis à la collecte de données sur l'utilisation des additifs, et ajoutent des notes explicatives sur l'application des principes et des instruments utilisés pour élaborer le projet de norme générale.¹⁶

17. A la vingt-neuvième session du CCFAC (1997), la délégation des Etats-Unis a présenté un document de travail¹⁷ décrivant de manière détaillée la façon dont les tableaux 1 et 2 condensés avaient été établis à partir des données fournies par les Etats Membres et des dispositions relatives aux additifs alimentaires

¹² CX/FAC 96/8, CX/FAC 97/8, CX/FAC 98/8

¹³ CL 1994/11-FAC, CL 1995/15-FAC, CL 1996/14-FAC, CL 1997/9-FAC

¹⁴ CX/FAC 96/7

¹⁵ ALINORM 97/12, par. 37

¹⁶ ALINORM 97/12, par. 48

¹⁷ CX/FAC 97/7

figurant dans les normes de produits du Codex. En résumé, le document de travail développait les principes approuvés par le Groupe de travail lors de la vingt-huitième session du CCFAC. L'une des modifications était l'indication dans les tableaux condensés de la dose maximale d'emploi la plus forte dans la catégorie d'aliments la plus large. Le Groupe de travail a adopté cette approche afin d'établir un projet de norme le moins restrictif possible sur le plan commercial pour examen et élaboration par le Comité.

18. Le document de travail¹⁷ a appliqué les principes énoncés ci-après pour l'élaboration du projet de normes pour les additifs auxquels le JECFA a attribué une DJA numérique:¹⁸

- Les doses d'emploi numériques sont retenues de préférence à une dose d'emploi correspondant à des BPF, la dose numérique maximale étant indiquée dans le projet de NGAA;
- Dans une catégorie d'aliments, la dose d'emploi indiquée pour un aliment "prêt à la consommation" est retenue de préférence à l'emploi indiqué dans un aliment "semi-fini" (par exemple, mélange sec, sur la base de la matière grasse, dans le mélange de crème (pour le fromage);
- Les doses d'emploi signalées dans une catégorie d'aliments sont élargies ou condensées le cas échéant de sorte que la dose d'emploi maximale dans la catégorie d'aliments la plus large appuyée par les données d'origine soit indiquée dans la NGAA;
- Dans une catégorie d'aliments, les emplois pour des additifs de "groupe" (c'est-à-dire, des additifs auxquels le JECFA a attribué des DJA de groupe (par exemple, les benzoates, les phosphates) sont examinés en même temps;
- Les dispositions pour des effets fonctionnels différents (par exemple, antioxygène, agent de conservation, stabilisant, édulcorant) sont examinées séparément. Cependant, depuis la trente et unième session du CCFAC (1998), les dispositions concernant des effets fonctionnels différents dans une catégorie d'aliments donnée sont examinés en même temps.¹⁹

19. Le document de travail¹⁷ fournissait aussi les principes à suivre pour l'établissement des dispositions concernant les additifs à DJA non numériques. Les doses d'emploi recommandées par les BPF seraient retenues, dans ce cas, de préférence à une dose d'emploi numérique. Cette procédure n'est plus utilisée depuis la création du tableau 3.²⁰ En conséquence, les projets de limites maximales d'emploi pour les additifs avec une DJA non numérique qui figurent aux tableaux 1 et 2, incluent les BPF et les limites numériques. Au cours de sa trente-quatrième session (2002), le CCFAC a débattu entre autres une proposition qui visait à attribuer, par principe, des doses maximales d'emploi correspondant à des BPF à tous les additifs sans DJA numérique figurant aux tableaux 1 et 2.

20. A sa trentième session (1998), le CCFAC est par la suite convenu de condenser et simplifier, le cas échéant, toutes les dispositions des tableaux 1 et 2, de façon qu'il y ait une ligne pour chaque catégorie d'aliment, pour chaque additif alimentaire à fonctions multiples et pour les additifs à DJA de groupe. Pour simplifier les tableaux 1 et 2, on retiendrait les concentrations d'utilisation numériques, de préférence aux concentrations correspondant à des BPF, pour les additifs à DJA numérique. En l'absence de limites numériques, des observations seraient demandées sur les dispositions prévoyant des concentrations correspondant à des BPF en vue d'établir des limites numériques.²¹

21. A sa trente-quatrième session (2002), le CCFAC est convenu, par principe, que tous les additifs alimentaires auxquels le JECFA a attribué une DJA numérique devraient avoir une limite numérique d'emploi dans la NGAA. À cet égard, le Comité a décidé de maintenir toutes les dispositions relatives aux BPF pour ces additifs (c'est-à-dire à DJA numérique) aux étapes 3 et 6 de manière que des doses d'emploi

¹⁸ Les additifs à DJA "non spécifiée" ou "non limitée" (c'est-à-dire DJA non-numérique) ont été examinés en même temps que les additifs à DJA numérique dans les tableaux 1 et 2. Les additifs à DJA non numérique ont été transférés au tableau 3 à la vingt-neuvième session du CCFAC (ALINORM 99/12A, Annexe IV).

¹⁹ CX/FAC 99/6.

²⁰ ALINORM 99/12A, Annexe IV.

²¹ ALINORM 99/12, par. 28

numériques spécifiques puissent être fournies avant la trente-cinquième session. Le Comité est convenu de supprimer du projet de NGAA toutes les limites maximales d'emploi correspondant aux BPF pour les additifs auxquels une DJA numérique a été attribuée, si ces informations n'étaient pas obtenues à sa trente-cinquième session. Le Comité est aussi convenu d'envisager l'application de ces principes aux additifs déjà adoptés à une prochaine session.²²

Groupe de travail sur le contrôle de qualité

22. A sa trente et unième session (1999), le CCFAC a noté la nécessité de former un groupe de travail restreint qui serait chargé d'examiner les dispositions des tableaux 1 et 2 de la NGAA entre les sessions, afin de détecter les erreurs et de confirmer la nécessité technologique et les limites maximales d'emploi. Les délégations de l'Afrique du Sud, du Japon, de l'Australie, du Brésil, des Etats-Unis et l'observateur de la CE ont accepté de prendre part à ce groupe de travail afin de représenter leur continent respectif. Les organisations des fabricants et des consommateurs contribueraient aussi aux travaux. Ce groupe de travail a été reconduit par le CCFAC, à ses trente-deuxième et trente-troisième sessions, afin qu'il mène à bien l'examen du contrôle de qualité de toutes les données d'origine pour les additifs auxquels le JECFA a attribué des DJA numériques. Les rapports du Groupe de travail sur le contrôle de qualité sont disponibles.²³

23. Le Groupe de travail sur la NGAA utilise les informations fournies par le Groupe de travail sur le contrôle de qualité lorsqu'il examine les dispositions du projet de NGAA.

Evaluation de l'ingestion

24. Comme noté plus haut, le CCFAC a reconnu qu'il fallait prévoir un mécanisme permettant de traduire les DJA attribuées par le JECFA en limites maximales d'emploi pour les additifs alimentaires. Conscient des difficultés que présente l'évaluation de l'ingestion d'additifs alimentaires par la consommation d'aliments faisant l'objet d'un commerce international, le CCFAC, à sa vingt-quatrième session (1992), est convenu d'utiliser la méthode du budget comme premier instrument d'analyse pour traduire les DJA du JECFA en limites maximales d'emploi. En conséquence, l'avant-projet de NGAA distribué lors de la vingt-cinquième session du CCFAC (1993) incluait l'Annexe A au Préambule avec une méthode du budget modifiée.

25. En ce qui concerne l'Annexe A, certaines délégations²⁴ ont exprimé le point de vue que la méthode du budget n'était pas applicable dans les pays d'Asie parce qu'elle reposait sur des habitudes alimentaires occidentales. En réponse à ces objections, à sa vingt-cinquième session, le CCFAC est convenu que pour évaluer l'ingestion d'additifs, les données d'ingestion par les aliments devraient être si possible fournies, mais que la méthode du budget pourrait être utilisée comme une première 'méthode de tri' pour déterminer s'il fallait évaluer l'ingestion pour établir le bien-fondé des doses d'emploi proposées.

26. Dans le cadre de ses débats sur les procédures d'évaluation des risques utilisées par la Commission du Codex Alimentarius et ses organes subsidiaires, le CCFAC, de sa vingt-sixième session à sa vingt-neuvième session, a étudié l'élargissement de l'annexe A au Préambule afin d'inclure une approche par étapes pour vérifier les limites maximales d'emploi des additifs proposées dans la NGAA.^{25, 26, 27, 28, 29}

²² ALINORM 03/12, par. 60

²³ CL 1999/15-FAC; CL 2000/33-FAC. 34^{ème} CCFAC CRD 1-Annexe II

²⁴ ALINORM 93/12a, par. 35

²⁵ ALINORM 95/12, par. 30

²⁶ CX/FAC 95/3

²⁷ Application of Risk Analysis to Food Standards Issues, rapport de la consultation mixte FAO/OMS, Genève (Suisse), 13-17 mars 1995 (WHO/FNU/FOS/95.3).

²⁸ CX/FAC 96/6

²⁹ CX/FAC 97/9

27. A sa vingt-neuvième session (1997), le CCFAC est convenu que l'approche par étape proposée, bien qu'utile, n'était pas adaptée à l'élaboration de la NGAA. Le CCFAC est donc convenu de préparer une nouvelle Annexe A contenant une description seulement de la méthode du budget et de renvoyer les additifs au JECFA pour l'évaluation des données d'ingestion, le cas échéant.³⁰

28. A sa vingt-neuvième session, le CCFAC a examiné les résultats obtenus par l'application de la méthode du budget à tous les additifs avec une DJA numérique figurant dans le projet de NGAA. Le Comité est convenu de transmettre à la Commission, pour adoption à l'étape 8, les dispositions relatives à tous les additifs triés selon la méthode du budget qui ne présentaient aucun sujet d'inquiétude.³¹

29. A sa vingt-neuvième session, le JECFA est convenu d'effectuer des évaluations de l'ingestion pour les benzoates, l'hydroxyanisole butyle, l'hydroxytoluène butyle, les sulfites et le butylhydroquinone tertiaire sur la base des limites maximales d'emploi figurant à l'avant-projet de NGAA. Plusieurs délégations avaient estimé que du fait des dispositions proposées pour ces additifs, l'ingestion risquait de dépasser la DJA .

30. A sa quarante-neuvième réunion (juin 1997), le JECFA a présenté l'approche qu'il utilise pour évaluer les données d'ingestion sur les additifs alimentaires.³² Notant la demande du CCFAC, à sa vingt-neuvième session, d'évaluer en priorité l'ingestion de cinq additifs, le JECFA a proposé de demander aux pays de fournir des informations sur les évaluations au niveau national de l'ingestion des cinq additifs et d'analyser à sa réunion suivante les évaluations reçues.

31. A sa cinquante et unième réunion (1998), le JECFA a analysé les données nationales d'ingestion sur les benzoates, l'hydroxyanisole butyle, l'hydroxytoluène butyle, les sulfites et le butylhydroquinone tertiaire .

32. A sa trentième session (1998), le CCFAC a examiné une nouvelle Annexe A contenant une description de l'application de la méthode du budget et est convenu que celle-ci devait être révisée pour examen à sa session suivante.

33. A sa trentième session, le CCFAC est aussi convenu de demander au JECFA d'examiner les données nationales sur l'ingestion concernant les extraits de rocou, la canthaxanthine, l'érythrosine et les oxydes de fer.³³ A sa cinquante-troisième réunion, le JECFA a examiné ces données compte tenu des limites figurant au projet de NGAA.

34. A sa trente et unième session (1999), le CCFAC est convenu que l'Annexe A révisée, qui introduit la méthode du budget, constituait un instrument de tri utile et qu'il fallait l'incorporer à la Norme générale. L'Annexe A révisée a été adoptée par la Commission du Codex Alimentarius à sa vingt-quatrième session (2001).

35. En résumé, le CCFAC a établi la procédure suivante pour déterminer si les limites maximales pour un additif alimentaire figurant dans la NGAA risquent d'entraîner une ingestion supérieure à la DJA numérique attribuée à l'additif:

- Application de la méthode du budget décrite à l'Annexe A du Préambule à la NGAA, comme première étape. Si l'analyse selon l'Annexe A ne révèle aucun risque, les dispositions sont soumises pour adoption à l'étape 8.
- A la demande des Etats Membres, le CCFAC transmettra les projets de dispositions relatives à des additifs précis au JECFA pour qu'il évalue si, compte tenu des données nationales d'ingestion, la DJA

³⁰ ALINORM 97/12A, par. 31-34

³¹ ALINORM 99/12A, par. 35

³² WHO TRS No. 884, Genève (1999)

³³ ALINORM 99/12, par. 28

attribuée par le JECFA risque d'être dépassée et qu'il identifie les dispositions qui contribuent de manière importante à l'exposition par le régime alimentaire. Le CCFAC examinera alors les recommandations du JECFA, sur la base de ses évaluations de l'ingestion, afin de décider si les dispositions figurant dans le projet de NGAA doivent être modifiées.

Ordre de priorité des additifs auxquels le JECFA a attribué une DJA numérique

36. Le Groupe de travail ad hoc sur la NGAA qui s'est réuni avant la trente et unième session du CCFAC a établi une liste de priorité pour tous les additifs à DJA numérique.³⁴ La liste des priorités comprend tous les additifs énumérés dans CX/FAC 99/6. L'ordre de priorité classe les additifs dans huit groupes sur la base des observations suscitées par le document CX/FAC 99/6 et devrait faciliter l'examen de la NGAA aux fins d'avancement des dispositions sur les additifs alimentaires figurant dans le projet de NGAA. Le Groupe de travail a estimé que cette liste de priorité était utile et qu'elle permettait d'examiner de manière systématique tous les additifs, les uns après les autres.

Besoin et justification technologique

37. Comme noté plus haut, la justification de la nécessité technologique de l'utilisation d'un additif est une question qui s'est posée dès le début de l'élaboration de la NGAA. En réalité, elle s'est posée au sein du système du Codex bien avant les travaux du CCFAC sur la NGAA.

38. A sa neuvième session (1972), la Commission du Codex Alimentarius a adopté³⁵ en tant que texte à caractère consultatif les Principes généraux régissant l'utilisation des additifs alimentaires.³⁶ En ce qui concerne la justification technologique des dispositions relatives aux additifs alimentaires, ces principes énoncent notamment:

"L'emploi des additifs alimentaires est justifié uniquement lorsque ceux-ci répondent à un ou plusieurs des objectifs indiqués de a) à d) et seulement lorsque ces objectifs ne peuvent être atteints par d'autres méthodes économiquement et pratiquement utilisables, ne présentant aucun danger pour la santé du consommateur:

- a) conserver la qualité nutritive des aliments; une diminution délibérée de la qualité nutritive d'un aliment serait justifiée dans les circonstances mentionnées à l'alinéa b), ainsi que dans d'autres cas où l'aliment ne constitue pas un élément important d'un régime normal;
- b) fournir les ingrédients ou constituants nécessaires à des produits alimentaires fabriqués à l'intention de groupes de consommateurs ayant des besoins nutritifs particuliers;
- c) accroître la conservation ou la stabilité d'un aliment ou améliorer ses propriétés organoleptiques, à condition de ne pas altérer la nature, la substance ou la qualité de l'aliment de façon susceptible de tromper le consommateur;
- d) aider à la fabrication, à la transformation, à la préparation, au traitement, à l'emballage, au transport ou au stockage des aliments, à condition que l'additif ne soit pas utilisé aux fins de déguiser les effets de l'emploi de matières premières défectueuses ou de méthodes ou techniques indésirables (y compris antihygiéniques) au cours de n'importe laquelle de ces activités."

39. A sa deuxième session (1979), le Comité de coordination pour l'Asie a débattu longuement l'utilisation possible de colorants et d'aromatants dans les aliments pour masquer une qualité inférieure et donc induire en erreur éventuellement les consommateurs. La Commission du Codex Alimentarius, à sa

³⁴ 31^{ème} CCFAC, CRD 1, App. 1

³⁵ ALINORM 72/35, par. 295

³⁶ Codex Alimentarius, Volume 1A, Section 5.1 (2000)

treizième session (1979), a donc demandé au Comité du Codex sur les additifs alimentaires (CCFA) d'élaborer des directives pour les comités du Codex s'occupant de produits afin qu'ils fournissent au CCFA les informations appropriées qui lui permettront de confirmer les dispositions relatives aux additifs alimentaires compte tenu de la justification technologique et de la protection des consommateurs. Le CCFA, à ses quatorzième, quinzième et seizième sessions, a examiné la nécessité d'élaborer des directives pour l'établissement des dispositions relatives aux additifs alimentaires. A sa quinzième session (1983), la Commission du Codex Alimentarius est convenu que les directives du Manuel de procédure et les Principes généraux du Codex régissant l'utilisation des additifs alimentaires étaient appropriées.

40. La Recommandation 7 du document Denner (voir Appendice 1) admet que "dans l'intérêt du libre échange, il faudrait davantage reconnaître, et accepter la variabilité des besoins technologiques entre les pays et aussi dans le temps. Parallèlement, les gouvernements devraient limiter les interdictions visant les additifs dans certains produits alimentaires et s'en remettre davantage à l'étiquetage afin que les consommateurs choisissent librement quel type de produit ils veulent acheter."

41. Compte tenu de l'examen des besoins technologiques qui avait commencé en 1979, à sa vingt-cinquième session³⁷ (1993), le CCFAC a approuvé un certain nombre de recommandations pour la révision de l'Avant-projet de préambule à la NGAA, y compris l'ajout d'une nouvelle section sur le besoin et la justification technologiques.

42. Le Préambule a été modifié afin d'indiquer que l'utilisation d'additifs alimentaires ne se justifie que si elle comporte un avantage, ne présente pas de risque pour la santé du consommateur, n'induit pas celui-ci en erreur et remplit une ou plusieurs fonctions technologique énoncées aux alinéas a) à d) dans ses Principes généraux régissant l'utilisation des additifs (par. 38), et uniquement si ces objectifs ne peuvent pas être atteints par d'autres moyens économiquement et technologiquement applicables.

43. A sa vingt-sixième session (1994), le CCFAC est convenu que l'Islande et la Nouvelle-Zélande rédigeraient un document de travail sur la prise en compte de la justification et de la nécessité technologiques pour sa session suivante. Concordant avec le Document Denner (Appendice I), le document de travail³⁸ est axé sur la nécessité de tenir compte des différents besoins technologiques des pays dans le cadre des objectifs généraux du Codex qui sont d'assurer la sécurité sanitaire et de faciliter le commerce international. Le document de travail pose le principe que l'approbation d'un additif alimentaire par un Etat Membre devrait, dans un premier temps, être considérée comme preuve de la justification et de la nécessité technologiques de l'additif. En outre, lorsqu'il décide comment une disposition doit être inscrite dans la NGAA, le Comité peut avoir à examiner si une utilisation est nécessaire seulement pour un aliment ou une région géographique spécifique.³⁹

44. A sa vingt-septième session, le CCFAC a noté qu'il convenait de reconnaître les écarts qui existaient entre les pays en matière de nécessité technologique, compte tenu de l'objectif général qui était d'assurer l'innocuité des denrées alimentaires tout en facilitant le commerce international. Le Comité est aussi convenu que chaque fois que possible il devrait traiter la nécessité technologique par classe d'additifs et non au cas par cas.⁴⁰

45. Durant la réunion du Groupe de travail sur la NGAA qui s'est tenue lors de la vingt-huitième session (1996) du CCFAC, le délégué de la Nouvelle-Zélande a présenté un projet de procédure par étape pour l'application de principes permettant de justifier la nécessité technologique en vue de l'élaboration de la NGAA. A sa vingt-huitième session (1996), le CCFAC est convenu que la Nouvelle-Zélande, l'Australie et l'Islande rédigeraient un document de travail arrêtant une procédure par étape pour l'application des

³⁷ ALINORM 93/12A

³⁸ CX/FAC 95/5

³⁹ ALINORM 97/12A, par. 35

⁴⁰ ALINORM 95/12A, par. 44

principes de la justification et de la nécessité technologiques, qui avait été examinée pendant la réunion du Groupe de travail.

46. A sa vingt-neuvième session (1997), le CCFAC a examiné un document⁴¹ sur la nécessité technologique qui proposait une procédure par étape pour l'évaluation de la nécessité technologique. La proposition reposait sur les décisions suivantes prises par le CCFAC à ses vingt-sixième et vingt-septième sessions:

- i) Reconnaître les écarts existant entre les pays en matière de nécessité technologique.
- ii) Reconnaître que la nécessité technologique doit être traitée, chaque fois que possible, par classe fonctionnelle d'additifs et non par additif.
- iii) Etablir une distinction nette entre la justification de la nécessité technologique et l'évaluation de l'ingestion de l'additif.

47. Le document affirme que le premier critère pour établir la nécessité de l'utilisation d'un additif c'est la déclaration par une autorité nationale de cette utilisation pour un additif. Si la vérification initiale de l'ingestion (par exemple, par la méthode du budget) indique que l'ingestion de l'additif risque de dépasser la DJA, il conviendra d'effectuer un examen plus approfondi des limites maximales d'emploi proposées pour l'additif dans toutes les catégories d'aliments en vue d'une évaluation formelle de l'ingestion, et par la suite de l'affinement des limites maximales d'emploi en fonction de la nécessité technologique. Le document envisage que ce processus se poursuive jusqu'à ce que l'on puisse démontrer que l'évaluation de l'ingestion est compatible avec la DJA. Le Comité est convenu de demander des observations sur ce document pour examen par le CCFAC à sa trentième session.

48. A sa trentième session (1998), le CCFAC est convenu des procédures suivantes pour évaluer si la dose maximale d'emploi proposée pour un additif donné dans une catégorie d'aliments donnée est justifiée.

- Etablir qu'au moins deux Etats Membres du Codex autorisent l'usage de l'additif jusqu'à la limite maximale proposée dans les tableaux 1 et 2 dans des aliments représentatifs de la catégorie. Ceci démontre que les aliments contenant cet additif peuvent faire l'objet d'un commerce international.
- Etablir si la dose maximale proposée est limitée à un aliment peu connu ou non représentatif. Dans ce cas, on peut envisager de consacrer une ligne spécifique à cet aliment et à la dose d'emploi de l'additif dans la NGAA, et de déterminer une limite plus représentative pour l'ensemble de la catégorie.
- Utiliser des crochets [], lorsque les Etats Membres du Codex continuent à exprimer des réserves quant aux limites maximales proposées.
- Distribuer les projets de tableaux 1 et 2 révisés pour observations:
 - Si un Etat Membre estime qu'une dose d'emploi proposée est trop élevée, il devra présenter des données prouvant que l'emploi de l'additif dans les quantités indiquées présente un risque pour la santé publique, peut induire le consommateur en erreur quant à la nature de l'aliment ou n'est pas nécessaire d'un point de vue technique,
 - Si un Etat Membre souhaite approuver une limite maximale que d'autres Etats Membres jugent dangereuses, il devra présenter des données prouvant que le produit ne saurait atteindre une qualité satisfaisante avec une quantité moindre d'additifs ou d'autres additifs autorisés dans la NGAA.

⁴¹ CX/FAC 97/10

49. En résumé, le commerce international est une condition préalable pour élaborer une norme Codex. Le CCFAC peut souhaiter définir comme critère général pour l'établissement des dispositions relatives aux additifs alimentaires dans la NGAA que deux pays au moins doivent appuyer l'utilisation de l'additif dans une catégorie donnée d'aliments avant de pouvoir examiner celle-ci dans cette catégorie en particulier.

50. En élaborant la NGAA, le CCFAC a reconnu que la nécessité technologique peut différer d'un pays à l'autre et que, dans la mesure du possible, la nécessité technologique doit être traitée par classe d'additifs (par exemple, émulsifiant, agent de charge, régulateur de l'acidité) et non au cas par cas.⁴² Ce qui signifie que le CCFAC devrait déterminer si l'effet technique de l'additif est approprié pour les aliments dans lesquels l'additif serait utilisé. Si l'effet technique de l'additif est jugé approprié, alors la nécessité technologique est justifiée.

51. Le CCFAC a aussi reconnu que l'application des principes pour justifier la nécessité technologique doit être distincte de l'évaluation de l'ingestion de l'additif.⁴³ Toutefois, un aspect important de la nécessité technologique c'est la quantité d'additif requise pour obtenir l'effet voulu. Si l'additif est présent en quantité insuffisante, il ne produira pas l'effet technique voulu. Les évaluations de l'ingestion devraient être effectuées au niveau d'emploi auquel l'additif remplit de manière optimale la fonction technologique prévue.

52. Les critères de la nécessité technologique énoncés dans le Manuel de procédure, dans les Principes généraux régissant l'utilisation des additifs alimentaires et dans le Préambule, ainsi que dans les principes du CCFAC pour résoudre les questions relatives à la nécessité technologique devraient être réexaminés aux fins d'harmonisation des approches et des principes.

Présentation de la Norme

53. A sa vingt-quatrième session (1992)⁴⁴, le CCFAC est convenu que la présentation de la NGAA devait s'appuyer sur les titres des classes fonctionnelles utilisés dans le SIN et sur le système de classement des aliments mis au point pour l'élaboration de la NGAA.

54. L'Avant-projet de NGAA du Codex⁴⁵ a été distribué pour observations avant la vingt-cinquième session du CCFAC (1993). L'Avant-projet comportait les cinq grandes sections suivantes:

i) Préambule

Annexe A: les directives pour l'utilisation des additifs dans les aliments ne faisant pas l'objet d'une norme, qui reposaient sur la méthode du budget;

Annexe B: listes avec références croisées des numéros des Norme Codex, des titres des Normes Codex et des Catégories d'aliments.

ii) Tableau 1: une liste alphabétique des antioxygènes et agents de conservations par classe fonctionnelle, les limites maximales d'emploi et les conditions d'utilisation dans les aliments faisant l'objet d'une norme;

iii) Tableau 2: une liste des mêmes données que celles figurant au tableau 1 mais regroupées par catégorie d'aliments;

iv) Tableau 3: une liste des aliments et des catégories d'aliments dans lesquels les additifs alimentaires étaient interdits.

⁴² ALINORM 95/12A, par. 44

⁴³ ALINORM 97/12, par. 42

⁴⁴ ALINORM 93/12

⁴⁵ CL 1992/18-FAC

55. A sa vingt-sixième session (1994), le CCFAC a confirmé qu'il maintenait la présentation sous deux tableaux et a demandé qu'il soit procédé à des révisions en cas de nouvelles données relatives aux additifs.

56. A la vingt-neuvième session du CCFAC (1997), l'observateur de la Communauté européenne a proposé que le Comité incorpore tous les additifs auxquels le JECFA a attribué des DJA 'non spécifiées' ou 'non limitées' (c'est-à-dire, non-numériques) dans un tableau distinct et confirme leur utilisation dans les aliments en général, conformément aux BPF. Ce tableau serait accompagné d'une liste de catégories d'aliments ou d'aliments dans lesquels ces additifs ne seraient pas autorisés ou le seraient sous certaines conditions. Le CCFAC a fait sienne cette approche et établi une liste⁴⁶ d'environ 170 additifs dont l'utilisation est autorisée dans les aliments en général conformément aux BPF et un appendice contenant une liste des catégories d'aliments dans lesquels l'utilisation de ces additifs est soumise à conditions. Cet appendice de catégories d'aliments⁴⁷ reposait sur une liste en vigueur dans l'Union européenne. Par voie de conséquence, le Comité a décidé de cesser l'élaboration des informations présentées au tableau 3 (c'est-à-dire, une liste des aliments et des catégories d'aliments dans lesquels les additifs alimentaires étaient interdits) et de supprimer toutes les dispositions relatives aux additifs alimentaires dans les tableaux 1 et 2 données pour la catégorie d'aliments 0.0 (Denrées alimentaires en général). Le CCFAC a transmis la liste correspondant aux BPF et son appendice à la Commission du Codex Alimentarius, à sa vingt-deuxième session à l'étape 5, en recommandant son adoption à l'étape 8. A sa vingt-deuxième session, la Commission du Codex Alimentarius a adopté la liste d'additifs dont l'utilisation est conforme aux BPF à l'étape 8, et adopté l'appendice à titre provisoire à l'étape 8 invitant le CCFAC à examiner encore une fois cet appendice et de soumettre ses conclusions à la Commission à sa session suivante.⁴⁸ L'Appendice a été examiné à plusieurs reprises, la dernière révision ayant eu lieu lors de la trente-quatrième session du CCFAC (2002)⁴⁹.

57. Compte tenu des débats antérieurs du Groupe de travail sur la NGAA et de la grande quantité d'informations que le Comité avait collecté et compilé sur les utilisations d'additifs, le CCFAC a approuvé les éléments suivants pour la NGAA:

Préambule

Annexe A au Préambule (Directives concernant l'élaboration de limites maximales d'emploi pour les additifs à DJA numérique)

Annexe B au Préambule (Système de classement des aliments par catégories de la NGAA)

Annexe C au Préambule (Renvoi aux normes de produits du Codex et au Système de classement des aliments)

Index

Liste A: Additifs alimentaires "approuvés" par le JECFA, avec DJA et numéros SIN (y compris synonymes). Additifs classés par ordre alphabétique.

Liste B: Additifs alimentaires "approuvés" par le JECFA, avec DJA et numéros SIN (y compris, date de l'examen par le JECFA et numéro de la réunion). Classement par numéro SIN.

Tableau 1: Additifs dont l'utilisation est autorisée sous certaines conditions dans certaines catégories d'aliments ou certains aliments.

Tableau 2: Catégories d'aliments ou aliments dans lesquels l'utilisation d'additifs alimentaires est autorisée sous certaines conditions.

Tableau 3: Additifs à DJA non numérique dont l'utilisation est autorisée dans les aliments en général, sauf indication contraire, conformément aux BPF.

⁴⁶ ALINORM 97/12A, Annexe IV

⁴⁷ ALINORM 97/12A, Appendice de l'Annexe IV

⁴⁸ ALINORM 97/37, par. 57 & 59

⁴⁹ ALINORM 03/12, Annexe IV

Appendice au tableau 3: Catégories d'aliments ou aliments pour lesquels les additifs alimentaires dont l'utilisation est limitée par les bonnes pratiques de fabrication ne sont pas autorisés ou le sont sous certaines conditions.

58. Dans la nouvelle présentation, le tableau 1 (additifs classés par ordre alphabétique) correspond à l'ancien tableau 1 ou "Schedule 1" et le tableau 2 (par catégorie d'aliments) correspond à l'ancien tableau 2 "Schedule 2". De même, les informations relatives à l'utilisation des additifs figurant aux tableaux 1 et 2 sont identiques mais diffèrent seulement par leur présentation. A sa trentième session, le CCFAC a aussi décidé que les effets techniques de chaque additif seraient indiqués au tableau 1 mais pas au tableau 2.

59. A sa trente et unième session (1999), le CCFAC a décidé que, même pour les catégories d'aliments ou les aliments inclus dans l'Appendice au tableau 3, les limites maximales d'emploi pour les additifs du tableau 3 pouvaient être établies dans les tableaux 1 et 2. Le Comité est aussi convenu de modifier ainsi le titre de l'appendice au tableau 3: "Catégories d'aliments ou aliments exclus des conditions générales du tableau 3." Il a aussi ajouté le texte suivant "L'emploi des additifs inclus dans le tableau 3, pour les aliments suivants, est régi par les dispositions des tableaux 1 et 2".⁵⁰

III. CRITÈRES D'ÉTABLISSEMENT DES DISPOSITIONS RELATIVES AUX ADDITIFS ALIMENTAIRES

Introduction

60. A sa trente-quatrième session, le CCFAC est convenu que ce document de travail devrait élaborer des critères appropriés dans le préambule pour l'établissement de dispositions relatives aux additifs dans la NGAA et examiner si l'annonce de l'utilisation d'un additif par un Etat Membre dans une catégorie d'aliment est de prime abord une évidence du besoin technologique pour l'utilisation d'un additif.

61. Les Principes généraux du Codex pour l'utilisation des additifs alimentaires⁵¹ énoncent que "L'approbation ou l'approbation provisoire de l'incorporation d'un additif alimentaire dans une liste consultative ou dans une norme alimentaire devrait:

- a) être limitée autant que possible à des aliments spécifiques, à des fins spécifiques et dans des conditions spécifiques;
- b) concerner la dose minimale strictement nécessaire pour atteindre l'effet désiré;
- c) tenir compte autant que possible de toute dose journalière admissible, ou donnée semblable, établie pour l'additif alimentaire et de l'apport quotidien probable de cet additif dans tous les produits alimentaires. Au cas où l'additif alimentaire doit être employé dans des denrées consommées par des groupes spéciaux de consommateurs, il faudrait tenir compte de la dose journalière probable de cet additif pour ce type de consommateurs."

62. Selon la Recommandation 7 du document Denner (Annexe I):

" Dans l'intérêt du libre échange, il faudrait davantage reconnaître, et accepter la variabilité des besoins technologiques entre les pays et aussi dans le temps. Parallèlement, les gouvernements devraient limiter les interdictions visant les additifs dans certains produits alimentaires et s'en remettre davantage à l'étiquetage afin que les consommateurs choisissent librement quel type de produit ils veulent acheter."

63. A la suite des débats qui se sont tenus à sa vingt-cinquième session (1993)⁵², le CCFAC a décidé d'inclure une section dans le Préambule précisant que les limites maximales d'emploi figurant dans la

⁵⁰ ALINORM 99/12A, par. 49

⁵¹ Codex Alimentarius Vol. 1A, Section 5.1

NGAA reposent sur les dispositions relatives aux additifs alimentaires des normes Codex ou sur les résultats d'une analyse de l'ingestion effectuée par une méthode appropriée visant à vérifier qu'elles sont compatibles avec la DJA fixée par le JECFA.⁵³

64. Comme examiné plus haut (par. 35), en ce qui concerne les additifs auxquels le JECFA a attribué une DJA numérique, le Codex a adopté l'Annexe A au Préambule de la NGAA comme instrument permettant de vérifier les limites d'utilisation proposées pour les additifs compte tenu de leur dose maximale d'emploi et de la limite physiologique supérieure de la quantité d'aliments solides et de boissons pouvant être consommée par jour. Bien que la méthode du budget ne puisse être utilisée pour calculer des doses précises d'ingestion d'additifs, elle est utile pour vérifier que l'ingestion d'un additif ne dépasse pas la DJA qui lui est attribuée. Le CCFAC est aussi convenu de transmettre les projets de limites maximales d'emploi pour plusieurs additifs au JECFA pour évaluation de l'ingestion.

65. Comme examiné plus haut (par. 56), pour les additifs auxquels le JECFA a attribué des DJA "non spécifiées" ou "non limitées", le Codex a adopté des limites maximales d'emploi conformes aux BPF (cf., tableau 3 de la NGAA).

66. A sa trente-quatrième session, le CCFAC a établi que, par principe, tous les additifs alimentaires auxquels le JECFA a attribué une DJA numérique doivent avoir une limite maximale d'emploi numérique dans la NGAA.⁵⁴

67. Lorsqu'il s'agit d'élaborer de nouveaux critères pour la confirmation de dispositions relatives aux additifs dans la NGAA, il convient d'analyser les possibles implications d'une dose maximale d'emploi non seulement pour la technologie alimentaire mais aussi pour les Etats Membres du Codex.

68. La limite maximale (LM) d'emploi pour un additif est la concentration la plus élevée déterminée pour être efficace sur le plan fonctionnel et reconnue pour être sans danger par le CCFAC pour un additif dans un aliment. Elle est en général exprimée en mg d'additif/kg d'aliment. La LM ne correspond pas en général à la limite d'emploi optimale, recommandée ou typique. La ML est une limite supérieure d'emploi qui ne présente pas de danger. La limite optimale sera différente pour chaque application de l'additif. Elle est fonction de l'effet technique recherché et de l'aliment spécifique, compte tenu de la transformation de l'aliment et de l'entreposage et de la manutention après fabrication par les distributeurs, détaillants et consommateurs. Etant donné que la limite d'emploi optimale sera différente pour chaque aliment transformé, entreposé et manipulé dans des conditions variées, la LM doit être établie à un niveau qui est sans danger mais pour autant n'exclut pas nécessairement les applications légitimes.⁵⁵

69. Les LM qui figurent dans la NGAA sont des recommandations que les Etats Membres du Codex sont invités à adopter et à prendre en considération lorsqu'ils décident de mesures nationales de sécurité sanitaire. Les limites maximales d'emploi de la NGAA, comme toutes les normes Codex, sont destinées à garantir la sécurité des consommateurs et la loyauté des pratiques suivies dans le commerce international des produits alimentaires. Les normes Codex, en général, fournissent des orientations que les Etats souverains pourront suivre pour élaborer et appliquer leurs législations, leurs lois et leur réglementations.

70. Afin de mettre en évidence ce dernier point, il est peut être préférable de ne pas se référer aux limites maximales d'emploi dans la NGAA comme à des limites maximales autorisées. Cette terminologie donne l'impression que le Codex autorise ou donne la permission d'utiliser un additif jusqu'à la limite maximale spécifiée. Etant donné que seuls les Etats souverains peuvent autoriser, réglementer ou accorder des

⁵² ALINORM 93/12A

⁵³ ALINORM 93/12A, par 33.

⁵⁴ ALINORM 03/12, par. 60.

⁵⁵ La France estime qu'un libellé comme " limite autorisée " ne serait pas considéré comme très différent de " limite optimale ". La France recommande vivement que tous les pays puissent examiner à nouveau cette importante question dans les recommandations qui seront proposées à l'examen.

permissions, la NGAA doit être considérée comme fournissant des limites maximales acceptables d'emploi des additifs dans les aliments. Ces limites reposent sur celles fournies par les Etats Membres du Codex et sur celles figurant dans les normes de produit du Codex et qui ont été jugées cohérentes avec les évaluations de la sécurité sanitaire par le JECFA. Les Etats Membres peuvent ou non les adopter. Compte tenu de ce qui précède, le CCFAC peut souhaiter remplacer toutes les références aux limites maximales autorisées dans la NGAA par limites maximales acceptables. Ainsi, il sera établi clairement que les limites maximales figurant dans la NGAA ont un caractère consultatif et sont indiquées pour l'orientation des Etats membres du Codex.

Décisions du CCFAC et de la Commission du Codex Alimentarius; et le Manuel de procédure du codex Alimentarius

71. Le CCFAC s'est demandé s'il fallait réexaminer les critères régissant la confirmation des limites maximales d'emploi des additifs alimentaire figurant dans le projet de norme. Certaines délégations ont remis en cause le principe que l'annonce de l'utilisation d'un additif par un Etat Membre est de prime abord une évidence du besoin technologique. Ces mêmes délégations ont aussi remis en cause le fait que les principes servant à résoudre les questions relatives au besoin technologique puissent être applicables à l'utilisation des additifs dans des aliments peu utilisés, même s'ils font l'objet d'un commerce international.

72. Comme noté plus haut, le Codex a depuis le début (cf. les recommandations formulées dans le document Denner) reconnu et pris en compte la question de savoir comment traduire les DJA du JECFA en limites d'emploi des additifs et comment traiter la différence des besoins technologiques entre les Etats Membres du Codex dans l'élaboration de la NGAA.

73. La Commission a pris différentes mesures à cet égard. Elle a notamment défini les bonnes pratiques de fabrication,⁵⁶ adopté les Principes généraux régissant l'utilisation des additifs alimentaires (XOT 01-1972), et inséré ces deux textes dans le Préambule de la NGAA. En outre, la section 1.4 du Préambule (Concentrations autorisées pour les additifs alimentaires) énonce que:

“L'établissement de concentrations autorisées pour les additifs alimentaires dans les différents groupes d'aliments vise essentiellement à garantir que la quantité d'additifs ingérés ne dépasse pas la dose journalière admissible. Les additifs alimentaires visés par la présente norme et leurs concentrations maximales sont fondées sur les dispositions relatives aux additifs alimentaires de normes Codex de produits établies antérieurement ou sur les résultats d'une analyse effectuée à la demande des gouvernements visant à vérifier qu'une concentration maximale proposée est compatible avec la DJA. La méthode du budget danois peut dans une première étape être utilisée à cet effet.⁵⁷ La soumission des données sur la consommation alimentaire effective est également encouragée.”

74. Le Manuel de procédure traite de la question des additifs alimentaires au chapitre intitulé: “Lignes directrices concernant la procédure d'acceptation des normes Codex.”⁵⁸

“Les additifs alimentaires mentionnés dans la norme ont été évalués et agréés par le JECFA. Les comités s'occupant de produits et le Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants (CCFAC) en ont évalué la nécessité technologique et la sécurité d'emploi.”

75. Le Manuel de procédure établit que les comités s'occupant de produits doivent évaluer le besoin technologique des additifs alimentaires et le CCFAC doit évaluer leur sécurité d'emploi.

⁵⁶ Manuel de procédure du Codex, 12ème édition, p. 101

⁵⁷ “Document de consensus sur la méthode du budget danois”, Groupe de travail nordique sur la toxicologie alimentaire et l'évaluation des risques, Rapport No. 4/90.”

⁵⁸ Manuel de procédure du Codex, par. 16, p. 42, 12ème édition.

76. Dans le chapitre ‘Relations entre les comités s’occupant de produits et les comités s’occupant de questions générales’, le Manuel de procédure spécifie que les additifs alimentaires inclus dans les normes élaborées par les comités s’occupant de produits devraient être considérés comme ‘technologiquement nécessaires’.

“Les comités du Codex s'occupant de produits devraient établir, dans chaque projet de norme, une section contenant toutes les spécifications relatives aux additifs alimentaires. Cette section devrait énumérer nommément les additifs jugés technologiquement nécessaires ou dont l'emploi est presque partout autorisé dans les aliments, avec indication de concentration maximale, le cas échéant.”

77. Ainsi, le besoin technologique établi par les comités du Codex s’occupant de produits repose sur les facteurs technologiques avancés à l’appui de l’application ou sur l’autorisation largement répandue de l’utilisation de l’additif dans les aliments.

78. Comme vu plus haut, le CCFAC a étudié différentes approches pour traduire les DJA du JECFA en limites maximales d’emploi. Le Comité est convenu d’utiliser l’Appendice A comme premier outil de vérification pour établir les limites maximale d’emploi pour les additifs auxquels a été attribué une DJA numérique. Le Comité est aussi convenu de communiquer les utilisations des additifs figurant dans le projet de norme au JECFA pour évaluation de l’ingestion le cas échéant.

79. Le CCFAC a longuement débattu la question du besoin technologique (par. 37-52). A cet égard, il est convenu des principes énoncés ci-après.

- La nécessité technologique devrait être traitée compte des classes fonctionnelles des additifs.
- La nécessité technologique peut différer d’un pays à l’autre.
- Le maintien d’une distinction claire entre la justification de la limite d’emploi et l’évaluation de l’ingestion d’un additif.
- L’approbation de l’utilisation d’un additif alimentaire par un Etat Membre du Codex devrait, dans un premier temps, être considérée comme preuve de la justification et de la nécessité technologiques de l’additif.

80. Le document de travail le plus récent sur la justification et la nécessité technologiques⁵⁹ envisageait que lors de l’examen des dispositions relatives aux additifs alimentaires figurant dans le projet de norme, le CCFAC devrait d’abord déterminer si une DJA numérique risque d’être dépassée sur la base soit de l’application de l’Annexe A ou d’une évaluation de l’ingestion réalisée par le JECFA. Si l’une ou l’autre indique que la DJA numérique risque d’être dépassée, un examen approfondi des limites maximales proposées serait alors effectué. Le CCFAC n’a toutefois pas encore indiqué comment il procéderait lorsque les évaluations de l’ingestion du JECFA sur la base des limites maximales d’emploi figurant dans le projet de NGAA, dépassent la DJA numérique.

81. Le CCFAC a aussi approuvé plusieurs autres principes pour établir des limites maximales d’emploi dans la NGAA, et notamment que tous les additifs alimentaires auxquels le JECFA a attribué une DJA numérique doivent avoir une limite numérique d’emploi dans la NGAA.⁶⁰ En outre, à sa trente-quatrième session, le CCFAC a débattu s’il fallait, en ce qui concerne les additifs auxquels le JECFA a attribué des DJA non spécifiées ou non limitées, indiquer des limites maximales correspondant aux BPF dans les dispositions figurant aux tableaux 1 et 2. Aucune décision n’a toutefois été prise à cet égard.

⁵⁹ CX/FAC 97/10

⁶⁰ ALINORM 03/12, par. 60

Recommandations

82. Compte tenu des questions soulevées ici, le Comité peut souhaiter proposer au titre de nouvelle activité l'amendement du Préambule en vue d'établir des critères régissant l'approbation des dispositions relatives aux limites maximales d'emploi des additifs figurant dans la NGAA.

83. Les amendements qui pourraient être apportés au Préambule sont les suivants:

- a) Amendement du point 1.1 du Préambule en incluant une référence aux “additifs jugés technologiquement nécessaires ou dont l'emploi est presque partout autorisé dans les aliments” comme énoncé dans le Manuel de procédure.⁷²

Par exemple:

- 1.1 Additifs alimentaires autorisés

Seul l'emploi des additifs alimentaires énumérés ci-après est acceptable dans les aliments, conformément aux dispositions de la présente norme. Celle-ci ne vise que les additifs alimentaires qui ont été évalués par le Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires (JECFA), qui sont jugés techniquement nécessaires ou dont l'emploi est presque partout autorisé dans les aliments et dont l'emploi dans les aliments a été jugé acceptable.

- b) Pour préciser les critères que le CCFAC prendra en compte lors de l'établissement des limites maximales d'emploi des additifs dans la NGAA, la section suivante pourrait être ajoutée au Préambule (3.5 Principes régissant l'établissement des limites maximales d'emploi dans la NGAA):

“En établissant les limites maximales d'emploi des additifs alimentaires, il convient d'appliquer les principes suivants.

- Les additifs auxquels le JECFA a attribué une DJA numérique devraient avoir une limite maximale d'emploi numérique dans la NGAA.
 - Les additifs auxquels le JECFA a attribué une DJA non numérique devraient avoir une limite d'emploi correspondant aux BPF dans la NGAA.”
- c) Afin de clarifier que les dispositions relatives aux additifs énumérées dans la NGAA sont considérées comme acceptables par le Codex et conseillées aux Etats Membres, il faudrait remplacer toutes les références aux “limites maximales autorisées” figurant dans le Préambule par “limites maximales acceptables”. C'est aux Etats Membres qu'incombe la responsabilité de déterminer si l'emploi d'un additif spécifique est autorisé dans les aliments vendus dans leur pays.
- d) Modifier le Préambule de la NGAA en précisant qu'une limite maximale Codex est la limite maximale d'emploi sans danger pour un additif dans un produit alimentaire dans la catégorie d'aliments décrite. Aux fins de conformité avec la NGAA, la quantité d'additif ajouté effectivement dans l'aliment est égale ou inférieure à cette limite maximale et ne dépasse pas celle raisonnablement nécessaire pour obtenir l'effet technique voulu dans l'aliment.

84. Le CCFAC pourra souhaiter établir un document parallèle au Préambule de la NGAA qui décrive les principes et les processus suivis par le CCFAC pour élaborer les dispositions relatives aux additifs alimentaires dans la NGAA. Le document devrait montrer comment les principes généraux énoncés au Préambule de la NGAA sont appliqués par le CCFAC. Il pourrait indiquer par exemple, les procédures et les principes en rapport avec l'inclusion d'un additif alimentaire dans la NGAA, notamment les demandes formulées par les Etats membres, les critères régissant la justification technologique et le processus d'évaluation de l'ingestion. Ces procédures sont à l'heure actuelle décrites dans plusieurs documents du Codex. Pour certaines questions (par exemple, les limites maximales devraient permettre de garantir que

l'ingestion ne dépasse pas la DJA), le CCFAC devra peut-être élaborer, approuver et documenter des procédures spécifiques.

85. Le CCFAC pourra souhaiter réexaminer sa procédure pour résoudre les questions de la nécessité et de la justification technologiques (par. 48) et envisager d'insérer la formule du Manuel de procédure dont l'emploi est "presque partout autorisé" dans les aliments. Une définition plus claire que celle utilisée dans le Manuel de procédure serait nécessaire. Afin de vérifier la conformité au critère d'emploi "presque partout autorisé" dans les aliments, on pourrait s'appuyer sur les informations fournies dans les normes concernées, par le groupe de travail sur la NGAA du CCFAC ou par un groupe choisi d'experts techniques, notamment dans les cas où un accord n'a pu être trouvé au sein du CCFAC.

86. Le CCFAC pourra souhaiter approuver la procédure suivante pour justifier les limites maximales d'emploi dans le projet de NGAA:

Les tableaux 1 et 2 de la NGAA sont distribués pour observations:

- i) Si un Etat Membre du Codex estime qu'une limite d'emploi proposée est trop élevée, il devra présenter des données prouvant que l'emploi de l'additif dans les quantités indiquées présente un risque pour la santé publique, peut induire le consommateur en erreur quant à la nature de l'aliment ou n'est pas nécessaire d'un point de vue technique. Si le Comité s'associe aux inquiétudes soulevées, il sera demandé à l'Etat Membre qui a proposé initialement la limite d'emploi de présenter des données prouvant que l'utilisation de l'additif à la limite proposée ne présente pas de risque pour la santé publique, n'induit pas le consommateur en erreur quant à la nature de l'aliment ou est nécessaire d'un point de vue technologique;
- ii) Le ou les Etat(s) Membre(s) du Codex favorable(s) à une limite maximale d'emploi inférieure sera ou seront invité(s) à présenter des données prouvant que l'utilisation de l'additif à la limite inférieure est suffisante du point de vue technologique. Si un Etat membre du Codex souhaite appuyer une limite maximale qui pour d'autres Etats membres présente un risque pour la santé publique, n'est pas nécessaire d'un point de vue technologique ou peut induire le consommateur en erreur, il devra présenter des données prouvant que la limite maximale d'emploi proposée n'est pas dangereuse, permet de remplir la fonction technologique voulue et que l'utilisation de l'additif à la limite proposée n'induirait pas le consommateur en erreur. Il faudra veiller que les débats sur le risque pour la santé publique, la nécessité technologique ou la tromperie du consommateur, reposent bien sur des aliments ou des catégories d'aliments identiques ou équivalents (c'est-à-dire, que celui qui plaide en faveur d'une limite d'emploi inférieure appuie ses arguments sur le même aliment ou la même catégorie d'aliment que l'Etat Membre qui préconise une limite plus élevée).

87. De même, une demande visant à augmenter la limite maximale d'emploi d'un additif dans une catégorie d'aliment figurant déjà dans la norme ou dans le projet de norme ne sera prise en considération que si des données justifiant l'augmentation pour des raisons de sécurité ou de nécessité technologique sont présentées. Le Comité pourrait appliquer la présente disposition qui figure déjà au 7.2 du Préambule.

88. Le CCFAC devrait indiquer comment il entend procéder lorsque les évaluations de l'ingestion du JECFA, sur la base des dispositions relatives aux additifs alimentaires du projet de NGAA, prévoient le dépassement probable de la DJA attribuée par le JECFA.

IV RELATIONS ENTRE LA NGAA ET LES NORMES DE PRODUITS DU CODEX

Exposé de la question

89. A sa trente-quatrième session, le CCFAC a examiné un document de travail sur les relations entre la NGAA et les dispositions relatives aux additifs alimentaires figurant dans les normes de produits du Codex.⁶¹ Le Comité est convenu de demander à un groupe de rédaction de formuler des propositions visant à clarifier les relations entre la NGAA et les normes de produits du Codex.⁶²

90. En ce qui concerne le rôle des Comités du Codex s'occupant de produits, le CCFAC, à sa trente-quatrième session, est aussi convenu que:

a. Lorsqu'ils élaborent des normes, les comités s'occupant de produits devraient prendre en considération uniquement les additifs auxquels le JEFCA a attribué une DJA complète et auxquels un numéro du SIN a été attribué. Les effets techniques attribués par le SIN (c'est-à-dire ceux décrits dans la liste des catégories fonctionnelles) et les fonctions technologiques devraient être utilisés pour déterminer l'emploi de l'additif alimentaire.

b. Lorsqu'ils élaborent des normes, les comités du Codex s'occupant de produits devraient fournir au CCFAC une liste de tous les additifs alimentaires, y compris le numéro individuel du SIN (notamment tout suffixe), dans une catégorie fonctionnelle particulière pour laquelle une nécessité technologique a été justifiée et peuvent choisir de recommander une limite maximale d'emploi appropriée. Le CCFAC incorporera cette information dans le projet de la NGAA pour examen ultérieur par le comité de produit compétent.

c. Si une équivalence est inévitable entre une norme de produit Codex et une seule catégorie d'aliments de la NGAA, le comité de produit compétent devra fournir au CCFAC une liste des effets techniques compatibles avec ceux énumérés dans le SIN pour lesquels une nécessité technologique a été justifiée et dont l'emploi n'induirait pas en erreur le consommateur. Le comité de produit compétent, le cas échéant, peut recommander au CCFAC des concentrations pour des additifs spécifiques qui produisent les effets techniques voulus. Le CCFAC incorporera cette information dans le projet de NGAA pour examen ultérieur par le comité de produit compétent.⁶³

91. Certaines délégations participant à la trente-quatrième session du CCFAC ont fait observer que les différences relevées entre les dispositions relatives aux additifs alimentaires pour le même produit dans la NGAA d'une part et dans la norme de produit concernée d'autre part provenaient des procédures utilisées par les comités s'occupant de produits et le CCFAC. Si l'on prend l'exemple du beurre, le projet de NGAA (tableau 2, version de mars 2002) énumère 110 additifs pour utilisation dans le beurre et le beurre concentré alors que la norme sur le beurre énumère 8 additifs.

92. En conséquence, il sera peut-être nécessaire de s'intéresser aux règles et aux procédures énoncées dans les différentes décisions du CCFAC, de la Commission du Codex Alimentarius et dans le Manuel de procédure et d'examiner 1) la mesure dans laquelle le Préambule pourrait être amendé afin de renforcer la cohérence entre la NGAA et les dispositions relatives aux additifs alimentaires figurant dans les normes de produits du Codex et 2) les responsabilités du CCFAC et des comités du Codex s'occupant de produits en matière d'élaboration des dispositions relatives aux additifs alimentaires dans les normes Codex.

⁶¹ CX/FAC 02/6

⁶² ALINORM 03/12, par. 50.

⁶³ ALINORM 03/12, par. 48

NGAA

93. L'une des premières décisions prises par la Commission du Codex Alimentarius était que le Système du Codex devait énoncer, dans une seule norme générale pour les additifs alimentaires, des dispositions pour l'utilisation des additifs dans les aliments normalisés et dans les aliments non-normalisés. Comme noté plus haut, la Commission du Codex Alimentarius a réorienté ses activités normatives en privilégiant les normes horizontales au détriment de son approche verticale ou axée sur les produits en 1991, et fait observer que les comités s'occupant de questions générales devraient examiner leurs mandats, tout en évitant tout retard dans l'élaboration des normes horizontales.⁶⁴

94. Le CCFAC a approuvé la Section 1.2 du Préambule afin de préciser que la NGAA viserait tous les aliments, que ceux-ci fassent ou non l'objet d'une norme, et que les dispositions relatives aux additifs alimentaires figurant dans les normes Codex de produits seraient intégrées dans la NGAA dont les dispositions les remplacent.⁶⁵

Manuel de procédure

95. Le mandat du CCFAC inclut l'établissement ou la confirmation de limites maximales ou indicatives pour les additifs alimentaires utilisés dans l'alimentation humaine et animale.⁶⁶ Le mandat des différents comités s'occupant de produits et groupes spéciaux du Codex ne mentionnent pas explicitement l'établissement de dispositions relatives aux additifs alimentaires par ces comités. En général, les comités s'occupant de produits et les groupes spéciaux du Codex sont chargés d'élaborer des normes, des codes d'usages et des textes apparentés à vocation mondiale pour des produits et aliments spécifiques. Parmi les organes subsidiaires du Codex, seul le mandat du Groupe intergouvernemental spécial sur les jus de fruits et légumes fait état des relations entre les comités s'occupant de questions générales et les comités s'occupant de produits ou groupes spéciaux. Le Groupe intergouvernemental spécial doit, conformément à son mandat, accorder la préférence aux normes générales.

96. Conformément au Manuel de procédure, les comités du Codex s'occupant de produits devraient demander l'avis et les conseils des comités s'occupant de questions générales (par exemple, le CCFAC, le Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire (CCFH), le Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires (CCFL)) ayant des responsabilités intéressant l'ensemble des aliments au sujet de toute question relevant de leur compétence. Les comités du Codex s'occupant de questions générales peuvent élaborer des dispositions générales sur les questions qui relèvent de leur mandat. Le Manuel de procédure énonce que les dispositions des normes générales du Codex (par exemple, NGAA, Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées, des codes ou directives Codex (par exemple, Code d'usages international recommandé – Principes généraux d'hygiène alimentaire) devraient figurer dans les normes de produits du Codex par voie de référence, sauf nécessité contraire.⁶⁷ Quand les comités du Codex estiment que les dispositions des normes ou codes d'usages à caractère général ne peuvent s'appliquer à une ou plusieurs normes de produits, ils peuvent demander aux comités du Codex responsables d'approuver des dérogations par rapport aux dispositions générales. Ces demandes doivent être pleinement justifiées et étayées par des données scientifiques ou toute autre information pertinente.

97. Le Codex a établi un plan de présentation pour les normes de produits du Codex.⁶⁸ Celui-ci comprend des sections sur les additifs alimentaires, les contaminants, l'hygiène, l'étiquetage, etc. Le Manuel de procédure fournit aussi des directives aux comités s'occupant de produits sur les différentes sections indiquées dans le plan de présentation.

⁶⁴ ALINORM 91/40, par. 61-62.

⁶⁵ ALINORM 93/12A, par. 31.

⁶⁶ Manuel de procédure du Codex, 12^{ème} édition, p. 114

⁶⁷ Manuel de procédure du Codex, 12^{ème} édition, p. 97.

⁶⁸ Manuel de procédure du Codex, 12^{ème} édition, pp. 93-96.

98. Le Manuel de procédure⁶⁹ recommande que les comités du Codex s'occupant de produits devraient établir, dans chaque projet de norme, une section sur les additifs alimentaires et les dispositions qu'elle contient devraient être conformes aux Principes généraux régissant l'utilisation des additifs alimentaires⁷⁰ et au Préambule de la NGAA.⁷¹ Le Manuel de procédure énonce aussi que:

“Les comités du Codex s'occupant de produits devraient établir, dans chaque projet de norme, une section contenant toutes les spécifications relatives aux additifs alimentaires. Cette section devrait énumérer nommément les additifs jugés technologiquement nécessaires ou dont l'emploi est presque partout autorisé dans les aliments, avec indication de concentration maximale, le cas échéant.”⁷²

99. Le Manuel de procédure⁷³ énonce aussi que, en cas de dérogation par rapport aux recommandations ci-dessus, les comités s'occupant de produits doivent fournir une explication détaillée au CCFAC. Lorsqu'il existe un comité de produits en activité, les propositions relatives à l'utilisation d'additifs dans toute norme de produit considérée doivent être préparées par le comité concerné et transmises au CCFAC pour confirmation.

Recommandations

100. Le CCFAC peut souhaiter:

- Proposer que le CCFAC commence au titre de nouvelle activité l'amendement du Préambule à la NGAA en incluant une nouvelle section sur les relations entre la NGAA et les normes de produits du Codex.

1.2 Dénrées alimentaires dans lesquelles des additifs peuvent être utilisés

La présente norme énonce les conditions dans lesquelles des additifs peuvent être utilisés dans tous les aliments, que ceux-ci fassent ou non l'objet d'une norme Codex. L'utilisation d'additifs dans des aliments faisant l'objet d'une norme Codex est soumise aux conditions d'emplois stipulées par la norme de produit Codex et par la présente norme. Les comités du Codex s'occupant de produits ont la responsabilité et la compétence voulues pour évaluer et justifier la nécessité technologique de l'emploi d'additifs dans les aliments faisant l'objet d'une norme de produit. Les renseignements fournis par les comités s'occupant de produits peuvent aussi être pris en compte lors de l'examen des dispositions relatives à l'utilisation d'additifs dans des aliments semblables ne faisant pas l'objet d'une norme.

- Proposer que le CCFAC commence, au titre de nouvelle activité, la révision dans le Manuel de procédure de la section sur les additifs alimentaires figurant dans le Plan de présentation des normes de produits Codex⁷⁴ et de la section sur les additifs alimentaires dans les Relations entre les comités s'occupant de produits et les comités s'occupant de questions générales.⁷⁵
- La section sur les additifs alimentaires dans le Plan de présentation des normes de produits du Codex pourrait être remplacée par le libellé suivant :

⁶⁹ Manuel de procédure du Codex, 12^{ème} édition, p. 97.

⁷⁰ Commission du Codex Alimentarius Vol. 1A,; XOTO1 - 1972.

⁷¹ CODEX STAN 192-1995 (Rev. 2-1999).

⁷² Manuel de procédure du Codex, 12^{ème} édition, p. 99.

⁷³ Manuel de procédure du Codex, 12^{ème} édition, p. 101.

⁷⁴ Manuel de procédure du Codex, 12^{ème} édition (2002), p. 94

⁷⁵ Manuel de procédure du Codex, 12^{ème} édition (2002), p. 99

Additifs alimentaires

La présente section devrait être établie conformément aux principes généraux régissant l'utilisation des additifs alimentaires et au Préambule à la Norme générale pour les additifs alimentaires. Elle devrait renvoyer à la Norme générale pour les additifs alimentaires en citant la catégorie alimentaire concernée dans la Norme générale et pourrait adopter le libellé suivant:

“Les dispositions relatives aux additifs alimentaires énumérées dans la catégorie d'aliments [suivi du numéro et du titre de la catégorie d'aliments de la Norme générale] de la Norme générale Codex pour les additifs alimentaires (CODEX STAN 192-1995) peuvent être appliquées.”

Le cas échéant, la norme de produit peut aussi mentionner les classes d'additifs alimentaires décrites dans le Système international de numérotation des additifs alimentaires (XOT 04-1999) qui sont nécessaires sur le plan technologique.

- La section sur les additifs alimentaires et les contaminants dans les Relations entre les comités d'occupant de produits et les comités s'occupant de questions générales devrait être remplacée par le texte de l'Annexe II.
- Proposer que la CCFAC envisage d'élaborer un document de travail sur les dispositions relatives aux additifs alimentaires figurant dans la NGAA et les normes de produits du Codex. Lorsque le produit Codex est très proche ou identique à une catégorie ou sous-catégorie d'aliments énumérée dans le système de classement des aliments de la NGAA (par exemple, aliments pour nourrissons (13.1), margarine (2.2.1.2) jus de fruits (14.1.2.1) sucre (11.1), beurre (2.2.1.1)), le document de travail devrait proposer des solutions possibles pour résoudre les incohérences apparentes.

Annexe I

Origines et Champ d'application de la Norme générale Codex pour les additifs alimentaires

1. Avant 1991, l'activité normative de la Commission du Codex Alimentarius était centrée sur l'élaboration de normes de produits ou dites 'verticales' (par exemple, Prunes en conserve [Codex Standard 59-1981], Farine de blé [Codex Standard 152-1985]). Les normes de produits du Codex comprennent en général des dispositions pour l'étiquetage, l'utilisation d'additifs alimentaires, les limites maximales pour les résidus de pesticides et de médicaments vétérinaires, et des limites maximales pour les contaminants.

2. C'est le Secrétariat du Codex durant la dix-huitième session du Comité (1985) qui a posé pour la première fois la question de savoir si le CCFAC devait fournir des 'opinions' sur l'utilisation des additifs alimentaires autres que ceux inclus dans les normes de produits du Codex.⁷⁶ M. G.O. Kermode a aussi signalé dans un rapport présenté au Comité exécutif du Codex en 1986⁷⁷ l'absence de dispositions pour l'emploi des additifs dans les aliments ne faisant pas l'objet d'une norme et s'est inquiété du statut et de l'orientation future du Codex.

3. A sa dix-neuvième session (1987), le Comité a examiné un document⁷⁸ rédigé par le Secrétariat du Codex et les Pays-Bas qui suggérait des procédures pour l'utilisation des additifs dans les aliments pour lesquels il n'existe pas de norme Codex. Le Comité a appuyé la délégation des Etats-Unis selon laquelle l'établissement de dispositions pour l'emploi sans danger d'additifs dans les aliments non normalisés comportait de nombreuses difficultés. En particulier, il fallait parvenir à un consensus sur la liste des utilisations des additifs alimentaires. Les Etats Membres du Codex ont probablement leur propre liste, et la liste combinée serait constituée de nombreux types d'aliments différents dans lesquels chaque additif pourrait être utilisé. Il serait difficile de trouver un consensus sur la nécessité technologique pour tous ces emplois du fait des différences dans les habitudes alimentaires culturelles et régionales et les mesures de santé publique. Par ailleurs, les procédures pour évaluer l'ingestion cumulée d'un additif sur la base d'une longue liste d'utilisation des additifs n'existaient pas et il faudrait les établir.⁷⁹

4. A la vingtième session (1988),⁸⁰ le Secrétariat du Codex a présenté un document au Comité décrivant deux approches pour tenir à jour les dispositions concernant les additifs alimentaires dans les normes Codex: i) continuer à examiner les dispositions au cas par cas, ou ii) élaborer des dispositions générales pour l'utilisation des additifs. Le Comité a admis que la seconde approche pourrait être étendue, tout au moins en principe, aux aliments ne faisant pas l'objet d'une norme. De nombreuses délégations ont craint que la seconde approche ne conduise à un contrôle inadéquat de l'utilisation des additifs alimentaires et que la norme ne comprenne l'utilisation de certains additifs sans considération de leur nécessité technologique. Le CCFAC est convenu de demander à "un consultant de préparer un document sur les activités futures du CCFAC eu égard à l'établissement et à l'examen périodique des dispositions relatives aux additifs alimentaires dans les normes Codex, et à un mécanisme qui permettrait l'établissement de dispositions générales pour l'emploi des additifs alimentaires dans les aliments non normalisés en tant qu'approche horizontale étant donné l'évolution des exigences dans le commerce international".⁸¹

Le document Denner

5. Le "Document Denner"⁸² a été préparé pour répondre à la recommandation formulée par le CCFAC à sa vingtième session et examiné par le CCFAC à sa vingt et unième session (1989). Les dix recommandations

⁷⁶ CX/FA 85/16

⁷⁷ CX/EXEC 86/33/CRD 1

⁷⁸ CX/FA 87/19-Add.1

⁷⁹ ALINORM 89/12A, par. 268-269

⁸⁰ CX/FA 88/10-Part 1

⁸¹ ALINORM 89/12

⁸² CX/FA 89/16

énumérées ci-après et adressées au CCFAC, à la FAO, à l'OMS, au JECFA, et aux Etats Membres du Codex contiennent l'aspect essentiel du Document Denner.

Recommandation 1

La FAO devrait faire en sorte que la Commission examine, à sa prochaine session, l'avenir du programme Codex sur les normes alimentaires du point de vue des normes de composition en tenant compte des éléments suivants :

- i) Évolution des attitudes vis-à-vis des normes alimentaires de composition
- ii) Évolution de la technologie alimentaire
- iii) Évolution des exigences des consommateurs

Il faudrait peut-être organiser une conférence spéciale pour permettre un débat plus large hors du cadre établi d'une session officielle de la commission.

Recommandation 2

Tous les pays membres devraient fournir des réponses détaillées et constructives aux demandes d'observations que la FAO leur envoie. Le Codex servira mieux les pays membres si la FAO est en mesure de comprendre pleinement les diverses positions nationales. Il est important en particulier de connaître les modifications des politiques alimentaires nationales ou les revirements de pensée des gouvernements afin que la FAO puisse en tenir compte à l'avance.

Recommandation 3

Les états membres devraient décider d'accepter les évaluations du JECFA concernant l'innocuité des additifs.

Recommandation 4

Des négociations devraient s'engager avec les pays membres afin d'obtenir des ressources supplémentaires pour élargir considérablement le rôle du JECFA et accélérer le rythme des évaluations de l'innocuité auxquelles procède le comité chaque année.

Recommandation 5

Le CCFAC devrait se demander, compte tenu des « principes pour évaluer l'innocuité des additifs alimentaires et des contaminants dans les aliments », si le JECFA lui fournit des informations suffisantes pour traduire les DJA en doses d'emploi dans les aliments et les boissons. Dans l'affirmative, le CCFAC devrait publier des directives claires afin que tous les pays membres comprennent bien quels sont les éléments qui interviennent dans le calcul de la marge générale de sécurité pour garantir, par exemple, qu'il est partout tenu compte de la même manière des groupes spéciaux de population (en particulier des enfants). S'il a besoin d'une aide supplémentaire de la part du JECFA, le CCFAC doit préparer une liste détaillée de questions claires à lui transmettre.

Recommandation 6

Le secrétariat devrait continuer à veiller à ce que les rapports et monographies du JECFA soient aussi utiles que possible pour les utilisateurs des DJA. Dans les monographies, il faut continuer à expliquer précisément comment la DJA a été calculée à partir des données toxicologiques. Il est particulièrement important d'indiquer dans chaque cas la valeur quantitative de chaque facteur entrant dans le calcul de la marge générale de sécurité utilisée pour transformer la dose sans effet en DJA. Lorsqu'il n'est pas possible de fixer une DJA pour un additif donné, il faudrait essayer de préciser si certaines doses dans certains aliments peuvent être au moins provisoirement confirmées.

Recommandation 7

Dans l'intérêt du libre échange, il faudrait davantage reconnaître, et accepter la variabilité des besoins technologiques entre les pays et aussi dans le temps. Parallèlement, les gouvernements devraient limiter les interdictions visant les additifs dans certains produits alimentaires et s'en remettre davantage à l'étiquetage afin que les consommateurs choisissent librement quel type de produit ils veulent acheter.

Recommandation 8

Le CCFAC ne pourra s'acquitter correctement de sa tâche en matière de confirmation des doses d'emploi des additifs alimentaires dans les différentes denrées que s'il envisage leur emploi dans tous les aliments. Le CCFAC devrait officiellement se charger de cette tâche afin de servir plus efficacement le Codex. En conséquence, le chapitre du Codex Alimentarius sur les additifs alimentaires doit être amplement révisé et il faut envisager une restructuration complète permettant d'introduire des dispositions pour les produits ne faisant pas l'objet de normes.

Recommandation 9

Le CCFAC a besoin d'avoir les idées très claires sur les implications des évaluations du JECFA afin de les traduire en doses d'emploi dans les différents aliments. Des doutes subsistent en particulier au niveau de certains groupes de substances étroitement apparentées pour lesquelles on a fixé la même DJA numérique mais qui ne semblent pas avoir fait officiellement l'objet d'une DJA de groupe. En théorie, ces substances pourraient donc être chacune utilisée dans le même aliment jusqu'à la limite de chaque DJA et non de la DJA collective. Le secrétariat devrait clarifier ce problème en demandant l'avis du JECFA le cas échéant, afin que le CCFAC dispose d'une base de données sans équivoque pour la suite de ses travaux.

Recommandation 10

Le CCFAC devrait adopter le plan de travail suivant :

- i) Décider de préparer une nouvelle norme Codex pour les additifs alimentaires selon les orientations proposées (par. 39-40 et annexe III de CX/FAC 89/16).
- ii) Créer trois groupes de travail pour s'occuper des différentes catégories d'additifs et commencer à travailler, en priorité, sur les additifs ayant une DJA inférieure ou égale à 10 (par. 41-46 de CX/FAC 89/16)
- iii) Rassembler des données sur l'emploi et l'ingestion pour les additifs ayant une DJA inférieure ou égale à 10 et, le cas échéant, préparer une liste de restrictions d'emploi tenant dûment compte de l'utilité technologique et des variantes nationales des produits (par. 47 à 51 et 55 de CX/FAC 89/16).
- iv) Préparer une nouvelle version des dispositions relatives aux additifs alimentaires dans les normes de produit existantes pour faire référence à la nouvelle norme pour les additifs alimentaires (par. 52 à 54 de CX/FAC 89/16).

- v) Comme mesure provisoire, autoriser l'emploi des additifs de moindre priorité sous réserve des BPF seulement, sauf dans les aliments dont ils sont totalement exclus (par. 56 de cx/fac 89/16).

6. A sa vingt et unième session (1989)⁸³, le CCFAC a fait siennes les Recommandations 6 et 9 concernant l'importance des monographies du JECFA et de la transformation des DJA du JECFA en limites d'emploi. Le Comité est aussi convenu d'examiner à nouveau les Recommandations 5, 8, et 10 à sa session suivante.

7. A sa dix-huitième session (1989)⁸⁴, la Commission du Codex Alimentarius a appuyé à l'unanimité la réunion d'une conférence internationale sur les normes alimentaires comme le propose la Recommandation 1 du document Denner.

8. A sa vingt-deuxième session (1990)⁸⁵, le CCFAC a entériné la Recommandation 5, qui traite de la nécessité d'établir une communication claire sur les risques entre le JECFA et le CCFAC. En ce qui concerne les Recommandations 8 et 10, le CCFAC est convenu de limiter, pour l'instant, ses efforts en vue de l'élaboration d'une norme générale pour les additifs alimentaires aux seuls additifs qui ont été évalués par le JECFA.⁸⁶ Le CCFAC est aussi convenu de ne pas accorder, dans l'élaboration d'une norme générale, de priorité à un groupe particulier d'additifs ou aux additifs ayant une DJA basse, car il importe davantage d'envisager la DJA dans le contexte d'une ingestion potentielle. Plusieurs délégations se sont inquiétées de la complexité que présentait l'élaboration d'une norme générale pour les additifs alimentaires, en particulier la nécessité d'évaluer l'ingestion de l'additif dans le monde entier, et du caractère national d'un grand nombre d'aliments ne faisant pas l'objet d'une norme. L'attention a aussi été attirée sur la nécessité d'établir des catégories pour les aliments non normalisés. Pour commencer, le CCFAC a demandé au Secrétariat de préparer un rapport sur les antioxygènes et les agents de conservation en regroupant les utilisations en vigueur dans le Codex pour ces additifs selon le plan de présentation proposé dans le rapport Denner.

9. A sa vingt-troisième session (1991)⁸⁷, le CCFAC a examiné les observations des gouvernements sur le rapport établi par le Secrétariat du Codex sur les antioxygènes et les agents de conservation⁸⁸ à partir des dispositions figurant dans les normes de produits du Codex. Le Comité a décidé que ces informations constituaient un excellent support pour la poursuite de ses travaux sur la norme générale. Le CCFAC a établi un groupe de travail ad hoc sous la présidence des Etats-Unis afin de faciliter l'élaboration d'une norme générale pour l'utilisation des additifs alimentaires. Outre les recommandations du document Denner, le CCFAC est aussi convenu du mandat suivant pour le Groupe de travail sur la NGAA:

- Etablir les principes généraux de la NGAA, y compris l'examen du plan de présentation et du champ d'application proposés.
- Elaborer une NGAA qui comprend tous les aliments et qui se limiterait au départ aux antioxygènes et aux agents de conservation.

10. A sa vingt-troisième session, le CCFAC a formé un groupe de rédaction⁸⁹ chargé de préparer: a) les Principes généraux pour la NGAA; et b) un avant-projet de NGAA pour les antioxygènes et les agents de conservation en temps voulu pour examen par le CCFAC à sa vingt-quatrième session.

⁸³ ALINORM 89/12A, par. 26

⁸⁴ ALINORM 89/40, par. 315

⁸⁵ ALINORM 91/12, par. 30

⁸⁶ ALINORM 91/12, par. 31-37

⁸⁷ ALINORM 91/40, par. 30-37

⁸⁸ CL 1990/26-FAC

⁸⁹ Australie, Belgique, Canada, Danemark, Finlande, France, Allemagne, Italie, Japon, Pays-Bas, Norvège, Espagne, Suède, Suisse, Thaïlande, Royaume-Uni, Etats-Unis d'Amérique, CEE, IOCU, IFAC, Institut international des sciences de la vie, FIL, CIAA et Union internationale des Associations de fabricants de produits d'épicerie.

La Conférence de la FAO/OMS et du GATT sur les normes alimentaires, les substances chimiques dans les aliments et le commerce des denrées alimentaires

11. En mars 1991 s'est tenue la Conférence sur les normes alimentaires, les substances chimiques dans les aliments et le commerce des denrées alimentaires, parrainée par la FAO et l'OMS, en coopération avec le GATT, afin d'analyser les aspects des travaux et des procédures du Codex, et les problèmes de contrôle des importations et des exportations qui entravent le commerce international des denrées alimentaires.⁹⁰ La Conférence a recommandé que le Codex renforce les travaux horizontaux des comités s'occupant de questions générales (comme par exemple, le CCFAC) afin que les questions d'ordre général, comme l'étiquetage, les additifs, les contaminants et les méthodes d'analyse et d'échantillonnage, soient traitées entièrement par les comités généraux concernés. Les comités s'occupant de questions générales constitueraient la principale source d'orientation dans leur domaine de compétence et seraient indépendants vis-à-vis des propositions ou dispositions transmises par les Comités du Codex s'occupant de produits. Ceci était nécessaire si les normes Codex devaient englober tous les aliments faisant l'objet d'un commerce international et fournir des orientations générales et des recommandations afin de promouvoir la manipulation et la transformation sans danger des aliments.

12. En conséquence, la Commission du Codex Alimentarius, à sa dix-neuvième session (1991), a accueilli favorablement la recommandation visant à renforcer son approche horizontale dans ses activités normatives. La Commission du Codex Alimentarius a noté que les comités s'occupant de questions générales devraient examiner leurs mandats à cet égard, mais n'a pas souhaité retarder l'élaboration des normes horizontales.⁹¹ A sa dix-neuvième session, la Commission du Codex Alimentarius est aussi convenu que les normes de produits du Codex seraient révisées conformément aux recommandations du Document Denner et de la Conférence FAO/OMS de 1991 afin de les simplifier et de donner la prépondérance à la protection de la santé des consommateurs et à l'innocuité des aliments.⁹² Le Manuel de procédure a par la suite été modifié afin de donner les indications suivantes aux comités du Codex s'occupant de produits en ce qui concerne les sections consacrées aux additifs alimentaires dans leurs normes:

"Lorsqu'ils élaborent des dispositions relatives aux additifs alimentaires, les comités du Codex devraient suivre les Principes généraux régissant l'utilisation des additifs alimentaires et le Préambule de la Norme générale pour les additifs alimentaires. Toute dérogation par rapport aux recommandations ci-dessus doit faire l'objet d'une explication détaillée.

Lorsqu'il existe un comité de produits en activité, les propositions relatives à l'utilisation d'additifs dans toute norme de produit considérée doivent être préparées par le Comité concerné et transmises au Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants pour confirmation. Lorsque le Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants décide de ne pas confirmer des dispositions concernant des additifs spécifiques (utilisation de l'additif, ou concentration dans le produit final), la raison doit en être clairement indiquée. La section considérée doit être renvoyée au Comité concerné si des informations complémentaires sont nécessaires ou pour information si le Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants décide de modifier la disposition.

Lorsqu'il n'existe pas de Comité en activité chargé du produit visé, les propositions visant de nouvelles dispositions concernant les additifs ou un amendement aux dispositions existantes doivent être transmises directement par les États Membres au Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants."⁹³

⁹⁰ Rapport de la Conférence FAO/OMS sur les normes alimentaires, les substances chimiques dans les aliments et le commerce des denrées alimentaires en coopération avec le GATT, 1991 Rome

⁹¹ ALINORM 91/40, par. 61-62

⁹² ALINORM 91/40, par. 95-97 et ALINORM 91/30; par. 24

⁹³ Manuel de procédure du Codex Alimentarius, 12ème éd., pp. 99-101.

13. A sa dix-neuvième session, la Commission du Codex Alimentarius est aussi convenue de: i) appuyer l'établissement par le CCFAC du groupe de travail sur la NGAA sous la présidence des Etats-Unis; et ii) que le CCFAC préparerait un avant-projet de NGAA sur la base du Document Denner et du mandat du groupe de travail sur la NGAA⁹⁴ pour distribution et observations à l'étape 3.

⁹⁴ ALINORM 91/40, par. 213

Annexe II

Projet de révision du Manuel de procédure

ADDITIFS ALIMENTAIRES ET CONTAMINANTS⁹⁵

Les comités du Codex s'occupant de produits devraient établir, dans chaque projet de norme, une section sur les additifs alimentaires. La section sur les additifs alimentaires devrait faire référence à la Norme générale du Codex pour les additifs alimentaires (CODEX STAN 192-1995). Toute dérogation ou toute addition à la Norme générale qui sont indispensables pour l'interprétation de celle-ci dans le cas du produit en cause doivent être pleinement justifiées et limitées au strict nécessaire. L'information donnée dans chaque norme de produit du Codex devrait en principe se limiter à ce qui suit:

- une déclaration selon laquelle les additifs alimentaires peuvent être utilisés conformément à la Norme générale du Codex pour les additifs alimentaires (CODEX STAN 192-1995).
- le titre et le numéro de la catégorie d'aliments concernée dans la Norme générale du Codex pour les additifs alimentaires.

La norme de produit peut indiquer les catégories des additifs alimentaires concernés telles qu'elles sont décrites dans le Système international de numérotation des additifs alimentaires du Codex (XOT 04-1999) qui sont technologiquement nécessaires dans l'aliment normalisé. Les comités s'occupant de produits peuvent aussi préparer un document de travail destiné au Comité du Codex sur les additifs alimentaires avec une liste des additifs alimentaires et de leurs limites maximales d'emploi nécessaires pour obtenir l'effet technologique voulu dans les aliments visés par la norme de produit. Les comités s'occupant de produits ont la responsabilité de justifier la nécessité technologique de toute disposition relative à un additif inclus dans les normes élaborées conformément à leur mandat.

De bonnes pratiques de fabrication signifient que:

- la quantité d'additif ajoutée à l'aliment ne dépasse pas celle raisonnablement nécessaire pour obtenir l'effet physique, nutritionnel ou d'autre nature technique voulu dans l'aliment;
- la quantité d'un additif qui, par suite de son utilisation au cours des opérations de fabrication ou d'emballage, devient un constituant de l'aliment et qui n'est pas destinée à produire un effet physique ou d'autre nature technologique dans l'aliment lui-même, est réduite dans la mesure où cela est raisonnablement possible;
- l'additif est de qualité alimentaire appropriée et il est préparé et utilisé comme un ingrédient alimentaire. Pour être de qualité alimentaire, l'additif doit être conforme à l'ensemble des spécifications établies, et pas seulement à tel ou tel critère d'innocuité.

Toutes les dispositions en matière d'additifs alimentaires (y compris les auxiliaires technologiques) et de contaminants de chaque norme Codex intéressant un produit devraient être soumises pour examen au Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants de préférence après que les normes aient été avancées à l'étape 5 de la procédure d'élaboration des normes Codex ou avant leur examen à l'étape 7 par le comité de produit compétent; un tel examen ne devrait cependant pas retarder le passage de la norme aux étapes suivantes de la procédure.

Toutes les dispositions relatives aux additifs alimentaires devront être confirmées par le Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants. La confirmation devrait reposer sur les justifications technologiques soumises par les comités s'occupant de produits ou les recommandations du Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires (JECFA) touchant à l'innocuité d'emploi (dose journalière admissible (DJA) et autres restrictions), ainsi que d'une estimation de l'ingestion potentielle, et si possible, effective des additifs alimentaires, afin de garantir la conformité aux Principes généraux pour l'utilisation des additifs alimentaires.

⁹⁵ Codex Alimentarius Manuel de procédure, 12^{ème} édition., pp. 99-101.

En préparant les documents de travail destinés au Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants, le Secrétariat devrait adresser un rapport au Comité au sujet de la confirmation des dispositions relatives aux additifs alimentaires (y compris les auxiliaires technologiques) sur la base des Principes généraux régissant l'utilisation des additifs alimentaires. Les dispositions concernant les additifs alimentaires doivent indiquer le numéro de SIN, la DJA, la justification technologique, la dose d'emploi proposée et préciser si l'utilisation de cet additif a déjà été confirmée (ou confirmée à titre temporaire).

Lorsque des normes sur les produits sont transmises aux gouvernements à l'étape 3 pour recueillir leurs observations, elles devraient comporter la mention que les dispositions "relatives aux additifs alimentaires et aux contaminants sont établies sous réserve de confirmation par le Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants et de leur incorporation dans la Norme générale pour les additifs alimentaires ou la Norme générale pour les contaminants et les toxines dans les aliments".

Lorsqu'ils élaborent des dispositions relatives aux additifs alimentaires, les comités du Codex devraient suivre les Principes généraux régissant l'utilisation des additifs alimentaires et le Préambule de la Norme générale pour les additifs alimentaires. Toute dérogation par rapport aux recommandations ci-dessus doit faire l'objet d'une explication détaillée.

Lorsqu'il existe un comité de produits en activité, les propositions relatives à l'utilisation d'additifs dans toute norme de produit considérée doivent être préparées par le Comité concerné et transmises au Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants pour confirmation. Lorsque le Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants décide de ne pas confirmer des dispositions concernant des additifs spécifiques (utilisation de l'additif, ou concentration dans le produit final), la raison doit en être clairement indiquée. La section considérée doit être renvoyée au Comité concerné si des informations complémentaires sont nécessaires ou pour information si le Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants décide de modifier la disposition.

Lorsqu'il n'existe pas de Comité en activité chargé du produit visé, les propositions visant de nouvelles dispositions concernant les additifs ou un amendement aux dispositions existantes doivent être transmises directement par les Etats Membres au Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants.