



## PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

### COMITÉ DU CODEX SUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES

#### Cinquante et unième session

#### QUESTIONS SOUMISES PAR LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS ET D'AUTRES ORGANES SUBSIDIAIRES

#### QUESTIONS DÉCOULANT DE LA QUARANTE ET UNIÈME SESSION DE LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS

##### A. Questions soumises pour information

##### Normes et textes apparentés adoptés par la Commission <sup>1</sup>

1. À sa quarante et unième session, la Commission du Codex Alimentarius (CAC) a adopté les/la:
  - Amendements à l'introduction et à la *Liste des spécifications du Codex applicables aux additifs alimentaires* (CXM 6)
  - Dispositions relatives aux additifs alimentaires de la *Norme générale pour les additifs alimentaires* (CXS 192-1995) (NGAA) avec des amendements proposés;
  - Révision du *Système international de numérotation (SIN) des additifs alimentaires* (CXG 36-1989);
  - Dispositions révisées relatives aux additifs alimentaires de la NGAA concernant l'alignement des annexes des normes pour les mangues en conserve, poires en conserve et les ananas en conserve de la *Norme pour certains fruits en conserve* (CXS 319-2015) et 14 normes pour le poisson et les produits de la pêche; et
  - Sections révisées relatives aux additifs alimentaires dans la *Norme pour certains fruits en conserve* (CXS 319-2015) et les Normes *pour le saumon en conserve* (CXS 3-1981); *les crevettes en conserve* (CXS 37-1981); *le thon et la bonite en conserve* (CXS 70-1981); *chair de crabe en conserve* (CXS 90-1981); *les sardines et produits du type sardines en conserve* (CXS 94-1981); *le poisson en conserve* (CXS 119-1981); *les poissons salés et les poissons salés séchés de la familles des Gadidés* (CXS 167-1989); *le maïs nain* (CXS 189-1993); *les croquettes de poisson de mer et d'eau douce, crustacés et mollusques* (CXS 222-2001); *les anchois bouillis salés séchés* (CXS 236-2003); *le hareng de l'Atlantique salé et les sprats salés* (CXS 244-2004); *le caviar d'esturgeon* (CXS 291-2010); *la sauce de poisson* (CXS 302-2011); *le poisson fumé, le poisson aromatisé à la fumée et le poisson fumé-séché* (CXS 311-2013); *les laits en poudre et la crème en poudre* (CXS 207-1999); *un mélange de lait écrémé et de graisse végétale en poudre* (CXS 251-2006) et *la caséine alimentaire et produits dérivés* (CXS 290-1995).

##### Révocation de normes et de textes apparentés du Codex en vigueur <sup>2</sup>

2. À sa quarante et unième session, la Commission du Codex Alimentarius a approuvé la révocation des dispositions relatives aux additifs alimentaires de la NGAA et des diverses normes Codex, comme proposé par le Comité du Codex sur les additifs alimentaires (CCFA), à sa cinquantième session.

<sup>1</sup> REP18/CAC par. 45 et Annexes III et VIII

<sup>2</sup> REP18/CAC Annexe V

### **Interruption des travaux<sup>3</sup>**

3. À sa quarante et unième session, la Commission du Codex Alimentarius a approuvé l'interruption du projet et de l'avant-projet de dispositions relatives aux additifs alimentaires de la NGAA, comme proposé par le CCFA, à sa cinquantième session.

### **B. Questions demandant une action**

#### **Dispositions relatives aux additifs alimentaires de la Norme générale pour les additifs alimentaires (NGAA)<sup>4</sup>**

4. À la quarante et unième session de la Commission, un membre s'est dit préoccupé par l'inclusion du rébaudioside A de donneurs de gènes multiples exprimé en *Yarrowia lipolytica* (SIN 960b(i)) dans la NGAA, et il a demandé des précisions concernant la procédure suivie à cet égard.

5. À sa quarante et unième session, la Commission a demandé que le CCFA clarifie la procédure opérationnelle à suivre pour l'ajout ou le retrait de différents additifs alimentaires sous la même rubrique lorsque la question se posait lors du CCFA.

6. Le Comité **est invité à examiner** cette requête.

### **QUESTIONS SOUMISES PAR D'AUTRES ORGANES SUBSIDIAIRES**

#### **A. Questions soumises pour information**

#### **Vingt-quatrième session du Comité du Codex sur les systèmes d'inspection et de certification des importations et des exportations alimentaires (CCFICS)**

##### Intégrité des aliments, authenticité des aliments et fraude alimentaire<sup>5</sup>

7. À sa vingt-quatrième session, le CCFICS a poursuivi les débats sur l'intégrité des aliments, l'authenticité des aliments et la fraude alimentaire, a remarqué que les travaux étaient vastes et pourraient empiéter sur le mandat d'autres comités et qu'il pourrait envisager de demander son avis à la Commission et aux comités pertinents.

8. À sa vingt-quatrième session, le CCFICS est convenu d'informer le Comité exécutif, la Commission et ses organes subsidiaires de ses débats en cours sur le sujet.

#### **Quarante et unième session du Comité du Codex sur la nutrition et les aliments diététiques ou de régime (CCNFSDU)**

##### Additifs alimentaires – Mécanisme / cadre pour l'examen de la justification technologique et autres questions<sup>6,7</sup>

9. À sa quarante et unième session, le CCNFSDU est convenu de: i) poursuivre les travaux sur un mécanisme ou un cadre d'examen de la justification technologique, ii) d'évaluer la nécessité technologique de l'emploi proposé de la gomme xanthane (SIN 415), des pectines (SIN 440) et de la gomme gellane (SIN 418), à la prochaine session.

10. À sa quarante et unième session, le CCNFSDU est convenu d'examiner l'alignement des dispositions relatives aux additifs alimentaires dans les normes relevant de sa compétence avec la NGAA, lors de sa prochaine session.

<sup>3</sup> REP18/CAC Annexe VII

<sup>4</sup> REP18/CAC par. 40-46

<sup>5</sup> REP19/FICS, par.54-60

<sup>6</sup> REP19/NFSDU, par.139

<sup>7</sup> REP19/NFSDU, par.141

**B. Questions demandant une action****Soixante-quinzième session du Comité exécutif de la Commission du Codex Alimentarius (CCEXEC)<sup>8</sup>**Directives sur la gestion des crises et flambées d'origine alimentaire et (micro)biologique

11. À sa soixante-quinzième session, le Comité exécutif a pris note de la nature transversale de la proposition de nouveau travail par le Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire (CCFH) relatives aux directives sur la gestion des crises et flambées d'origine alimentaire et (micro)biologique et a demandé au Secrétariat du Codex d'informer les autres comités compétents du Codex et de leur demander de réfléchir à la nécessité de directives similaires pour des crises ou incidents concernant la sécurité sanitaire des aliments qui surviendraient dans leurs domaines de travail respectifs; il a indiqué qu'il étudierait, en fonction des réactions de ces comités, s'il serait nécessaire d'aborder cette question de façon plus intégrée; et il a souligné que ce processus ne devait pas empêcher le CCFH d'avancer sur les nouveaux travaux.

12. Le Comité **est invité à examiner** cette requête.

**Quatrième session du Comité du Codex sur les épices et les herbes culinaires (CCSCH)**Orientation sur l'alignement des dispositions relatives aux additifs alimentaires et sur le plan relatif à l'alignement<sup>9</sup>

13. À sa quatrième réunion, le CCSCH a noté que seulement les antiagglomérants peuvent être utilisés dans les épices et les herbes culinaires et seulement sous forme de poudre de tels produits et par conséquent, sont convenus de transmettre l'énoncé générique suivant au CCFA pour confirmation:

“Les antiagglomérants peuvent être utilisés sous forme de poudre du produit conformément au tableau 3 de la *Norme générale pour les additifs alimentaires* (CXS 192-1995)”.

Justification technologique pour l'utilisation des additifs alimentaires<sup>10</sup>

14. À sa quatrième réunion, le CCSCH est convenu d'informer le CCFA que les antiagglomérants sont utilisés sous forme de poudre dans les herbes culinaires afin de maintenir les caractéristiques d'écoulement du produit et que le stéarate de magnésium (SIN 470(iii)) et la silice amorphe (SIN 551) peuvent être utilisés sous forme de poudre et conformément aux bonnes pratiques de fabrication.

15. Le Comité **est invité à examiner** ces réponses contenues dans les paragraphes 13 et 14.

Avant-projet de norme pour le gingembre séché et déshydraté<sup>11</sup>

16. À sa quatrième réunion, le CCSCH est convenu de demander au CCFA d'indiquer la façon dont les auxiliaires technologiques pourraient être traités dans la section 4 “Additifs alimentaires” conformément aux dispositions pertinentes dans le Manuel de procédure du Codex.

17. Le Comité **est invité à examiner** cette requête.

<sup>8</sup> REP18/EXEC2-Rev.1, par. 9-11

<sup>9</sup> REP19/SCH, par. 9

<sup>10</sup> REP19/SCH, par. 10

<sup>11</sup> REP19/SCH, par.39 (iii)