



PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

COMITÉ DU CODEX SUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES

Cinquante-deuxième session

ÉTAT D'AVANCEMENT ET ANALYSE DU SYSTÈME EN LIGNE DE LA NGAA CONCERNANT L'APPROCHE DE NE PAS RÉPERTORIER LES NORMES DE PRODUITS CORRESPONDANTES

Préparé par le Secrétariat du Codex

Historique

1. La 50^{ème} Session du Comité des additifs alimentaires (CCFA50)² a approuvé une approche révisée pour le listage des normes de produits correspondantes dans le tableau 3 de la NGAA comme suit³:
 - Seuls les normes de produits qui autorisent les additifs spécifiques du tableau 3 devraient être répertoriées dans la colonne 5 du tableau 3 de la NGAA. Les normes de produits qui soit autorisent tous les additifs du tableau 3 soit tous les additifs du tableau 3 d'une catégorie fonctionnelle particulière ne devraient pas être répertoriées dans la cinquième colonne du tableau 3.
 - L'en-tête pour la colonne 5 du tableau 3 devrait être modifiée en « provision spécifique dans les normes de produits suivantes ».
 - Une note de bas de page devrait être ajoutée à l'en-tête de la colonne 5 du tableau 3 qui lit: Cette colonne répertorie uniquement les normes de produits qui autorisent des additifs spécifiques du tableau 3. Si une norme de produits autorise les additifs du tableau 3 sur une base générale ou basée sur la catégorie fonctionnelle, que l'information est contenue dans la section « Références aux normes de produits pour les additifs au tableau 3 de la NGAA ».
 - La Colonne 5 du tableau 3 de la NGAA devrait être révisée pour retirer les normes de produits qui autorisent tous les additifs du tableau 3 ou tous les additifs du tableau 3 d'une catégorie fonctionnelle particulière.
 - Lorsque les suggestions dans la proposition ci-dessous sont effectuées, Un texte explicatif additionnel pour la nouvelle approche sera introduit directement en dessous du tableau 3 révisé.
2. CCFA50 est convenu en outre que l'implantation de l'approche révisée serait effectuée dès que les questions technologiques associées à la version en ligne de la NGAA seraient résolues.
3. CCFA51⁴ est convenu en outre d'une modification procédurière c'est-à-dire lorsque cela est technologiquement praticable, sous réserve que l'additif a un nom SIN, un nombre et une catégorie fonctionnelle, d'un avant-projet de dispositions au tableau 3 à l'étape 3 comprise Point 3(a) de l'ordre du jour du document QUESTIONS D'INTERET DÉCOULANT DE LA FAO ET DE L'OMS ET DE LA RÉUNION DU COMITÉ MIXTE FAO/OMS D'EXPERTS DES ADDITIFS ALIMENTAIRES (JECFA) lorsque le JECFA publie une DJA "non déterminée" et fournit des normes entières pour l'additif. Inclure". Cette modification autorisera l'accélération de l'approbation pour le tableau 3 des dispositions relatives aux additifs alimentaires.
4. Le CCFA51 a réexaminé cette question et est convenu d'ajourner l'implantation des décisions de CCFA50 et une décision sur le futur de la NGAA en ligne jusqu'au CCFA52 dans une tentative de trouver une solution autorisant le maintien à la fois du PDF et de la version en ligne consultable de la NGAA.

Analyse des problèmes relatifs à la NGAA publiée avant le CCFA51

5. la NGAA est présentée dans le PDF la NGAA en ligne (par ex. index) et les deux sont produits à partir de la base de données de la NGAA. Le CCFA a uniquement proposé des modifications à la NGAA

¹ Ce document est une version mise à jour de CX/FA 20/52/13

² REP18/FA paras 41, 42, 60 and 61.

³ CX/FA 18/50/6 Appendix V

⁴ REP19/FA para 129-135

dans la version PDF version tandis que la façon dont ces changements peuvent être reflétés dans la version en ligne de la NGAA requiert un examen.

- En prenant l'acide acétique glacial (INS 260) comme exemple, le tableau 3 de la version PDF de la NGAA et de la version en ligne publiée avant le CCFA51 ont été présentés respectivement comme suit :

Version PDF:

INS No	Additive	Functional Class	Year Adopted	Acceptable, including foods conforming to the following commodity standards
260	Acetic acid, glacial	Acidity regulator, Preservative	1999	CS 117-1981, CS 309R-2011, CS 70-1981, CS 94-1981, CS 119-1981, CS 291-2010, CS 302-2011, CS 319-2015, CS 249-2006

Version en ligne:

GSFA Table 3 Provisions

Acetic acid glacial is a food additive that is included in **Table 3**, and as such may be used in the following foods under the conditions of good manufacturing practices (GMP) as outlined in the Preamble of the Codex GSFA. Although not listed below, Acetic acid glacial could also be used in heat-treated butter milk of food category 01.1.1 and spices of food category 12.2.1. Note that food categories listed in the **Annex to Table 3** were excluded accordingly. **Acetic acid** is acceptable in foods conforming to the following commodity standards: CS 70-1981 CS 291-2010 CS 117-1981 CS 302-2011 CS 319-2015 CS 119-1981 CS 249-2006 CS 94-1981 CS 309R-2011

Number	Food Category
01.1.4	Flavoured fluid milk drinks
01.3	Condensed milk and analogues (plain)
01.4.3	Clotted cream (plain)
01.4.4	Cream analogues

- Conformément à la nouvelle approche CS 117-1981, CS 309R -2011, CS 291-2010 et CS 319-2015 ne seront pas répertoriés plus longtemps dans la colonne 5 intitulée "Acceptable comprenant les aliments conformément à la colonne de la norme de produits" puisque ces normes de produits contiennent une référence au Tableau 3 de la NGAA soit sur une base générale soit des catégories fonctionnelles. Le tableau 3 de la version PDF de la NGAA pour l'acide acétique, glacial (SIN 260) sera présenté comme suit:

INS No	Additive	Functional Class	Year Adopted	Specific allowance in the following commodity standards ¹
260	Acetic acid, glacial	Acidity regulator, Preservative	1999	CS 70-1981, CS 94-1981, CS 119-1981, CS 302-2011, CS 249-2006

- En examinant les requêtes du CCFA pour la base de données en ligne de la NGAA, une étude de faisabilité a été effectuée par le Secrétariat du Codex en consultation avec la Division de la FAO Information Technology (CIO) afin d'essayer d'amender la version en ligne comme suit:

GSFA Table 3 Provisions

Acetic acid glacial is a food additive that is included in **Table 3**, and as such may be used in the following foods under the conditions of good manufacturing practices (GMP) as outlined in the Preamble of the Codex GSFA. Although not listed below, Acetic acid glacial could also be used in heat-treated butter milk of food category 01.1.1 and spices of food category 12.2.1. Note that food categories listed in the **Annex to Table 3** were excluded accordingly. **Acetic acid** is acceptable in foods conforming to the following commodity standards: CS 302-2011 CS 119-1981 CS 249-2006 CS 94-1981 CS 70-1981. Acetic acid glacial is an acidity regulator. Acidity regulators listed in **Table 3** are acceptable for use in all products conforming to CS 319-2015, CS 309R-2011, CS 291-2010, CS 117-1981.

Number	Food Category
01.1.4	Flavoured fluid milk drinks
01.3	Condensed milk and analogues (plain)
01.4.3	Clotted cream (plain)
01.4.4	Cream analogues

Résultat de la consultation avec la Division des technologies de l'information de la FAO (FAO Information Technology Division (CIO))

9. les données des additifs alimentaires sont entreposées dans la base de données de Microsoft Access. Les rapports de la base de données produisent les tableaux publiés dans le rapport dans un format PDF. Access fournit également des données de sorte que la NGAA puisse être publiée en ligne. La base de données de la NGAA est gérée par CIO et le Secrétariat du Codex est spécifiquement chargé de sa mise à jour.
10. Le Secrétariat du Codex a travaillé avec CIO pour explorer des solutions à cet égard. Avec les conseils du CIO, la base de données de la NGAA a été modifiée en termes de format et de présentation afin de satisfaire aux exigences du CCFA50 et du CCFA51 Il convient de noter que tous ces changements n'affectent pas le contenu de la base de données.
11. Le CIO a mis en œuvre les changements requis à la fois pour le rapport en format PDF et pour le format en ligne. Un courriel informant les membres et observateurs du Codex de ces changements a été envoyé le 30 avril 2020.
12. Le Secrétariat du Codex travaillera en permanence avec CIO afin de mettre à niveau la solution de base de données sur la refonte de l'interface web du CCFA en ligne afin de l'aligner sur l'identité visuelle du site web global et d'améliorer la lisibilité et la fonction de recherche.

Notes explicatives

13. En appliquant l'approche révisée, le Secrétariat du Codex a noté qu'il y avait quelques divergences entre le tableau 3 de la NGAA et les " Références aux normes de produits pour les additifs du tableau 3 de la NGAA ". Par conséquent, le Secrétariat du Codex n'a retiré que les normes de produits (ou notes) dans la colonne 5 du tableau 3 qui étaient totalement conformes aux exigences établies dans les " Références aux normes de produits pour les additifs du tableau 3 de la NGAA ". Dans le cas où il y avait des divergences, ces notes ont été temporairement conservées. Vous trouverez ci-dessous des explications sur ces cas :
 - (i) Comme élaboré dans les "Références aux normes de produits pour les additifs du tableau 3 de la NGAA", selon CODEX STAN 309R-2011, "**les régulateurs d'acidité** et les **émulsifiants** énumérés dans le tableau 3 sont acceptables pour une utilisation dans les aliments". Par conséquent, la note "CS 309R-2011" pourrait être retirée de tous les additifs alimentaires du tableau 3 avec des classes fonctionnelles de régulateurs d'acidité ou d'émulsifiants. Toutefois, il a été noté que la gomme gellane (SIN 418) n'avait pas ces deux fonctions, mais que la note "CS 309R-2011" figurait dans la colonne 5. Dans ce cas, la note "CS 309R-2011" associée à la gomme gellane (SIN 418) reste inchangée.
 - (ii) Il existe deux notes pour la norme CS 319-2015 associées aux antioxydants. La première est la note " CS 319-2015 (régulateur d'acidité en général et comme antioxydant dans les ananas et les mangues en conserve) " qui s'applique à " **certaines antioxydants** " du tableau 3. La seconde est la note "CS 319-2015 (mangues en conserve uniquement)" qui s'applique à **tous les antioxydants** du tableau 3. Afin d'éviter les confusions, ces deux notes ont été conservées.
 - (iii) Comme indiqué dans les "Références aux normes de produits pour les additifs du tableau 3 de la NGAA", selon la norme CODEX STAN 319-2015, "les colorants énumérés dans le tableau 3 sont acceptables pour une utilisation dans les poires en conserve en emballage spécial vacances conformes à la norme". Par conséquent, dans ces circonstances, la note "CS 319-2015 (pour utilisation dans les poires en conserve en emballage spécial vacances)" pourrait être supprimée. Toutefois, étant donné que cette note n'est pas associée à tous les additifs alimentaires du tableau 3 ayant une fonction colorante (par exemple, les esters de lutéine de Tagetes erecta (SIN 161b(iii)),

cette note a été conservée. Le même problème s'est appliqué à la note "CS 66-1981" et à la note "CS 66-1981 (comme épaississant dans les olives de table avec farce uniquement)" qui ont dû être temporairement retenues.

14. Sur la base des considérations susmentionnées, les sept notes suivantes associées aux classes fonctionnelles pertinentes ont été supprimées de la colonne 5 du tableau 3

Notes de la colonne 5 du tableau 3	Classes fonctionnelles pour lesquelles les notes correspondantes peuvent être retirées
CS 117-1981	Régulateurs d'acidité, agents antimousse, antioxydants, colorants, émulsifiants, exhausteurs de goût, humectants, gaz d'emballage, conservateurs, stabilisants, édulcorants et épaississants
CS 117- 1981 (agents anti-agglomérants dans les produits déshydratés)	agents antiagglomérants
CS 309R-2011	Régulateurs d'acidité et émulsifiants
CS 13-1981	Agents raffermissants.
CS 254-2007	Régulateurs de l'acidité et agents affermissants
CS 291-2010	Régulateurs d'acidité, antioxydants et conservateurs
CS 319-2015	Régulateurs de l'acidité

Nouvelles consultations avec les présidents des GTE sur l'alignement et la NGAA sur la résolution de ces divergences.

15. En mai 2021, le Secrétariat du Codex a consulté les présidents des GTE sur l'alignement et la NGAA sur les moyens possibles de traiter les divergences décrites au para. 13. Après quelques investigations, les solutions suivantes ont été identifiées
- (i) Le problème identifié au paragraphe 13(i) est une erreur et devrait juste être corrigé. CXS 309R-2011 a été examiné par le groupe de travail de la NGAA pour le CCFA49 en 2017. La note CS 309R-2011 ne doit pas être saisie pour la gomme gellane (SIN 418) car elle n'a pas la classe fonctionnelle de régulateur d'acidité ou d'émulsifiant.
 - (ii) En ce qui concerne les problèmes identifiés au paragraphe 13(ii), l'enquête a indiqué que les deux notes actuelles dans la colonne 5 des entrées d'additifs dans le tableau 3, en raison de l'alignement de la norme CXS 319-2015, n'étaient pas entièrement cohérentes afin de tenir compte des différences dans l'utilisation des additifs dans les multiples annexes incluses dans la norme CXS 319-2015. Pour remédier à cette situation, il est suggéré de supprimer la note "CS 319-2015 (mangues en conserve uniquement)" associée aux classes fonctionnelles d'antioxydants et d'agents raffermissants. En conséquence, "CS 319-2015 (régulateur d'acidité en général et comme antioxydant dans les ananas et les mangues en conserve)" associé à l'acide ascorbique (SIN 300) devrait être simplifié en "CS 319-2015 (comme antioxydant dans les ananas en conserve)".
 - (iii) En ce qui concerne le problème identifié au paragraphe 13(iii), il est suggéré de supprimer les notes "CS 319-2015 (emballage spécial vacances poires en conserve uniquement)", "CS 66-1981" et "CS 66-1981 (comme épaississant dans les olives de table avec farce uniquement)" des additifs alimentaires associés aux classes fonctionnelles correspondantes.

16. En résumé, il est proposé de supprimer les quatre notes suivantes :

Notes de la colonne 5 du tableau 3	Classes fonctionnelles pour lesquelles les notes correspondantes peuvent être retirées
CS 319- 2015 (emballages spéciaux poires en conserve uniquement)	Colorants
CS 319- 2015 (mangues en conserve uniquement)	Antioxydants et agents affermissants
CS 66-1981	Régulateurs d'acidité, antioxydants, agents de rétention de la couleur (olives de table foncées par oxydation uniquement), agents raffermissants, exhausteurs de goût et conservateurs.
CS 66-1981 (comme épaississant dans les olives de table avec farce uniquement)	Épaississants

17. En outre, il est également proposé :

- (i) La note CS 309R-2011 associée à la gomme gellane (SIN 418) doit être supprimée ; et
- (ii) La note "CS 319-2015 (régulateur d'acidité en général et comme antioxydant dans les ananas et les mangues en conserve)" associé à l'acide ascorbique (SIN 300) devrait être simplifié en "CS 319-2015 (comme antioxydant dans les ananas en conserve)".

Recommandations

18. Le CCFA52 est invité à:

- i. noter que les changements requis dans les versions PDF et en ligne de la NGAA ont été effectués;
- ii. mettre en œuvre la décision prise lors du CCFA51 (c'est-à-dire inclure un avant-projet de disposition du tableau 3 à l'étape 3 du point 3(a) de l'ordre du jour - QUESTIONS D'INTÉRÊT DÉCOULANT DE LA FAO/OMS ET DE LA RÉUNION DU COMITÉ MIXTE FAO/OMS D'EXPERTS DES ADDITIFS ALIMENTAIRES (JECFA) - lorsque le JECFA publie une DJA de "non spécifiée" et fournit des spécifications complètes pour l'additif" et que l'additif a un numéro SIN) ; et
- iii. demander au Secrétariat du Codex, lors de la mise à jour de la base de données de la NGAA après le CCFA52, d'apporter des révisions au tableau 3 comme indiqué dans les par. 16 et 17.