



PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

COMITÉ FAO/OMS DE COORDINATION POUR LE PROCHE-ORIENT

Dixième session

Rome (Italie), 11-15 novembre 2019

**DISPOSITIONS RELATIVES AUX ADDITIFS ALIMENTAIRES POUR LA NORME RÉGIONALE
SUR LE DOUGH**

(Document établi par la République islamique d'Iran)

1. CONTEXTE

1.1. Le Comité FAO/OMS de coordination pour le Proche-Orient, à sa neuvième session¹, est convenu de transmettre l'avant-projet de norme régionale sur le dough à la quarantième session de la Commission du Codex Alimentarius pour adoption à l'étape 5/8 et de faire parvenir les sections sur les additifs alimentaires et sur l'étiquetage aux comités concernés pour approbation.

1.2. Les dispositions relatives à l'étiquetage ont été approuvées par le Comité sur l'étiquetage des denrées alimentaires. Toutefois, les dispositions relatives aux additifs alimentaires n'ont pas été approuvées à la cinquantième session du Comité sur les additifs alimentaires², dont le rapport indiquait que:

- i) toutes les dispositions relatives aux additifs alimentaires à l'exception de deux étaient identiques à celles de la *Norme pour les laits fermentés* (CXS 243-2003), à savoir la nisine et le diphosphate de magnésium dihydrogène;
- ii) il y avait des erreurs de transcription dans le projet de Norme régionale sur le dough, y compris dans le tableau 4.1 en ce qui concerne le dough traité thermiquement et le dough non chauffé;
- iii) la note de bas de page (a) pour le tableau de la section 4.1, qui renvoie à la législation nationale, ne convenait pas;
- iv) aucune justification n'avait été fournie en ce qui concerne la divergence par rapport aux critères du Manuel de procédure, section II: Élaboration des textes Codex, Relations entre les Comités de produits et les Comités s'occupant de questions générales (pages 50-51 et 57-58), c'est-à-dire la raison pour laquelle il n'était pas fait référence à la Norme générale pour les additifs alimentaires (NGAA) dans cette norme de produits.

1.3. Dans ce contexte, le Comité sur les additifs alimentaires, à sa cinquantième session, est convenu de demander au Comité FAO/OMS de coordination pour le Proche-Orient:

- i) d'examiner s'il était possible d'inscrire dans le projet de Norme régionale une référence générale à la NGAA (CXS 192-1995) à la place des dispositions relatives aux additifs alimentaires et, dans le cas contraire, d'expliquer pourquoi;
- ii) d'évaluer les observations détaillées qui figurent dans le document [CCFA50/CRD31](#);
- iii) de réexaminer la référence à la note de bas de page (a) dans le tableau de la section 4.1.

1.4. Pendant ce temps-là, la Commission, à sa quarantième session, est convenue d'adopter le projet de Norme régionale sur le dough à l'étape 5/8, mais la norme n'a pas été publiée, car il restait des travaux à accomplir en vue de l'approbation des dispositions relatives à l'étiquetage et aux additifs alimentaires³.

1.5. La Commission, à sa quarante et unième session, consciente que les dispositions relatives aux additifs alimentaires figurant dans le projet de Norme régionale sur le dough n'avaient pas été approuvées par le Comité sur l'étiquetage des denrées alimentaires, à sa cinquantième session, est toutefois convenue de publier la Norme régionale sur le dough, notant que les dispositions relatives aux additifs alimentaires feraient

¹ REP17/NE.

² REP18/FA paragraphes 32 et 33.

³ REP17/CAC, paragraphe 63.

l'objet de travaux complémentaires⁴.

1.6. La norme régionale est donc désormais disponible, mais en l'état elle ne contient pas de dispositions relatives aux additifs alimentaires⁵.

2. ALIGNEMENT SUR LA NORME GÉNÉRALE POUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES

2.1. Le Comité sur les additifs alimentaires, en collaboration avec les comités de produits respectifs, travaille depuis un certain nombre d'années à l'alignement complet des dispositions relatives aux additifs alimentaires qui figurent dans les normes du Codex relatives à des produits sur la Norme générale pour les additifs alimentaires. Selon le calendrier, les travaux d'alignement des dispositions relatives aux additifs alimentaires dans la *Norme pour les laits fermentés* (CXS 243-2003) devraient être terminés d'ici à 2021⁶.

2.2. Les dispositions relatives aux additifs alimentaires proposées pour la Norme sur le dough et approuvées à la neuvième session du Comité FAO/OMS de coordination pour le Proche-Orient étaient très similaires à celles qui sont inscrites dans la *Norme pour les laits fermentés* (CXS 243-2003). La proposition contenait également une note de bas de page renvoyant à la législation nationale qui était similaire à celle de la *Norme pour les laits fermentés* (CXS 243-2003).

3. CONCLUSIONS ET RECOMMANDATIONS

3.1. Compte tenu des observations formulées par le Comité sur les additifs alimentaires, à sa cinquantième session, et des travaux d'alignements des additifs alimentaires menés actuellement par ce même Comité, il faudrait que l'inclusion d'une liste spécifique d'additifs alimentaires pour le dough soit suffisamment justifiée pour que ceux-ci soient examinés par le Comité sur les additifs alimentaires. En outre, compte tenu des travaux d'alignement des dispositions relatives aux additifs alimentaires de la *Norme pour les laits fermentés* sur la NGAA, il est peut-être prématuré d'établir une liste sur la base de cette norme.

3.2. Il est rappelé au Comité FAO/OMS de coordination pour le Proche-Orient de noter les points suivants:

- i) Conformément aux descripteurs de catégories d'aliments de la NGAA, le dough (nature, non traité thermiquement) figure dans la catégorie d'aliments 01.2.1.1, le dough (Norme régionale) (nature, traité thermiquement) dans la catégorie 01.2.1.2 et le dough (aromatisé, traité thermiquement et non traité thermiquement) dans la catégorie 01.1.4.
- ii) La catégorie d'aliments 01.2 est inscrite dans l'appendice au tableau III, ce qui signifie que l'utilisation des additifs alimentaires pour cette catégorie d'aliments est régie par les dispositions des tableaux I et II; toutefois, comme indiqué dans la note de bas de page, les régulateurs de l'acidité, les gaz d'emballage, les stabilisants et les épaississants cités dans le tableau III sont acceptables à l'emploi dans les laits fermentés traités thermiquement après fermentation, comme précisé dans la *Norme pour les laits fermentés* (CXS 243-2004), qui correspond à la catégorie d'aliments 01.2.1.2 «Laits fermentés (nature), traités thermiquement après fermentation».
- iv) La catégorie d'aliments 01.1.4 n'est pas inscrite dans l'appendice au tableau III, ce qui signifie que l'utilisation des additifs inscrits au tableau III dans cette catégorie d'aliment n'est pas seulement régie par les dispositions des tableaux I et II, mais également par celles du tableau III.

3.3. Dans ce contexte, il est proposé que le Comité FAO/OMS de coordination pour le Proche-Orient examine les options suivantes:

- i) Inscrire une référence générale à la NGAA, comme suit:

«Les régulateurs de l'acidité, les agents de carbonation, les colorants, les émulsifiants, les conservateurs, les stabilisants, les édulcorants et les épaississants utilisés conformément aux tableaux I et II de la Norme générale pour les additifs alimentaires (CXS 192-1995) dans les catégories d'aliments 01.1.4 (Boissons à base de lait liquide aromatisé), 01.2.1.1 (Laits fermentés [natures], non traités thermiquement après fermentation) et 01.2.1.2 (Laits fermentés [natures], traités thermiquement après fermentation) ou qui sont inscrits dans le tableau III de la Norme générale pour les additifs alimentaires sont acceptables à l'emploi dans les aliments conformes à cette Norme».

⁴ REP18/CAC, par. 95

⁵ Voir la Norme CXS 332R-2018

⁶ Voir le document d'information du Comité sur les additifs alimentaires intitulé «Directives aux comités de produits sur l'alignement des dispositions relatives aux additifs alimentaires», disponible à l'adresse:

http://www.fao.org/fileadmin/user_upload/codexalimentarius/committee/docs/INF_CCFA_f_01.pdf

Aromatisants

Les aromatisants utilisés dans les produits visés par la présente norme doivent respecter les Directives pour l'emploi des aromatisants (CXG 66-2008).

- ii) Étant donné que les additifs alimentaires autorisés peuvent varier en fonction du produit final (traité thermiquement ou non traité thermiquement, nature ou aromatisé) un tableau des additifs alimentaires autorisés par type de produits, ainsi que le texte qui l'accompagne, est inclus, comme suit:

Seules les catégories d'additifs dont l'utilisation est justifiée selon le tableau ci-dessous peuvent être utilisées pour les catégories de produits spécifiées. *Les régulateurs de l'acidité, les agents de carbonation, les colorants, les émulsifiants, les exaltateurs d'arôme, les conservateurs, les stabilisants, les édulcorants et les épaississants utilisés conformément aux tableaux I et II de la Norme générale pour les additifs alimentaires (CXS 192-1995) dans les catégories d'aliments 01.1.4 (Boissons à base de lait liquide aromatisé), 01.2.1.1 (Laits fermentés [nature], non traités thermiquement après fermentation) et 01.2.1.2 (Laits fermentés [nature], traités thermiquement après fermentation) ou qui sont inscrits dans le tableau III de la Norme générale pour les additifs alimentaires sont acceptables à l'emploi dans les aliments conformes à cette Norme.*

Aromatisants

Les aromatisants utilisés dans les produits visés par la présente norme doivent respecter les Directives pour l'emploi des aromatisants (CXG 66-2008).

Catégorie d'additif	Traité thermiquement		Non traité thermiquement	
	Nature	Aromatisé	Nature	Aromatisé
Régulateurs d'acidité	X	X	-	X
Agents de carbonation	X	X	X	X
Colorants	-	X	-	X
Émulsifiants	-	X	-	X
Agents de conservation	-	X	-	-
Stabilisants	X	X	X ^(a)	X
Édulcorants	-	X	-	X
Épaississants	X	X	X ^(a)	X

X = L'utilisation d'additifs appartenant à la catégorie est justifiée d'un point de vue technologique. Dans le cas de produits aromatisés, les additifs sont justifiés d'un point de vue technologique dans la portion laitière.

- = L'utilisation des additifs de cette catégorie n'est pas justifiée d'un point de vue technologique.

(a) Utilisation limitée à la reconstitution ou recombinaison, si la législation nationale dans le pays de vente au consommateur final l'autorise.

Pour cette option, comme indiqué par le Comité sur les additifs alimentaires à sa cinquantième session, il faudrait réexaminer la pertinence de la note de bas de page (a).

Ou

- iii) Réaliser des travaux complémentaires sur les dispositions relatives aux additifs alimentaires dans le dough, mais seulement une fois terminé l'alignement des dispositions relatives aux additifs alimentaires de la *Norme pour les laits fermentés* (CXS 243-2003) sur la NGAA (c'est-à-dire après 2021).