

DIRECTIVES POUR L'EMPLOI DES AROMATISANTS

CAC/GL 66-2008

1.0 CHAMP D'APPLICATION

Les présentes directives posent les principes relatifs à l'emploi sans risque des constituants des aromatisants évalués par le Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires (JECFA) et jugés comme ne présentant aucun risque sanitaire aux taux d'ingestion estimés, ou pour lesquels une dose journalière admissible (DJA) a été établie par le JECFA, et pour lesquels les spécifications d'identité et de pureté correspondantes ont été établies et adoptées par le Codex.¹ Par ailleurs, la directive pose les principes relatifs à l'établissement des pratiques qui ne trompent pas les consommateurs.

2.0 DÉFINITIONS

2.1 Un arôme est la somme des caractéristiques de tout matériau ingéré par la bouche, perçu principalement par le goût et l'odorat, ainsi que par les récepteurs généraux de la douleur et du toucher dans la bouche, telles qu'elles sont reçues et interprétées par le cerveau. La perception de l'arôme est la propriété des aromatisants.

2.2 Les aromatisants sont les produits qui sont ajoutés à l'aliment pour leur donner du goût, le modifier, ou le rehausser (à l'exception des exaltateurs d'arôme considérés comme des additifs alimentaires sous les Noms de catégorie et le système international de numérotation des additifs alimentaires du Codex - CAC/GL 36-1989). Les aromatisants ne comprennent pas les substances dont le goût est exclusivement sucré, aigre ou salé (par ex. le sucre, le vinaigre et le sel de table). Les aromatisants peuvent être des substances aromatisantes, des complexes aromatisants naturels, des aromatisants obtenus par voie thermique ou des aromatisants de fumée et des mélanges de ceux-là peuvent contenir des ingrédients alimentaires non aromatisants (section 2.3) dans les conditions ainsi qu'indiqué dans 3.5. qui permettent aux aromatisants d'être compatibles avec les aliments et les boissons dans lesquelles ils sont utilisés. Ils ne sont pas destinés à être consommés comme tels.

2.2.1 Les substances aromatisantes sont des substances définies chimiquement, obtenues par synthèse chimique ou à partir de matériaux d'origine végétale ou animale.

2.2.1.1 Les substances aromatisantes naturelles sont les substances aromatisantes obtenues au moyen de procédés physiques qui peuvent résulter en des modifications inévitables mais non intentionnelles de la structure chimique des constituants de l'aromatisant (par ex. la distillation ou l'extraction de solvant), ou de procédés enzymatiques ou microbiologiques, à partir de matériaux d'origine végétale ou animale. Ces matériaux peuvent être à l'état brut, ou transformés pour la consommation humaine suivant les procédés de préparation alimentaire (par ex. le séchage, la torréfaction et la fermentation). Ceci signifie que les substances qui ont été identifiées/détectées dans un matériel naturel d'animal ou d'origine végétale.

2.2.1.2 Les substances aromatisantes de synthèse sont les substances aromatisantes obtenues par synthèse chimique.

2.2.2 Les complexes aromatisants naturels sont les préparations qui contiennent des substances aromatisantes obtenues par des procédés physiques qui peuvent résulter en des modifications inévitables mais non intentionnelles de la structure chimique des constituants de l'aromatisant (par ex. la distillation et l'extraction de solvant), ou par des procédés enzymatiques ou microbiologiques, à partir de matériaux d'origine végétale ou animale. Ces matériaux peuvent être à l'état brut ou transformés pour la consommation humaine selon les procédés de préparation alimentaire (par ex. le séchage, la torréfaction et la fermentation). Les complexes aromatisants naturels comprennent les huiles essentielles, les essences, ou les hydrolysats, les

¹ Cette directive n'implique pas que les emplois des composants d'aromatisants qui n'ont pas été évalués par le JECFA posent un risque ou sont autrement inacceptables pour un emploi dans les aliments

distillats de protéine d'extraction ou tout produit obtenu par torréfaction, chauffage ou l'enzymolyse².

2.2.3 Les aromatisants de fumée sont des mélanges complexes de constituants de fumée obtenue en soumettant du bois non traité à la pyrolyse dans une quantité d'air limitée et contrôlée, à la distillation sèche, ou à la vapeur surchauffée, et en soumettant ensuite la fumée de bois à un procédé d'extraction aqueuse ou de distillation, de condensation et de séparation pour être recueillie dans la phase aqueuse. Les principes aromatisants principaux des aromatisants de fumée sont les acides carboxyliques, les composés des groupes carbonyles et les composés phénoliques.

2.3 Les ingrédients alimentaires non aromatisants sont les ingrédients alimentaires comme les additifs alimentaires et les produits alimentaires qui peuvent être ajoutés aux aromatisants et qui sont nécessaires à la dissolution, la dispersion **ou** la dilution des aromatisants, ou nécessaires à la production, l'entreposage, la manutention et l'emploi des aromatisants.

3.0 PRINCIPES GÉNÉRAUX RELATIFS À L'EMPLOI DES AROMATISANTS

3.1 L'emploi d'aromatisants dans les aliments ne doit pas entraîner des taux d'ingestion dangereux.

3.2 Les aromatisants doivent présenter un degré de pureté conforme à leur emploi dans les aliments. Les impuretés inévitables ne doivent pas être présentes dans l'aliment final à des concentrations qui pourraient poser un risque sanitaire inacceptable.

3.3 L'emploi des aromatisants est justifié seulement s'ils donnent du goût aux aliments, ou le modifie, à condition que cet emploi ne trompe pas le consommateur sur la nature ou la qualité de l'aliment.

3.4 Les aromatisants doivent être utilisés dans des conditions conformes aux bonnes pratiques de fabrication, qui comprennent limiter la quantité d'aromatisant utilisé dans l'aliment à la concentration la plus basse nécessaire pour produire l'effet aromatisant désiré.

3.5 Les aromatisants peuvent contenir des ingrédients non aromatisants, y compris des additifs alimentaires et des produits alimentaires, nécessaires à leur production, leur entreposage, leur manutention et leur emploi. Ces ingrédients peuvent aussi servir à faciliter la dilution, la dissolution ou la dispersion des aromatisants dans les aliments. Les ingrédients non aromatisants doivent:

- a) Être limités à la concentration la plus basse nécessaire afin d'assurer l'innocuité et la qualité des aromatisants, et faciliter leur entreposage et leur utilisation;
- b) Être réduits à la concentration la plus raisonnablement basse possible quand ils ne sont pas destinés à remplir une fonction technologique dans l'aliment même; et,
- c) Utilisés conformément aux dispositions de la Norme générale Codex pour les additifs alimentaires (NGAA; CODEX STAN 192-1995) s'ils sont destinés à remplir une fonction technologique dans l'aliment fini.

4.0 SUBSTANCES BIOLOGIQUEMENT ACTIVES ET COMPOSANTS DE COMPLEXES AROMATISANTS NATURELS QUI PEUVENT NÉCESSITER LA PRISE DE MESURES DE GESTION DES RISQUES

4.1 Certaines substances aromatisantes, ainsi que les substances qui peuvent être des composants de certains complexes aromatisants naturels, ou des ingrédients alimentaires avec des propriétés aromatisantes (par ex., herbes et épices) ont été identifiés par les membres du Codex comme représentant un danger potentiel pour la santé. Sur la base des évaluations effectuées par le JECFA, le Codex Alimentarius peut examiner des propositions de mesures de gestion des risques spécifiques à certaines substances aromatisantes ou à certains composants de complexes d'aromatisants naturels pour assurer la protection du consommateur.

² FAO JECFA Monographs 1 (Volume 3) 2005 FAO Rome

4.2 Il peut être approprié dans certains cas que les membres établissent des mesures de gestion des risques afin de minimiser les risques spécifiques. Pour éviter les conflits potentiels en matière de décisions relatives à la gestion des risques entre le Codex et ses membres, toute mesure de gestion des risques choisie par les membres devrait compléter l'orientation en matière de gestion des risques du Codex existante et tenir compte des évaluations pertinentes du JECFA.

4.3 Lors de l'établissement des mesures de gestion des risques visant à réduire les risques pour la santé humaine posés par ces substances aromatisantes, qu'elles soient ajoutées en tant que telles ou en tant que composants des complexes naturels d'aromatisants ou en tant que composants naturellement présents dans les aliments, les critères suivants devraient être pris en considération :

- a) Une évaluation des risques appropriée de la substance aromatisante, composant d'un complexe naturel d'aromatisant ou du composant naturellement présent dans les aliments a été effectuée.
- b) L'évaluation des risques a identifié un risque spécifique pour la santé humaine associé à la présence de la substance dans les aliments en tant que résultat de son emploi comme substance aromatisante, en tant que composant d'un complexe aromatisant naturel ou en tant que composant naturellement présent dans les aliments.
- c) Les niveaux maximaux acceptables pour les substances concernées dans des aliments spécifiques ont été établis sur la base d'une évaluation de l'exposition alimentaire au moyen d'une méthode appropriée permettant d'assurer que l'ingestion de la substance, toutes sources confondues, ne pose pas de risque sanitaire.
- d) Une référence à une méthode analytique validée pour la détermination de la substance dans les aliments devrait être disponible. Les méthodes d'analyse devraient se conformer aux principes pour l'établissement des méthodes d'analyse Codex (CAC Manuel de procédure).

5.0 HYGIÈNE

5.1 Il est recommandé que les aromatisants couverts par les dispositions de ces directives soient préparés et manipulés conformément aux sections appropriées du Code d'usages international recommandé – Principes généraux d'hygiène alimentaire (CAC/RCP 1-1969) et autres textes Codex pertinents tels que les Codes de pratique d'hygiène et les Codes d'usages.

5.2 Les aromatisants devraient être conformes à tout critère microbiologique établi conformément aux principes pour l'établissement et l'application des critères microbiologiques pour les aliments (CAC/GL 21-1997).

6.0 ÉTIQUETAGE

L'étiquetage des aromatisants doit être conforme aux exigences de la *Norme générale pour l'étiquetage des additifs alimentaires* quand ils sont vendus tels quels (CODEX STAN 107-1981). L'étiquetage des aliments contenant des aromatisants ajoutés doit être conforme aux exigences de la *Norme générale pour l'étiquetage des aliments préemballés* (CODEX STAN 1-1985).

7.0 ÉVALUATIONS PAR LE JECFA DES AROMATISANTS ET LEURS SPÉCIFICATIONS

Les aromatisants pour lesquels le JECFA a effectué une évaluation d'innocuité sont accessibles sur le site Internet du JECFA de l'OMS (<http://www.who.int/ipcs/publications/jecfa/en/index.html>), par le lien *Database of evaluation summaries*, ou en contactant le secrétariat du JECFA à l'OMS. Les spécifications d'identité et de pureté des substances aromatisantes évaluées par le JECFA sont disponibles sur une base de données en ligne sur le site Internet du JECFA de la FAO (http://apps3.fao.org/jecfa/flav_agents/flavag-q.jsp), ou en contactant le secrétariat du JECFA à la FAO.