



## PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

### COMITÉ DU CODEX SUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES

#### Quarante-huitième session

Xi'an, Chine, 14-18 mars 2016

### DOCUMENT DE DISCUSSION SUR L'EMPLOI D'ADDITIFS ALIMENTAIRES SECONDAIRES

Préparé par un groupe de travail électronique (GTE) dirigé par l'Union européenne

dont les membres comprennent l'Argentine, l'Australie, la Belgique, le Brésil, le Canada, la Chine, la République Tchèque, l'Inde, l'Indonésie, l'Iran, l'Irlande, le Japon, le Kenya, la Malaisie, la Nouvelle-Zélande, la République de Corée, la Fédération de Russie, Singapour, l'Espagne, la Suisse, le Royaume-Uni, les États-Unis d'Amérique, l'Association des fabricants et formulateurs de produits enzymatiques (AMFEP), le Conseil pour le contrôle des calories (CCC), la Fédération européenne des industries des additifs et enzymes alimentaires (ELC), FoodDrinkEurope (FDE), l'Association internationale des fabricants de colorants (ICMA), l'Association internationale pour la gomme à mâcher (ICGA), l'Alliance internationale des associations pour la diététique et les compléments alimentaires (IADSA), l'Association internationale pour la gomme à mâcher (ICGA), le Conseil international des associations pour les boissons (ICBA), le Conseil international des additifs alimentaires (IFAC), le Conseil international des associations des fabricants de produits d'épicerie (ICGMA), l'Organisation internationale pour l'industrie de l'arôme (IOFI), la Fédération internationale des industries des produits diététiques (ISDI) et le Syndicat européen de la nutrition spécialisée (SNE).

#### Généralités

1. À la 45<sup>ème</sup> session du Comité sur les additifs alimentaires (CCFA45) la délégation de l'Union européenne a émis des réserves concernant les références aux additifs alimentaires utilisés dans les additifs alimentaires (additifs alimentaires secondaires) dans les normes découlant de la 76<sup>ème</sup> réunion du JECFA. La délégation a été d'avis que le Comité, en sa qualité de gestionnaire des risques, devrait tout d'abord examiner la façon de traiter la question de l'emploi d'additifs alimentaires dans les additifs alimentaires et si des critères pour leur emploi devraient être établis. La délégation de l'Union européenne est convenue de préparer un document de discussion pour la 46<sup>ème</sup> session du Comité ([REP13/FA](#) par. 121-122).
2. Le document de discussion ([CX/FA 14/46/18](#)) a souligné le fait que les additifs secondaires étaient généralement incorporés dans les préparations à base d'additifs alimentaires, d'enzymes, d'aromatisants et de nutriments et a noté qu'il n'y avait aucune source d'informations consolidée sur les additifs secondaires ni de principes harmonisés et de règlements pour régir leur emploi.
3. Au CCFA46, les délégations ont reconnu que la question était importante et que des principes et des critères pourraient être établis afin de permettre de clarifier la meilleure façon de gérer les additifs secondaires. Cependant, les points de vue ont divergé sur la façon de procéder et d'autres aspects pertinents ont aussi été évoqués. Par conséquent, le Comité est convenu d'établir un GTE pour élaborer une définition pour les additifs secondaires et analyser la question des additifs secondaires et le cas échéant, formuler des recommandations sur les options possibles pour aller de l'avant ([REP14/FA](#) par. 126-128).
4. Le document de discussion ([CX/FA 15/47/19](#)) préparé pour le CCFA47 a invité le Comité à approuver la définition établie par le GTE et à examiner les recommandations sur les options possibles pour aller de l'avant telles que formulées dans la recommandation 2 (à savoir tenir compte de l'emploi des additifs secondaires dans la NGAA (i) en établissant une nouvelle catégorie ou (ii) en utilisant des notes), la recommandation 3 (si la recommandation 2 est approuvée, d'examiner s'il est nécessaire de modifier le Préambule de la NGAA) et la recommandation 4 (élaborer des directives pour les additifs alimentaires secondaires).
5. Le CCFA47 est convenu d'une approche en trois étapes pour traiter la question des additifs alimentaires secondaires: (i) examiner dans le détail la définition proposée en vue d'avoir à ce stade une définition de travail qui permettrait de mieux comprendre le problème; (ii) approfondir l'analyse du Préambule de la NGAA pour déterminer si tous les aspects de la définition de travail étaient déjà couverts; et (iii) analyser l'impact des lacunes, s'il en est, sur la NGAA ([REP15/FA](#), par. 145). À la réunion, le Comité a traité le point (i) et a approuvé la définition de travail pour les additifs alimentaires secondaires.

## Mandat du GTE

6. Pour poursuivre ses travaux sur la question (à savoir, les étapes ii et iii tel qu'indiqué ci-dessus) le Comité est convenu d'établir un GTE, dirigé par l'Union européenne, ouvert à tous les membres et observateurs et travaillant en anglais seulement, pour:

- (i) Comparer la définition de travail avec la section 4 du Préambule de la NGAA;  
Et si l'analyse au point (i) établit que la section 4 ne couvre pas adéquatement tous les aspects de la définition
- (ii) Analyser quel serait l'impact de la définition sur la NGAA.  
Le rapport du GTE sera examiné par le CCFA48, qui décidera de la voie à suivre (REP15/FA, par. 148-149).

## Discussion au sein du GTE

7. Deux séries de consultations ont été tenues au sein du GTE. Dans la première consultation, le GTE a été chargé de comparer la définition de travail avec la section 4 du Préambule de la NGAA sur la base de l'analyse décrite dans la première circulaire. L'analyse a porté sur (a) la question de déterminer si et comment le Préambule tient compte des préparations à base d'additifs alimentaires, d'enzymes, d'aromatisants, de nutriments ou de substances à effet physiologique (ci-après « les préparations ») qui sont particulièrement formulées pour un emploi commercial tel que cité dans la définition; et (b) comment l'emploi des additifs secondaires est en conformité avec les principes qui régissent actuellement les dispositions relatives aux additifs alimentaires dans la NGAA et si le Préambule (et la section 4 en particulier) donne une indication sur la façon de traiter les additifs alimentaires secondaires dans la NGAA.

8. Dans la deuxième série, les membres du GTE ont été chargés d'examiner l'impact de la définition sur la NGAA sur la base de l'analyse contenue dans la première circulaire et sur les observations soumises par les membres du GTE. Compte tenu des observations, trois options ont été formulées dans la deuxième circulaire et les membres du GTE ont été chargés d'exprimer leur avis sur la pertinence et l'impact de ces options.

9. Les parties ci-après du document de discussion résument le contenu des deux circulaires et les observations soumises par les membres du GTE.

## Première série de consultations

### Relation entre le principe de transfert et la définition des additifs alimentaires secondaires

10. Transfert est un terme général qui décrit le transfert d'un additif issu des matières premières ou des ingrédients alimentaires, que l'additif alimentaire soit ou non fonctionnel dans l'aliment dans lequel il est transféré. Le sens du terme « additif alimentaire secondaire » est expliqué dans sa définition, qui précise que les additifs secondaires sont des additifs alimentaires qui exercent une fonction technologique dans les préparations et qu'ils ne remplissent pas de fonction technologique dans l'aliment dans lequel ces préparations ont une fonction. Il convient de noter que les additifs secondaires sont présents dans les aliments suite à un transfert issu des préparations.

11. Le CCFA47 est convenu de la définition de travail suivante pour les additifs alimentaires secondaires ([REP15/FA](#), par. 147):

*« On entend par **additif alimentaire secondaire** tout additif alimentaire qui: (i) est utilisé dans les préparations à base d'additifs alimentaires, d'enzymes, d'aromatisants ou de nutriments (y compris les substances à effet physiologique) qui sont particulièrement formulées pour un emploi commercial; (ii) exerce une fonction technologique dans ces préparations (par exemple pour faciliter leur stockage, normalisation, dispersion, dilution ou dissolution; et (iii) n'a pas de fonction technologique dans l'aliment dans lequel ces préparations ont une fonction. Les additifs alimentaires secondaires sont incorporés dans les préparations pour exercer une fonction technologique dans cette préparation. Le terme n'inclut pas les auxiliaires technologiques qui n'ont aucune fonction dans les préparations ni dans l'aliment dans lesquels les préparations ont une fonction. »*

12. Les membres du GTE ont émis quelques observations<sup>1</sup> sur la définition de travail qui pourraient mériter plus ample réflexion; cependant, elles n'ont pas été prises en compte car la définition avait été

---

<sup>1</sup>Les observations comprennent:

- La suggestion d'ajouter les préparations à base d'auxiliaires technologiques dans la définition,
- Indiquer que l'« intention » des additifs alimentaires secondaires est d'exercer une fonction dans les préparations à base d'additifs alimentaires,

examinée minutieusement et approuvée par le CCFA47 et que cette question ne relevait pas du mandat du GTE.

13. Un membre du GTE a signalé que certaines catégories fonctionnelles (à savoir, les colorants, les exaltateurs d'arôme et les édulcorants) ne seraient pas concernées par les emplois des additifs alimentaires secondaires parce qu'elles ne répondent pas à la définition (elles n'exercent pas de fonction technologique dans les préparations). Un autre membre du GTE a été d'avis qu'il faudrait clarifier quelles sont les catégories fonctionnelles dont l'emploi est nécessaire dans les préparations. Il a été noté que, le plus fréquemment, les additifs alimentaires sont utilisés en tant que support et que les additifs du tableau 3 couvriraient la grande majorité des emplois des additifs alimentaires dans les préparations.

14. La section 4 du Préambule de la NGAA explique le principe du transfert d'additifs alimentaires dans les aliments. Il se compose de trois parties, comme suit:

#### **4.1 Conditions régissant le transfert des additifs alimentaires issus des ingrédients et des matières premières dans les aliments**

*Outre les cas d'addition directe, la présence d'un additif peut résulter d'un transfert à partir d'une matière première ou d'un ingrédient utilisé pour produire l'aliment, dans la mesure où:*

- a) *L'utilisation de l'additif est acceptable dans les matières premières ou autres ingrédients (y compris les additifs alimentaires) conformément à la présente Norme;*
- b) *La quantité d'additif présente dans les matières premières ou autres ingrédients (y compris les additifs alimentaires) ne dépasse pas la concentration maximale spécifiée dans la présente Norme;*
- c) *L'aliment dans lequel l'additif alimentaire est transféré ne contient pas ce dernier en quantité supérieure à celle qui serait introduite du fait de l'utilisation des matières premières ou des ingrédients dans les conditions technologiques appropriées ou dans le respect des bonnes pratiques de fabrication, conformément aux dispositions de la présente Norme.*

#### **4.2 Conditions spéciales s'appliquant à l'emploi des additifs alimentaires non directement autorisés dans les ingrédients alimentaires et les matières premières**

*Un additif peut être utilisé dans ou ajouté à une matière première ou autre ingrédient si la matière première ou l'ingrédient est utilisé exclusivement dans la préparation d'un aliment qui est en conformité avec les dispositions de cette norme y compris le fait que tout niveau maximal s'appliquant aux aliments n'est pas excédé.*

#### **4.3 Aliments pour lesquels le transfert d'additifs alimentaires n'est pas acceptable**

*Le transfert d'un additif alimentaire à partir d'une matière première ou d'un ingrédient n'est pas acceptable pour des aliments appartenant aux catégories suivantes, à moins qu'une disposition relative à un additif alimentaire pour la catégorie spécifiée ne figure aux tableaux 1 et 2 de la présente Norme.*

- a) 13.1 – *Préparations pour nourrissons, préparations pour enfants en bas âge et préparations destinées à des usages médicaux particuliers.*
- b) 13.2 – *Aliments complémentaires pour nourrissons et enfants en bas âge.*

#### **Interprétation de la section 4.1**

15. La section 4.1 fait explicitement référence à l'emploi des additifs alimentaires secondaires dans les préparations à base d'additifs alimentaires (voir l'énoncé « *(y compris les additifs alimentaires)* ». L'interprétation de « *autres ingrédients* » est cruciale pour déterminer si le principe de transfert couvre aussi les autres types de préparations inclus dans la définition. Seulement si « *autres ingrédients* » fait l'objet d'une interprétation commune selon laquelle ils couvrent d'autres types de préparations, le principe de transfert serait d'une façon générale applicable à tous les ingrédients utilisés dans les aliments y compris dans les préparations à base d'enzymes et de nutriments ou de substances à effet physiologique.

- Amender la définition pour indiquer que les aromatisants sont considérés comme des additifs alimentaires (à savoir, amender l'énoncé de la définition comme suit *....(i) est utilisé dans les préparations à base d'additifs alimentaires (aromatisants inclus), d'enzymes,...*),
- Remplacer l'énoncé « *nutriments ou substances à effet physiologique* » par « *nutriments et autres substances à effet physiologique ...* » en tenant compte du fait que les nutriments sont des substances à effet physiologique également ou faire seulement référence aux « *substances nutritionnelles* » en tenant compte du fait que le terme « *substances à effet physiologique* » n'est pas reconnu dans les autres textes Codex,
- Demander une clarification de l'énoncé « *...sont particulièrement formulées pour un emploi commercial* » et
- Demander une clarification du champ d'application de l'applicabilité de la définition concernant les enzymes.

16. La vaste majorité des membres du GTE a été d'avis que « *autres ingrédients* » couvrent toutes les préparations citées dans la définition, même si cette interprétation n'est pas évidente et qu'un amendement de la section 4.1 pourrait être nécessaire pour apporter davantage de clarté et éviter la confusion. Un membre du GTE a noté que la définition pour un ingrédient<sup>2</sup> au paragraphe 2 de la *Norme générale pour l'étiquetage des aliments pré-emballés (CODEX STAN 1-1985)* pourrait être appliquée à l'interprétation de ce terme dans la section 4.

17. La majorité des membres du GTE a reconnu qu'il y a une lacune dans la NGAA vu que conformément à la section 4.1 un additif peut être présent dans un aliment à la suite d'un transfert à partir d'une matière première ou d'un ingrédient utilisé pour produire l'aliment, dans la mesure où: a) l'utilisation de l'additif est acceptable dans les matières premières ou autres ingrédients (y compris les additifs alimentaires) conformément à la présente Norme. Il a été noté que l'actuel système de classification des aliments ne contient aucune catégorie pour les préparations qui légitimerait l'emploi des additifs alimentaires secondaires. Par conséquent, certains membres du GTE ont suggéré d'examiner l'option 1 dans la recommandation 2 proposée dans CX/FA 15/47/19 (à savoir l'établissement d'une nouvelle catégorie d'aliments pour les préparations) afin de combler cette lacune.

18. Certains autres membres du GTE ont été d'avis qu'il n'y a aucune lacune dans la NGAA. Selon eux, les additifs du tableau 3 pourraient être utilisés dans les préparations (le tableau 3 contient les additifs dont l'emploi est autorisé dans les aliments d'une façon générale à l'exception des aliments cités dans l'appendice du tableau 3) et les dispositions relatives aux additifs ayant une DJA numérique pourraient être traitées au travers du principe de transfert inverse énoncé dans la section 4.2, à savoir, un additif peut être utilisé dans ou ajouté à une matière première ou autre ingrédient si la matière première ou l'ingrédient est utilisé exclusivement dans la préparation d'un aliment qui est en conformité avec les dispositions de cette norme y compris le fait que tout niveau maximal s'appliquant aux aliments n'est pas excédé.

19. Un membre du GTE a suggéré d'examiner l'historique du Préambule pour interpréter l'intention de la section 4. Selon ce membre, CX/FA 11/43/14<sup>3</sup> laisse entendre que les additifs transférés dans l'aliment final où ils sont non fonctionnels ne nécessitent pas de dispositions dans la NGAA. Cependant, il semblerait que la phrase<sup>4</sup> dans CX/FA 11/43/14 ne concerne que les aliments composites et non les ingrédients d'où sont transférés les additifs et pour lesquels une autorisation serait requise conformément à la section 4.1.

20. Un autre membre du GTE, dont l'avis a été partagé par deux autres membres, a exprimé l'avis que les additifs alimentaires secondaires ne sont pas des additifs alimentaires et qu'ils ne devraient par conséquent pas être pris en considération dans la NGAA. Il convient de noter que cet avis contredit la définition de travail telle que convenue par le Comité (à savoir, « *on entend par additif alimentaire secondaire tout additif alimentaire ...* ») et l'énoncé de la section 4.1 qui fait explicitement référence à l'emploi d'additifs alimentaires dans des additifs alimentaires conformément à la Norme.

#### Interprétation de la section 4.2

21. Des avis divergents ont été exprimés sur la pertinence de la section 4.2 à l'égard des additifs alimentaires secondaires. Certains membres du GTE ont considéré que la section 4.2 ne peut que partiellement couvrir quelques emplois des additifs alimentaires secondaires – à savoir les cas dans lesquels un additif alimentaire dont l'emploi est autorisé et nécessaire dans les aliments relevant des catégories 1 à 16 est en même temps nécessaire en tant qu'additif alimentaire secondaire dans les préparations ajoutées à ces aliments.

22. D'autres membres du GTE ont été d'avis que la section 4.2 s'applique/devrait servir à gérer l'emploi des additifs alimentaires dans les préparations

23. D'autres membres du GTE ont été d'avis que la section 4.2 n'est pas applicable aux additifs alimentaires secondaires. Ils ont signalé qu'il y a des incompatibilités entre la définition des additifs alimentaires secondaires et la section 4.2 (à savoir, le besoin technologique des additifs alimentaires secondaires ne repose pas sur l'aliment final mais sur la nature des préparations commerciales) et que la logique de la section 4.2 serait trop compliquée à suivre vu qu'elle impliquerait que les additifs alimentaires secondaires sont autorisés dans tous les aliments finaux dans lesquels des préparations sont utilisées.

---

<sup>2</sup> On entend par « ingrédient » toute substance, y compris les additifs alimentaires, utilisée dans la fabrication ou la préparation d'un aliment et présente dans le produit fini bien que parfois sous une forme modifiée.

<sup>3</sup>[Document de discussion sur la révision de la section 4 du Préambule de la NGAA](#)

<sup>4</sup> « *Il a été noté que si un additif n'a pas d'effet fonctionnel dans un aliment composite, sa présence n'exige pas d'autorisation; et s'il ne produit pas d'effet, son emploi doit alors être autorisé dans cet aliment.* » voir CX/FA 11/43/14, par. 8

### Interprétation de la section 4.3

24. À l'exception d'un membre du GTE, qui a contesté l'ensemble du concept d'additifs secondaires, et d'un autre membre, qui a demandé des détails et des examens supplémentaires concernant l'applicabilité de la section 4.3 aux additifs secondaires, tous les autres membres du GTE sont convenus que l'emploi des additifs alimentaires secondaires doit remplir les conditions de la section 4.3 (à savoir, les emplois des additifs alimentaires secondaires dans les préparations doivent figurer dans les tableaux 1 et 2 pour les catégories d'aliments 13.1 et 13.2).

25. Quelques membres du GTE ont expliqué qu'il y a un besoin légitime de certains emplois d'additifs alimentaires secondaires dans les préparations ajoutées aux aliments des catégories 13.1 et 13.2 et que les additifs actuellement autorisés dans ces catégories ne couvrent pas tous ces emplois. Deux membres ont signalé qu'une révision pourrait être nécessaire pour tenir compte du transfert des additifs alimentaires secondaires. Il convient de noter que les travaux sur la NGAA ne sont pas terminés et par conséquent les catégories d'aliments mentionnées risquent de ne pas inclure tous les additifs alimentaires dont le besoin technologique est légitime.

### Préoccupations exprimées dans les observations sur la première circulaire

26. Alors qu'il était prévu que l'analyse de l'impact sur la NGAA serait traitée dans la deuxième circulaire, quelques membres du GTE ont déjà fourni leurs observations dans leur réponse à la première circulaire. Ils sont d'avis que l'exposition aux additifs alimentaires secondaires est très faible et qu'ils ne devraient pas être pris en compte dans la NGAA parce qu'ils ne sont pas des additifs alimentaires, leur fonction technologique ne relève pas de la NGAA, et plusieurs des préparations citées dans la définition ne s'inscrivent pas dans la NGAA. Ils ont considéré qu'une interprétation commune de la façon dont le Préambule est appliqué aux additifs alimentaires secondaires devrait être définie dans des Directives telle l'approche des *Directives pour l'emploi des aromatisants* ([CAC/GL 66-2008](#)).

### **Deuxième série de consultations**

27. L'analyse effectuée dans la première circulaire et les observations des membres du GTE sont à l'origine de certains avis sur la relation entre la section 4 et l'emploi des additifs alimentaires dans les préparations. Ces avis ont été formulés dans les options A, B et C ci-après. Dans la deuxième circulaire, les membres du GTE ont été chargés d'examiner la pertinence et l'impact de ces options. Il convient de noter que les options sont similaires aux recommandations 2 et 4 dans CX/FA 15/47/19.

- A) L'énoncé de la section 4 implique la nécessité de créer une catégorie d'aliments pour les « Préparations » – soit l'option 1 dans la recommandation 2 proposée dans CX/FA 15/47/19.
- B) A l'exception des additifs du tableau 3 (qui peuvent être utilisés dans les préparations conformément à la NGAA) les additifs ayant une DJA numérique devrait être pris en compte dans l'actuel système de classification des aliments de 1 à 16 en ajoutant des notes – soit l'option 2 dans la recommandation 2 proposée dans CX/FA 15/47/19.
- C) Les additifs alimentaires secondaires ne sont pas des additifs alimentaires et leur emploi ne relève pas de la NGAA. Ils devraient être pris en compte dans des Directives distinctes selon l'approche de CAC/GL 66-2008.

### Impact de l'option A sur la NGAA

28. L'option A a reçu un soutien significatif de la part des membres du GTE. Même les membres qui ont préféré l'option C ont reconnu que l'option A est la moins préjudiciable si le Comité décide d'inclure les additifs alimentaires secondaires dans la NGAA.

29. Les observations sur l'impact de l'option A comprennent:

- (+) Elle comblerait la lacune concernant l'emploi des additifs dans les préparations en conformité avec le Préambule de la NGAA et les principes pour l'emploi des additifs alimentaires tel qu'énoncé dans le Manuel de procédure.
- (+) C'est une option plus pragmatique que l'option B – qui associe l'emploi des additifs alimentaires secondaires aux préparations et qui exige de se limiter aux seuls additifs alimentaires ayant une DJA numérique (à savoir par rapport à l'option B qui n'implique pas d'inclure les additifs du tableau 3 utilisés dans les préparations dans les catégories d'aliments citées dans l'appendice du tableau 3).
- (-) Elle entraînerait des modifications significatives dans la NGAA – l'établissement d'une nouvelle catégorie d'aliments qui serait trop large, l'augmentation du nombre de nouvelles dispositions à inclure, élargissant le champ de la NGAA.
- (-) Elle ne reflète pas le risque d'exposition plus faible associé à l'emploi des additifs secondaires.

### Impact de l'option B sur la NGAA

30. S'il est vrai que l'option B a été formulée sur la base des observations soumises sur la première circulaire, cette option n'a pas reçu de soutien en réponse à la deuxième circulaire. Il convient de noter que cette option a été suivie dans le passé quand quelques emplois d'additifs alimentaires secondaires ont été inclus dans la NGAA au travers des notes 12, 65 et 131.

31. Les observations sur l'impact de l'option B comprennent:

- (+) Elle a été suivie par le CCFA dans le passé.
- (+) A moins de modifier fondamentalement la section 4.3 du Préambule, elle devra de toute façon être suivie pour les catégories 13.1 et 13.2.
- (-) L'emploi des additifs alimentaires secondaires est associé aux préparations, et non directement aux aliments dans les catégories 1 à 16.
- (-) Trop complexe par rapport à l'option A, entraînant une prolifération inutile de dispositions et de notes.

### Impact de l'option C sur la NGAA

32. L'option C a obtenu un soutien significatif en particulier de la part des observateurs du Codex. Cependant, la plupart des membres du GTE favorables à cette option ont été d'avis que les additifs alimentaires secondaires sont des additifs alimentaires et que leur emploi relève de la NGAA.

33. Les observations sur l'impact de l'option C comprennent:

- (+) Approche pragmatique qui s'appuie sur l'expérience acquise avec CAC/GL 66-2008 et qui produit un faible impact sur la NGAA (elle n'élargit pas son champ d'application) et sur les ressources du CCFA.
- (+) Possibilité de répondre à toutes les questions liées aux additifs secondaires (par ex., champ d'application, conditions d'emploi, catégories fonctionnelles pertinentes, exposition) dans des Directives qui reconnaîtraient et légitimeraient leur emploi.
- (-) Non appropriée – l'emploi d'additifs dans les préparations devrait être traité de la même manière que tout autre emploi d'additif, faute d'affaiblir les principes régissant les additifs alimentaires dans le Manuel de procédure.
- (-) En conflit avec plusieurs sections du Préambule (par ex., la section 1.2 selon laquelle la NGAA devrait être la seule référence faisant foi pour les additifs alimentaires; la section 4.1 qui renvoie explicitement à l'emploi d'additifs alimentaires dans les additifs conformément à la Norme).

### **Remarques finales**

34. Les membres du GTE ont exprimé des avis divergents quant à la relation entre la définition de travail et l'interprétation de la section 4 et quant à l'impact des différentes options sur l'approche à adopter concernant l'emploi des additifs dans les préparations.

35. Un consensus a été établi au GTE sur le fait que l'énoncé de la section 4.3 devrait être respecté et que toutes les dispositions relatives aux additifs alimentaires (à savoir les dispositions sur l'emploi des additifs alimentaires dans les préparations) dans les catégories d'aliments 13.1 et 13.2 doivent être répertoriées dans les tableaux 1 et 2 de la NGAA. Par conséquent, des mesures devraient être prises et l'option B devrait être suivie pour ces catégories d'aliments.

36. Le GTE n'est pas parvenu à un consensus concernant l'approche globale à adopter pour l'emploi des additifs alimentaires dans les préparations. Un important groupe de membres a soutenu l'établissement d'une nouvelle catégorie d'aliments pour les « Préparations » et pour traiter la question de l'emploi des additifs secondaires dans la NGAA conformément aux principes régissant l'emploi des additifs alimentaires tel qu'énoncé dans le Préambule de la NGAA et dans le Manuel de procédure. Un autre important groupe de membres a été en faveur d'élaborer des Directives et de traiter la question de l'emploi des additifs secondaires à l'extérieur de la NGAA en suivant l'approche des *Directives pour l'emploi des aromatisants*.

37. Les différentes options entraînent des conséquences différentes concernant les amendements nécessaires au Préambule de la NGAA et concernant les implications pour les dispositions relatives aux additifs alimentaires secondaires, adoptées et dans le processus par étapes.

## **Recommandations**

### **Recommandation 1**

38. Le Comité est invité à suivre l'**option B**, à savoir de traiter la question de l'emploi des additifs secondaires au moyen de notes dans l'actuel système de classification des aliments de la NGAA, pour les catégories d'aliments citées dans la section 4.3 (soit 13.1 – Préparations pour nourrissons, préparations pour enfants en bas âge et préparations destinées à des usages médicaux particuliers et 13.2 – Aliments complémentaires pour nourrissons et enfants en bas âge).

### **Recommandation 2**

39. Sur la base de la conclusion des discussions au sein du GTE, le Comité est invité à poursuivre son examen et à considérer la façon d'aborder la question de l'emploi des additifs alimentaires secondaires à partir des options suivantes:

#### **Option A**

Établissement d'une nouvelle catégorie d'aliments dans l'actuel système de classification des aliments de la NGAA pour aborder la question de l'emploi des additifs secondaires.

Cette option nécessiterait de nouveaux travaux sur l'établissement de la nouvelle catégorie d'aliments « Préparations ». Les dispositions adoptées relatives aux additifs alimentaires secondaires (4 dispositions – une qui est associée à la note 12 et trois à la note 131) seraient révoquées. Les dispositions dans le processus par étapes seraient soit automatiquement couvertes par l'établissement de la nouvelle catégorie d'aliments (emplois des additifs alimentaires du tableau 3 dans les préparations qui sont actuellement proposés pour inclusion dans les catégories d'aliments citées dans l'appendice du tableau 3), soit elles devraient être incluses dans la nouvelle catégorie (additifs alimentaires ayant une DJA numérique).

#### **Option C**

Élaboration de Directives distinctes pour l'emploi des additifs secondaires, en suivant l'approche de CAC/GL 66-2008.

Cette option nécessiterait de nouveaux travaux sur l'établissement des Directives. Par ailleurs, il pourrait être également nécessaire d'apporter des modifications au Préambule de la NGAA (notamment à la section 4). Les dispositions relatives aux additifs secondaires adoptées seraient révoquées et les dispositions dans le processus par étapes seraient interrompues.

### **Recommandation 3**

40. Si un consensus n'est pas établi concernant l'approche globale à adopter pour l'emploi des additifs alimentaires secondaires (recommandation 2), le Comité est invité à poursuivre la question en suivant l'approche adoptée dans le passé (**option B**), à savoir d'aborder la question de l'emploi des additifs secondaires au moyen de notes dans l'actuel système de classification des aliments de la NGAA.

41. De nouveaux travaux ne seraient pas nécessaires pour cette option. Les dispositions adoptées relatives aux emplois des additifs alimentaires secondaires seraient maintenues. Les dispositions dans le processus par étapes seront examinées par le CCFA et incluses dans l'actuel système de classification des aliments de la NGAA de 1 à 16 associées aux notes pertinentes.