



## PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

### COMITÉ DU CODEX SUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES

#### Quarante-sixième session

Hong Kong, Chine, 17-21 mars 2014

### DOCUMENT DE DISCUSSION SUR L'EMPLOI D'ADDITIFS DANS LES ADDITIFS (ADDITIFS SECONDAIRES)

Préparé par l'Union européenne

1. Lors de la 45<sup>e</sup> session du Comité du Codex sur les additifs alimentaires (ci-après le «Comité»), la délégation de l'Union européenne a exprimé ses réserves sur la question des références aux additifs alimentaires utilisés dans les additifs alimentaires, telles que mentionnées dans les spécifications issues de la 76<sup>e</sup> session du JECFA. La délégation était d'avis que le Comité, dans sa capacité de gestionnaire des risques, devrait examiner tout d'abord comment aborder la façon d'utiliser les additifs alimentaires et si des critères pour leur utilisation devraient être développés. Le Comité a soutenu la recommandation du secrétariat du JECFA, à savoir d'élaborer des orientations sur la façon d'utiliser les additifs dans les additifs et de préparer un document de travail pour la prochaine session du Comité.<sup>1</sup>

#### Introduction

2. La Norme générale pour les additifs alimentaires (NGAA) énonce les conditions dans lesquelles des additifs alimentaires peuvent être utilisés dans les aliments. Le système de classification des denrées alimentaires est un outil qui permet de répartir les utilisations des additifs alimentaires visés par la norme. Pourtant, des additifs alimentaires sont souvent commercialisés comme des préparations/mélanges dans lesquels des substances, telles que des additifs alimentaires (désignés comme des «additifs secondaires<sup>2</sup>» aux fins du présent document) et/ou d'autres ingrédients alimentaires, sont ajoutées pour faciliter leur stockage, leur vente, leur normalisation, leur dispersion, leur dilution ou leur dissolution. Les préparations d'enzymes, d'aromatisants et d'éléments nutritifs subissent le même procédé. Dans tous ces cas, des additifs secondaires sont utilisés pour remplir une fonction technologique dans les préparations, mais pas dans l'aliment final. Les préparations d'additifs alimentaires, d'aromatisants alimentaires, d'enzymes alimentaires ou d'éléments nutritifs ne figurent pas dans le système de classification des denrées alimentaires de la NGAA.

3. Il arrive que l'emploi d'additifs secondaires soit justifié par une raison technologique (c'est le cas, par exemple, des polyols utilisés comme supports dans les préparations, des émulsifiants utilisés dans les préparations d'agents d'enrobage, des conservateurs utilisés dans les préparations de colorants, etc.)

4. Il y a lieu de distinguer les additifs secondaires des auxiliaires technologiques qui n'ont aucune fonction technologique dans les préparations, qui peuvent être présents seulement sous la forme de résidus non intentionnels mais inévitables et peuvent faire partie intégrante (impureté) d'un additif alimentaire pouvant faire l'objet d'une limite définie dans les normes.

5. Le présent document de discussion a pour objectif d'examiner comment aborder la façon d'utiliser les additifs secondaires et si des principes/critères pour leur utilisation devraient être élaborés par le Comité. Dès lors que les additifs secondaires ne sont pas seulement utilisés dans les préparations d'additifs mais également

<sup>1</sup> REP13/FA, par. 121-122.

<sup>2</sup> Par «additifs secondaires» on entend les additifs alimentaires utilisés dans les préparations d'additifs, d'enzymes, d'aromatisants ou d'éléments nutritifs n'ayant aucune fonction technologique dans l'aliment fini.

dans les préparations d'enzymes, d'aromatisants et d'éléments nutritifs, le document examine également cette utilisation.

## Questions soulevées

### 1- Les additifs secondaires dans la NGAA

6. La NGAA ne contient aucun principe/critère sur la façon d'aborder les additifs secondaires. Une référence à ces additifs figure à la section 4, «Transfert d'additifs alimentaires dans des denrées alimentaires»<sup>3</sup>. Bien que les additifs secondaires utilisés dans les enzymes, les aromatisants ou les éléments nutritifs n'y soient pas explicitement cités, il peut être considéré qu'ils sont désignés par le terme d'«ingrédients».

7. Conformément aux principes applicables, le Comité recense et recommande des catégories de denrées alimentaires et des concentrations adéquates à inclure dans les tableaux 1 et 2 de la NGAA. Les additifs alimentaires auxquels sont assignés une dose journalière admissible (DJA) "non spécifiée" forment le tableau 3 de la NGAA. Si la fonction technologique d'un additif se rapporte seulement aux additifs alimentaires, aux aromatisants, aux enzymes ou aux éléments nutritifs, cette utilisation est exclue du champ d'application de l'actuel système de classification des denrées alimentaires proposé par la NGAA et aucune orientation sur la façon d'aborder ces utilisations n'est donnée.

8. Malgré l'absence de principes/critères sur les additifs secondaires dans la NGAA, plusieurs dispositions relatives à ces additifs ont déjà été ajoutées à cette norme. Certaines notes de la NGAA, par exemple, évoquent une utilisation possible d'additifs secondaires (la note 12 «Transfert à partir de substances aromatisantes», la note 65 «Transfert à partir de préparations nutritives», la note 131 «Comme résultat de l'utilisation comme support de la saveur», etc.)

### 2- Informations sur les additifs secondaires provenant de sources autres que la NGAA

9. Les lignes directrices pour l'emploi des aromatisants (CAC/GL 66-2008) posent les principes généraux relatifs à l'emploi des ingrédients non aromatisants, comme les additifs secondaires. Selon ces lignes directrices, les ingrédients alimentaires 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.

10. «Les spécifications et considérations générales pour les préparations enzymatiques utilisées dans la transformation des produits alimentaires»<sup>4</sup> fournissent des informations sur les additifs secondaires utilisés dans les préparations enzymatiques. La définition des préparations enzymatiques précise que «celles-ci peuvent contenir un ou plusieurs composants actifs ainsi que des supports, des solvants, des conservateurs, des antioxydants et d'autres substances conformes aux bonnes pratiques de fabrication». Il est en outre souligné que «les supports, diluants, excipients, supports et autres additifs et ingrédients (y compris les auxiliaires technologiques) utilisés dans la production, la distribution et l'application des préparations enzymatiques doivent être des substances autorisées pour l'utilisation alimentaire visée des préparations concernées, ou des substances insolubles dans les aliments et qui sont retirées des matières alimentaires après la transformation».

11. Dans certains cas, le JECFA inclut des informations sur les additifs secondaires dans les spécifications relatives aux additifs ou aux enzymes (en utilisant par exemple des phrases comme «Les antioxydants dont l'utilisation dans des aliments est autorisée peuvent être ajoutés à des fins de stabilisation.» ou «Le produit final est obtenu à l'aide d'agents stabilisants et conservateurs propres à la consommation et est rendu conforme à l'activité souhaitée.»).

<sup>3</sup> Cette section dispose que 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 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 norme; et c) l'aliment dans lequel l'additif 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 des conditions technologiques appropriées ou dans le respect des bonnes pratiques de fabrication, conformément aux dispositions de la norme.

<sup>4</sup> [http://www.fao.org/ag/agn/jecfa-additives/docs/enzymes\\_en.htm](http://www.fao.org/ag/agn/jecfa-additives/docs/enzymes_en.htm)

## Débat

12. La section 1.1 du préambule de la NGAA précise que «seuls les additifs alimentaires énumérés [dans la norme] sont considérés propres à être utilisés dans les aliments, conformément aux dispositions de la norme». Il convient de noter que même les additifs secondaires pourraient être transférés dans des aliments à partir de leur utilisation dans des additifs, des enzymes, des aromatisants ou des éléments nutritifs.

13. Selon la section 1.2 du préambule de la NGAA, celle-ci devrait être la seule référence faisant foi pour les additifs alimentaires. La section 4 indique que des principes/critères sur l'utilisation d'additifs secondaires devraient figurer dans la norme et que l'utilisation d'additifs secondaires devrait s'y conformer (par exemple, «L'utilisation de l'additif est acceptable dans les matières premières ou autres ingrédients (y compris les additifs alimentaires) conformément à la présente norme.»). La NGAA ne pose aucun principe/critère particulier relatif à l'utilisation d'additifs secondaires, mais elle n'exclut pas non plus les additifs secondaires des principes actuels. L'absence de tels principes/critères pourrait être considérée comme une lacune de la NGAA. D'autre part, si des principes/critères sont élaborés, ils apporteront la certitude et la clarté nécessaires concernant l'utilisation d'additifs secondaires.

14. L'ajout d'une disposition relative aux additifs alimentaires dans la NGAA est envisagé si ceux-ci remplissent une fonction dans un aliment relevant du système de classification des denrées alimentaires de la NGAA. L'absence de règles sur la façon d'aborder les additifs secondaires dans la NGAA a donné lieu à des malentendus et des débats compliqués autour des dispositions relatives aux additifs alimentaires qui ont été proposées pour compléter la NGAA. En l'absence d'orientations claires, plusieurs dispositions relatives aux additifs secondaires ont été ajoutées dans la NGAA, donnant lieu à des incohérences.

15. Des informations sur les additifs secondaires se retrouvent dans d'autres documents que la NGAA, par exemple dans les lignes directrices pour l'emploi des aromatisants, les spécifications et considérations générales pour les préparations enzymatiques utilisées dans la transformation des produits alimentaires et les dispositions du JECFA relatives à certains additifs alimentaires et enzymes.

16. Concernant les spécifications émanant du JECFA relatives aux additifs alimentaires, il faudrait préciser davantage la partie "définition". Il y aurait lieu de s'interroger sur la pertinence d'inclure des références à des additifs secondaires dans la définition même de certains additifs alimentaires. Le responsable de l'évaluation des risques devrait préciser si l'évaluation de la sécurité porte sur la substance elle-même ou sa préparation (par exemple, si les additifs secondaires sont nécessaires à la sécurité de l'additif évalué) et, de même, si une exposition éventuelle aux additifs secondaires a été prise en considération dans l'évaluation des risques.

17. La responsabilité d'établir les critères à utiliser ainsi que d'approuver les dispositions relatives aux additifs alimentaires incombe au Comité dans sa capacité de gestionnaire des risques, conformément aux règles et aux principes mis en évidence dans le Manuel de procédure et le préambule de la NGAA. Si les références générales aux additifs secondaires dans les spécifications élaborées par le JECFA peuvent apporter des informations utiles aux utilisateurs, il revient toutefois au Comité d'établir des principes/critères sur l'utilisation d'additifs secondaires.

18. Outre les aspects procéduraux (rôle des responsables de l'évaluation des risques/rôle des gestionnaires des risques), la façon d'évaluer l'exposition aux additifs alimentaires n'est pas claire quand des références générales aux additifs secondaires («Les antioxydants dont l'utilisation dans des aliments est autorisée peuvent être ajoutés à des fins de stabilisation») figurent dans les spécifications.

19. L'évaluation de l'exposition est définie comme l'évaluation qualitative et/ou quantitative de l'ingestion probable d'agents biologiques, chimiques et physiques par le biais des aliments, ainsi que par suite de l'exposition à d'autres sources, le cas échéant<sup>5</sup>. À l'heure actuelle, les références générales aux additifs secondaires dans les normes n'apportent aucune information pouvant être utile à l'évaluation de l'exposition. Dans de nombreux cas, la question de l'exposition ne se pose pas (par exemple pour les additifs alimentaires aux doses journalières admissibles non spécifiées) et dans ces cas-là, l'élaboration de principes généraux relatifs à l'utilisation d'additifs secondaires peut être considérée comme suffisante. Toutefois, certains additifs ont des DJA numériques très basses et la part de leur utilisation comme additifs secondaires dans cette dose peut ne pas être négligeable. De même, si le dépassement d'une DJA est indiqué pour un additif alimentaire donné, il y aurait lieu d'envisager une éventuelle restriction de son utilisation en tant qu'additif secondaire. Il est donc essentiel de définir les conditions d'utilisation des additifs secondaires et d'appliquer une méthode uniforme.

<sup>5</sup> Manuel de procédure – 21<sup>e</sup> édition, page 123.

### **Faut-il élaborer des principes/critères pour l'utilisation des additifs secondaires?**

20. Il est nécessaire d'élaborer des principes/critères harmonisés sur les additifs secondaires, non seulement pour apporter de la certitude et de la clarté quant à leur utilisation, mais également par mesure de sécurité (utilisation de certains additifs secondaires aux DJA numériques basses pour veiller à ce que la dose générale ne dépasse pas leurs DJA). C'est pourquoi il semble opportun d'agir sur l'utilisation des additifs secondaires en élaborant des principes/critères harmonisés applicables à l'utilisation de tous les additifs secondaires (pas seulement les additifs dans les additifs) dans la NGAA. Il serait opportun de prendre en considération les informations disponibles (provenant par exemple des lignes directrices pour l'emploi des aromatisants ou des spécifications et considérations générales pour les préparations enzymatiques utilisées dans la transformation des produits alimentaires).

#### **Recommandations**

21. Dans le prolongement de la réflexion sur les arguments présentés dans le présent document de discussion, le Comité est invité à envisager les recommandations suivantes.

#### **Recommandation 1**

22. Le Comité est invité à se prononcer sur la nécessité d'élaborer des principes/critères sur l'utilisation d'additifs secondaires.

##### **Option 1**

Des principes et des critères sur l'utilisation d'additifs secondaires devraient être élaborés pour améliorer la situation actuelle, qui n'est pas claire.

##### **Option 2**

Il n'y a pas suffisamment de raisons d'élaborer des principes et des critères sur l'utilisation d'additifs secondaires.

**Les recommandations suivantes sont à envisager seulement si l'option 1 de la recommandation 1 est choisie.**

#### **Recommandation 2**

23. Le Comité est invité à examiner si les principes/critères à élaborer doivent s'appliquer à tous les additifs secondaires ou seulement aux additifs alimentaires dans des additifs alimentaires.

##### **Option 1**

Les principes et les critères devraient s'appliquer à toutes les utilisations d'additifs secondaires (entre autres, l'utilisation d'additifs dans les préparations/mélanges d'additifs alimentaires, les additifs dans les préparations d'enzymes alimentaires, les additifs dans les aromatisants et les additifs dans les éléments nutritifs).

##### **Option 2**

Les principes et les critères devraient se limiter aux utilisations d'additifs secondaires dans les additifs alimentaires.

Cette option pourrait entraîner des incohérences par rapport à l'utilisation des additifs secondaires puisque plusieurs documents font actuellement référence à l'utilisation des additifs secondaires (les lignes directrices pour l'emploi des aromatisants et les spécifications et considérations générales pour les préparations enzymatiques utilisées dans la transformation des produits alimentaires, par exemple).

24. Si le Comité choisit d'élaborer des principes/critères à un stade ultérieur, il convient d'examiner comment les mettre en œuvre. Par ailleurs, il faudrait examiner attentivement la NGAA pour recenser les dispositions relatives aux additifs secondaires qu'elle contient déjà et examiner comment traiter ces dispositions en respectant les principes/critères établis.