

DIRECTIVES AUX COMITÉS DE PRODUITS SUR L'ALIGNEMENT DES DISPOSITIONS RELATIVES AUX ADDITIFS ALIMENTAIRES

Historique

1. Le CCFA a travaillé depuis sa 42^{ème} session¹ en 2010 (CCFA42) afin d'accomplir un alignement complet entre la Norme générale pour les additifs alimentaires (NGAA ; CODEX STAN 192-1995) et les dispositions relatives à l'additif alimentaire contenues dans les normes de produits Codex.

2. L'objectif du travail d'alignement est d'aligner systématiquement les dispositions relatives aux additifs alimentaires des normes de produits avec celles de la NGAA avec le principe fondamental que la NGAA soit le point unique de référence pour les additifs alimentaires dans le Codex Alimentarius et devrait donc prendre en compte toutes les dispositions de l'additif alimentaire dans les normes de produits.

3. La NGAA a maintenant été alignée avec un certain nombre de normes de produits mais il existe toujours un arriéré considérable des normes de produits qui attendent un examen pour un alignement. Des discussions récentes sur la réduction de l'arriéré se sont concentrées sur les approches afin de réaliser l'alignement des normes de produits pour les Comités ajournés plus efficace et de clarifier le rôle des Comités de produits dans le processus d'alignement.

Rôle des Comités de produits dans l'alignement

4. Le CCFA48 a confirmé qu'il relève de la responsabilité primaire des comités de produits actifs², comprenant CCNFSDU, CCFFV, CCFO, CCPFV, et CCCSH, de faire progresser le travail sur l'alignement de l'additif alimentaire pour les produits au sein de leur mandat. Toutefois, il a été reconnu que les Comités de produits ont une expérience restreinte dans cette activité. Conformément, le CCFA49 a demandé au GTE³ de finaliser la directive pour les Comités de produits sur l'alignement des dispositions relatives aux additifs alimentaires avec la NGAA.

5. Toutefois de récentes expériences avec le travail d'alignement qui se réfère au Comité du Codex sur la Nutrition et les Aliments pour des emplois diététiques spéciaux (CCNFSDU) montrent que les Comités de produits ont une compétence restreinte pour entreprendre ce travail. Tandis que la prestation de conseils aux Comités de produits sera offerte, il serait irréaliste d'escompter que les Comités de produits entreprennent tout le travail d'alignement pour les normes de produits dont ils ont la responsabilité. D'un autre côté, Les Comités de produits qui comprennent la fonction technologique des additifs nécessaires pour les produits standardisés, et s'il est approprié de répertorier les additifs alimentaires ou d'autoriser tous les additifs d'une catégorie fonctionnelle dans ces produits.

6. En plus des Comités de produits *actifs (avec des réunions classiques)*, il existe également des comités de produits ajournés ainsi que des comités de produits actifs (travaillant par correspondance uniquement). Le rôle de ces autres Comités de produits peut être catégorisé comme suit :

(I) Les Comités ajournés : Le GTE sur l'alignement fournit des recommandations au CCFA pour l'alignement des dispositions sur les additifs alimentaires dans les normes de produits des Comités de produits ajournés.

(ii) Les Comités de produits actifs (*travaillant par correspondance uniquement*) : Les Comités de produits travaillant par correspondance travaillent actuellement sur une tâche spécifique (par ex le développement d'une norme).

7. Ce document d'orientation a été écrit en premier lieu pour les Comités de produits actifs (*avec des réunions classiques*). Toutefois, il est reconnu que d'autres, comme les associations industrielles assistant avec l'alignement, peuvent considérer que le document constitue un document de référence utile.

8. Ce document d'orientation établit une attente minimale pour les Comités de produits actifs (*avec des réunions classiques*) mais fournit également des conseils plus complets pour ces Comités de produits qui sont capables d'effectuer certains alignements/tout l'alignement en utilisant l'arbre de décision développé par le CCFA.

¹CX/FA 10/42/17 et ALINORM 10/33/12, paragraphes. 151-164

²La référence aux "Comités de produits" comprend aussi « les Comités s'occupant de questions générales », tel que le Comité du Codex sur la Nutrition et les Aliments pour des emplois diététiques spéciaux, qui développent des normes de produits.

³REP17/FA, para 53 et para. 55 (II), point d.

9. Quelle que soit l'ampleur de l'activité d'alignement entreprise par les Comités de produits, l'objectif global est de déplacer vers la NGAA étant la source unique faisant autorité des dispositions relatives aux additifs alimentaires du Codex.

Mise à jour des dispositions relatives aux additifs alimentaires – exigences *minimales pour l'alignement*

10. L'attente minimale des Comités de produits actifs (*avec des réunions classiques*) est de mettre à jour les dispositions relatives aux additifs alimentaires contenues dans les norme(s) de produits pour lesquels ils portent une responsabilité. Il est également reconnu que les Comités de produits Codex ont la responsabilité⁴ et l'expertise pour apprécier et justifier les besoins technologiques pour l'emploi des additifs dans les aliments soumis à une norme de produits.

11. La mise à jour des dispositions relatives aux additifs alimentaires pour être entreprises par les Comités de produits (*avec des réunions classiques*), entrave les étapes suivantes :

Nom des additifs alimentaires

- (i) Le contrôle et là ou nécessaire la correction des noms de chaque additif alimentaire.

Numéros SIN

- (ii) Le contrôle des nombres du Système International de numérotation (INS) associés avec chaque additif alimentaire. Cela peut exiger l'amendement de, ou l'inclusion de, le nombre SIN.

Besoin technologique

- (iii) Confirmation, et ou nécessaire, clarification des fonction(s) technologique(s) entreprises par chaque additif alimentaire. Cela contribuera à une compréhension de la nature/objectif des dispositions.

Catégories alimentaires

- (iv) Fournit des conseils sur les catégories alimentaires spécifiques pour lesquelles l'emploi de l'additif est nécessaire dans le contexte du champ d'application de chaque norme de produits pertinente.

12. Là où le Comité de produits a uniquement entrepris le *minimum* requis, conformément aux étapes ci-dessus, alors le CCFA peut s'engager à entreprendre l'exercice d'alignement basée sur les informations mises à jour.

Activité d'alignement additionnelle qui peut être entreprise

13. Les Comités de produits (*avec des réunions classiques*) sont encouragés à envisager d'entreprendre certains ou tout le travail d'alignement détaillé en utilisant l'arbre de décision développé par le CCFA. Des indications plus détaillées et les principes sur l'entreprise de l'alignement sont fournis, à l'Annexe 1-3, pour assister les Comités de produits qui souhaitent aller au-delà de l'exercice de mise à jour pour entreprendre le travail d'alignement détaillé.

Ressources disponibles pour assister les Comités de produits

14. Une base de données des normes relatives à l'additif alimentaire avec leur statut DJA actuel, l'année de leur évaluation la plus récente du JECFA, leurs numéros de SIN assignés etc. sont disponibles en anglais sur le site web JECFA à FAO <http://www.fao.org/food/food-safety-quality/scientific-advice/jecfa/jecfa-additives/en/>. La base de données possède une base Requête et des informations de référence en anglais, français, espagnol, arabe et chinois.

15. La FAO accueille également une base de données NGAA consultable à travers le site web du Codex Alimentarius à <http://www.fao.org/gsfonline/index.html> La base de données à une page de requête et est consultable en Anglais, Français et Espagnol.

16. Le système de catégorie d'aliments pour les additifs alimentaires est hiérarchique et est dans l'Appendice B de la NGAA (CODEX STAN 192-1995) et est également accessible à travers la base de données de la NGAA répertoriée ci-dessus.

Pièces jointes

1. Des indications plus détaillées et les principes pour aligner les dispositions relatives aux additifs alimentaires dans les normes de produits Codex avec la Norme générale pour les additifs alimentaires (NGAA).

⁴ CODEX STAN 192-1995, para. 1.2

2. L'arbre de décision pour l'approche recommandée à l'alignement de la NGAA et des dispositions relatives aux additifs alimentaires des normes de produits.
3. Principes de travail pour le travail d'alignement

Pièce jointe 1:**INDICATIONS PLUS DÉTAILLÉES ET PRINCIPES POUR ALIGNER LES DISPOSITIONS SUR L'ADDITIF ALIMENTAIRE DANS LES NORMES DE PRODUITS DU CODEX AVEC LA NORME GÉNÉRALE POUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES****Champ d'application**

Cette orientation fournit les principes et une approche générale sur la façon d'aligner les dispositions relatives aux additifs alimentaires dans les normes de produits Codex avec celles de la Norme générale pour les additifs alimentaires (NGAA). L'intention est que cette orientation facilitera le travail d'alignement par les Comités de produits qui souhaitent aller au-delà l'exercice de mise à jour pour entreprendre le travail d'alignement détaillé. Il est reconnu que l'assistance du CCFA peut être requise.

Approche générale

Conformément au principe que la NGAA est le point de référence unique pour l'emploi des additifs alimentaires, l'alignement résulte dans le retrait des dispositions relatives aux additifs alimentaires des normes de produits Codex tout en assurant qu'ils sont reflétés en ajoutant ou en amendant les dispositions existantes dans la NGAA. De tels amendements à la NGAA sont effectués à la liste relative aux additifs alimentaires (Tableau 1) ainsi que la liste pertinente de la catégorie d'aliments (tableau 2), et si approprié, à la liste des additifs autorisés pour un emploi conformément aux bonnes pratiques de facturation (BPF)⁵ (Tableau 3). Cette tâche requiert un contrôle croisé des dispositions relatives aux additifs alimentaires dans les normes de produits Codex avec celles dans la NGAA et effectuant les amendements appropriés aux dispositions relatives aux additifs alimentaires de la NGAA, généralement en ajoutant les notes appropriées.

Un arbre de décision et des principes de travail ont été développés pour assister dans ce travail.

En plus des révisions effectuées à la NGAA, les sections actuelles (généralement la Section 4) des normes de produits Codex sont modifiées, généralement en retirant les dispositions relatives aux additifs alimentaires spécifiques et en ajoutant le texte qui explique ou les dispositions relatives aux additifs alimentaires appropriés pour les produits conformément à la norme de produits Codex peuvent être trouvées dans la NGAA.

Principes soutenant le travail sur l'alignement

Le principe primaire pour l'exécution du travail d'alignement est que la NGAA devrait constituer le point de référence unique pour les additifs alimentaires⁶ et par conséquent devrait prendre en compte toute disposition relative à l'additif alimentaire dans les normes de produits Codex.

Ce qui suit constitue des principes secondaires qui soutiennent le travail d'alignement :

- Il existe un besoin pour l'additif alimentaire d'être technologiquement justifié et fiable à l'emploi.
- Il est reconnu que les normes de produits Codex ont eu des raisons techniques légitimes pour l'inclusion d'un jeu restreint de dispositions relatives aux additifs alimentaires dans les normes de produits tout en reconnaissant aussi que là ou possible, les dispositions de la NGAA devraient être utilisées par défaut.
- Une approche du type arbre décisionnel devrait être utilisée pour harmoniser des dispositions relatives aux additifs alimentaires dans les normes de produits Codex avec celles dans la NGAA.
- L'arbre décisionnel est un outil pour le CCFA afin d'aligner les dispositions relatives aux additifs alimentaires dans les normes de produits Codex avec celles dans la NGAA. Toutefois, il est admis qu'il peut y avoir des cas où les résultats de son application ne sont pas pertinents avec l'intention du Comité de produits ou n'est pas pertinent avec les principes généraux pour une entrée dans la NGAA. Dans ces cas, les entrées devraient être examinées sur la base du cas par cas.
- Si une norme de produits du Codex répertorie des additifs du tableau 3 avec une certaine catégorie fonctionnelle, seuls ces additifs spécifiques sont compris dans le Tableau 3 de la NGAA. Il n'est pas approprié d'élargir automatiquement les additifs avec la catégorie fonctionnelle pour inclure tous les additifs du Tableau 3 puisque le Comité de produits peut avoir une justification technologique pour limiter l'emploi aux additifs du tableau 3 qui sont répertoriés dans la norme de produits de base Codex.
- Lorsqu'il est clair que l'intention du Comité de produits pertinent était de répertorier tous les additifs alimentaires appartenant à une certaine catégorie fonctionnelle, l'inclusion de tous les additifs alimentaires du tableau 3 appartenant à cette catégorie fonctionnelle est appropriée dans la NGAA. Cette approche est pertinente avec le Manuel de procédure du Codex en ce qui concerne la structure

⁵ BPF sont définies dans la section 3.3 du Préambule à la NGAA.

⁶ Section 1.2 du Préambule à la NGAA.

de la section sur les additifs alimentaires des normes de produits³⁷. En particulier, une référence à la catégorie fonctionnelle associée et la catégorie d'aliments de la NGAA est approprié, exception faite lorsqu'une liste d'additifs spécifiques est technologiquement justifiée pour un produit qui est l'objet de la norme de produits Codex.

- Si une norme de produits fait partie d'une catégorie d'aliments de la NGAA qui est comprise dans l'Appendice au tableau 3, alors le tableau 3 ne s'applique pas à la norme de produits et tout additif du tableau 3 compris dans la norme a besoin d'être répertorié dans les tableaux 1 et 2 de la NGAA.

Connaissance de la NGAA pour les objectifs de l'alignement

Cette section explique la structure de la NGAA (voir Section 6 du Préambule à la NGAA). La NGAA contient trois tableaux qui sont amendés pour donner suite au travail d'alignement.

Tableau 1 (*Additifs autorisés à l'emploi dans des conditions particulières dans certaines catégories d'aliments ou produits alimentaires individuels*) est une liste alphabétique d'additifs alimentaires comprenant le système de Numérotation international (SIN) et une catégorie fonctionnelle. Chaque entrée d'additif alimentaire répertorie les catégories d'aliments individuels qui ont une disposition pour chaque additif alimentaire. Le niveau d'emploi maximal, toute note liée à cette disposition, l'étape et l'année adoptés sont détaillés pour chaque disposition.

Tableau 2 (*Les catégories alimentaires ou les produits alimentaires individuels dans lesquels les additifs alimentaires sont autorisés*) est une liste numérique des catégories alimentaires. Chaque entrée de la catégorie alimentaire répertorie les additifs alimentaires qui ont des dispositions pour la catégorie alimentaire dans l'ordre alphabétique. Le nombre SIN pour l'additif alimentaire et le niveau d'emploi maximal, les notes, l'étape et l'année adoptée sont également répertoriés. Les informations dans le Tableau 2 sont les mêmes que dans le tableau 1, uniquement dans une structure différente.

Le Tableau 3 (*Additifs autorisés pour un emploi dans l'alimentation en général, sauf indication contraire conformément aux BPF*) contient une liste des additifs alimentaires qui peuvent être utilisés dans l'alimentation en général à des BPF à moins d'être exclus spécifiquement. L'Appendice au tableau 3 fournit une liste de catégories d'aliments spécifiques ou produits alimentaires individuels qui sont exclus des conditions générales du tableau 3, dans quel cas la disposition est répertoriée dans les tableaux 1 et 2. Le tableau 3 répertorie les additifs alimentaires dans un ordre alphabétique, de même que leur numéro SIN, la catégorie fonctionnelle, l'année adoptée et certaines normes spécifiques de produits Codex pour lesquelles c'est acceptable.

Le travail d'alignement a besoin d'aborder les exigences dans tous les trois tableaux et fait des amendements appropriés à chacun comme requis.

Approche spécifique : questions à aborder

Certaines questions générales doivent être posées pour chacun des additifs alimentaires répertoriés dans la norme de produits Codex avant qu'ils soient ajoutés dans la NGAA. Ces questions ont été répondues positivement pour les additifs alimentaires répertoriés dans la NGAA. Ces questions sont articulées plus avant dans la section 3.3 du Préambule à la NGAA. Elles sont également résumées dans les *Directives pour l'inclusion des dispositions spécifiques dans les normes Codex et les textes relatés* : Conformément aux *Procédures pour examen de l'entrée et de la révision des dispositions relatives à l'additif alimentaire dans la Norme générale pour les additifs alimentaires* (NGAA) dans le manuel de procédure, il est clairement indiqué qu'en résumé les questions sont :

- Est-ce que le JECFA a achevé une évaluation fiable (c'est-à-dire assigner une dose journalière admissible complète (DJA)) et a conclu que l'additif alimentaire est fiable pour l'objectif proposé ?
- Y a-t-il une norme JECFA pour l'additif alimentaire ?
- Est-ce que le besoin technologique/ la justification pour l'emploi de l'additif alimentaire accepté par le Comité de produits du Codex et est-ce que cela correspond à une ou plusieurs des besoins/justifications répertoriées dans la section 3.2 (a)-(d) du préambule de la NGAA ?
- Est-ce que l'additif alimentaire a un nom SIN, nombre ou catégorie fonctionnelle répertoriée dans *les Noms de catégorie et dans le Système international de numérotation pour les additifs alimentaires* (CXG 36-1989) ?

⁷ Manuel de procédure Codex (25^{ème} édition 2016), Section II : Elaboration of Codex texts, Format for Codex Commodity Standards, pp 57-58.

- Est-ce que la catégorie fonctionnelle pour l'emploi de l'additif alimentaire pour la catégorie alimentaire dans la NGAA est convenue par le Comité de produits ?

Une autre question qui doit être examinée est si la norme de produits Codex a une relation 1 :1 avec la catégorie alimentaire de la NGAA pertinente. Une relation 1 :1 signifie que tous les aliments qui correspondent à la norme de produits Codex sont les uniques aliments qui sont inclus dans la catégorie d'aliments pertinente de la NGAA. Par exemple il y a une relation 1 :1 entre CXS 87-1981 et la catégorie d'aliments 05.1.4 dans la NGAA ; tous les produits qui sont visés par 05.1.4 correspondent à CXS 87-1981. Il peut être nécessaire que les Comités de produits abordent la question de l'existence d'une relation 1 :1 entre la norme de produits Codex et la catégorie alimentaire de la NGAA puisque ces comités sont le plus à même de comprendre la norme de produits Codex ainsi que des aliments saisis dans la norme de produits.

Toutefois, il existe d'autres catégories d'aliments de la NGAA qui n'ont pas de correspondance 1 :1 avec une norme de produits Codex. Les aliments qui lui correspondent à une norme de produits Codex sont dénommés « aliments standardisés ». Il peut y avoir d'autres aliments qui sont inclus dans une catégorie d'aliments de la NGAA qui ne correspond pas à une norme de produits Codex. Ils sont dénommés 'non aliments standardisés.' Les catégories d'aliments qui n'ont pas une relation 1 :1 entre la norme de produits Codex et la catégorie d'aliments de la NGAA comprend à la fois des aliments standardisés et non standardisés.

Des informations sur le système de catégorie d'aliments de la NGAA sont fournies dans l'Annexe B de la NGAA en particulier la partie II (Descripteurs de la catégorie d'aliments). L'Appendice C (*Référence croisée des Normes alimentaires du Codex avec le système de catégorie alimentaire utilisé pour l'élaboration de la NGAA*) de la NGAA fournit une liste des normes de produits Codex et le numéro de catégorie alimentaire de la NGAA pertinent de sorte qu'elle représente une ressource très précieuse afin d'aider à effectuer le travail.

Si une relation 1 :1 entre la norme de produits Codex et une catégorie de produits de la NGAA déterminera la façon dont l'alignement est accompli, en particulier si des notes spécifiques sont nécessaires pour les dispositions de la NGAA afin d'aborder les aliments non standardisés.

Approche spécifique : résumé du processus à entreprendre

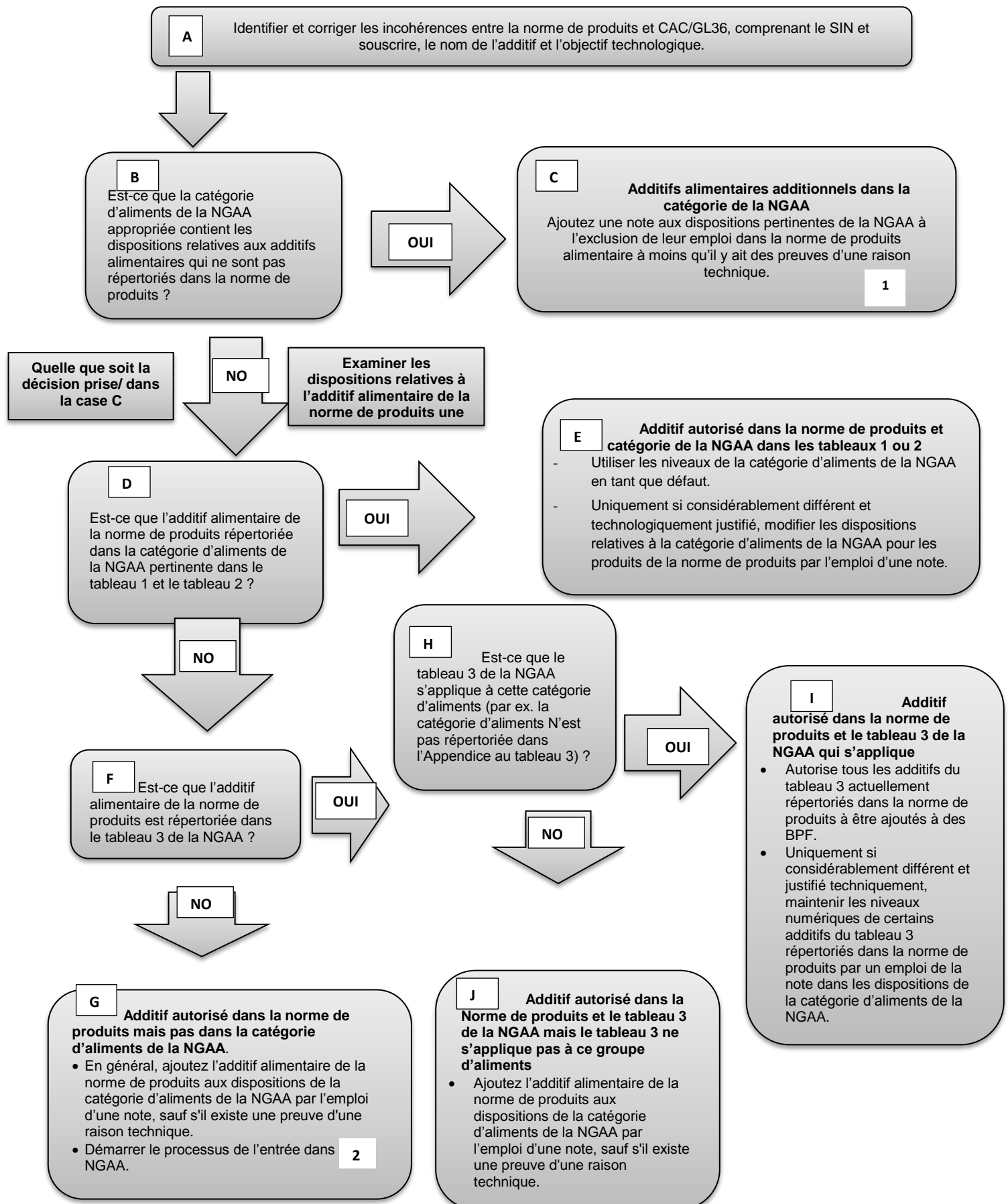
Le plus facile est d'aligner les dispositions relatives à l'additif alimentaire dans les normes de produits Codex et la NGAA en révisant tout d'abord le tableau 2 de la NGAA et puis garantissant que les mêmes changements ont été effectués au tableau 1. Ceci à cause du fait que le tableau 2 est organisé par les catégories d'aliments qui sont liés directement aux normes de produits Codex. Si la norme de produits Codex comprend les additifs du tableau 3, toute modification pertinente au tableau 3 doit également être effectuée.

L'arbre de décision (Pièce 2) ainsi que les principes de travail (pièce 3) sont utilisés afin de décider de l'approche appropriée pour inclure chaque disposition de l'additif alimentaire dans une norme de produits Codex dans la NGAA.

Le résultat du travail d'alignement conduit au développement des modifications recommandées à faire aux sections de l'additif alimentaire des normes de produits Codex et au tableau 1, au tableau 2 et, si requis, au tableau 3 de la NGAA.

Des exemples de documents reportant le travail d'alignement sont fournis dans l'ordre du jour des réunions du CCFA (par ex., Point 4b de l'ordre du jour, CX/FA 17/49/6 pour CCFA49) et les modifications proposées pour adoption par la Commission du Codex Alimentarius (CAC) sont fournies dans le rapport de la réunion du CCFA (par exemple REP17/FA, paras. 45-55 et Annexes pertinentes pour CCFA49).

Pièce jointe 2

ARBRE DE DÉCISION POUR L'APPROCHE RECOMMANDÉE À L'ALIGNEMENT DE LA NGAA ET DES DISPOSITIONS RELATIVES AUX ADDITIFS ALIMENTAIRES DES NORMES DE PRODUITS.

1. **C** *La justification technologique est déterminée par le Comité de produits pertinent ou un comité de produits actifs existe, ou par le CCFA, ou le comité de produits pertinent a été ajourné/aboli.*
2. **G1** : *Additif dans le tableau 1 pour d'autres catégories d'aliments de la NGAA. Ajoutez l'additif alimentaire de la norme de produits aux dispositions de la catégorie d'aliments de la NGAA par l'emploi d'une note. Démarrer le processus de l'entrée dans la NGAA*
2. **G2** *L'additif n'a aucune disposition dans la NGAA toutefois a été évalué par le JECFA et a été inclus dans CAC/GL 36-1989. Ajoutez à la NGAA mais uniquement pour les produit de la norme de produits pertinente. Démarrer le processus de l'entrée dans la NGAA*
2. **G3** *L'additif n'est pas répertorié dans la NGAA. Retirer des normes de produits*

En appliquant l'arbre de décision, il est préférable d'examiner à la fois les dispositions adoptées de la NGAA (Étape 8) ainsi que le projet et l'avant-projet des dispositions de la NGAA. Cela garantira le fait que toutes les dispositions dans la catégorie d'aliments pertinente au à la norme de produits sont examinées ensemble d'une manière pertinente. Une note appropriée pourrait être appliquée au projet de disposition de la NGAA pour indiquer la pertinence de la norme de produits, jusqu'à ce que le projet de disposition de la NGAA soit débattu par le Comité.

Principes établis qui ont servi de fil directeur à la direction prise par l'arbre décisionnel et son développement

- Il est nécessaire que les additifs alimentaires soient technologiquement justifiés et fiables à l'emploi.
- La NGAA a été développée afin d'être un point de référence unique pour quatre additifs alimentaires au sein du Codex Alimentarius et devrait donc prendre en compte toute disposition sur les additifs alimentaires dans les normes de produits.
- Il est admis que les normes de produits ont des raisons techniques légitimes pour un ensemble restreint d'autorisations de l'additif alimentaire tout en reconnaissant aussi que là ou possible, les dispositions de la NGAA devraient être utilisées par défaut.
- Il est convenu qu'une approche du type arbre décisionnel afin d'harmoniser les autorisations relatives à l'additif alimentaire dans les normes de produits avec la NGAA sera utilisée.
- L'arbre décisionnel est un outil pour le CCFA afin d'aligner les normes de produits avec la NGAA. Toutefois, il est admis qu'il peut y avoir des cas où les résultats de son application ne sont pas pertinents avec l'intention du Comité de produits ou n'est pas pertinent avec les principes généraux pour une entrée dans la NGAA. Dans ces cas, les entrées devraient être examinées sur la base du cas par cas.
- Il n'est pas considéré comme approprié d'autoriser automatiquement l'addition de tous les additifs alimentaires dans le tableau 3 de la NGAA aux normes de produits mais d'autoriser pour tous les additifs du tableau 3 qui sont actuellement répertoriés dans une norme de produits particulière à ajouter aux BPF à travers la NGAA à moins que ce soit technologiquement justifié de restreindre leur emploi pour ce produit.
- Lorsqu'il est clair que l'intention du Comité de produits pertinent était de répertorier tous les additifs alimentaires appartenant à une certaine catégorie fonctionnelle, l'autorisation de tous les additifs alimentaires du tableau 3 appartenant à une telle catégorie est appropriée. Cette approche est pertinente avec le Manuel de procédure du Codex en ce qui concerne la structure de la section sur les additifs alimentaires des normes de produits. En particulier, une référence à la catégorie fonctionnelle associée et la catégorie d'aliments de la NGAA est appropriée, exception faite lorsqu'une liste d'additifs spécifiques est technologiquement justifiée pour un produit qui est l'objet de la norme de produits.

Pièce jointe 3**PRINCIPES DE TRAVAIL POUR LE TRAVAIL D'ALIGNEMENT**

La référence générale à la NGAA qui doit être incluse dans la norme de produits (comme cela est noté dans le Manuel de Procédure) a besoin de prendre en compte le fait qu'il existe des restrictions à cause du listage des additifs spécifiques dans la norme de produits. Par conséquent, lors de l'application des dispositions dans la norme de produits à la NGAA pour alignement :

- Une nouvelle disposition pour un additif est ajoutée à la NGAA uniquement s'il existe une disposition pour cet additif dans la norme de produits, mais actuellement aucune disposition pour cet additif dans la NGAA dans la catégorie d'aliments pertinente. Conformément à la case G de l'arbre décisionnel, une disposition est ajoutée par l'emploi d'une note pour restreindre l'emploi des produits conformément à la norme de produits sauf s'il existe une preuve d'une raison technique (par ex. une preuve justifiant le besoin pour des produits non standardisés).
- Seules les dispositions adoptées relatives à l'additif de la NGAA sont examinées pour alignement avec les normes de produits actuellement. Toutefois, le projet et l'avant-projet des dispositions de la NGAA relatives à l'additif sont envisagés si :
 - La norme de produits est révisée pour inclure uniquement une référence générale à la NGAA et l'emploi de ces additifs répertoriés dans l'aliment standardisé ne serait pas inscrit ailleurs.
 - La disposition relative à l'additif alimentaire de la NGAA doit être révisée pour inclure les notes appropriées afin de décrire l'emploi de l'additif dans les normes de produits pertinentes (par ex. pour exclure les produits alimentaires soumis à la norme du produit pertinent pour indiquer un niveau d'emploi différent dans les aliments de produits soumis à la norme de produits pertinente). Le raisonnement pour ceci est ce qui suit : Certaines catégories de la NGAA qui comprennent les normes de produits correspondantes comprennent aussi les normes de produits non standardisées. Par conséquent le CCFA doit toujours débattre du besoin de ces additifs alimentaires dans les aliments non standardisés. En tant que tel, ce projet et l'avant-projet des dispositions pour les additifs alimentaires sont maintenues à leur étape actuelle. Les nouvelles note(s) associées avec ces projets et l'avant-projet des dispositions pour les additifs alimentaires abordent l'alignement avec les normes de produits pertinentes et seront maintenues lorsque le CCFA débat des dispositions pour l'additif alimentaire dans le futur.
- Le projet et l'avant-projet des dispositions relatives aux additifs de la NGAA doivent être clairement identifiés en tant que tels dans les rapports puisqu'ils ne peuvent pas être inclus dans tout document final contenant les modifications proposées à la NGAA (voir paragraphe final).
- Une note adaptée est associée à la disposition relative à l'additif de la NGAA pour introduire une restriction de la norme de produits. Par exemple, les notes "XS###" sont utilisées afin de désigner l'exclusion de la norme de produits de la disposition de la NGAA (par ex., il existe une disposition dans la NGAA pour l'additif mais l'additif n'est pas répertorié dans la norme de produits).
- Les dispositions relatives aux additifs alimentaires dans les normes de produits sont retirées lorsqu'elles ont été alignées avec la catégorie d'aliments appropriée dans la NGAA (Tableau 2 et amendements ultérieurs au Tableau 1 (et tableau 3 si requis)). La formulation de substitution dans la section de l'additif alimentaire de la norme de produits est telle que formulée dans les Additifs alimentaires dans la Section II (Elaboration des textes Codex) ; Structure pour les normes de produits du Codex dans le Manuel de procédure⁸. Cette formulation est :

« [Catégorie fonctionnelle de l'additif alimentaire] utilisée conformément aux tableaux 1 et 2 de la Norme générale pour les additifs alimentaires dans la catégorie d'aliments x.x.x.x. (Nom de la catégorie de fruit] ou répertoriés dans le tableau 3 de la norme générale pour les additifs alimentaires sont acceptables pour un emploi dans les aliments conformément à cette norme. »
- Dans certains cas, selon la norme de produits particulière qui est alignée avec la NGAA, le texte de référence général à la NGAA fourni dans le Manuel de procédure doit être modifié. Deux exemples de texte modifié sont indiqués ci-dessous. Dans la Norme pour le Chocolat et les produits à base de chocolat (CODEX STAN 87-1981), le texte concernant le tableau 3 a été modifié pour indiquer que seuls certains additifs du tableau 3 sont autorisés. Dans la Norme pour les bâtonnets, les portions et les filets de poisson surgelés - panés ou enrobés de pâte à frire (CODEX STAN 166-1989), aucun tableau 3 n'était nécessaire (parce que la norme faisait partie de la catégorie d'aliments dans l'Appendice au tableau 3, et le Tableau 1 et le texte 2 a été étendu pour prendre en compte l'emploi différent des additifs dans les différents types d'aliments couverts par la norme.

- **Norme pour le chocolat et les produits à base de chocolat (CODEX STAN 87-1981) :**

Régulateurs de l'acidité, antioxydants, agents de charge, colorants (à des fins de décoration uniquement), émulsifiants, agents d'enrobage et édulcorants utilisés conformément aux tableaux 1 et 2 de la Norme *générale pour les additifs alimentaires* (CODEX STAN 192-1995) dans la catégorie d'aliments 05.1.4 (Chocolat et produits à base de chocolat) et ses catégories d'aliments mère sont acceptables pour un emploi dans les aliments conformément à cette norme. Uniquement certains additifs alimentaires du tableau 3 (comme indiqué dans le tableau 3) sont acceptables pour un emploi dans les aliments conformément à cette norme.

- **Norme pour les bâtonnets, les portions et les filets de poisson surgelés - panés ou enrobés de pâte à frire (CODEX STAN 166-1989) :**

Antioxydants et humectant (pour un emploi dans tous les produits conformément à CODEX STAN 166-1989); les régulateurs de l'acidité et les épaississants (pour la chair de poisson hachée uniquement); et les colorants, les émulsifiants, les exaltateurs d'arôme, les agents levants et les épaississants (dans la panure ou les pâtes d'enrobage à frire) utilisés conformément aux tableaux 1 et 2 de la Norme générale pour les Additifs alimentaires (CODEX STAN 192-1995) dans la catégorie d'aliments 09.2.2 (Poisson, filets de poisson et produits de la pêche enrobés de pâte à frire, surgelés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes) et ses catégories d'aliment mère sont acceptables pour un emploi dans les aliments conformément à cette norme.

- Si une norme de produits répertorie un additif individuel qui est inclus dans un groupe d'additifs dans la NGAA (par ex. les sulfites, les esters d'ascorbyle) et que l'on prévoit que les additifs individuels dans le groupe qui ont la (les) mêmes catégories fonctionnelles que l'additif répertorié dans la norme de produits pertinente soient appropriés pour l'emploi déterminé dans la norme de produits pertinentes, alors l'alignement devrait inclure tous les additifs individuels avec les catégories fonctionnelles appropriées dans le groupe.
- Il y a trois types de restrictions pour les additifs alimentaires du tableau 3 dans les normes de produits. Ces restrictions sont décrites dans le tableau 3 de la NGAA et dans la section 2 à l'Appendice au tableau 3 de la NGAA.

A. La première est la restriction à une certaine catégorie fonctionnelle. Dans ce cas, tous les additifs du tableau 3 avec la catégorie fonctionnelle sont acceptables. Un exemple d'entrée pour une catégorie d'aliments particulière et la norme de produits dans la section 2 de l'Appendice au tableau 3 est indiqué ci-dessous.

12.5	Potages et bouillons
	Régulateurs de l'acidité, agents anti-agglomérants (dans le produit déshydraté uniquement), agents anti-moussants, antioxydants, colorants, émulsifiants, exhausteurs de goût, humectants, gaz d'emballage, conservateurs, stabilisateurs, édulcorants et épaississants répertoriés dans le tableau 3 sont acceptables pour un emploi dans les aliments conformément à la norme.
Normes Codex	Bouillon et Consommés (CODEX STAN 117-1981)

B. Le deuxième type de restriction est lorsque la norme de produits répertorie des additifs alimentaires individuels et par conséquent, l'emploi de certains additifs uniquement du tableau 3 avec une catégorie fonctionnelle sont acceptables. Un exemple d'entrée dans la section 2 de l'Appendice au tableau 3 est indiqué ci-dessous.

08.2.2	Viande, volaille et gibier compris, transformée, en pièces entières ou en morceaux, traitée thermiquement
	Uniquement certains additifs alimentaires du tableau 3 (comme indiqué dans le tableau 3) sont acceptables pour un emploi dans les aliments conformément à ces normes.
Normes Codex	<i>Jambon cuit</i> (CODEX STAN 96-1981) et <i>Épaule de porc cuite</i> (CODEX STAN 97-1981)

C. Pour ces normes de produits pour lesquelles il est acceptable d'utiliser tous les additifs du tableau 3 d'une certaine catégorie fonctionnelle, et seulement certains additifs du tableau 3 ou une autre catégorie fonctionnelle, une combinaison des options A et B ci-dessus est appropriée. Un exemple d'entrée dans la section 2 de l'Appendice au tableau 3 est indiqué ci-dessous.

04.2.2.4	Légumes en boîte ou en bocaux (pasteurisés) ou pasteurisés sous pression (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), algues marines
	Tous les agents affermissants répertoriés dans le tableau 3 et certains autres additifs du tableau 3 (comme indiqué dans le tableau 3) sont acceptables pour un emploi dans les aliments conformément à ces normes.
Normes Codex	Norme pour les tomates conservées (Codex STAN 13-1981)

Les recommandations pour l'alignement devraient être d'amender les dispositions de la NGAA dans les tableaux 1 et 2 plutôt que d'*ajouter* des dispositions (cette dernière recommandation s'applique uniquement à la situation décrite dans le premier point). Il peut y avoir uniquement une disposition dans la NGAA pour une catégorie donnée pour un additif. Par conséquent, les recommandations sont d'amender (réviser) les dispositions de la NGAA existantes pour prendre en compte les dispositions dans la norme de produits. Ainsi, les recommandations avec les révisions proposées à la NGAA sont présentées dans un tableau unique avec les mêmes données chacune dans le format du tableau 1 et du tableau 2 (et les mêmes notes) et uniquement des dispositions adoptées. Cette présentation éliminerait toute confusion ou tout malentendu en ce qui concerne la disposition finale dans la NGAA.

Le texte nouveau est indiqué en **caractères gras/soulignés**. Les retraits sont indiqués en ~~caractères biffés~~

Plan de travail relatif à l'alignement des normes de produits en ce qui concerne les additifs alimentaires, en vue de la cinquante et unième session du Comité du Codex sur les additifs alimentaires

Numéros des normes du Codex	Comités s'occupant de produits	Nombre de normes ^a	CCFA51 2019	CCFA52 2020	CCFA53 2021	CCFA54 2022	CCFA55 2023
12(X), 212	Comité sur les sucres ⁴	2(1)	2✓				
152, 202(X), 249	Comité sur les céréales, les légumes secs et les légumineuses ⁴	3(1)	3✓				
108(X), 227(X)	Comité sur les eaux minérales naturelles ²	2(2)	2✓				
163(X), 174, 175	Comité sur les protéines végétales ²	3(2)	3✓				
207, 208, 221, 243, 250, 251, 252, 253, 262, 263, 264, 265, 266, 267, 268, 269, 270, 271, 272, 273, 274, 275, 276, 278(X), 281, 282, 283, 288, 290	Comité sur le lait et les produits laitiers ²	30(1)	13✓ Fromage affiné 263, 264, 265, 266, 267, 268, 269, 270, 271, 272, 274, 276, 277	9 Autres fromages 208, 221, 273, 275, 278(X), 283, et laits 250, 251, 252	8 Autres laits et le reste 207, 243, 253, 262, 281, 282, 288, 290, 331	Normes restantes?	
Total			23				
326, 327, 328	Comité sur les épices et les herbes culinaires ¹	3		3			
19, 33, 210, 211, 256, 329	Comité sur les graisses et les huiles ¹	6		6			
Total				18			
17, 60, 62, 78, 99, 145, 241, 242, 297, 318 (en conserve) 38, 52, 67, 75, 115, 130, 143, 160, 177, 223, 240, 296 (le reste) [X (pas de dispositions relatives	Comité sur les fruits et légumes traités ¹	27(6) [4, déjà alignées]			10 En conserve 17, 60, 62, 78, 99, 145, 241, 242, 297, 318	11 Le reste 38, 52, 67, 75, 115, 130, 143, 160, 177, 223, 240, 296	6 [X (pas de dispositions relatives aux additifs alimentaires)]: 39, 69, 76, 103, 131, 321]

Notes

- X Normes qui figurent dans le document FA/INF02 de novembre 2018 mais qui ne comportent pas de dispositions relatives aux additifs alimentaires; un alignement limité est nécessaire; pas de modification de la Norme générale pour les additifs alimentaires (NGAA), mais il faut modifier individuellement les normes du Codex
- 1 Comité actif
- 2 Ajourné *sine die*
- 3 Supprimé ou dissous
- 4 Travaille par correspondance
- a Les nombres qui figurent dans cette colonne correspondent au nombre total de normes à aligner; les nombres entre crochets correspondent aux normes désignées par un X (pour lesquelles il ne faut pas modifier la NGAA, mais seulement la norme elle-même)
- b Norme Codex 181-1991 (*Norme pour les préparations alimentaires utilisées dans les régimes amaigrissants*): il faut un avis du Comité sur la nutrition et les aliments diététiques ou de régime, afin de savoir exactement quelles dispositions relatives aux additifs alimentaires sont nécessaires, la norme ne comportant pas de liste d'additifs. Voir ci-dessous l'extrait de la norme:
- 4. ADDITIFS ALIMENTAIRES**
Les additifs alimentaires approuvés par le Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires sont autorisés à des niveaux n'excédant pas l'équivalent de leur dose journalière admissible.
- c Norme Codex 203-1995 (*Norme pour les préparations alimentaires utilisées dans les régimes amaigrissants à valeur énergétique très faible*): il faut un avis du Comité sur la nutrition et les aliments diététiques ou de régime, afin de savoir exactement quelles dispositions relatives aux additifs alimentaires sont nécessaires, la norme ne comportant pas de liste d'additifs. Voir ci-dessous l'extrait de la norme:
- 4. ADDITIFS ALIMENTAIRES**
Les additifs alimentaires approuvés par le Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires sont autorisés à des niveaux approuvés par le Comité du Codex sur les Additifs alimentaires et contaminants.