

DOCUMENT D'INFORMATION**CADRE DU CCNFSDU POUR L'EXAMEN DE LA NECESSITE
TECHNOLOGIQUE DES ADDITIFS ALIMENTAIRES****CHAMP D'APPLICATION**

Le cadre s'applique à l'emploi d'additifs dans les aliments couverts par le mandat du CCNFSDU (à savoir les aliments faisant ou non l'objet de normes, suite à une demande formulée par le CCFA).

Q1 IDENTIFICATION ET USAGE PRÉVU

Q1.1 : Indiquer le nom et le n° SIN de l'additif alimentaire, tels qu'ils figurent dans la norme CXG 36-1989 (pour les substances qui ne figurent pas encore dans les CXG 36-1989, appellation chimique de la substance).

Q1.2 : Décrire l'aliment, et sa forme (par exemple liquide, poudre), dans lequel l'additif est destiné à être utilisé et indiquer la norme correspondante du CCNFSDU et, si elle est connue, la sous-catégorie d'aliments de la NGAA.

Q1.3 : Indiquer et justifier la fourchette de niveau d'emploi proposé de l'additif alimentaire nécessaire pour obtenir l'effet technologique souhaité au niveau le plus faible possible.

Q2 CONFORMITÉ À LA SECTION 3.2 DU PRÉAMBULE DE LA NGAA

Q2.1 : Décrire la fonction technologique de l'additif alimentaire par rapport à la norme CXG 36-1989 (y compris la catégorie fonctionnelle) et les avantages conférés par son utilisation.

Q2.2 : L'emploi d'un additif répond-il à un ou plusieurs des besoins définis aux points a) à d) de la section 3.2 du préambule de la NGAA ? Indiquer le(s)quel(s).

- a) Préserver la qualité nutritionnelle de l'aliment ; une réduction délibérée de la qualité nutritionnelle de l'aliment n'est justifiée que dans les circonstances visées à l'alinéa b) ainsi que dans d'autres cas où l'aliment ne constitue pas un élément important du régime alimentaire ordinaire.
- b) Introduire les ingrédients ou composants nécessaires dans des denrées alimentaires manufacturées destinées à certains groupes de consommateurs ayant des besoins diététiques particuliers.
- c) Améliorer la conservation ou la stabilité d'un aliment ou ses propriétés organoleptiques, à condition de ne pas en altérer la nature, la substance ou la qualité de façon à tromper le consommateur.
- d) Servir d'adjuvant dans la fabrication, la transformation, la préparation, le traitement, l'emballage, le transport ou l'entreposage de l'aliment, à condition que l'additif ne soit pas utilisé pour masquer les effets de l'utilisation de matières premières de mauvaise qualité ou de méthodes ou techniques indésirables (y compris le manque d'hygiène).

Q2.3 : Les objectifs visés aux points a) à d) de la section 3.2 du préambule de la NGAA ne peuvent-ils pas être atteints par d'autres moyens économiquement et technologiquement applicables ?

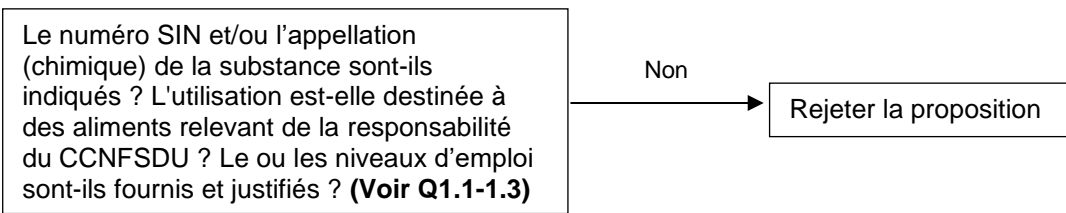
Q2.4 : L'emploi de cet additif alimentaire dans le ou les aliments concernés conduirait-il à modifier l'une ou l'autre caractéristique de l'aliment susceptible de tromper le consommateur ? Par exemple : la nature, la substance, la qualité ou la qualité nutritionnelle de l'aliment, l'emploi de matières premières de mauvaise qualité ou de pratiques ou de techniques indésirables (y compris le manque d'hygiène) qui pourraient induire le consommateur en erreur.

Q3 CONFORMITÉ AVEC L'APPROCHE CONCERNANT L'EMPLOI D'ADDITIFS DANS LES ALIMENTS DESTINÉS AUX NOURRISSONS ET AUX ENFANTS EN BAS ÂGE

Q3.1 : L'additif alimentaire proposé a-t-il une finalité technologique identique/similaire à celle d'autres additifs qui ont déjà été autorisés en vue d'un emploi dans la même catégorie de produits ? Si ce n'est pas le cas, quelle est la justification de la nécessité d'un additif d'une nouvelle catégorie fonctionnelle et/ou ayant une nouvelle finalité technologique ? Si oui, quel(s) avantage(s) l'additif proposé apporte-t-il par rapport aux options actuellement autorisées ?

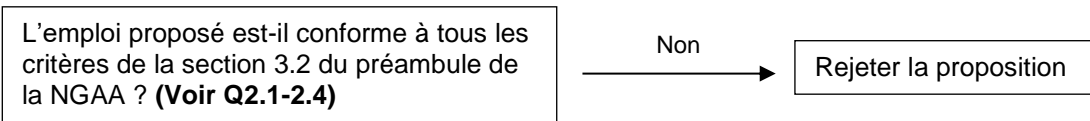
Annexe I : Schéma décisionnel sur le cadre du CCNFSDU pour l'examen de la nécessité technologique des additifs alimentaires

Q1 IDENTIFICATION ET USAGE PRÉVU



Oui

Q2 CONFORMITÉ À LA SECTION 3.2 DU PRÉAMBULE DE LA NGAA

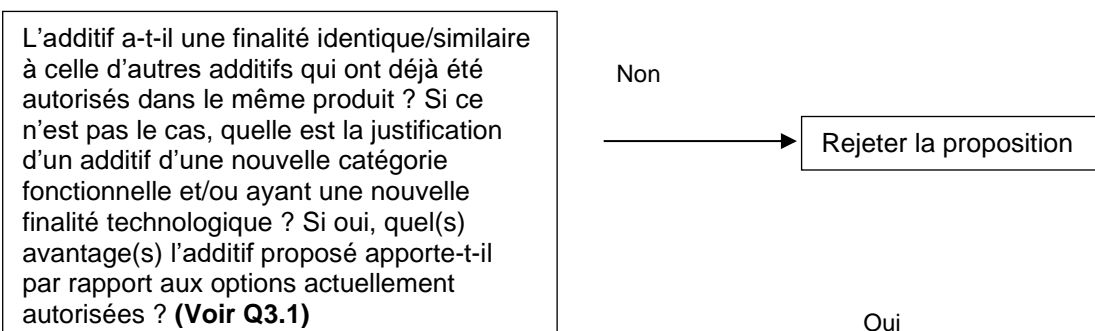


Oui

L'emploi proposé concerne des aliments destinés aux nourrissons et aux enfants en bas âge.

La nécessité technologique est déterminée par le CCNFSDU pour des aliments NON destinés aux nourrissons et aux enfants en bas âge et, si nécessaire*, le sponsor pourra soumettre sa demande d'inscription de l'additif dans la liste prioritaire du JECFA.

Q3 CONFORMITÉ À L'APPROCHE DESTINÉE AUX NOURRISSONS ET AUX ENFANTS EN BAS ÂGE**



Oui

Yes

La nécessité technologique est déterminée par le CCNFSDU pour des aliments destinés aux nourrissons et aux enfants en bas âge et, si nécessaire*, le sponsor pourra soumettre sa demande d'inscription de l'additif dans la liste prioritaire du JECFA.

* Le cadre s'applique aux trois scénarios potentiels :

- Évaluer et justifier la nécessité technologique avant une inclusion éventuelle de l'additif dans la liste prioritaire du JECFA ;
- Évaluer la nécessité technologique de l'utilisation d'additifs dans les normes du CCNFSDU qui ne justifie pas une évaluation du JECFA (par exemple dans le cas de l'élaboration de nouvelles normes pour des additifs déjà évalués par le JECFA) ;
- Répondre aux demandes du CCFA concernant la justification technologique pour l'emploi d'additifs dans les aliments relevant du domaine de compétence du CCNFSDU.

** Le résultat de l'évaluation de Q3 (OUI/NON) consiste à savoir si l'utilisation proposée est conforme à l'approche adoptée pour l'emploi d'additifs dans les aliments destinés aux nourrissons.

Annexe II : Formulaire destiné à l'évaluation de la nécessité technologique pour l'emploi d'additifs dans les aliments relevant du mandat du CCNFSDU (à savoir les aliments faisant ou non l'objet de normes, suite à une demande formulée par le CCFA)

| | | |
|---|--|---|
| PROPOSITION SOUMISE PAR : | | |
| Q1 IDENTIFICATION ET USAGE PRÉVU | | |
| Q1.1 Nom et numéro SIN de l'additif alimentaire comme spécifié dans les CXG 36-1989 : | | |
| <i>Appellation chimique de la substance pour les substances qui ne figurent pas encore dans les CXG 36-1989.</i> | | |
| Q1.2 Décrire l'aliment, et sa forme (par exemple liquide, poudre), dans lequel l'additif est destiné à être utilisé et indiquer la norme correspondante du CCNFSDU et, si elle est connue, la sous-catégorie d'aliments de la NGAA | | |
| Norme du CCNFSDU | | |
| Référence | Titre de la norme | Observations (par exemple restriction d'utilisation pour des produits spécifiques) |
| | | |
| Catégorie d'aliments de la NGAA | | |
| N° de la catégorie d'aliments | Nom de la catégorie d'aliments de la NGAA | |
| | | |
| Q1.3 Indiquer et justifier la fourchette de niveau d'emploi proposé de l'additif alimentaire nécessaire pour obtenir l'effet technologique souhaité au niveau le plus faible | | |
| (Fourchette de) niveau d'emploi le plus faible proposé(e) pour obtenir l'effet technologique souhaité (exprimé(e) sur le produit final tel que consommé) | | Justification du (des) niveau(x) proposé(s) |
| | | |
| Q2 CONFORMITÉ À LA SECTION 3.2 DU PRÉAMBULE DE LA NGAA | | |
| Q2.1 Décrire la fonction technologique de l'additif alimentaire par rapport aux CXG 36-1989 (y compris la catégorie fonctionnelle) et les avantages conférés par son utilisation | | |
| <i>Fonction technologique par rapport aux CXG 36-1989 :</i> | | |
| <i>Avantage découlant de l'emploi de l'additif :</i> | | |
| Q2.2 L'emploi de l'additif alimentaire répond-il à un ou plusieurs des besoins définis aux points a) à d) de la section 3.2 du préambule de la NGAA ? Indiquer le(s)quel(s) | | |
| | | |
| Q2.3 Les objectifs visés aux points a) à d) de la section 3.2 du préambule de la NGAA ne peuvent-ils pas être atteints par d'autres moyens économiquement et technologiquement applicables ? | | |
| | | |

Q2.4 L'emploi de cet additif alimentaire dans le ou les aliments concernés conduirait-il à modifier l'une ou l'autre caractéristique de l'aliment susceptible d'induire le consommateur en erreur ?

Par exemple : la nature, la substance, la qualité ou la qualité nutritionnelle de l'aliment, l'emploi de matières premières de mauvaise qualité ou de pratiques ou de techniques indésirables (y compris le manque d'hygiène) qui pourraient induire le consommateur en erreur.

Q3 CONFORMITE A L'APPROCHE CONCERNANT L'EMPLOI D'ADDITIFS DANS LES ALIMENTS DESTINES AUX NOURRISSONS ET AUX ENFANTS EN BAS AGE

Q3.1 L'additif alimentaire proposé a-t-il une finalité technologique identique/similaire à celle d'autres additifs alimentaires qui ont déjà été autorisés en vue d'un emploi dans la même catégorie de produits ? Si ce n'est pas le cas, quelle est la justification de la nécessité d'un additif alimentaire d'une nouvelle catégorie fonctionnelle et/ou ayant une nouvelle finalité technologique ? Si oui, quel(s) avantage(s) l'additif alimentaire proposé apporte-t-il par rapport aux options actuellement autorisées ?