



Point 8 de l'ordre du jour

CX/PFV 20/29/8
Octobre 2019

PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES COMITÉ DU CODEX SUR LES FRUITS ET LÉGUMES TRAITÉS (CCPFV)

travail par correspondance sur la plateforme en ligne du Codex

RAPPORT DU GROUPE DE TRAVAIL ÉLECTRONIQUE SUR LES QUESTIONS SOUMISES PAR LE COMITÉ DU CODEX SUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES (CCFA), DONT LES QUESTIONS SOUMISES AU COURS DE LA QUARANTE-NEUVIÈME ET DE LA CINQUANTIÈME SESSIONS DU CCFA

Il est demandé aux membres et aux observateurs qui souhaitent formuler des observations sur ce document de rejoindre le groupe d'utilisateurs de la vingt-neuvième session du CCPFV dans le forum en ligne du Codex (<http://forum.codex-alimentarius.net/index.php>) et d'apporter leurs observations à ce groupe sur demande de la vingt-neuvième session du CCPFV.

I. GÉNÉRALITÉS

En juillet 2018, la quarante-et-unième session de la Commission du Codex Alimentarius a appuyé les recommandations du Président du CCPFV prévoyant de créer sept groupes de travail électroniques (GTE) en vue de commencer le nouveau travail approuvé par le CCPFV. Ceci incluait le GTE sur les questions soumises par le CCFA qui sera présidé par les États-Unis d'Amérique et chargé de préparer un projet de réponses à la considération du CCPFV pour les questions soumises au CCPFV pour les quarantième-neuvième et cinquantième sessions.

Le GTE sur les questions soumises par le CCFA a été fondé en 2018 et est présidé par les États-Unis d'Amérique. Y participent l'Australie, l'Autriche, le Brésil, le Canada, l'Équateur, l'Union européenne, la Grèce, l'Iran, Israël, le Mexique, le Pérou, la Thaïlande, la Turquie, l'Afrique du Sud, la République de Corée, le Royaume-Uni, les États-Unis d'Amérique, FoodDrinkEurope, l'International Council of Beverages Associations (ICBA), le Conseil international des additifs alimentaires (IFAC), la Fédération internationale des producteurs de jus de fruits (IFU), le World Traitement Tomato Council (WPTC). Les résultats des consultations du GTE sur les neuf articles soumis par le CCFA sont fournis dans la partie II RÉPONSES DU GTE ci-dessous. L'annexe I est également jointe. Elle contient des propositions de membres du GTE concernant des « explications sur les jus et les nectars contenant des additifs alimentaires autres que des jus. »

II. RÉPONSES DU GTE

Partie I. Justifications technologiques (articles 1 à 6)

Article 1

La quarante-neuvième session du CCFA (2017) a demandé au CCPFV de fournir des réponses plus concluantes concernant la justification technologique de l'utilisation d' « émulsifiants, stabilisants, épaississants » en général et de gomme de xanthane (SIN 415) en particulier dans les catégories alimentaires (CA) 14.1.2 « Jus de fruits et de légumes » et CA 14.1.3 « Nectars de fruits et de légumes » en général et dans des sous-catégories spécifiques (cf. rapport de la quarante-neuvième session du CCFA, par. 14(ii)).

Le GTE n'a pas été en mesure de fournir une réponse à toutes les questions des articles 1 à 6. Le GTE est d'avis que des explications supplémentaires sont nécessaires pour ce qui est de la classification correcte des jus et des nectars contenant des additifs alimentaires autres que des jus, comme des émulsifiants, des stabilisateurs et des épaississants (ESE).

Le GTE formule les recommandations spécifiques suivantes :

1) Pectines

- Recommander l'ajout de pectines (SIN 440) à un niveau d'utilisation de BPF dans les tableaux 1 et 2 de la NGAA pour la CA 14.1.2.2 (jus de légumes) avec la note 35 et pour la CA 14.1.2.4 (concentrés pour jus légumes) avec les notes 35 et 127.

- Note 35 Utilisation pour les jus troubles uniquement.
- Note 127 Sur la base servie aux consommateurs.

2) Demander des explications pour ce qui est de la classification correcte des jus et des nectars contenant des additifs alimentaires autres que des jus

- Informer le CCFA de la présence importante de jus et nectars contenant des additifs alimentaires autres que des jus, comme des ESE, sur le marché.
- Informer le CCFA qu'un élément essentiel pour résoudre certaines questions sur les additifs alimentaires consiste à obtenir des explications sur la classification correcte des jus/nectars contenant des additifs alimentaires autres que des jus, comme des ESE.
- Fournir au CCFA des suggestions de la part du GTE (cf. annexe A). Le CCPFV pourrait continuer de débattre sur ce problème si jamais un autre GTE du CCPFV est créé ou si une réunion physique du CCPFV se tient à l'avenir. Cependant, le futur du CCPFV étant incertain, le GTE demande l'avis du CCFA.

3) Demander au CCFA la classification de mélanges de jus et nectars de fruits et de légumes d'après la NGAA.

- Informer le CCFA de la présence importante de jus et nectars de fruits et de légumes sur le marché.
- Informer le CCFA que la catégorie CA 14.1.2 est très large, ce qui suggère que ces types de produits pourraient être compris dans la CA 14.1.2. Le CCPFV n'est toutefois pas arrivé à un consensus et d'autres explications sont nécessaires.

Article 2

La quarante-neuvième session du CCFA a demandé au CCPFV de fournir des réponses plus concluantes concernant la justification technologique de l'utilisation de régulateurs d'acidité en général et de tartrates (SIN 334, 335(ii), 337) en particulier dans la CA 04.1.2.2 « Fruits secs » (cf. rapport de la quarante-neuvième session du CCFA, par. 14(ii)).

Le GTE formule la recommandation suivante :

Le GTE s'en remet pour l'article 2 au GTE du CCPFV travaillant sur la norme pour les fruits secs.

Article 3

La quarante-neuvième session du CCFA a demandé au CCPFV de fournir des réponses plus concluantes concernant la justification technologique de l'utilisation de tartrates (SIN 334, 335(ii), 337) dans la CA 04.1.2.6 (Pâtes à tartiner à base de fruits (par ex. « chutney ») autres que ceux de la catégorie 04.1.2.5) (cf. rapport de la quarante-neuvième session du CCFA, par. 14(ii)).

Le GTE formule la recommandation suivante :

Le GTE s'en remet pour l'article 3 au GTE du CCPFV travaillant sur la norme pour le chutney de mangue.

Article 4

La quarante-neuvième session du CCFA a indiqué que la justification technologique pour l'utilisation de colorants dans les pommes de terre frites relevait du CCPFV (cf. rapport de la quarante-neuvième session du CCFA, par. 14(iii)).

Le GTE formule les recommandations suivantes :

- Informer le CCFA que les avis divergent sur la justification technologique de colorants dans les pommes de terre frites surgelées. Bien que les colorants améliorent la couleur et puissent par conséquent réduire plus facilement la formation d'acrylamide dans les pommes de terre frites, les membres ne sont pas parvenus à s'entendre sur la nécessité ou non de cet usage, car d'autres méthodes existent pour réduire l'acrylamide.
- Demander que le CCFA aborde ce problème du point de vue de la sécurité et ne renvoie ce problème au CCPFV que si le CCFA cherche de nouvelles informations qui n'ont pas été discutées par le CCFA et le CCPFV.

Article 5

La cinquantième session du CCFA a demandé l'aide du CCPFV concernant l'utilisation de régulateurs d'acidité en général, et de lactate de calcium (SIN 327) en particulier, dans la CA 14.1.2.1 (Jus de fruits) en général, et dans le jus de prune de Chine en particulier (cf. rapport de la cinquantième session du CCFA, par. 86 (ii) et rapport de la cinquantième session du CCFA, CRD 2, p. 12).

Le GTE formule les recommandations suivantes :

- De manière générale, le GTE est d'avis qu'il n'y a aucune justification technique concernant l'utilisation de lactate de calcium en tant que régulateur d'acidité pour les produits compris dans la CA 14.1.2.1 (Jus de fruits), avec l'exception possible du jus de prune de Chine.
- Cependant, le GTE a besoin de davantage d'informations pour déterminer si le jus de prune de Chine est un produit compris dans la CA 14.1.2.2 (Jus de fruits) ou CA 14.1.4 (Boissons aromatisées à base d'eau).
- Si le jus de prune de Chine est un produit compris dans la CA 14.1.4 (Boissons aromatisées à base d'eau), alors l'utilisation du lactate de calcium est déjà autorisée en tant qu'additif figurant dans le tableau 3 au niveau des BPF.

Article 6

La cinquantième session du CCFA a demandé de l'aide du CCPFV concernant l'utilisation de régulateurs d'acidité en général, et de phosphates (SIN 338 ; 339(i)-(iii) ; 340(i)-(iii) ; 341(i)-(iii) ; 342(i)-(ii) ; 343(i)-(iii) ; 450(i)-(iii), (v)-(vii), (ix) ; 451(i), (ii) ; 452(i)-(v) ; 542) et de tartrates (SIN 334, 335(ii), 337) en particulier dans la CA 14.1.2.2 (Jus de légumes), CA 14.1.2.4 (Concentrés pour jus de légumes), CA 14.1.3.2 (Nectars de légume) et CA 14.1.3.4 (Concentrés pour nectar de légume) et les niveaux d'utilisation maximum nécessaires pour parvenir à l'effet technologique souhaité (cf. rapport de la cinquantième session du CCFA, par. 86 (iii) et rapport de la cinquantième session du CCFA, CRD 2, p. 13).

Le GTE formule les recommandations suivantes :

- Ajouter les phosphates (SIN 338 ; 339(i)-(iii) ; 340(i)-(iii) ; 341(i)-(iii) ; 342(i)-(ii) ; 343(i)-(iii) ; 450(i)-(iii), (v)-(vii), (ix) ; 451(i), (ii) ; 452(i)-(v) ; 542) et les tartrates (SIN 334, 335(ii), 337) aux tableaux 1 et 2 de la NGAA pour la CA 14.1.3.4 (Concentrés pour nectar de légume) avec les notes 33, 40, 127 et une limite d'utilisation maximum fixée à 1 000 mg/kg en tant que phosphore.

Note 33 : en tant que phosphorique

Note 40 : triphosphate pentasodique (SIN 451(i)) uniquement, pour améliorer l'efficacité des benzoates et des sorbates

Note 127 : sur la base servie aux consommateurs.

- Informer le CCFA que les questions restantes concernant l'article 6 ne peuvent pas être résolues à l'heure actuelle sans discussion supplémentaire portant sur la classification correcte des jus et nectars contenant des additifs alimentaires autres que des jus (cf. article 1 et annexe A).

Partie II. Révocations de certains additifs alimentaires (articles 7 à 9)

Articles 7 et 8

La cinquantième session du CCFA recommande que le CCPFV envisage de révoquer le malate acide de potassium (SIN 351(i)), le malate de potassium (SIN 351(ii)), le tartrate monosodique (SIN 335(i)), le tartrate monopotassique (SIN 336(i)) et le tartrate dipotassique (SIN 336(ii)) dans la Norme pour les pousses de bambou en conserve (CXS 241-2003) et dans la Norme pour les confitures, gelées et marmelades (CXS 296-2009).

Le GTE formule les recommandations suivantes :

- Le GTE est d'accord sur la révocation du tartrate monosodique (SIN 335(i)), du tartrate monopotassique (SIN 336(i)) et du tartrate dipotassique (SIN 336(ii)) dans la *Norme pour les pousses de bambou en conserve* (CXS 241-2003) ou dans la *Norme pour les confitures, gelées et marmelades* (CXS 296-2009).
- Le GTE remarque que le malate acide de potassium (SIN 351(i)) et le malate de potassium (SIN 351(ii)) ne figurent pas dans la liste de la *Norme pour les pousses de bambou en conserve* (CXS 241-2003) ou de la *Norme pour les confitures, gelées et marmelades* (CXS 296-2009).

Article 9

La cinquantième session du CCFA recommande que le CCPFV envisage la révocation de la disposition concernant le sorbate de sodium (SIN 201) de la *Norme pour les confitures, gelées et marmelades* (CXS 296-2009) (cf. rapport de la cinquantième session du CCFA, par. 134(vi)).

Le GTE formule la recommandation suivante :

Le GTE est d'accord sur la révocation du sorbate de sodium (SIN 201) de la *Norme pour les confitures, gelées et marmelades* (CXS 296-2009).

Annexe I**Explications sur les jus et nectars contenant des additifs alimentaires autres que des jus****Propositions de la part des membres du GTE****Autriche**

« Il n'y a aucun besoin de changer le statu quo. »

« Si, toutefois, un besoin et une justification technologique concernant l'utilisation d' « émulsifiants, de stabilisants et d'épaississants » pour des fruits en particulier dans certains pays (des arguments de la part des producteurs de jus en faveur de cette utilisation manquent toujours à cette discussion) s'avèrent, alors l'Autriche propose de catégoriser ces produits contenant des ingrédients autres que des jus (ESE) dans 14.1.4. (nouvelle sous-catégorie). »

Tiré de la 3e série d'observations : « L'Autriche recommande d'intégrer les boissons contenant des additifs alimentaires non autorisés aux produits listés dans les catégories CA 14.1.2 ou CA 14.1.3 ainsi que dans leurs sous-catégories dans la catégorie CA 14.1.4 (Boissons aromatisées à base d'eau), éventuellement dans leur propre sous-catégorie supplémentaire au sein de la catégorie CA 14.1.4 (par ex. : « Boissons contenant du jus de fruits et de légumes », une description adéquate resterait encore à trouver). »

Canada

« Le Canada suggère au CPFV d'identifier les catégories suivantes :

- Jus, nectars et leurs concentrés : produits conformes à la Norme générale sur les jus et nectars de fruit (CODEX STAN 247-2005)

- Produits composés de jus (ou autre terme descriptif similaire) : boissons qui contiennent du jus

avec des additifs alimentaires ou des ingrédients autres que des jus à condition que cet ajout d'additifs alimentaires ou d'ingrédients autres que des jus ne se solde pas par la diminution des solides solubles du jus ou dans le cas d'un

jus pressé, par une modification du volume »

Royaume-Uni

« La position du Royaume-Uni est que les produits enrichis en ESE tombent dans la catégorie 14.1.4.2 (Boissons à base de jus de fruit et de légume) et, pour nous, il n'y a pas besoin de modifier la NGAA, car ces produits sont déjà compris dans une catégorie de la NGAA. Cependant, en cas de consensus, nous soutiendrons la création d'une catégorie distincte pour de tels produits, mais ils doivent être décrits correctement afin de ne pas être confondus avec du jus de fruits tel que défini dans la catégorie 14.1.2.1 Jus de fruits. »

« Nous pensons que le CCPFV doit commencer par clarifier cela, car aucun consensus ne semble être atteint à ce sujet. »

États-Unis d'Amérique

Les États-Unis d'Amérique recommandent de proposer l'option d'ajouter « XS# » pour un examen ultérieur.

ICBA

L'ICBA propose les options suivantes listées dans un tableau destiné au CCFA et concernant le placement correct des jus pur jus avec des « additifs autres que des jus » au sein du cadre de la NGAA.

Options	Champ d'application	Questions à l'attention du CCFA
1	Confirmer que les jus pur jus avec des « additifs autres que des jus » sont compris dans 14.1.4.2	<ul style="list-style-type: none"> • Que signifie précisément l'expression suivante figurant dans la description générale de 14.1.4. : « Inclut les produits obtenus à partir de jus de fruits et de légumes » avec la note annotée 83 « Les jus de fruits et de légumes proprement dits entrent dans les catégories 14.1.2.1 et 14.1.2.2, respectivement » ? Veuillez également fournir des explications et du contexte supplémentaires pour une déclaration similaire faite dans 14.1.4.2. : « ... boissons à base de jus de fruits et de légumes (par exemple, boissons à base d'amandes, d'anis, de noix de coco... » • Les jus pur jus de fruit avec des « additifs autres que des jus », ainsi que les jus pur jus de légumes avec « avec des

		<p>additifs autres que des jus » ainsi que leurs mélanges correspondants sont-ils compris tous deux dans 14.1.4.2. ? Pourquoi ou pourquoi pas ?</p> <ul style="list-style-type: none"> • Des considérations éventuelles doivent-elles être faites pour ce qui est de placer les jus et nectars pur jus avec des « additifs autres que des jus » au sein de 14.1.4.2., une catégorie pensée à l'origine pour accueillir principalement les boissons aromatisées à base d'eau non gazeuses ? • Quel est le champ d'application prévu pour la norme Codex pour les jus et nectars de fruit (Codex STAN 247-2005) ? <ul style="list-style-type: none"> ○ Cette norme Codex était-elle prévue exclusivement pour la fabrication directe de jus de fruits pur jus (« jus de fruit » selon le Codex) (par ex. en pressant des oranges, etc.), OU comprend-elle également les jus de fruit pur jus (« jus de fruit » selon le Codex) qui contiennent des additifs autres que des jus ? ○ La norme Codex pour les jus et nectars de fruit (Codex STAN 247-2005) couvre-t-elle automatiquement la fabrication directe de jus et de nectars pur jus à base de légume sans « additif autre que des jus » ? VEUILLEZ NOTER que la norme Codex adoptée pour les jus et nectars de légume a été révoquée en 2003 à cause du faible volume des transactions à cette époque.^{1/}
2	Application de la note de bas de page XS, régulièrement utilisée par le CCFA en lien avec les normes des produits des catégories NGAA.	<ul style="list-style-type: none"> • Comment le CCFA a-t-il fait la distinction par le passé entre le champ d'application des produits non normalisés et normalisés pour n'importe quelle catégorie NGAA qui dispose de normes correspondantes pour ses produits ? • Un risque de confusion existe-t-il dans la pratique en appliquant les notes de bas de page XS au sein de la NGAA ? Une confusion du côté des consommateurs, des législateurs, du personnel douanier/de contrôle, des fabricants et des formulateurs ? • L'application de la note de bas de page XS aux catégories 14.1.2.1., 14.1.2.3., 14.1.3.1. et 14.1.3.3 (au sein desquelles la norme Codex pour les jus et nectars de fruit s'applique, Codex Stan 247-2005) ne supprimerait-elle pas automatiquement le rapport de type 1:1 actuellement en place par ces sous-catégories et la norme sur le jus et le nectar de fruit ? • Le CCFA est-il d'accord que les jus et nectars pur jus de légumes avec ou sans « additif autre que des jus » soient déjà compris dans 14.1.2.2., 14.1.2.4., 14.1.3.2., 14.1.3.4. et ainsi qu'ils ne devraient pas être pris en compte dans la solution avec la note de bas de page XS ?
3	Créer de NOUVELLES sous-catégories NGAA et clarifier dans la description que les produits au sein du champ d'application de ces nouvelles sous-catégories se limitent uniquement aux jus (ou aux nectars) pur jus de fruit avec des « additifs » autres que des jus.	<ul style="list-style-type: none"> ○ Que pense le CCFA de nouvelles sous-catégories pour 14.1.2. et 14.1.3. conçues pour les jus et nectars pur jus de fruit avec des « additifs autres que des jus » ? De nouvelles sous-catégories permettraient-elles de faire une meilleure distinction entre ces produits et les jus et nectars pur jus de fruit en production directe qui ne contiennent pas d'additifs « autres que des jus » ? ○ Le CCFA est-il d'accord que les jus et nectars pur jus de légumes avec ou sans « additif autre que des jus » soient déjà compris dans 14.1.2.2., 14.1.2.4., 14.1.3.2., 14.1.3.4. et ainsi qu'ils ne soient pas pris en compte ici ? (VEUILLEZ

¹ Groupe intergouvernemental spécial du Codex sur les jus de fruit et de légume (2002 ALINORM 3/39, annexe III - AVANT-PROJET RÉVISÉ DE LA NORME GÉNÉRALE DU CODEX POUR LES JUS DE LÉGUMES (CODEX STAN 179-1991) ; 2003 ALINORM 3/39A-par. 91, 92)

	<ul style="list-style-type: none"> ○ 14.1.2.5 Jus pur jus avec des « additifs autres que des jus » ○ 14.1.2.6 (Concentrés), ○ 14.1.3.5 Nectars de fruit avec « additifs autres que des jus », ○ 14.1.3.6 (Concentrés), 	<p>NOTER que la norme Codex adoptée pour les jus et nectars de légume a été révoquée en 2003 à cause du faible volume des transactions à cette époque.^{2/)}</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Le CCFA affirme-t-il que la norme Codex pour les jus et nectars de fruit (Codex STAN 247-2005) couvre seulement les jus et nectars pur jus de fruit SANS « additif autre que des jus » ? ○ Si jamais ces nouvelles sous-catégories devaient entrer en vigueur, le CCFA soutiendrait-il le concept que les mélanges fruit-légume à base de jus (et nectars) pur jus issus de la production directe ou formulés comme tels avec ou sans « additif autre que des jus » soient compris correctement par 14.1.2. et 14.1.3. respectivement ? ○ Le CCFA apporterait-il son soutien à l'amendement de grande envergure suivant de la norme Codex sur les jus et nectars de fruit si jamais l'option de NOUVELLES sous-catégories NGAA s'avérait être l'option préférée : ○ Retirer la disposition concernant le benzoate des 14.1.2.1, 14.1.2.3, 14.1.3.1, 14.1.3.3 dans la NGAA et passer sous les CA 14.1.2.5, 14.1.2.6, 14.1.3.5, 14.1.3.6 de la NOUVELLE NGAA.
--	--	---

L'ICBA formule également la recommandation suivante :

« Le CCFA pourrait recommander au CCFL de modifier la disposition suivante au sein de la *Norme générale Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CXS 1-1985)* et d'y faire les **ajouts proposés** figurant en **gras** :

« 4.1.2 L'étiquette devra porter en liaison avec le nom du produit, ou à proximité immédiate de celui-ci, les mots ou groupes de mots nécessaires pour éviter que le consommateur ne soit induit en erreur en ce qui concerne la nature et les conditions véritables de l'aliment, y compris mais sans s'y limiter :

- son milieu de couverture, son mode de présentation, ainsi que l'état dans lequel il se trouve ou le type de traitement qu'il a subi, par exemple : déshydraté, concentré, reconstitué, fumé ;

dans le cas des jus pur jus, le qualifiant « avec » lorsque des ingrédients autres que des jus sont ajoutés au produit ; ... »

IFU

« Nous suggérons à nouveau de maintenir le statu quo ou de créer une catégorie distincte pour ces produits (dans la mesure où cela est expliqué clairement et dans les moindres détails pour éviter les confusions, les étiquetages trompeurs et la fraude alimentaire). »

« L'IFU demande que le CCPFV commence par résoudre ce problème afin que les experts des jus/nectars aussi bien du secteur que des gouvernements aient la possibilité d'échanger leurs points de vue et de mener une discussion productive. »

Tiré de la 3e série d'observations de l'IFU :

« Cependant, si l'on recherche davantage d'explications, alors la description dans 14.1.4 et/ou 14.1.4.2 devrait être revue.

La suggestion ci-dessous concerne 14.1.4.2.

14.1.4.2 Boissons aromatisées à base d'eau, non gazeuses, y compris punches et poudres du type Kool-aid :

Inclut les boissons aromatisées à base d'eau sans adjonction de gaz carbonique, les boissons à base de jus de fruits et de légumes (par exemple, boissons à base d'amandes, d'anis, de noix de coco et de ginseng), y compris les produits basés sur des jus avec des additifs figurant dans le tableau 3 qui ne sont pas autorisés dans les catégories 14.1.2 et 14.1.3 dans la mesure où ils sont étiquetés correctement pour les différencier des jus et des nectars afin de ne pas induire le consommateur en erreur. Les boissons de type Kool-aid aromatisées (par exemple, limonade, orangeade), les boissons non alcoolisées à base d'agrumes, capile groselha, les boissons à l'acide lactique, les boissons à base de café et de thé prêtes à la consommation, avec ou sans lait ou extrait sec de lait, et les boissons à base de plantes (par exemple, thé glacé, thé glacé

aromatisé aux fruits, cappuccino en boîte réfrigéré) ainsi que les boissons pour sportifs contenant des électrolytes. Ces boissons peuvent être claires ou contenir des matières particulières (par exemple, morceaux de fruits) et peuvent être sucrées avec du sucre ou un édulcorant intense non nutritif ou non sucrées. Inclut les boissons dites « énergétiques » qui ne sont pas gazéifiées et présentent des teneurs élevées en nutriments et d'autres ingrédients (par exemple, caféine, taurine, carnitine).

La **Turquie** suggère également une révision similaire de 14.1.4.2 pour apporter une solution à ce problème.