



PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

COMITÉ DU CODEX SUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES

Quarante-septième session

Xi'an, Chine, 23-27 mars 2015

DOCUMENT DE DISCUSSION SUR LA TERMINOLOGIE INCOHÉRENTE RELATIVE AUX
AROMATISANTS DANS LES TEXTES CODEX

(Préparé par les États-Unis d'Amérique avec le soutien de l'Organisation internationale de l'industrie des arômes (IOFI))

Généralités

1. Lors de la 46^e session du Comité du Codex sur les additifs alimentaires (CCFA), l'observateur de l'Organisation internationale de l'industrie des arômes (IOFI) a présenté un document (CRD 13) sur la terminologie incohérente relative aux aromatisants entre les différentes normes sur l'étiquetage et les *Lignes directrices pour l'emploi des aromatisants* (CAC/GL 66-2008; ci-après dénommé "*Les lignes directrices*").
2. Le Comité a soutenu d'autres travaux afin d'aborder le problème identifié et est convenu de demander aux États-Unis d'Amérique de préparer un document de travail afin d'analyser et de faire des recommandations pour aborder le problème de la terminologie incohérente relative aux aromatisants entre *Les lignes directrices* et les autres normes Codex (REP14/FA, paragraphes. 145-146).
3. Le présent document:
 - Résume les définitions pertinentes dans les *Lignes directrices* (CAC/GL 66-2008);
 - Compare ces définitions avec les termes adoptés dans les textes Codex qui évoquent les aromatisants; et
 - Débat des options afin d'aborder les principaux domaines identifiés d'incohérences.

Partie I: Lignes directrices pour l'emploi des aromatisants (CAC/GL 66-2008)

4. *Les lignes directrices Codex pour l'emploi des Aromatisants* (CAC/GL 66-2008) ont été adoptées en 2008 en tant que résultat de la discussion du CCFA pour remplacer la directive antérieure sur les aromatisants naturels (*Prescriptions générales pour les aromatisants naturels*; CAC/GL 29-1987) par un texte qui reflétait mieux l'approche moderne pour l'évaluation de la sécurité des aromatisants (effectuée conformément au niveau international par le Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires (JECFA)) et qui comprendrait tous les aromatisants utilisés dans l'alimentation.
5. La section 2 des *Lignes directrices* établit une distinction entre les arômes (Section 2.1) en tant que propriété d'un aliment ou d'une substance telle qu'elle est perçue par le consommateur et un aromatisant (section 2.2) en tant que produit ajouté à l'aliment afin de contribuer à la perception de l'arôme.
6. Ainsi que défini dans les *Lignes directrices*, l'arôme est la somme des caractéristiques de tout matériau ingéré par la bouche, perçu principalement par le goût et l'odorat, ainsi que par les récepteurs généraux de la douleur et du toucher dans la bouche, telles qu'elles sont reçues et interprétées par le cerveau. La perception de l'arôme est la propriété des aromatisants.
7. Cette distinction entre l'arôme perçu comme une propriété de l'aliment et les aromatisants en tant que composants utilisés dans les aliments, peut-être la mieux comprise par un exemple. Le yoghourt peut avoir un arôme de fraise: le consommateur identifie le goût et l'odorat du yoghourt avec celui de la fraise. Cet arôme pourrait résulter : 1) des fruits étant présents dans le yoghourt (par exemple l'arôme inhérent à un ingrédient alimentaire (fraises) lui-même); 2) de l'addition de substances aromatisantes qui donne un arôme associé aux fraises au yoghourt (par exemple, l'addition d'aromatisants à l'aliment); ou 3) à la fois des substances fruitées et aromatisantes ajoutées en combinaison au yoghourt.
8. La section 2.2 des *Lignes directrices* fournit des définitions plus spécifiques pour les aromatisants:
 - « 2.2 Les aromatisants sont les produits qui sont ajoutés à l'aliment pour leur donner du goût, le modifier, ou le rehausser...

2.2.1 Les substances aromatisantes sont des substances définies chimiquement, obtenues par synthèse chimique ou partir de matériaux d'origine végétale ou animale.

2.2.1.1 Les substances aromatisantes naturelles sont les substances aromatisantes obtenues au moyen de procédés physiques qui peuvent résulter en des modifications inévitables mais non intentionnelles de la structure chimique des constituants de l'aromatisant (par exemple la distillation ou l'extraction de solvant), ou de procédés enzymatiques ou microbiologiques, à partir de matériaux d'origine végétale ou animale. Ces matériaux peuvent être à l'état brut, ou transformés pour la consommation humaine suivant les procédés de préparation alimentaire (par exemple le séchage, la torréfaction et la fermentation). Ceci signifie que les substances qui ont été identifiées/détectées dans un matériel naturel d'animal ou d'origine végétale.

2.2.1.2 Les substances aromatisantes de synthèse sont les substances aromatisantes obtenues par synthèse chimique.

2.2.2. Les complexes aromatisants naturels sont les préparations qui contiennent des substances aromatisantes obtenues par des procédés physiques qui peuvent résulter en des modifications inévitables mais non intentionnelles de la structure chimique des constituants de l'aromatisant (par exemple la distillation et l'extraction de solvant), ou par des procédés enzymatiques ou microbiologiques, à partir de matériaux d'origine végétale ou animale. Ces matériaux peuvent être à l'état brut ou transformés pour la consommation humaine selon les procédés de préparation alimentaire (par exemple le séchage, la torréfaction et la fermentation). Les complexes aromatisants naturels comprennent les huiles essentielles, les essences, ou les hydrolysats, les distillats de protéine d'extraction ou tout produit obtenu par torréfaction, chauffage ou l'enzymolyse

2.2.3 Les aromatisants de fumée sont des mélanges complexes de constituants de fumée obtenue en soumettant du bois non traité à la pyrolyse dans une quantité d'air limitée et contrôlée, à la distillation sèche, ou à la vapeur surchauffée, et en soumettant ensuite la fumée de bois à un procédé d'extraction aqueuse ou de distillation, de condensation et de séparation pour être recueillie dans la phase aqueuse. Les principes aromatisants principaux des aromatisants de fumée sont les acides carboxyliques, les composés des groupes carbonyles et les composés phénoliques.

9. Toute substance aromatisante peut être rattachée à une de ces définitions. Un exemple est essentiel l'huile extraite des citrons (par exemple l'huile de citron). L'huile de citron est un complexe aromatisant naturel, le constituant principal de d-limonène. Si le d-limonène est isolé de cette huile, il est considéré comme une substance aromatisante naturelle. Toutefois si le d-limonène ou le d/l-limonène est obtenu à partir de la synthèse chimique, il est considéré comme une substance aromatisante artificielle. Un autre exemple est le benzaldéhyde. Le benzaldéhyde est considéré comme une substance aromatisante naturelle lorsque extraite de l'huile d'amandes amères. Toutefois, il est également considéré comme une substance aromatisante synthétique lorsque synthétisé chimiquement à partir de l'alcool benzylique.

10. La section 2.2 des *lignes directrices* définit également ce que les aromatisants ne sont pas:

« . . . (à l'exception des exaltateurs d'arôme considérés comme des additifs alimentaires sous les Noms de catégorie et le système international de numérotation des additifs alimentaires du Codex -CAC/GL 36-1989). Les aromatisants ne comprennent pas les substances dont le goût est exclusivement sucré, aigre ou salé (par exemple le sucre, le vinaigre et le sel de table). Les aromatisants peuvent être des substances aromatisantes, des complexes aromatisants naturels, des aromatisants obtenus par voie thermique ou des aromatisants de fumée et des mélanges de ceux-là peuvent contenir des ingrédients alimentaires non aromatisants (section 2.3) dans les conditions ainsi qu'indiqué dans 3.5. qui permettent aux aromatisants d'être compatibles avec les aliments et les boissons dans lesquelles ils sont utilisés. Ils ne sont pas destinés à être consommés comme tels. »

Par conséquent les aromatisants ne comprennent pas les additifs alimentaires avec le Système international de numérotation (SIN) de désignation d'exhausteur de goût ou d'édulcorant. Également puisque les aromatisants sont considérés comme des additifs alimentaires (voir paragraphe 12) ils n'incluent pas les aliments (par exemple le sucre, le vinaigre).

11. La section 6.0 des *lignes directrices* évoque l'étiquetage des aromatisants:

« L'étiquetage des aromatisants doit être conforme aux exigences de la *Norme générale pour l'étiquetage des additifs alimentaires quand ils sont vendus tels quels* (CODEX STAN 107-1981). L'étiquetage des aliments contenant des aromatisants ajoutés doit être conforme aux exigences de la *Norme générale pour l'étiquetage des aliments préemballés* (CODEX STAN 1-1985). »

Partie II: Dispositions pour les aromatisants dans les textes Codex autres que celles des Lignes directrices (CAC/GL 66-2008)

12. Les *Définitions aux fins du Codex Alimentarius* (Manuel de procédure, 22^e édition (2014), pp. 21-24) n'incluent pas de définition des aromatisants. Toutefois dans les définitions Codex, les aromatisants sont considérés comme étant des additifs alimentaires parce que la définition d'«additif alimentaire» répertoriée dans le Manuel de procédure indique que le but technologique des additifs alimentaires comprend des buts organoleptiques:

« On entend par additif alimentaire toute substance . . . dont l'addition intentionnelle à la denrée alimentaire, dans un but technologique ou organoleptique . . . »

13. Par conséquent les aromatisants sont des additifs alimentaires et en tant que tels leur emploi dans les aliments standardisés devrait être abordé dans la section des additifs alimentaires des normes de produits Codex. Cette section des normes de produits devrait contenir une référence aux *Lignes directrices*, comme il se doit (*Plan de présentation des normes Codex de produits*, Manuel de procédure, 22^e édition (2014), p.51):

« Les aromatisants utilisés dans les produits couverts par cette norme devraient se conformer aux *Lignes directrices pour l'emploi des aromatisants (CAC/GL 66-2008)*. »

14. Les normes de produits développées et adoptées avant 2008 (par exemple, avant l'adoption des *Lignes directrices*) auront différentes entrées pour les aromatisants qui ne seront pas compatibles avec les *Lignes directrices*. Il en est débattu dans les sections suivantes.

Partie II-A: Norme générale Codex pour l'étiquetage des additifs alimentaires vendus en tant que tels (CODEX STAN 107-1981)

15. CODEX STAN 107-1981 aborde la question de l'étiquetage des additifs alimentaires lorsqu'ils sont vendus en tant qu'additifs alimentaires. Cette norme établit une différence entre les additifs alimentaires qui sont vendus entre les entreprises et les additifs alimentaires qui sont vendus au consommateur final. Les arômes et les aromatisants sont abordés dans différentes sections de cette norme: la section 3 (qui fournit une directive pour l'étiquetage dans l'ensemble y compris toute information fournie dans l'étiquetage qui n'est pas obligatoire) et les sections 4 et 5 (qui donnent des informations qui sont requises par la norme à fournir sur l'étiquette (par exemple, la liste d'ingrédients)).

Partie II-A) i) Informations fournies sur l'étiquette qui ne sont pas obligatoires (par exemple le nom général du produit)

16. Parallèlement aux orientations données pour toute information indiquée sur l'étiquette qui n'est pas obligatoire, la section 3.2 du CODEX STAN 107-1981 stipule que :

« Les additifs alimentaires ne doivent pas être décrits ou présentés par l'étiquette ou l'étiquetage à l'aide de mots, images ou autres matières descriptives se rapportant ou faisant allusion directement ou indirectement à tout autre produit quelconque ou de toute autre manière capable d'amener l'acheteur ou le consommateur à supposer que l'additif alimentaire est apparenté avec tel autre produit ou est dérivé de celui-ci; étant entendu que l'expression «aromatisant» peut être utilisée pour décrire un aromatisant qui n'est pas dérivé de l'aromatisant mais le reproduit. »

Ce paragraphe reconnaît que le nom du produit pour beaucoup d'aromatisants se réfère à l'aromatisant perçu que la substance aromatisante donne aux aliments. Pour cette raison bien que le terme « arôme de fraise » ne puisse pas apparaître dans la liste des ingrédients (qui est une mention d'étiquetage obligatoire dont il est débattu dans les sections 4 et 5), il peut être utilisé en tant que nom de produit ce qui n'est pas une mention d'étiquetage obligatoire, et en tant que tel fait partie de la section 3) pour un produit qui contient des substances aromatisantes qui donne un arôme de fraise (voir discussion dans le paragraphe 18). La section 3.2 du CODEX STAN 107-1981 n'est pas affectée par les *Lignes directrices*, et par conséquent la révision de cette section pour s'aligner sur les *Lignes directrices* n'est pas nécessaire.

PARTIE II-A) ii) Informations requises sur l'étiquette (par exemple la liste d'ingrédients)

17. Lorsqu'on débat des mentions d'étiquetage obligatoires des « mélanges de matières aromatisantes » pour les deux circuits de vente couverts par la norme : vente aux consommateurs (Section 4.1.c), et d'entreprise à entreprise (Section 5.1.c), CODEX STAN 107-1981 fournit un texte identique:

« Dans le cas de mélanges de matières aromatisantes, il n'est pas nécessaire d'indiquer le nom de chaque aromatisant présent dans le mélange. L'expression générique «arôme» peut être employée, accompagnée d'une indication de la nature véritable de l'arôme. L'expression «arôme» ou «aromatisant» peut être suivie des adjectifs «naturel» ou «artificiel», ou des deux, selon le cas. Cette disposition ne s'applique pas aux modificateurs d'arôme, mais s'applique aux «herbes» et aux «épices»; ces expressions génériques pouvant être utilisées selon le cas. »

Ce paragraphe aborde différentes problématiques dont il est débattu séparément ci-dessus:

18. La première phrase stipule que contrairement aux exigences de l'étiquetage pour d'autres types d'additifs alimentaires lorsque des mélanges d'additifs alimentaires sont vendus, les substances aromatisantes spécifiques qui forment le mélange n'ont pas besoin d'être identifiées dans la liste d'ingrédients.

19. La deuxième phrase définit qu'un mélange de substances aromatisantes peut être commercialisé en utilisant des descripteurs génériques tels que « arôme fraise » ou « Le goût fraise ». Comme il en a été débattu dans les paragraphes 5-7, les *Lignes directrices* définissent l'arôme comme une propriété organoleptique, tandis qu'une substance ajoutée à l'alimentation dans le but de donner du goût est une substance aromatisante. L'emploi du terme *arômes* n'est pas cohérent avec les *Lignes directrices*.

20. La troisième phrase stipule que le terme générique *arôme* ou *aromatisant* peut être qualifié en ajoutant un des termes suivants : *naturel*, *naturel-identique*, *artificiel*, ou une combinaison de ces mots. Ces qualificatifs peuvent être entendus comme définissant le type d'aromatisant. Ainsi qu'il en a été débattu ci-dessus, l'emploi du terme *arôme* afin de décrire un additif alimentaire n'est pas approprié pour ce qui en est des *Lignes directrices*, et devrait être retiré. En outre, il y a des différences entre les qualificatifs pour les aromatisants et les définitions pour les substances aromatisantes dans les *Lignes directrices* (CAC/GL 66-2008):

Qualificatifs dans CODEX STAN 107-1981	Définitions dans CAC/GL 66-2008
naturel	Substances aromatisantes naturelles et complexes aromatisants
naturel-identique	Substances aromatisantes synthétiques
artificiel	
-	Aromatisants de fumée

21. L'incohérence principale entre les qualificatifs pour les substances aromatisantes dans CODEX STAN 107-1981 et les définitions dans les *Lignes directrices* demeure pour les substances dérivées de la synthèse chimique. CODEX STAN 107-1981 divise ces substances aromatisantes en *artificielles* et *naturelles identiques*, tandis que les *Lignes directrices* n'établissent pas de sous-catégories supplémentaires des substances aromatisantes synthétiques. La distinction des substances aromatisantes synthétiques dans CODEX STAN 107-1981 entre *naturelles-identiques* et *artificielles* suggère une différence entre les substances définies chimiquement non identifiées en nature et celles qui ont été identifiées en nature ou qui sont modelées après nature. Toutefois l'emploi fiable d'une substance dépend uniquement de la structure de la substance elle-même et non pas si elle a été identifiée en nature. Une telle distinction ne constitue pas un facteur dans l'évaluation de sécurité et le JECFA ne prend pas en considération cette distinction en tant que partie de son évaluation de sécurité.

22. La dernière phrase dans le paragraphe sur l'étiquetage des mélanges aromatisants (voir paragraphe 17) aborde deux questions distinctes.

- a. La première partie indique que les dérogations en matière d'étiquetage pour les mélanges d'aromatisants ne s'appliquent pas aux modificateurs d'arômes. Par « modificateurs d'arômes », il est entendu que CODEX STAN 107-1981 se réfère à l'emploi d'un additif alimentaire dans le mélange d'aromatisant final pour un objectif autre que celui de donner de l'arôme. De tels additifs ne sont pas considérés comme des aromatisants dans les *Lignes directrices*. Par conséquent, ces additifs seront soumis aux exigences relatives aux exigences de notations générales pour les additifs alimentaires dans les sections 4.1 et 5.1 du CODEX STAN 107-1981 (par exemple, l'additif alimentaire spécifique devrait être identifié dans la liste d'ingrédients). Comme les exigences de notations pour les modificateurs d'arôme sont abordées dans les exigences générales de notation pour les additifs alimentaires dans les sections 4.1 et 5.1 du CODEX STAN 107-1981, y compris les modificateurs d'arômes dans la section 4.1(c) est redondant.
- b. La deuxième partie de la dernière phrase indique que cette disposition s'applique aux « herbes » et aux « épices. » On devrait noter que les herbes et les épices sont répertoriés en tant que catégorie alimentaire distincte dans la *Norme générale pour les additifs alimentaires* (CODEX STAN 192-1995) et sont considérés comme des aliments et non pas des additifs alimentaires. Comme les herbes et les épices ne sont pas des additifs alimentaires, elles ne font pas partie du champ d'application de CODEX STAN 107-1981 comme cela est défini dans la section 1 de cette norme. Le Comité devrait être conscient de cette incohérence.

Partie II-B: Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CODEX STAN 1-1985)

23. CODEX STAN 1-1985 vise l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées offertes comme telles au consommateur ou destinées à la restauration collective. Cette norme débat des mentions obligatoires d'étiquetage pour les denrées alimentaires préemballées dans la section 4. L'énumération obligatoire des substances aromatisantes sur la liste des ingrédients pour les aliments préemballés est examinée dans la section 4.2.3.4:

“Les noms de titres des catégories suivantes peuvent être utilisés pour les additifs alimentaires appartenant à chacune d'entre elles et figurant dans les listes des additifs alimentaires dont l'emploi est généralement autorisé dans les aliments:

- Arôme(s) et aromatisant(s)...

L'expression « arômes » peut être qualifiée de « naturel », « naturel identique », « artificiel » ou une combinaison de ces mots selon le cas.

24. La première phrase dans la section 4.2.3.4 sera comprise plus facilement si on établit une comparaison avec les mentions obligatoires pour l'étiquetage pour les additifs alimentaires dans la liste des ingrédients pour les denrées alimentaires préemballées (voir section 4.2.3.3 de CODEX STAN 1-1985). La section 4.2.3.3 requiert que la liste des ingrédients inclue le nom ou le numéro d'identification reconnu (par exemple, numéro SIN) pour chaque additif alimentaire individuel et la fonction technologique (par exemple, émulsifiant) de l'additif dans l'alimentation. Toutefois contrairement aux exigences pour les autres types d'additifs alimentaires débattus dans la section 4.2.3.3, la section 4.2.3.4 stipule que, et ce n'est pas requis que, les substances aromatisantes individuelles soient répertoriées dans la liste d'ingrédients pour les denrées emballées; plutôt que les aromatisants soient étiquetés collectivement par nom de catégorie uniquement (par exemple aromatisant).

25. Bien que l'exemption générale pour les aromatisants avec l'exigence d'étiqueter chaque additif alimentaire individuellement ne soit pas en conflit avec les *Lignes directrices*, l'emploi des *arômes* en tant que nom de catégorie d'additif manifeste, elle, bien une contradiction. Ainsi qu'il en est débattu dans les paragraphes 5-7, les *Lignes directrices* définissent l'arôme comme une propriété organoleptique tandis qu'une substance ajoutée à l'alimentation dans le but de conférer de l'arôme est une substance aromatisante. L'emploi du terme *arômes* dans la première phrase dans la section 4.2.3.4 n'est pas en accord avec les *Lignes directrices*.

26. La dernière phrase dans la section 4.2.3.4 indique que le type d'*arômes* peut être spécifié en utilisant les mêmes trois qualificatifs que ceux qui avaient été répertoriés dans CODEX STAN 107-1981 (voir paragraphes 0-22): *naturel*, *naturel-identique*, *artificiel*, ou en combinaison. Il n'est pas clair pourquoi CODEX STAN 1-1985 restreint l'emploi de ces qualificatifs au nom de catégorie *arômes* et ne les applique pas non plus aux *aromatisants*. Comme il en a été débattu auparavant, l'emploi du terme *arôme* afin de définir un additif alimentaire est en conflit avec les *Lignes directrices*. En outre l'emploi de ces trois qualificatifs ne reflète pas les définitions et les catégories dans les *Lignes directrices*, comme cela a été expliqué ci-dessus (paragraphes 19-21).

Partie II-C: Dispositions sur les aromatisants dans les autres textes Codex

27. L'arôme est une propriété importante et caractéristique de l'aliment qui peut être obtenu de différentes façons (voir paragraphe 9). Un nombre considérable de normes Codex englobe l'arôme de l'alimentation standardisée et contient des dispositions pour l'emploi des substances aromatisantes ainsi que leur impact sur l'étiquetage.

28. Comme beaucoup de textes Codex (les normes et les lignes directrices) ont été développés et adoptés préalablement aux *Lignes directrices*, il n'est pas étonnant que beaucoup de ces textes appliquent ces concepts ou utilisent une terminologie qui ne soit pas cohérente avec les *Lignes directrices*. Un filtrage de tous les textes Codex (à l'exception de la NGAA; voir Section Partie II-D) en ce qui concerne l'emploi des termes *arôme* et *aromatisant* a mis à jour des incohérences typiques et identifiées entre les termes dans les normes et les *Lignes directrices*. Ces incohérences sont débattues plus avant, ci-dessous. Les détails sont fournis dans l'Annexe I.

Emploi du terme « arôme » au lieu d' « aromatisant »

29. Dans presque quarante normes, le terme *arôme* est utilisé lorsque l'addition de *substances aromatisantes* est abordée. Un premier exemple en est les *Lignes directrices préparations alimentaires complémentaires (FCF) pour les nourrissons du deuxième âge et les enfants en bas âge* (CAC/GL 8/1991):

4.2.2 Les additifs alimentaires et les arômes

Les additifs alimentaires et les arômes répertoriés dans la Norme Codex pour les aliments transformés à base de céréales destinés aux nourrissons et enfants en bas-âge (CODEX STAN 074-1981, REV 1-2006) et la norme Codex pour les aliments diversifiés de l'enfance (CODEX STAN 73-1981) peuvent être utilisés dans des préparations alimentaires d'appoint aux limites maximales indiquées dans ces normes.

30. Un deuxième exemple est constitué par la *Norme pour les châtaignes en conserve et la purée de châtaignes en conserve* (CODEX STAN 145-1985):

3.7 Aromatisants

- | | | |
|--------------------------|---|---------------------|
| 3.7.1 Extrait de vanille | } | Limitée par les BPF |
| 3.7.2 Vanilline | } | |

31. Un troisième exemple illustre l'emploi concurrent des termes *arômes et substances aromatisantes* dans la *Norme Codex pour les bouillons et les consommés* (CODEX STAN 117-1981):

4.7 Arômes et aromatisants

- | | | |
|-------|---|-----------------|
| 4.7.1 | Arômes naturels, substances aromatisantes naturelles et arômes identiques aux substances naturelles | Limités par BPF |
|-------|---|-----------------|

32. Le dernier exemple reflète le langage utilisé dans la *Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées* (CODEX STAN 1-1985), où le titre de catégorie des *arôme(s) et aromatisant(s)* est utilisé. Bien qu'influençant directement la discussion sur les *Lignes directrices*, on devrait noter que la section de l'additif alimentaire du CODEX STAN 117-1981 est à l'examen par le groupe de travail électronique sur l'alignement (REP 14/FA, para. 44).

Emploi du terme « aromatisant artificiel »

33. Différentes normes utilisent le terme *artificiel* comme un qualificatif en rapport avec les termes *arôme ou aromatisant*. Un exemple représentatif est issu de la *Norme Codex pour la purée de pomme en conserve* (CODEX STAN 17-1981):

4.3 Aromatisants

- | | | |
|--|--|---------------------|
| | Aromatisants naturels et leurs équivalents de synthèse identiques à l'exception de ceux dont on sait qu'ils reproduisent la saveur de la pomme | Limitée par les BPF |
|--|--|---------------------|

Ce langage est fondé sur les dispositions actuelles à la fois dans les normes d'étiquetage (CODEX STAN 107-1981 et CODEX STAN 1-1985) qui prévoit l'option d'utiliser un tel qualificatif lorsque la présence de l'arôme ou de l'aromatisant est indiqué sur l'étiquette.

34. Il existe également des normes où les termes *artificiel* ou *artificiellement* sont utilisés de telle façon qu'ils pourraient s'appliquer à une fonction autre que l'aromatisant comme dans le cas de la *Norme Codex pour la macédoine de fruits tropicaux en conserve* (CODEX STAN 99-1981):

7.2.2 La déclaration des cerises au marasquin devra être:

" Cerises artificiellement colorées et aromatisées "

35. L'intention du qualificatif *artificiellement* a été de décrire le terme *coloré*; mais il pourrait aussi être interprété comme également qualifiant *aromatisé*. Certaines législations nationales emploie le terme *artificiel* lorsqu'un colorant ou un aromatisant n'est pas originellement présent dans l'alimentation mais est ajouté par intervention humaine (Quelle que soit l'origine du colorant ou de l'aromatisant en tant que naturel ou synthétique).

Emploi du terme "naturel –identique"

36. Différentes normes utilisent le terme *naturel-identique* en tant que qualificatif en rapport avec les termes *arôme ou aromatisant*. Un exemple représentatif est issu de la *Norme Codex pour les cornichons (concombres) en conserve (Cucumber Pickles)* (CODEX STAN 115-1981)

4.7 Arômes

- | | |
|--|---------------------|
| Les arômes naturels et aromatisants iso-naturels | Limitée par les BPF |
|--|---------------------|

La norme *Codex pour Kimchi* adoptée plus récemment (CODEX STAN 223-2001) montre l'emploi de ce terme conjointement avec le terme *aromatisant* sous l'en-tête *aromatisant*.

4.3 Aromatisants

Arômes naturels et préparations aromatisantes naturelles.

Limitée par les BPF

L'emploi du qualificatif *naturel-identique* est une option dans les deux normes d'étiquetage Codex (CODEX STAN 107-1981 et CODEX STAN 1-1985). Comme cela a été examiné dans les paragraphes 20 et 21, ceci est incohérent avec les *Lignes directrices*.

Emploi du terme "équivalents synthétiques identiques"

37. Certaines normes Codex telles que la *Norme Codex pour les graisses et les huiles comestibles non visées par des normes individuelles* (CODEX STAN 19-1981), utilisent le qualificatif équivalents identiques synthétiques:

3.3 Arômes

Les arômes naturels et leurs équivalents synthétiques, ainsi que d'autres saveurs synthétiques, sauf ceux qui sont connus pour présenter un risque de toxicité.

Ce qualificatif transmet la même idée que *nature-identique* sans aucune association avec les termes *nature* ou *naturel*. Les versions synthétiques des substances naturelles aromatisantes ne constituent pas une catégorie spécifique comprise dans les *Lignes directrices*.

38. On devrait noter que la section sur les arômes de CODEX STAN 19-1981 contient également une affirmation spécifique à savoir que les aromatisants qui sont connus pour représenter un risque de toxicité ne doivent pas être utilisés. Cet aspect est couvert par les *Lignes directrices*, et la référence générale aux *Lignes directrices* (voir paragraphe 13) remplacerait de façon adéquate la section sur les Arômes dans cette norme.

Autres incohérences mineures

39. Certaines normes utilisent des termes spécifiques dont il n'a pas été débattu dans les sections ci-dessus. La *Norme Codex pour le chocolat et les produits à base de chocolat* (CODEX STAN 87-1981) emploie la désignation *agents aromatisants* :

3.4	Aromatisants			
3.4.1	Arômes naturels tels que définis dans le Codex Alimentarius, et leurs équivalents de synthèse sauf ceux imitant l'arôme naturel du chocolat ou du lait ¹	BPF		Produits décrits dans 2.1 et 2.2
3.4.2	Vanilline }			Produits décrits dans 2.1 et 2.2
3.4.3	Éthyl-vanilline }	1 g/kg	in	Produits décrits dans 2.1 et 2.2
		combinaison		

¹ Confirmé provisoirement.

40. Le terme *agent* n'est pas défini dans les *Lignes directrices*.

Références caduques

41. Quelques normes se réfèrent, en termes généraux, au volume 1 du Codex Alimentarius. Un exemple est la *Norme Codex pour les cornichons (concombres)* (CODEX STAN 115-1981):

4.7	Arômes	
	Aromatisants naturels et aromatisants iso-naturels comme définis dans le Codex Alimentarius Volume 1	Limitée par les BPF

C'est actuellement une référence à la *Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées* (CODEX STAN 1-1985) qui était contenue dans le volume 1 d'une édition antérieure à imprimer en ligne du Codex Alimentarius qui n'est plus disponible à la lecture. Comme les *Lignes directrices* définissent différents types de substances aromatisantes la référence révisée appropriée sera les *Lignes directrices* (CAC/GL 66-2008) et non pas CODEX STAN 1-1985.

D'autres normes se réfèrent aux directives antérieures concernant les aromatisants. La section 3.2 des *Directives Codex concernant la production, la transformation, l'étiquetage et la commercialisation des*

aliments issus de l'agriculture biologique (CAC/GL 32 – 1999, Rev. 1 – 2001) se réfère aux *Prescriptions générales pour les aromatisants naturels* (CAC/GL 29-1987), texte qui a été révoqué avec l'adoption des *Lignes directrices* (CAC/GL 66-2008).

Partie II-D: Norme générale pour les additifs alimentaires (NGAA; CODEX STAN 192-1995)

42. La NGAA définit l'emploi des additifs alimentaires dans l'alimentation en divisant les denrées alimentaires dans des catégories d'aliments descriptives et en répertoriant des dispositions pour l'emploi des additifs alimentaires dans ces catégories d'aliments. Un des critères pour l'introduction d'un additif alimentaire dans la NGAA est que l'additif est identifié par un numéro SIN. Bien que, ainsi qu'il en a été débattu auparavant, (voir paragraphe 12), les substances aromatisantes sont comprises dans la définition du Codex d'un additif alimentaire, elles ne sont pas incluses dans le SIN, et par conséquent ne sont pas incluses dans la NGAA.

43. Bien que les dispositions pour les substances aromatisantes ne soient pas incluses dans la NGAA, beaucoup de descripteurs de catégories d'aliments dans la NGAA se réfèrent aux aliments aromatisés et à l'acte d'ajouter des aromatisants ou de donner un arôme. Comme exemple, la catégorie d'aliments 01.2.1 (laits fermentés (nature)) décrits:

« . . . Le yogourt nature, qui ne contient ni aromatisant ni colorants appartient à l'une des sous-catégories de 01.2.1 selon qu'il est ou non traité thermiquement après fermentation. »

L'arôme du yoghourt peut résulter de l'addition des aromatisants, comme définit dans les *Lignes directrices*, ou d'une denrée alimentaire qui donne de l'arôme (voir paragraphe 7). Par conséquent, la description d'un produit « nature » est destinée à se référer à l'absence de tout ingrédient qui donne de l'arôme.

44. On peut noter que les descripteurs pour plusieurs catégories d'aliments dans la NGAA utilisent les termes *arôme* ou *aromatisé*, qui ne sont pas définis dans le Manuel de procédure ou les *Lignes directrices*. Il n'est pas clair s'il existe un composant *d'arôme* ou *d'aromatisant* à ces termes. Des discussions supplémentaires du Comité peuvent être nécessaires pour définir clairement ces termes et déterminer leur pertinence.

45. Un aperçu de ces catégories d'aliments de la NGAA qui peuvent être en contradiction avec les définitions des *lignes directrices* est fourni dans l'Annexe II.

Partie III: Options pour remédier aux incohérences

46. La discussion ci-dessus indique qu'il existe des incohérences entre les *Lignes directrices* et les autres textes Codex concernant les exigences en matière d'étiquetage pour les additifs alimentaires vendus en tant que tels (Partie II-A) et les aliments pré-emballés (Partie II-B).

47. En addition, un certain nombre de textes Codex, y compris la NGAA, utilisent les termes *arôme*, *aromatisant* ainsi que des termes relatifs tels que *saveur*, dans la description des aliments dans lesquels l'acte de donner du goût est pris en considération, plutôt que l'addition de substances aromatisantes ainsi que cela est défini dans les *Lignes directrices* (Partie II-C et Partie II-D).

48. La responsabilité pour la révision des textes Codex incombe généralement au Comité sur les produits pertinent ou la Commission compétente. La révision de la norme ou de la directive demande, dans la plupart des cas, l'approbation en tant que nouvelle activité par la Commission, conformément au Manuel de procédure (*Procédures pour l'élaboration de normes Codex et textes relatés*, 22^e édition (2014), pp. 27-29). La discussion dans la partie II suggère qu'un certain nombre de textes Codex peuvent demander une révision. Différentes recommandations afin que des actions soient menées qui reflètent cette responsabilité sont fournies ci-dessous.

49. Comme il en a été débattu ci-dessus, beaucoup de textes Codex reflètent le langage présent dans les deux normes d'étiquetage horizontales (CODEX STAN 1-1985 et CODEX STAN 107-1981). La priorité devait être donnée à la révision des deux textes. La *Norme générale pour l'étiquetage des additifs alimentaires vendus en tant que tels* (CODEX STAN 107-1981) fait partie du mandat du CCFA, tandis que la *Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées* (CODEX STAN 1-1985) fait partie du champ du Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires (CCFL). Par conséquent la révision de ces deux normes a besoin d'être initiée séparément mais devrait être coordonnée étroitement et accompagnée d'une consultation mutuelle du CCFA et CCFL.

50. Pour ces textes Codex qui font partie du mandat des Comités Codex actifs, ces comités devraient être informés de ce travail. Pour ces textes qui sont dans le champ des Comités ajournés du Codex, le CCFA a la responsabilité de réviser les textes. La révision de ces textes devraient être effectuée ainsi que l'autorise le calendrier du CCFA tout en gardant en tête que la cohérence au sein du Codex est un objectif justifié en lui-même puisqu'elle améliore les textes Codex et facilitent leur emploi, en particulier lors d'une implantation à un niveau national.

51. **Recommandation I:** Le CCFA devrait réviser la *Norme générale Codex pour l'étiquetage des additifs alimentaires vendus en tant que tels* (CODEX STAN 107-1981) de sorte que les dispositions dans les sections 4.1.c et 5.1.c soient conformes aux *Lignes directrices du Codex pour l'emploi des Aromatisants* (CAC/GL 66-2008) comme suit:

Texte actuel	Révision proposée
Dans le cas de mélanges de matières aromatisantes il n'est pas nécessaire d'indiquer le nom de chaque aromatisant présent dans le mélange. L'expression générique «arôme» ou «aromatisant» peut être employée, accompagnée d'une indication de la nature véritable de l'arôme. L'expression «arôme» ou «aromatisant» peut être suivie des adjectifs «naturel» ou «artificiel», ou des deux, selon le cas. Cette disposition ne s'applique pas aux modificateurs d'arôme, mais s'applique aux «herbes» et aux «épices», ces expressions génériques pouvant être employées selon le cas.	Dans le cas de mélanges de matières aromatisantes il n'est pas nécessaire d'indiquer le nom de chaque substance aromatisante présente dans le mélange. L'expression générique «aromatisant» peut être employée, accompagnée d'une indication de la nature véritable de la substance aromatisante. L'expression «aromatisant» peut être suivie des adjectifs «naturel» ou «artificiel», ou des deux, selon le cas.

La révision de ces dispositions est justifiée dans l'Avant-projet de document dans l'Annexe III.

Si le CCFA souscrit à la recommandation I, alors le CCFA peut souhaiter de débattre du fait si le champ du document d'avant-projet dans l'Annexe III devrait être étendu pour inclure également la révision d'autres sections de la *Norme générale pour l'étiquetage des additifs alimentaires vendus en tant que tels* (CODEX STAN 107-1981). Si le CCFA convient qu'il n'est pas nécessaire de réviser d'autres sections de la norme alors on demande au CCFA de soutenir cette nouvelle activité et propose ceci pour approbation en tant que nouvelle activité par la Commission. Si le CCFA convient du fait qu'il existe un besoin de réviser les autres sections de la norme, alors le document d'avant-projet devrait être révisé conformément et être présenté pour discussion lors de la prochaine session du CCFA.

52. **Recommandation II:** Le CCFA devrait recommander au CCFL de considérer la révision de la section 4.2.3.4 de la *Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées* (CODEX STAN 1-1985), en prenant en compte ce document de travail et la révision proposée de CODEX STAN 107-1981 (voir Recommandation I).

53. **Recommandation III:** Le secrétariat Codex devrait informer ces comités actifs qui sont responsables pour des textes Codex spécifiques identifiés dans l'Annexe I à propos de cette discussion et les propositions comme il en a été convenu par le CCFA. Les comités de produits devraient là où cela est possible, remplacer la liste des aromatisants dans les normes de produits identifiés dans l'Annexe I avec une référence générale aux *Lignes directrices pour l'emploi des Aromatisants* (voir paragraphe 13):

« Les aromatisants utilisés dans les produits couverts par cette norme respecteront les *Lignes directrices pour l'emploi des Aromatisants* (CAC/GL 66-2008). »

S'il existe une justification technologique pour le maintien d'une liste d'aromatisants spécifiques dans la norme de produits, alors le Comité de produits devrait réviser le texte concernant les aromatisants pour garantir que les termes utilisés sont conformes aux *Lignes directrices pour l'emploi des Aromatisants* (CAC/GL 66-2008), la *Norme générale pour l'étiquetage des additifs alimentaires vendus en tant que tels* (CODEX STAN 107-1981), et la *Norme générale Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées* (CODEX STAN 1-1985). Basée sur les informations dans l'Annexe I et dans la Partie II-C, les Comités de produits devraient implanter les modifications suivantes dans les normes identifiées, comme il se doit:

Texte actuel dans la norme de produits	Action
arômes identiques naturels	Remplacer par « aromatisant artificiel »
équivalents artificiels identiques	
substance aromatisante artificielle	
aromatisé artificiellement	Remplacer par « aromatisant ajouté »
arômes	Remplacer par "aromatisants"
extrait de fruit naturel/essence	Remplacer par « complexes aromatisants naturels »
agent aromatisant	Remplacer par "aromatisants"

Texte actuel dans la norme de produits	Action
Référence au « Codex Alimentarius Volume 1 » (Norme pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CODEX STAN 1-1985))	Remplacer par <i>Lignes directrices pour l'emploi des aromatisants</i> (CAC/GL 66- 2008)
Référence aux <i>Recommandations générales du Codex relatives aux aromatisants naturels</i> révoquées (CAC/GL 29-1987)	

54. **Recommandation IV:** Le CCFA devrait examiner la révision de ces textes Codex identifiés dans l'Annexe I qui ne sont pas de la responsabilité d'un Comité actif conformément à cette discussion.

55. **Recommandation V:** Le CCFA devrait examiner la discussion comme il se doit et dans le contexte des prochaines révisions de certaines catégories d'aliments pour les produits laitiers (CX/FA 15/47/12), si ces descripteurs du système de catégorie d'aliments de la NGAA dans l'Annexe II devraient être révisés pour être conformes aux définitions dans *les Lignes directrices du Codex pour l'emploi des Aromatisants* (CAC/GL 66-2008). Si le CCFA considère qu'il est approprié de réviser les descripteurs affectés, le secrétariat du Codex devrait être consulté pour déterminer si ces révisions peuvent être considérées comme des amendements éditoriaux ou si ces révisions devraient requérir l'initiation d'une nouvelle activité.

Annexe I

Incohérences entre les *Lignes directrices Codex pour l'emploi des aromatisants (CAC/GL 66-2008)* et d'autres lignes directrices et normes Codex

Document Codex	Divergence dans la description Titre du document:	Arômes naturels identiques: terme qui n'existe pas dans CAC/GL 66-2008; le terme devrait être aromatisant <i>synthétique</i>	Équivalents synthétiques identiques: CAC/GL 66-2008 ne répertorie pas les aromatisants <i>naturels identiques</i> , uniquement les aromatisants synthétiques	Arômes: le terme correct est <i>aromatisants</i>	Substance aromatisante artificielle (ou aromatisée artificiellement) : le terme n'existe pas dans CAC/GL 66-2008; le terme devrait être aromatisant synthétique	Tel que défini dans Codex Alimentarius Volume 1: la référence vague et trompeuse et des copies ne sont pas déjà disponibles	Extrait de fruit naturel/essence: plus de différence entre complexes aromatisants naturels et extraits de fruits	Aromatisant: devrait être appelé <i>complexe aromatisant naturel</i>	Comité Codex (actif)
CAC/GL 08-1991	LIGNES DIRECTRICES POUR LA MISE AU POINT DES PRÉPARATIONS ALIMENTAIRES COMPLÉMENTAIRES DESTINÉES AUX NOURRISSONS DU DEUXIÈME ÂGE ET AUX ENFANTS EN BAS AGE			x					CCNFSDU
CAC/RCP 52-2003 (Rev. 2-2005) CAC/RCP 55-2004	CODE D'USAGES POUR LES POISSONS ET LES PRODUITS DE LA PÊCHE			x					CCFFP
CODEX STAN 1-1985 (Rev. 1-1991)	NORME GÉNÉRALE POUR L'ÉTIQUETAGE DES DENRÉES ALIMENTAIRES PRÉEMBALLÉES	x		x	x				CCFL
CODEX STAN 13-1981	NORME POUR LES TOMATES EN CONSERVE							x	CCPFV
CODEX STAN 17-1981 (Rev.1-2001)	NORME POUR LA PURÉE DE POMME EN CONSERVE			x	x				CCPFV
CODEX STAN 19-1981 (Rev. 2-1999)	NORME GÉNÉRALE POUR LES GRAISSES ET HUILES COMESTIBLES NON VISÉES PAR DES NORMES INDIVIDUELLES		x	x					CCFO

Annexe I

Incohérences entre les *Lignes directrices Codex pour l'emploi des aromatisants (CAC/GL 66-2008)* et d'autres lignes directrices et normes Codex

Document Codex	Divergence dans la description Titre du document:	Arômes naturels identiques: terme qui n'existe pas dans CAC/GL 66-2008; le terme devrait être aromatisant synthétique	Équivalents synthétiques identiques: CAC/GL 66-2008 ne répertorie pas les aromatisants naturels identiques, uniquement les aromatisants synthétiques	Arômes: le terme correct est aromatisants	Substance aromatisante artificielle (ou aromatisée artificiellement) : le terme n'existe pas dans CAC/GL 66-2008; le terme devrait être aromatisant synthétique	Tel que défini dans Codex Alimentarius Volume 1: la référence vague et trompeuse et des copies ne sont pas déjà disponibles	Extrait de fruit naturel/essence: plus de différence entre complexes aromatisants naturels et extraits de fruits	Aromatisant: devrait être appelé complexe aromatisant naturel	Comité Codex (actif)
CODEX STAN 41-1981	NORME POUR LES PETITS POIS SURGELÉS		x	x					CCPFV
CODEX STAN 42-1981	NORME POUR LES ANANAS EN CONSERVE			x					CCPFV
CODEX STAN 61-1981 (Rev. 1-2001)	NORME POUR LES POIRES EN CONSERVE			x	x				CCPFV
CODEX STAN 70-1981 (Rev.1-1995)	NORME POUR LE THON ET LA BONITE EN CONSERVE			x					CCFFP
CODEX STAN 73-1981	NORME POUR LES ALIMENTS DIVERSIFIÉS DE L'ENFANCE ("BABY FOODS")			x					CCNFSDU
CODEX STAN 78-1981	NORME POUR LE COCKTAIL DE FRUITS EN CONSERVE		x	x	x		x		CCPFV
CODEX STAN 87-1981	NORME POUR LE CHOCOLAT ET LES PRODUITS À BASE DE CHOCOLAT		x	x					
CODEX STAN 89-1981	NORME POUR LE LUNCHEON MEAT	x		x					
CODEX STAN 94-1981	NORME POUR LES SARDINES ET PRODUITS DU TYPE SARDINES EN CONSERVE			x					CCFFP

Annexe I

Incohérences entre les *Lignes directrices Codex pour l'emploi des aromatisants (CAC/GL 66-2008)* et d'autres lignes directrices et normes Codex

Document Codex	Divergence dans la description Titre du document:	Arômes naturels identiques: terme qui n'existe pas dans CAC/GL 66-2008; le terme devrait être aromatisant <i>synthétique</i>	Équivalents synthétiques identiques: CAC/GL 66-2008 ne répertorie pas les aromatisants <i>naturels identiques</i> , uniquement les aromatisants <i>synthétiques</i>	Arômes: le terme correct est <i>aromatisants</i>	Substance aromatisante artificielle (ou aromatisée artificiellement) : le terme n'existe pas dans CAC/GL 66-2008; le terme devrait être aromatisant <i>synthétique</i>	Tel que défini dans Codex Alimentarius Volume 1: la référence vague et trompeuse et des copies ne sont pas déjà disponibles	Extrait de fruit naturel/essence: plus de différence entre complexes aromatisants naturels et extraits de fruits	Aromatisant: devrait être appelé <i>complexe aromatisant naturel</i>	Comité Codex (actif)
CODEX STAN 96-1981	NORME POUR LE JAMBON CUIT	x		x		x			
CODEX STAN 97-1981	NORME POUR L'ÉPAULE DE PORC CUIE	x		x					
CODEX STAN 98-1981	NORME POUR LE "CHOPPED MEAT"	x		x					
CODEX STAN 99-1981	NORME POUR LA MACÉDOINE DE FRUITS TROPICAUX EN CONSERVE	x		x	x	x			CCPFV
CODEX STAN 105-1981	NORME POUR LES CACAOS EN POUDRE ET LES MÉLANGES SECS DE CACAO ET DE SUCRES				x				
CODEX STAN 115-1981	NORME POUR LES CORNICHONS (CONCOMBRES) EN CONSERVE	x		x		x			CCPFV
CODEX STAN 117-1981	NORME POUR LES BOUILLONS ET CONSOMMÉS	x		x	x				
CODEX STAN 119-1981	NORME POUR LE POISSON EN CONSERVE			x					CCFFP

Annexe I

Incohérences entre les *Lignes directrices Codex pour l'emploi des aromatisants (CAC/GL 66-2008)* et d'autres lignes directrices et normes Codex

Document Codex	Divergence dans la description Titre du document:	Arômes naturels identiques: terme qui n'existe pas dans CAC/GL 66-2008; le terme devrait être aromatisant <i>synthétique</i>	Équivalents synthétiques identiques: CAC/GL 66-2008 ne répertorie pas les aromatisants <i>naturels identiques</i> , uniquement les aromatisants <i>synthétiques</i>	Arômes: le terme correct est <i>aromatisants</i>	Substance aromatisante artificielle (ou aromatisée artificiellement) : le terme n'existe pas dans CAC/GL 66-2008; le terme devrait être aromatisant <i>synthétique</i>	Tel que défini dans Codex Alimentarius Volume 1: la référence vague et trompeuse et des copies ne sont pas déjà disponibles	Extrait de fruit naturel/essence: plus de différence entre complexes aromatisants naturels et extraits de fruits	Aromatisant: devrait être appelé <i>complexe aromatisant naturel</i>	Comité Codex (actif)
CODEX STAN 141-1983	NORME POUR LE CACAO EN PÂTE (LIQUEUR DE CACAO/CHOCOLAT) ET LE TOURTEAU DE CACAO			x	x				
CODEX STAN 145-1985	NORME POUR LES CHÂTAIGNES EN CONSERVE ET LA PURÉE DE CHÂTAIGNES EN CONSERVE			x					CCPFV
CODEX STAN 156-1987	NORME POUR LES PRÉPARATIONS DE SUITE			x					CCNFSDU
CODEX STAN 206-1999	NORME GÉNÉRALE POUR L'UTILISATION DE TERMES DE LAITERIE			x					
CODEX STAN 210-1999	NORME POUR LES HUILES VÉGÉTALES PORTANT UN NOM SPÉCIFIQUE		x	x					CCFO
CODEX STAN 222-2001	NORME POUR LES CROQUETTES DE POISSON DE MER ET D'EAU DOUCE, CRUSTACÉS ET MOLLUSQUES				x				CCFFP
CODEX STAN 223-2001	NORME POUR LE KIMCHI	x		x					CCPFV

Annexe I

Incohérences entre les *Lignes directrices Codex pour l'emploi des aromatisants (CAC/GL 66-2008)* et d'autres lignes directrices et normes Codex

Document Codex	Divergence dans la description Titre du document:	Arômes naturels identiques: terme qui n'existe pas dans CAC/GL 66-2008; le terme devrait être aromatisant synthétique	Équivalents synthétiques identiques: CAC/GL 66-2008 ne répertorie pas les aromatisants naturels identiques, uniquement les aromatisants synthétiques	Arômes: le terme correct est aromatisants	Substance aromatisante artificielle (ou aromatisée artificiellement) : le terme n'existe pas dans CAC/GL 66-2008; le terme devrait être aromatisant synthétique	Tel que défini dans Codex Alimentarius Volume 1: la référence vague et trompeuse et des copies ne sont pas déjà disponibles	Extrait de fruit naturel/essence: plus de différence entre complexes aromatisants naturels et extraits de fruits	Aromatisant: devrait être appelé complexe aromatisant naturel	Comité Codex (actif)
CODEX STAN 242-2003	NORME POUR LES FRUITS À NOYAUX EN CONSERVE				x				CCPFV
CODEX STAN 243-2003	NORME POR LES LAITS FERMENTÉS			x					
CODEX STAN 247-2005	NORME GÉNÉRALE POUR LES JUS ET LES NECTARS DE FRUITS			x					
CDODEX STAN 253-2006	NORME POUR LES MATIÈRES GRASSES LAITIÈRES À TARTINER			x					
CODEX STAN 256-2007	NORME POUR LES MATIÈRES GRASSES TARTINABLES ET LES MÉLANGES TARTINABLES			x	x				CCFO
CODEX STAN 259R-2007	NORME RÉGIONALE POUR LE TAHINÉ			x	x				CCNEA
CODEX STAN 296-2009	NORME POUR LES CONFITURES, GELÉES ET MARMELADES			x					CCPFV
CODEX STAN 302-2011	NORME POUR LA SAUCE DE POISSON			x					CCFFP

Annexe I

Incohérences entre les *Lignes directrices Codex pour l'emploi des aromatisants (CAC/GL 66-2008)* et d'autres lignes directrices et normes Codex

Document Codex	Divergence dans la description Titre du document:	Arômes naturels identiques: terme qui n'existe pas dans CAC/GL 66-2008; le terme devrait être aromatisant <i>synthétique</i>	Équivalents synthétiques identiques: CAC/GL 66-2008 ne répertorie pas les aromatisants <i>naturels identiques</i> , uniquement les aromatisants <i>synthétiques</i>	Arômes: le terme correct est <i>aromatisants</i>	Substance aromatisante artificielle (ou aromatisée artificiellement) : le terme n'existe pas dans CAC/GL 66-2008; le terme devrait être aromatisant <i>synthétique</i>	Tel que défini dans Codex Alimentarius Volume 1: la référence vague et trompeuse et des copies ne sont pas déjà disponibles	Extrait de fruit naturel/essence: plus de différence entre complexes aromatisants naturels et extraits de fruits	Aromatisant: devrait être appelé <i>complexe aromatisant naturel</i>	Comité Codex (actif)
CODEX STAN 311-2013	NORME POUR LE POISSON FUMÉ, LE POISSON AROMATISÉ À LA FUMÉE ET LE POISSON FUMÉ SÉCHÉ			x	x				CCFFP
CAC/GL 32-1999 (Rev. 1 – 2001)	DIRECTIVES CONCERNANT LA PRODUCTION, LA TRANSFORMATION, L'ÉTIQUETAGE ET LA COMMERCIALISATION DES ALIMENTS ISSUS DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE			x					CCFL

Annexe II

Incohérences entre les *Lignes directrices Codex pour l'emploi des aromatisants (CAC/GL 66-2008)* et la Norme générale sur les additifs alimentaires

Souligné caractères gras = Contradiction Caractères gras = Contradiction possible; Souligné = Pas de conflit

Numéro de catégorie alimentaire	Texte actuel du descripteur de la catégorie d'aliments	Modification proposée (texte rouge et orange)
01.2.1	Le yogourt nature. qui ne contient ni aromatisant ni colorants appartient à l'une des sous-catégories de 01.2.1 selon qu'il est ou non traité thermiquement après fermentation.	À examiner ¹
01.6.4	D'autres ingrédients peuvent être ajoutés, tels que <u>arômes</u> , condiments et fruits, légumes et/ou viande. Le produit peut être tartinable, ou bien coupé en tranches ou en morceaux	aromatisants
01.6.4.1	Fromage fondu qui ne contient pas d' <u>arômes</u> , condiments, fruits, légumes et/ou viande ajoutés. Par exemple, « american cheese », « requeson ».	aromatisants
01.6.4.2	01.6.4.2 Fromages fondus aromatisés, y compris ceux contenant des fruits, des légumes, de la viande, etc.: Fromage fondu qui contient des <u>arômes</u> , condiments, fruits, légumes et/ou viande qui ont été ajoutés. Par exemple, fromage neufchâtel à tartiner avec légumes, « pepper jack cheese », fromage fondu de type cheddar au vin, boulettes de fromage (fromage fondu moulé enrobé de fruits à coque, fines herbes ou épices).	aromatisants

¹ Dans ce cas, "les arômes" se réfèrent à une propriété du yoghourt nature (par exemple, sans arôme distinct ou colorant).

Numéro de catégorie alimentaire	Texte actuel du descripteur de la catégorie d'aliments	Modification proposée (texte rouge et orange)
01.7	<p>01.7 1.7 Desserts lactés (par exemple, entremets, yogourts aux fruits ou aromatisés)::</p> <p>Inclut les desserts lactés aromatisés prêts à la consommation et les préparations pour ce type de desserts. Inclut les desserts et nouveautés lactés congelés et les garnitures pour pâtisserie à base de lait. Inclut le yogourt aromatisé (produit laitier obtenu par fermentation du lait et des produits laitiers. auquel des arômes et des ingrédients (par exemple. Fruit, cacao, café) ont été ajoutés) ayant subi ou non un traitement thermique après la fermentation. Autres exemples: crème glacée (dessert congelé pouvant contenir lait entier. produits laitiers écrémés, crème ou beurre, sucre, huile végétale, produits à base d'œufs, et fruits, cacao, ou café), lait glacé (produit similaire à la crème glacée à teneur réduite en lait. entier ou écrémé. ou fabriqué avec du lait dégraissé). lait gélifié. yogourt glacé aromatisé. lait caillé (dessert de type flan fait avec du lait aromatisé emprésuré), dulce de leche (lait cuit avec sucre et ajout d'autres ingrédients comme la noix de coco ou le chocolat). flan au caramel et mousse au chocolat. Sont également inclus les desserts lactés traditionnels préparés avec du lait concentré partiellement. du <i>khoa</i> (lait de vache ou de bufflonne concentré par ébullition). ou du <i>chhena</i> (lait de vache ou de bufflonne coagulé par traitement thermique et adjonction d'acide comme l'acide citrique, l'acide lactique, l'acide malique, etc.), du sucre ou un édulcorant artificiel et d'autres ingrédients (par exemple, maida (farine fine de blé), arômes et colorants (par exemple. peda. burfee. gâteau au lait. gulab jamun. rasgulla. rasmalai. basundi)</p>	aromatisants aromatisants
04.1.2.8	Exemples d'aliments traditionnels dans cette sous-catégorie: concentrés de tamarin (extrait propre de fruit du tamarinier avec au moins 65 pour cent de matières sèches solubles), poudre de tamarin (pâte de tamarin mélangée avec de la fécule de manioc - tapioca), caramel au tamarin (mélange de pulpe de tamarin, sucre, extrait sec de lait, antioxygène, arômes , stabilisants et agents de conservation), et tablettes aux fruits (un mélange de pulpe de fruits (mangue, ananas ou goyave) et de sucre, arômes et agents de conservation séchés sous forme de plaque).	aromatisants
05.2.1	Produits fabriqués avec de l'eau et du sucre (sirop simple), des colorants et des arômes, avec ou sans fourrage, leurs contreparties diététiques, et produits pouvant contenir ou non du cacao.	aromatisants
05.2.2	Inclut les confiseries tendres, à mâcher, comme les caramels (contenant du sirop de sucre, des matières grasses, des colorants et des arômes) et leurs contreparties diététiques ; produits qui peuvent ou non contenir du cacao et du lait (par exemple, les caramels durs et les caramels aromatisés au chocolat); les confiseries à base de gelée (par exemple, les bonbons à la gomme, pâte de fruit gélifiée enrobée de sucre ou d'édulcorants (nutritifs ou non), de gélatine, de pectine, de colorant et d' arôme) et les réglisses	aromatisants

Numéro de catégorie alimentaire	Texte actuel du descripteur de la catégorie d'aliments	Modification proposée (texte rouge et orange)
05.3	Produit à base de gomme naturelle ou artificielle contenant arômes , édulcorants (nutritifs ou non), composés aromatiques et autres additifs. Inclut la gomme à claquer et la gomme purifiant l'haleine.	aromatisants À examiner ²
14.1.1.2	Les eaux, gazeifiées ou non, contenant des aromatisants font partie de la catégorie 14.1.4. Exemples: eau de table, eau embouteillée avec ou sans adjonction de sels minéraux, eau purifiée, eau de Seltz, eau gazeifiée et eau pétillante.	aromatisants
14.1.2.1	Le jus peut être trouble ou clair et peut contenir des substances aromatiques et des composés volatiles , restitués (dans les limites correspondant au type de fruit) à condition qu'ils proviennent des mêmes espèces de fruit et soient obtenus par des moyens physiques adaptés, De la pulpe et des cellules, obtenues par des moyens physiques adaptés et provenant des mêmes espèces de fruit, peuvent être ajoutées;	À examiner
14.1.2.3	Les concentrés de jus de fruits peuvent contenir (dans les limites correspondant à la même espèce de fruit) des substances aromatiques et des composés volatiles restitués, qui doivent tous provenir des mêmes types de fruit et être obtenus par des moyens physiques, et provenant de la même espèce de fruit.	À examiner
14.1.4.1	14.1.4.1 14.1.4.1 Boissons aromatisées à base d'eau, gazeuses : Inclut les boissons aromatisées à base d'eau avec adjonction de gaz carbonique, d'édulcorants nutritifs, non nutritifs et/ou intenses et d'autres additifs alimentaires autorisés. Inclut gaseosa (boissons à base d'eau avec adjonction de gaz carbonique, d'édulcorant et d' arôme) et sodas de type colas, pepper, boissons obtenues à partir de racines de plantes comestibles, citron-lime et agrumes, allégés en sucre et classiques.	aromatisants
15.1	Inclut tous les amuse-gueule aromatisés ou non, autres que les crackers non sucrés (catégorie 07.1.2). Exemples: pommes chips, pop-corn, pretzels, crackers de riz (<i>senbei</i>), crackers aromatisés (par exemple, au fromage), <i>bhujia</i> (namkeen; amuse-gueule obtenu à partir d'un mélange de farines, maïs, pommes de terre, sel, fruits séchés, arachides, épices, colorants, arômes et antioxygènes) et <i>papads</i> (préparés à partir de farine de riz trempé ou de farine de haricot mungo ou de pois à vache, mélangée avec du sel et des épices, et présentés sous forme de boulettes ou de galettes).	aromatisants

² Il y a deux questions relatives à l'emploi du terme « composés aromatiques » dans ce cas : (1) les termes « arômes » et « composés aromatiques » sont tous les deux utilisés pour indiquer l'addition d'aromatisants; et (2) si le terme « composés aromatiques » a un autre sens.

DOCUMENT D'AVANT-PROJET: RÉVISION DES SECTIONS 4.1.C ET 5.1.C DE LA NORME GÉNÉRALE POUR L'ÉTIQUETAGE DES ADDITIFS ALIMENTAIRES VENDUS TELS QUELS (CODEX STAN 107-1981)

1. Buts et objectifs de la norme

Cette norme s'applique à l'étiquetage des « additifs alimentaires » vendus tels quels soit par la vente au détail ou autre que par la vente au détail, y compris les ventes aux traiteurs et des fabricants de produits alimentaires pour l'objectif de leur entreprise.

Cette norme s'applique également aux aromatisants alimentaires qui sont commercialisés en tant que mélanges ou aromatisants aux fabricants de produits alimentaires et aux consommateurs.

2. Pertinence et opportunité

Les *Lignes directrices pour l'emploi des aromatisants* (CAC/GL 66-2008; ci-après désignées par les *Lignes directrices*) ont été adoptées en 2008. Pendant six ans les membres et les observateurs du Codex ont connu des difficultés dans l'ajustement de la définition des *aromatisants* dans ces *directives* avec les qualificatifs pour l'aromatisant dans *La norme générale pour l'étiquetage des additifs alimentaires vendus tels quels* (CODEX STAN 107-1981). Comme d'autres textes se réfèrent à ces qualificatifs obsolètes, ils ont besoin d'être révisés pour répondre à la question de l'étiquetage des aromatisants et des mélanges d'aromatisants et pour mettre en conformité ces dispositions avec les *Directives* plus récentes.

3. Principaux aspects à couvrir

La proposition vise à se débarrasser des incohérences entre les sections actuelles 4.1.c et 5.1.c de la norme de l'étiquetage (CODEX STAN 107-1981) et la section 2.2.1 des *Lignes directrices* (CAC/GL 66). Les définitions dans les *Lignes directrices* différencient uniquement l'origine de l'aromatisant en tant que *naturel ou artificiel*, tandis que l'étiquetage actuel affirme que les aromatisants peuvent être qualifiés en tant que *naturels, naturels-identiques, et artificiel*. En outre, les dispositions d'étiquetage actuelles se réfèrent aux « herbes » et « épices », qui ne sont pas des aromatisants ainsi que cela a été défini par le Codex Alimentarius.

Afin d'harmoniser les deux textes, la modification proposée suivante aux sections 4.1.c et 5.1.c du CODEX STAN 107-1981 sera examinée:

Texte actuel dans les sections 4.1.c et 5.1.c	Révision proposée des deux sections
<p>Dans le cas de mélanges de matières aromatisantes il n'est pas nécessaire d'indiquer le nom de chaque aromatisant présent dans le mélange. L'expression générique «arôme» ou «aromatisant» peut être employée, accompagnée d'une indication de la nature véritable de l'arôme. L'expression «arôme» ou «aromatisant» peut être suivie des adjectifs «naturel» ou «artificiel», ou des deux, selon le cas. Cette disposition ne s'applique pas aux modificateurs d'arôme, mais s'applique aux «herbes» et aux «épices», ces expressions génériques pouvant être employées selon le cas.</p>	<p>Dans le cas de mélanges de matières aromatisantes il n'est pas nécessaire d'indiquer le nom de chaque substance aromatisante présente dans le mélange. L'expression générique "aromatisant" peut être employée, accompagnée d'une indication de la nature véritable de la substance aromatisante. L'expression «aromatisant» peut être suivie des adjectifs «naturel» ou «artificiel», ou des deux, selon le cas.</p>

4. Évaluation au regard des critères régissant l'établissement des priorités des travaux

Critère général – La protection du consommateur du point de vue de la santé, de la sécurité alimentaire, garantissant des pratiques équitables du commerce des denrées alimentaires et prenant en compte les besoins identifiés des pays en voie de développement :

Le travail proposé harmonisera les termes concernant les aromatisants dans le Codex. Celui-ci éliminera les incohérences actuelles qui peuvent conduire à une interprétation erronée des textes pertinents (CAC/GL 66-2008 et CODEX STAN 107-1981) et créer des barrières au commerce. Ce travail améliorera les textes Codex et facilitera leur emploi en particulier lors de l'implantation à un niveau national par les pays en voie de développement en particulier.

Critères applicables aux sujets généraux:

- (a) Diversification des législations nationales et résultats apparents ou obstacles potentiels au commerce international : Aucun identifié. L'alignement des termes des textes Codex identifiés éliminera les obstacles potentiels au commerce international et harmonisera les termes pour les aromatisants dans le Codex.
- (b) Portée des travaux et établissement des priorités entre les différentes sections du travail: il y a deux sections du CODEX STAN 107-1981 qui demandent une révision (4.1c et 5.1c; voir point 3, ci-dessus). La révision des deux sections sera exécutée simultanément.
- (c) Travail déjà entrepris par d'autres organisations internationales dans ce champ et/ou suggéré par le/les organisme(s) internationaux intergouvernementaux: le travail proposé repose sur l'expertise de l'IOFI, un observateur du Codex, qui a l'expertise nécessaire dans le domaine des arômes et des aromatisants.
- (d) Utilité du sujet de la proposition à la standardisation: Aucune identifiée. Le texte qui est proposé pour révision est déjà une norme Codex (CODEX STAN 107-1981).
- (e) Examen de l'importance globale du problème ou de la question: Actuellement, CAC/GL 66-2008 et CODEX STAN 107-1981 utilisent différents termes à propos des aromatisants. Ces incohérences peuvent résulter dans une interprétation erronée des textes et créer des barrières au commerce. La révision des sections 4.1c et 5.1c de CODEX STAN 107-1981 harmonisera les termes concernant les aromatisants avec les *Lignes directrices* les plus récemment adoptées (CAC/GL 66-2008), qui amélioreront les textes Codex et faciliteront leur emploi.

5. Conformité avec les objectifs stratégiques du Codex

La proposition d'une nouvelle activité est relatée à l'objectif stratégique 1 de la Commission du Codex Alimentarius, Plan stratégique 2014 – 2019, en particulier l'objectif 1.1: Établir de nouvelles normes Codex et revoir les normes Codex existantes basées sur les priorités du CAC: (<http://www.codexalimentarius.org/procedures-strategies/strategic-planning/en/>; ftp://ftp.fao.org/codex/Publications/StrategicFrame/Strategic_plan_2014_2019_EN.pdf).

6. Information sur la relation entre la proposition et les autres documents Codex existants

La section 4.2.3.4 de la *Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées* (CODEX STAN 1-1985) utilise les mêmes qualificatifs pour l'étiquetage des arômes dans l'alimentation. Cette norme fait partie du mandat de CCFL. Le CCFA devrait informer CCFL de la proposition actuelle pour une nouvelle actualité et a recommandé que le CCFL révise la section 4.2.3.4 de CODEX STAN 1-1985 afin d'être en harmonie avec la révision proposée de CODEX STAN 107-1981. La révision de ces deux normes devrait être initiée séparément mais devrait être coordonnée étroitement et accompagnée par consultation mutuelle du CCFA et du CCFL.

D'autres directives et normes Codex contiennent des dispositions pour les aromatisants qui sont cohérentes avec CAC/GL 66-2008. Une fois que les modifications dans les deux normes d'étiquetage seront adoptées cela servira de référence pour la révision d'autres textes Codex qui font référence aux aromatisants.

7. Identification de toute exigence et disponibilité de conseils scientifiques d'experts

Aucune.

8. Identification de tout besoin de contribution technique d'organes extérieurs à l'élaboration de la norme en vue d'une planification pour

Aucune.

Projet de calendrier pour l'achèvement de cette nouvelle activité, y compris la date de lancement, la date proposée pour l'adoption à l'étape 5, et la date proposée pour l'adoption par la Commission; la durée pour le développement d'une norme ne devrait normalement pas excéder cinq ans.

- Mars 2015: CCFA souscrit à la procédure de révision (groupe de travail électronique (GTE))
- Juillet 2015: Présent au CAC pour adoption en tant que nouvelle activité
- Juin – Oct 2015: Le groupe de travail électronique du CCFA débat de et révisé les sections définies de la norme
- Mars 2016: CCFA débat de l'avant-projet de norme révisée à l'étape 3 et transmis au CCFL pour observation
- Mai 2016: Le CCFL débat de l'avant-projet de norme et fournit à CCFA des observations
- Juin – Oct 2016: Le groupe de travail électronique du CCFA révisé le projet en vue des observations du CCFL
- Mars 2017: CCFA transmet le projet de norme au CAC pour adoption à l'étape 5/8
- Juillet 2017: Le CAC adopte à l'étape 5/8

Si nécessaire le projet de norme développée en mars 2017 sera révisé plus avant par le groupe de travail électronique en avril – octobre 2017 (avec des apports du CCFL, si nécessaire), et distribué pour observation à l'étape 5 pour discussion par le CCFA en mars 2018. Le projet de norme sera alors transmis au CAC en juillet 2018.