commission du codex alimentarius

ORGANISATION DES NATIONS UNIES POUR L'ALIMENTATION ET L'AGRICULTURE ORGANISATION MONDIALE DE LA SANTÉ

BUREAU CONJOINT: Via delle Terme di Caracalla 00100 ROME Tél.: +39 06 57051 Télex: 625825-625853 FAO I Email: codex@fao.org Facsimile: +39 06 5705.4593

Point 8 de l'ordre du jour

CX/FAC 99/8 Novembre 1998

PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

COMITÉ DU CODEX SUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES ET LES CONTAMINANTS

Trente et unième session La Haye (Pays-Bas), 22-26 mars 1999

DOCUMENT THÉMATIQUE SUR L'UTILISATION DES COLORANTS DANS LES DENRÉES ALIMENTAIRES

(Préparé par le Danemark)

INTRODUCTION

- 1. A sa trentième session, le Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants a accepté l'offre du Danemark de préparer, pour examen ultérieur à sa prochaine session, un document thématique sur l'utilisation des colorants dans les denrées alimentaires (ALINORM 99/12, par. 38).
- 2. Conformément aux critères établis dans le Préambule à la Norme générale Codex pour les additifs alimentaires, les dispositions relatives aux additifs alimentaires ne sont confirmées par le CCFAC que lorsqu'elles ont été évaluées par le JECFA et ne présentent, aux concentrations envisagées, aucun risque pour la santé des consommateurs et que l'emploi de l'additif se justifie technologiquement et n'est pas de nature à tromper les consommateurs. Ces critères s'appliquent à tous les additifs alimentaires quelle que soit la catégorie fonctionnelle (d'additifs). Plusieurs Etats Membres du Codex considèrent que les colorants constituent une catégorie spéciale d'additifs alimentaires. En conséquence, le CCFAC devrait examiner la question de savoir si l'emploi des colorants nécessite des principes particuliers et s'il faut envisager d'élaborer des critères spécifiques pour la confirmation des dispositions relatives aux couleurs dans le projet de Norme générale Codex pour les additifs alimentaires.

NÉCESSITÉ TECHNOLOGIQUE DE L'EMPLOI DES COLORANTS

3. Plusieurs justifications ont été notifiées en ce qui concerne la nécessité technologique de l'emploi des colorants dans les denrées alimentaires; par exemple, certains aliments perdent leurs couleurs pendant la transformation et/ou l'entreposage et l'addition de colorants peut compenser cette perte. Les colorants alimentaires sont également ajoutés aux denrées alimentaires parce que les consommateurs préfèrent les aliments ayant une couleur caractéristique, ou pour des raisons de traditions culturelles. Par ailleurs, l'adjonction de colorants dans les denrées alimentaires permet d'apporter une certaine variété, d'augmenter l'attrait ou de donner une couleur particulière à certains produits transformés, comme par exemple, les sucreries, les boissons sans alcool, les gâteaux. Dans tous les cas, la quantité de colorant ajoutée est limitée technologiquement à celle qui permet d'obtenir l'intensité de coloration prévue.

ASPECTS RELATIFS À L'INNOCUITÉ

- 4. Les autorités nationales et les comités internationaux d'experts scientifiques (par exemple, le JECFA) évaluent l'innocuité des colorants. Les renseignements à l'appui de l'innocuité des colorants sont les mêmes que pour les autres additifs alimentaires. Toutefois, les aspects relatifs aux allergies ne font pas partie de l'évaluation de l'innocuité des additifs alimentaires, colorants compris, car aucune méthode scientifique permettant de les détecter n'a encore été élaborée.
- 5. Au Danemark, les experts scientifiques ont examiné l'innocuité des colorants sur le plan des réactions d'intolérance et ont estimé que, au lieu d'interdire l'emploi de certains colorants dans les denrées alimentaires, il serait préférable d'indiquer la présence des colorants ajoutés sur l'étiquette des aliments. Ainsi, les consommateurs peuvent décider en connaissance de cause des produits alimentaires qu'ils achètent. Cependant, le Danemark a décidé d'interdire l'emploi des colorants dans les produits alimentaires de base et exige que tous les colorants ajoutés soient indiqués sur l'étiquette. Les groupes de produits alimentaires considérés comme produits alimentaires de base sont énumérés en se référant au système de catégorisation des aliments utilisé dans la législation sur les additifs alimentaires. Le Danemark a pris cette disposition afin de garantir que les personnes présentant des intolérances, hypersensibilités ou allergies à certains colorants alimentaires aient accès aux produits alimentaires de base sans colorants. D'autres pays ont préféré limiter, plus strictement, l'adjonction de certaines catégories de colorants, par exemple les colorants azoïques, dans les produits alimentaires.

PRATIQUES DE NATURE À TROMPER LES CONSOMMATEURS

6. Le Préambule à la Norme générale Codex pour les additifs alimentaires établit que l'emploi des additifs alimentaires, y compris celui des colorants, ne doit pas tromper les consommateurs sur l'identité ou la qualité de l'aliment. L'emploi d'additifs alimentaires ne doit donc pas servir à améliorer l'apparence de l'aliment de manière à tromper le consommateur sur sa qualité. Conformément à la Norme générale Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CODEX STAN 1-1985, Rév. 1-1991), tous les additifs alimentaires utilisés doivent être inclus dans la liste des ingrédients figurant sur l'étiquette afin que les consommateurs disposent des informations leur permettant de faire un choix éclairé des aliments qu'ils achètent. Les colorants ajoutés entrent dans cette obligation.

OPINIONS EXPRIMÉES PAR DES CONSOMMATEURS DANS LE DÉBAT PUBLIC SUSCITÉ PAR L'UTILISATION DES COLORANTS DANS LES DENRÉES ALIMENTAIRES AU DANEMARK

- 7. Au Danemark, certains consommateurs s'interrogent sur la nécessité de l'emploi des additifs alimentaires en général et en particulier de l'adjonction de colorants. Plusieurs arguments ont été avancés dont certains sont exposés ci-après.
- 8. Certains consommateurs craignent que l'adjonction de colorants ne soit inutile et ne serve qu'à tromper les consommateurs. D'autres prétendent que le fait d'inclure tous les colorants utilisés dans la liste des ingrédients figurant sur l'étiquette ne suffit pas à empêcher les emplois trompeurs de ceux-ci car les consommateurs n'ont ni les connaissances ni le temps nécessaires pour faire la différence entre les aliments avec ou sans colorant. D'autres consommateurs font valoir qu'ils refusent toute justification de la nécessité technologique de l'emploi des colorants et, qu'en conséquence, les colorants ne devraient pas être inclus dans la Norme générale Codex pour les additifs alimentaires
- 9. Une autre inquiétude exprimée concerne les colorants ajoutés aux aliments pour animaux dans le but d'obtenir une coloration dans les aliments destinés à la consommation humaine (par exemple, l'adjonction de colorants dans les aliments pour volaille afin de colorer les jaunes d'oeuf, dans les aliments pour poissons pour colorer la chair des saumons). Ces pratiques d'alimentation animale peuvent se traduire par la présence de colorants dans les aliments qui ne sera pas déclarée dans l'étiquetage.

- 10. Des réactions allergiques ont été signalées dans le cas de certains colorants (par exemple, la tartrazine). Sur la question de savoir si ces réactions peuvent être évitées, certains consommateurs estiment que, puisque ces colorants sont ajoutés volontairement dans les aliments, ils pourraient tout aussi facilement en être exclus si les autorités nationales ne les approuvaient pas. D'autres consommateurs considèrent que les autorités nationales devraient interdire l'emploi des colorants dans les produits alimentaires de base. L'interprétation donnée aux produits alimentaires de base peut varier d'un pays à l'autre. Par exemple, les produits alimentaires de base peuvent être considérés comme ceux qui devraient être consommés conformément aux recommandations nutritionnelles nationales. D'autres peuvent soutenir que, certains individus consommant des quantités importantes d'aliments qui n'entrent pas dans les recommandations des autorités nationales, les colorants devraient également être interdits pour les aliments qui participent de manière appréciable aux régimes alimentaires.
- 11. Parmi les colorants, le groupe des colorants azoïques est considéré comme particulièrement inquiétant du fait du potentiel cancérogène de constituants. Les colorants azoïques sont limités à des emplois spéciaux dans certains pays et ces colorants devraient être examinés avec attention au sein du CCFAC.
- 12. Des consommateurs affirment également que les dispositions relatives à l'étiquetage des denrées alimentaires ne couvrent pas le secteur de la restauration et, donc, que les colorants utilisés dans ce secteur ne peuvent pas être identifiés. Ainsi les consommateurs pourraient présenter des intolérances ou être trompés, problèmes qui pourraient être limités si les colorants étaient approuvés pour un nombre spécial de groupes d'aliments.
- 13. Même si cela ne repose sur aucune donnée scientifique, certains consommateurs font une différence entre les colorants naturels et synthétiques et estiment souvent que les colorants naturels sont moins dangereux que les synthétiques, bien que tous les colorants et autres additifs alimentaires soient évalués selon les mêmes procédures.

OPTIONS À EXAMINER

- 14. Le CCFAC devrait examiner les options proposées ci-après, concernant l'emploi des colorants et la nécessité de définir des principes spéciaux dans ce domaine des additifs alimentaires.
- Option A: le CCFAC pourrait élaborer une liste de produits alimentaires de base pour lesquels l'adjonction de colorants ne sera pas confirmée. Les aliments considérés comme des produits de base devraient être énumérés en se référant au Système de classification des aliments.
- Option B: le CCFAC pourrait décider que l'emploi des colorants dans les produits alimentaires de base et dans les autres produits alimentaires consommés en grandes quantités ne doit pas être confirmé.
- Option C: comme pour l'option A, mais uniquement pour les colorants azoïques.
- Option D: le CCFAC pourrait continuer à appliquer, pour la confirmation des doses d'emploi maximum des colorants, les mêmes critères que pour les autres additifs alimentaires.
- Option E: le CCFAC pourrait amender le Préambule à la Norme générale Codex pour les additifs alimentaires afin d'établir des critères supplémentaires relatifs à l'emploi des colorants afin d'assurer que la présence de ces derniers ne trompe pas les consommateurs.
- Option F: le CCFAC pourrait demander au Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires d'examiner les critères d'étiquetage relatives aux colorants ajoutés afin de vérifier si ces critères suffisent à garantir que les personnes présentant des réactions d'intolérance, d'hypersensibilité ou d'allergie à ces colorants ne risquent pas d'être exposées à des doses dangereuses.