

commission du codex alimentarius



ORGANISATION DES NATIONS
UNIES POUR L'ALIMENTATION
ET L'AGRICULTURE

ORGANISATION
MONDIALE
DE LA SANTÉ



BUREAU CONJOINT: Viale delle Terme di Caracalla 00153 ROME Tél: +39 06 57051 www.codexalimentarius.net Email: codex@fao.org Facsimile: 39 06 5705 4593

POINT 4(A) DE L'ORDRE DU JOUR

CX/FL 08/36/5-ADD.2

F

PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

**COMITÉ DU CODEX SUR L'ÉTIQUETAGE DES DENRÉES ALIMENTAIRES
TRENTE-SIXIÈME SESSION
OTTAWA (CANADA), 28 AVRIL – 2 MAI 2008**

**DIRECTIVES CONCERNANT LA PRODUCTION, LA TRANSFORMATION,
L'ÉTIQUETAGE ET LA COMMERCIALISATION DES ALIMENTS BIOLOGIQUES
PROJET D'ANNEXE 2 RÉVISÉE : TABLEAU 3
(CL 2007/16-FL, ALINORM 07/30/22 – ANNEXE III)**

COMMENTAIRES DES GOUVERNEMENTS À L'ÉTAPE 6

COMMENTAIRES DE :

FÉDÉRATION INTERNATIONALE DES MOUVEMENTS D'AGRICULTURE BIOLOGIQUE (IFOAM)

**DIRECTIVES CONCERNANT LA PRODUCTION, LA TRANSFORMATION,
L'ÉTIQUETAGE ET LA COMMERCIALISATION DES ALIMENTS BIOLOGIQUES
PROJET D'ANNEXE 2 RÉVISÉE : TABLEAU 3
(CL 2007/16-FL, ALINORM 07/30/22 – ANNEXE III)**

COMMENTAIRES DES GOUVERNEMENTS À L'ÉTAPE 6

**FÉDÉRATION INTERNATIONALE DES MOUVEMENTS
D'AGRICULTURE BIOLOGIQUE (IFOAM) :**

À des réunions antérieures du CCFL, l'IFOAM a clairement dit que les listes du Codex devraient être des listes de substances restreintes qui serviraient de « listes refuges » (expression employée dans ce même sens par la délégation des États-Unis) qui reflètent un consensus mondial. Ces listes ne devraient pas être trop vastes, car la grande majorité des consommateurs de produits biologiques du monde veulent une liste courte et restreinte d'additifs et d'auxiliaires technologiques.

Nitrates, nitrites et ascorbates dans la transformation de la viande

À la dernière réunion du CCFL, il a été convenu de conserver les substances suivantes entre crochets dans la Partie 2 du Tableau : nitrite de sodium, nitrate de potassium et les ascorbates jusqu'à ce qu'elles fassent l'objet d'une étude additionnelle par les membres du Codex et par un groupe d'experts du Codex (JECFA), ainsi que par le Comité du Codex sur les additifs alimentaires.

Les nitrates ne font partie des Règles de base de l'IFOAM parce que plusieurs pays y sont opposés. L'IFOAM ne recommande pas de faire figurer ces substances dans une liste internationale. Une évaluation des nitrates et des nitrites par rapport aux critères du Codex a été réalisée en 2003 et est jointe en Annexe I à ce document.

L'utilisation des ascorbates ne figure pas non plus dans les Règles de base de l'IFOAM car elle est liée à l'utilisation des nitrates et des nitrites. Seul l'ascorbate de sodium serait nécessaire pour l'usage proposé et cet usage n'a de sens que si le nitrite ou le nitrate est autorisé. L'IFOAM n'accepte toujours pas l'utilisation du nitrite et du nitrate dans la transformation et, par conséquent, n'inclut pas les ascorbates dans ses listes.

Utilisation des phosphates dans les produits carnés et laitiers

Les sels orthophosphate, diphosphate et polyphosphate ont également été retenus entre crochets à l'étape 3 de la procédure du Codex en raison des différentes vues concernant les raisons justifiant leur utilisation dans le système de production biologique. L'IFOAM s'oppose à l'utilisation des phosphates tant comme stabilisants que comme émulsifiants. Tout d'abord, les consommateurs de beaucoup de pays désapprouvent l'utilisation des phosphates dans les produits biologiques parce qu'ils contribuent au taux déjà assez élevé de phosphates dans leur alimentation. Et, fait encore plus important, ces dernières années de nombreux transformateurs novateurs de produits biologiques ont réussi à mettre au point des substances pour remplacer les phosphates, soit les citrates (comme l'ont mentionné l'Union européenne et la Norvège, notamment). L'IFOAM a donc mis à jour sa fiche sur les phosphates établie pour le Codex en 2004 en tenant compte de l'existence de bonnes substances de remplacement. Les détails se trouvent à l'Annexe II de ces commentaires.

Annexe I. Évaluation des nitrates et des nitrites employés dans la transformation des aliments

Fiche de renseignements et évaluation du nitrite de sodium par l'IFOAM – Déjà présentées en janvier 2003

| | |
|------------------------------|---|
| Substance – numéro E: | Nitrite de sodium E 250 |
| Usage : | Agent de maintien de la couleur, agent de conservation |
| Origine : | Produit à partir des nitrates |
| Usage proposé : | Pour la production et la transformation des produits carnés et de différentes saucisses |

| CRITÈRES | | Évaluation des nitrites par l'IFOAM par rapport aux critères Codex comprend : description détaillée de l'utilisation d'une substance et des conséquences de la non-autorisation de l'utilisation | CO TE | PRO- POSI- TION DE |
|---|--|--|----------|-----------------------------|
| Section 5.1 Principes généraux | conforme aux principes de la production biologique | Oui. Substance présente dans la nature en très petites quantités. | - | IFOAM |
| | substance nécessaire/essentielle pour l'usage prévu | Oui, voir 5.1c. | 0 | |
| | fabrication, utilisation et élimination ne donnent pas lieu ou ne contribuent pas à des effets inacceptables sur l'environnement | Aucun effet négatif particulier connu. Les problèmes environnementaux de l'industrie de l'azote (soit, utilisation d'énergie) sont liés à ce produit. | + | |
| | le plus faible effet néfaste sur la santé et la qualité de vie des humains ou des animaux | La substance a des effets mutagènes sur différents microorganismes. JECFA 0,2 mg/kg/j SCF 0,06 mg/kg/j (non valide pour les enfants). | -- | |
| | substances alternatives autorisées non disponibles | Non. La majorité des produits peuvent être produits sans nitrite. | - | |
| Section 5.1 (c) Utilisée comme additif ou auxiliaire technologique dans la préparation ou la conservation d'aliments | [substance utilisée que s'il n'est pas possible de conserver (additif) ou de produire (auxiliaire technologique) l'aliment en l'absence d'autres technologies satisfaisant ces directives] | La substance est employée dans la production de produits carnés et de saucisses. Son plus important effet est de préserver la « couleur rouge » de la viande fraîche et les nitrites produisent la saveur caractéristique. Les nitrites ont un effet secondaire antimicrobologique, qui offre un élément additionnel de sécurité sanitaire durant la transformation de ces aliments. | + | |
| | peut subir un traitement mécanique/ physique, biologique/enzymatique ou microbien | Non. | 0 | |
| | peut être chimiquement synthétisée en l'absence de substances/technologies alternatives | Produit à partir des oxydes d'azote ; sels de l'acide nitrique. Par réaction chimique simple. Le nitrite est produit à partir des nitrates. | + | |
| | son utilisation préserve l'authenticité du produit | D'une part, la substance préserve la couleur originelle de la viande. Dans la majorité des pays, les attentes des consommateurs concernant l'apparence de ces produits sont liées aux effets des nitrates. C'est là le problème très délicat que posent les nitrates et les nitrites. | + | |

| CRITÈRES | | Évaluation des nitrites par l'IFOAM par rapport aux critères Codex comprend : description détaillée de l'utilisation d'une substance et des conséquences de la non-autorisation de l'utilisation | CO TE | PRO- POSI- TION DE |
|----------|---|---|----------|-----------------------------|
| | [ne détourne pas l'attention de la qualité globale du produit.] | Aucune information disponible montrant un effet négatif sur la qualité globale du produit. | - | |

Fiche de renseignements et évaluation par l'IFOAM des nitrates de sodium et de potassium (« sels d'acide nitrique ») / Janvier 2003

| | |
|-----------------------------|---|
| Substance – numéro E | Nitrates de sodium et de potassium E 251 250/Sels d'acide nitrique |
| Usage : | Agent de conservation, stabilisateur de couleur (saucisses, fromages) antioxydant |
| Origine : | Obtenu à partir des oxydes d'azote, des sels d'acide nitrique |

| CRITÈRES | | Évaluation des nitrates par l'IFOAM par rapport aux critères Codex comprend : description détaillée de l'utilisation d'une substance et des conséquences de la non-autorisation de l'utilisation | CO TE | PROPOSI- TION DE |
|---|--|--|----------|---------------------|
| Section 5.1 Principes généraux | conforme aux principes de la production biologique | Oui. La substance est souvent présente dans la nature. | + | IFOAM |
| | substance nécessaire/essentielle pour l'usage prévu | Oui, voir 5.1c. | 0 | |
| | fabrication, utilisation et élimination ne donnent pas lieu ou ne contribuent pas à des effets inacceptables sur l'environnement | Aucun effet négatif particulier connu. Les problèmes environnementaux de l'industrie de l'azote (soit utilisation d'énergie) sont reliés à ce produit. | | |
| | le plus faible effet néfaste sur la santé et la qualité de vie des humains ou des animaux | DJA 5 mg/kg/j (JEFCA). Le plus gros problème lié au nitrate est le nitrite qui sera produit à partir du nitrate durant la transformation des aliments. | - | |
| | substances alternatives autorisées non disponibles | Non | -- | |
| Section 5.1 (c) Utilisée comme additif ou auxiliaire technologique dans la préparation ou la conservation d'aliments | [substance utilisée que s'il n'est pas possible de conserver (additif) ou de produire (auxiliaire technologique) l'aliment en l'absence d'autres technologies satisfaisant ces directives] | La substance sert à la production des produits carnés et des saucisses. Son plus important effet est de préserver la « couleur rouge » de la viande fraîche et les nitrates produisent la saveur caractéristique. Les nitrates ont comme effet secondaire d'empêcher l'oxydation des graisses et aussi d'agir comme antimicrobologique, augmentant ainsi la sécurité sanitaire durant la transformation de ces aliments. | 0 | |
| | peut subir un traitement mécanique/ physique, biologique/enzymatique ou microbien | Non. | 0 | |
| | peut être chimiquement synthétisée en l'absence de substances/technologies alternatives | Produit à partir des oxydes d'azote ; sels de l'acide nitrique. Par réaction chimique simple. Substances de remplacement disponibles. | - | |

| CRITÈRES | | Évaluation des nitrates par l'IFOAM par rapport aux critères Codex comprend : description détaillée de l'utilisation d'une substance et des conséquences de la non-autorisation de l'utilisation | CO TE | PROPOSI -TION DE |
|----------|---|--|----------|---------------------|
| | son utilisation préserve l'authenticité du produit | D'une part, la substance préserve la couleur originelle de la viande. Dans la majorité des pays, les attentes des consommateurs par rapport à l'apparence de ces produits sont liées aux effets des nitrates. C'est là le problème très délicat que posent les nitrates et les nitrites. | + | |
| | [ne détourne pas l'attention de la qualité globale du produit.] | Aucune information disponible montrant un effet négatif sur la qualité globale du produit. | 0 | |

Source : « Nitrites, nitrates et sulfites comme additifs alimentaires – aspects concernant la santé et la réglementation de l'UE », ministre de l'agriculture du Danemark, 2001. Documentation destinée à la Commission de l'EU.

Arguments en faveur et contre les nitrates/nitrites

| Arguments en faveur |
|---|
| <ul style="list-style-type: none"> • L'emploi des nitrites vise principalement à donner aux différentes saucisses une couleur et un goût caractéristiques. • Parce que les consommateurs sont très habitués au goût et à la couleur, un fabricant qui veut atteindre un grand nombre de consommateurs ne pourra pas les informer qu'il emploie des nitrites, qui sont importants pour le succès de la vente de produits biologiques. Le consommateur pourra penser que les saucisses grises produites sans nitrites sont avariées ou de qualité médiocre. • Le nitrite agit aussi comme agent de conservation et réduit considérablement l'oxydation des graisses et donne une durée de conservation plus longue à beaucoup de produits. • Dans certains produits (par ex. saucisses et produits carnés crus), la substance a une utilité fonctionnelle en ce sens qu'elle aide à prévenir le développement de microorganismes dangereux (salmonella et clostridium botulinum). Il existe des moyens de fabriquer des produits sans danger sans avoir recours aux nitrites, mais cela exige un savoir-faire technologique particulier qui n'est pas présent partout, spécialement pas dans les petites unités de transformation en ferme. |
| Arguments contre |
| <ul style="list-style-type: none"> • Depuis de nombreuses années, les organisations de consommateurs s'opposent vivement aux nitrites parce que ce sont des toxines bien connues. Et elles ne peuvent comprendre qu'on en ajoute volontairement aux aliments (particulièrement les aliments biologiques) ! • Un certain nombre de compagnies (petites et moyennes) ont mis au point des techniques pour produire des produits carnés et des saucisses sans nitrite. Elles défendent vivement leur savoir-faire et avancent l'argument que les nitrites et la transformation biologique ne devraient pas être combinés lorsque cela est possible. • Étant donné la prise de conscience croissante des consommateurs concernant la sécurité sanitaire des aliments, les nitrites accompagnés de restrictions claires devraient être utilisés. |

Source : « Nitrites, nitrates et sulfites comme additifs alimentaires – aspects concernant la santé et la réglementation de l'UE », ministre de l'Agriculture du Danemark, 2001. Documentation destinée à la Commission de l'UE.

Fiche de renseignements et évaluation par l'IFOAM des phosphates / Février 2004 / Mise à jour 2007

| |
|---|
| Substance – numéro E |
| Phosphate de sodium Phosphate de potassium Diphosphates Polyphosphates |
| Usage : |
| Les phosphates peuvent avoir plusieurs usages : acides, régulateurs d'acidité, sels émulsionnants, agents stabilisants, émulsifiants, agents raffermissants, humectants Il a été proposé d'inclure la substance dans les Directives Codex pour la production de denrées alimentaires biologiques pour deux types d'application : <i>A. comme agent stabilisant du lait et de la crème pasteurisés</i> <i>B. comme sel émulsionnant dans les fromages fondus</i> Les deux applications proposées seront évaluées et discutées séparément dans les critères s'il y a lieu |
| Origine : |
| Aujourd'hui, seules les sources minérales sont employées pour produire les phosphates utilisés dans les aliments. |

| CRITÈRES | | Évaluation phosphates par l'IFOAM par rapport aux critères Codex comprend : description détaillée de l'utilisation d'une substance et des conséquences de la non-autorisation de l'utilisation | CO-TE | PRO-POSITION DE |
|-----------------------------------|--|---|--------|-----------------|
| Section 5.1 Principes généraux | conforme aux principes de la production biologique | Oui. La substance (phosphate) est souvent présente dans la nature. | + | IFOAM |
| | substance nécessaire/essentielle pour l'usage prévu | <i>A. comme agent stabilisant du lait et de la crème pasteurisés</i> : Non <i>B. comme sel émulsionnant dans les fromages fondus</i> : Oui | - + | |
| | fabrication, utilisation et élimination ne donnent pas lieu ou ne contribuent pas à des effets inacceptables sur l'environnement | Aucun effet négatif particulier connu. | 0 | |

| CRITÈRES | | Évaluation phosphates par l'IFOAM par rapport aux critères Codex comprend : description détaillée de l'utilisation d'une substance et des conséquences de la non-autorisation de l'utilisation | CO-TE | PROPOSITION DE |
|----------|---|---|-------------|----------------|
| | le plus faible effet néfaste sur la santé et la qualité de vie des humains ou des animaux | <p>L'apport en phosphore est employé comme référence pour tous les phosphates. La DJA est très élevée parce que le phosphore est un élément nutritif essentiel pour les humains. Une DJA a été établie parce qu'un apport excessif en phosphate a un effet négatif sur le taux de renouvellement du calcium et du fer.</p> <p>La DJA de 70 mg correspond à un apport quotidien d'environ 20 mg de phosphate (P₂O₅). Une étude réalisée en 2000 a montré que la DJA pour les phosphates est dépassée, particulièrement chez les enfants.</p> <p>Bien que l'apport quotidien élevé en phosphates soit depuis longtemps un sujet de débat parce qu'il contribuerait au « syndrome de l'hyperactivité » chez les enfants, cette hypothèse n'a encore été ni confirmée ni infirmée par la science.</p> <p>Toutefois, étant donné que l'hypothèse est raisonnable en raison de la tendance à fournir aux enfants un apport quotidien trop élevé en phosphates, les questions concernant l'impact sur le syndrome de l'hyperactivité et les informations à l'effet que les phosphates remplacent le calcium et le fer dans l'organisme humain, expliquent pourquoi de nombreuses organisations de consommateurs sont critiques à l'égard de l'emploi des phosphates comme additifs alimentaires.</p> | - | |
| | substances alternatives autorisées non disponibles | <p>A. Il y a des substances de remplacement (<i>comme agents stabilisants pour le lait et la crème pasteurisés</i>) ! Substance non nécessaire ! Il existe sur le marché dans le monde entier un grand nombre de laits et de crèmes biologiques et conventionnels, y compris de crèmes à café.</p> <p>B. Il existe des substances de remplacement (<i>comme sels émulsionnants pour les fromages fondus</i>) !</p> | -- - | |

| CRITÈRES | Évaluation phosphates par l'IFOAM par rapport aux critères Codex comprend : description détaillée de l'utilisation d'une substance et des conséquences de la non-autorisation de l'utilisation | CO-TE | PROPOSITION DE |
|---|---|-------|----------------|
| Section 5.1 (c) Utilisée comme additif ou auxiliaire technologique dans la préparation ou la conservation d'aliments | <p>[substance utilisée que s'il n'est pas possible de conserver (additif) ou de produire (auxiliaire technologique) l'aliment en l'absence d'autres technologies satisfaisant ces directives]</p> <p><i>A. comme agent stabilisant du lait et de la crème pasteurisés :</i> Toutes sortes de laits liquides biologiques sont commercialisés sous forme pasteurisée et UHT depuis de nombreuses années sans additifs. Il peut y avoir floculation de la caséine dans le lait de chèvre. On connaît trois solutions à ce problème :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Une solution peut être de mieux gérer la phase de lactation des chèvres parce que la coagulation y est liée 2. Améliorer la technologie du traitement thermique 3. Ajouter du phosphate <p>Du lait de chèvre biologique, soumis à un traitement thermique et sans phosphate est disponible sur le marché.</p> <p>Il existe sur le marché différents types de crème biologique sans phosphate ajouté. Toutefois, il est plus difficile de produire de la crème à café qui ne flocule pas. Néanmoins, il existe aussi un grand nombre de crèmes à café biologiques et conventionnelles qui sont produites sans additifs. Gayer (1987) a montré que la floculation de la caséine est fortement influencée par l'homogénéisation de la crème. La floculation résulte de l'homogénéisation de la crème. L'homogénéisation est nécessaire pour obtenir des crèmes à longue durée de conservation. Par exemple, la crème à café UHT. Par conséquent, des façons d'optimiser l'homogénéisation de la crème ont été mises au point. Il est proposé d'utiliser une technologie fondée sur le concept dit HEH, qui fait appel à une première homogénéisation par étapes avant le traitement thermique. Puis, après le traitement thermique, on procède à une seconde homogénéisation plus douce.</p> <p><i>B. comme sel émulsionnant dans les fromages fondus</i> Le fromage traité thermiquement et fondu présente un problème de perte de texture parce que les matières grasses et les protéines sont séparées si un émulsifiant n'est pas ajouté. Il est donc important d'ajouter un émulsifiant. « Normalement », ce sont les phosphates qui sont utilisés comme émulsifiants. Aujourd'hui, dans la transformation des aliments biologiques, la substance utilisée pour le fromage traité thermiquement et fondu est le citrate de sodium (citrate trisodique). Cette substance est en ce moment approuvée par plusieurs normes. L'IFOAM l'autorise dans ses Règles de base sans restrictions. Les citrates changent légèrement la texture des fromages.</p> | -- | |

