

# 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**

# 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 :**

**BRÉSIL  
COSTA RICA  
COMMUNAUTÉ EUROPÉENNE  
NORVÈGE**

**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**

**BRÉSIL :**

La délégation du Brésil n'est pas favorable à l'ajout des substances mentionnées au tableau 3.

Les additifs autorisés dans les aliments biologiques devraient être restreints à ceux dont le Codex autorise l'utilisation conformément aux bonnes pratiques de fabrication (BPF) et leur utilisation doit respecter les principes de la production biologique. Nous ne sommes pas d'accord avec l'inclusion du nitrite de sodium, du nitrate de potassium et des phosphates puisque l'utilisation de ces additifs n'est pas approuvée selon les BPF. L'utilisation des ascorbates de sodium, de calcium et de potassium est liée à celle des nitrates et nitrites et donc ne devrait pas être autorisée.

**COSTA RICA :**

Le Costa Rica souhaite remercier le Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires de lui fournir l'occasion d'exprimer son point de vue concernant cette question.

Le Costa Rica estime important que les pays respectent les critères des principes de la production biologique selon lesquels une des conditions prioritaires de l'autorisation de l'utilisation des produits non agricoles (additifs) est qu'ils soient d'origine naturelle. Toutefois, nous ne nous opposons pas à ce qu'il soit exigé que l'ajout de ces substances au Tableau 3 doive recevoir l'autorisation indiquée du Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires (JECFA) et soit approuvé par la Commission du Codex.

Nonobstant ce qui précède, nous souhaitons rappeler que dans nos commentaires antérieurs nous avons accepté de supprimer les crochets dans la liste des additifs autour de la mention : Utilisation [*Non autorisée*] dans les produits d'origine végétale. Toutefois, dans le cas des additifs destinés à être utilisés dans les aliments d'origine animale, et particulièrement le nitrite de sodium (SIN 250) et le nitrate de potassium (SIN 252), il importe de signaler que ces substances présentent un risque pour la santé humaine parce qu'elles forment des composés N-nitieux qui ont été prouvés cancérigènes chez les animaux de laboratoire, certains étant mutagènes et d'autres tératogènes, sans compter que des niveaux élevés de leurs sels ont été associés à une plus grande incidence de cancers de l'estomac et de l'œsophage.

Donc, tenant compte de la note de bas de page du Tableau 3 en Annexe III de l'ALINORM 07/30/22, notre position est ces substances, de même que les autres substances de l'Annexe III dont l'inclusion est toujours à approuver soient gardées entre crochets jusqu'à ce que soient reçues les recommandations du Comité du Codex sur les additifs alimentaires (CCFA) (aux étapes 3 et 6) et jusqu'à leur adoption respective par la Commission du Codex Alimentarius. Par conséquent, notre pays n'accepte pas leur inclusion dans cette liste tant qu'elles ne seront pas conformes aux indications que fournira le CCFL en temps opportun.

Il est important de se rappeler que conformément à la Section 5, « Conditions à l'inscription de substances à l'annexe 2 et critères pour l'établissement de listes de substances par les pays » prévus par les directives du Codex concernant la production, la transformation, l'étiquetage et la commercialisation des aliments biologiques (GL 32-1991, Rév.1-2001), les critères comprennent entre autres les suivants :

*« e) Substances alternatives autorisées non disponibles en quantité et / ou qualité suffisante. »*

Et, dans les conditions pour leur utilisation comme additifs ou auxiliaires technologiques dans la préparation ou la conservation d'aliments, il est dit que :

*« - sans elles, il est impossible de produire l'aliment en l'absence d'autres technologies satisfaisant ces directives. »*

Il est nécessaire que lorsque l'inclusion de ces substances est proposée, comme dans le cas de ces commentaires au sujet des ingrédients d'origine non agricole, conformément à l'Annexe III : « 3.1 Additifs autorisés sous les conditions précisées dans certaines catégories d'aliments biologiques ou dans des aliments individuels » du Tableau 3 de l'Annexe II de ces directives, le pays ou les pays qui la propose(nt) garantisse(nt) que les critères respectifs et les conditions requises mentionnés ci-dessus ont été respectés, soit que des « *Substances alternatives autorisées ne sont pas disponibles en quantité et / ou qualité suffisante* », ne laissant pas l'inclusion de ces substances soumise à la disponibilité en quantité et / ou qualité appropriée et à la technologie.

De cette manière, et dans le but utile de ne pas contrevenir aux principes de la production biologique : « **Critères spécifiques pour les additifs et les agents technologiques** » (Annexe 1 des directives), le pays ou les pays qui propose(nt) leur inclusion doivent prouver que les substances sont conformes à ces principes.

## COMMUNAUTÉ EUROPÉENNE :

La Communauté européenne (CE) tient à formuler les observations suivantes en rapport avec l'annexe III de ALINORM 07/30/22, concernant les additifs mentionnés au tableau 3.1 de l'annexe 2 des 'lignes directrices du Codex' (CAC/GL 32):

### **Nitrite de sodium, E-250 et nitrate de potassium, E-252:**

La CE considère que ces substances (E 250 et E 252) devraient être maintenues à l'étape 6 de la procédure.

### **Ascorbates, E 301, 302 et 303:**

L'utilisation d'ascorbate de sodium (E 301) est liée à l'utilisation de nitrite de sodium et de nitrate de potassium. La CE considère donc qu'une décision relative à l'utilisation de cette substance dépend de celle qui porte sur le nitrite de sodium et le nitrate de potassium.

La CE estime toutefois que l'ascorbate de calcium (E 302) et l'ascorbate de potassium (E 303) ne sont pas nécessaires dans la transformation des denrées alimentaires biologiques.

La CE considère par conséquent que ces trois substances doivent toutes être maintenues à l'étape 6 de la procédure.

**Phosphates, E-339i, 339ii, 339iii, 340i, 340ii, 340iii, 450i, 450iii, 450v, 450vi, 452i, 452ii, 452iv, 452v:**

Les phosphates commerciaux utilisés comme additifs sont synthétisés chimiquement alors qu'il existe des alternatives à leurs utilisations fonctionnelles.

Utilisation fonctionnelle comme stabilisant:

Les phosphates ne sont pas essentiels comme stabilisant pour la lait ou la crème pasteurisé(e). Il existe d'autres solutions.

En fait, le lait fluide biologique est commercialisé sans additifs depuis de nombreuses années, sous forme pasteurisée et sous forme UHT.

Le lait de chèvre peut avoir un problème de floculation des caséines. On connaît trois solutions à ce problème: gestion de la phase de lactation de la chèvre, amélioration de la technologie de traitement thermique et ajout de phosphates. Du lait de chèvre biologique traité thermiquement et produit sans phosphate est disponible sur le marché.

On trouve actuellement sur le marché différents types de crème biologique sans phosphates ajoutés. La crème pour le café traitée thermiquement (UHT), en particulier, présente un problème spécifique. Mais même ce problème a été résolu sans ajout de phosphates. Cette crème sans phosphates ajoutés se trouve sur le marché depuis de nombreuses années, dans sa qualité aussi bien biologique que non biologique.

En outre, les phosphates peuvent nuire à la qualité globale de ces produits, étant entendu que le lait et la crème pasteurisés peuvent être maintenus stables par une manipulation soignée et une gestion des stocks, sans utilisation de phosphates. Des phosphates peuvent être ajoutés à des produits transformés qui ne sont pas manipulés avec le même degré de soin.

Utilisation fonctionnelle comme émulsifiant:

Il existe des solutions de rechange aux phosphates utilisés en tant que sels émulsifiants dans la transformation fromagère. Le citrate de trisodium est l'agent émulsifiant le plus commun pour la transformation des fromages biologiques traités thermiquement et fondus.

L'utilisation de citrates donne une texture légèrement différente de celle des fromages fondus qui utilisent des phosphates. Ces fromages sont présentés aux consommateurs d'aliments biologiques dans l'UE et bien accueillis par eux.

## **NORVÈGE :**

La Norvège souhaite soumettre des commentaires au sujet des aliments produits biologiquement.

**Nitrite de sodium (250) et nitrate de potassium (252) :**

Nous savons que les nitrites et les nitrates peuvent supprimer la croissance et la survie de microorganismes, et aussi inhiber *C. botulinum*, et donc avoir une influence sur la sécurité sanitaire des produits. Toutefois, lorsque de bons systèmes d'hygiène et de HACCP sont en place, les produits de salaison peuvent être produits sans nitrite ou nitrate s'ils sont stockés pour un temps raisonnablement court à la bonne température.

Outre son utilisation aux fins de sécurité sanitaire, le nitrate est employé parce qu'il contribue à conserver la saveur et la couleur des produits. Les nitrates et les nitrites sont des produits chimiques et conformément aux Directives concernant la production, la transformation, l'étiquetage et la commercialisation des aliments biologiques (Directives), il ne faut tenir compte que du fait que les consommateurs attendent des produits biologiques transformés qu'ils composent essentiellement d'ingrédients naturels, tant les substances mêmes que leur qualité, point 5.1 (c). Les Directives précisent également que si d'autres ingrédients ou auxiliaires technologiques qui peuvent être utilisés dans les produits alimentaires conventionnels transformés devaient être inclus dans le Tableau 3, Annexe II, il faudrait démontrer qu'il est impossible de produire ou de conserver les produits biologiques sans eux.

Dans la perspective de nos consommateurs de produits biologiques, nous pensons que les nitrites et les nitrates ne devraient pas être utilisés dans la production de viande biologique parce que le nitrite risque d'entraîner des problèmes de santé étant donné qu'il peut se transformer en nitrosamines reconnues cancérigènes. En outre le nitrate et le nitrite ne sont pas des ingrédients essentiellement naturels et il a été montré que les produits de salaison peuvent être fabriqués sans nitrate ou nitrite. Dans le but de préserver la confiance des consommateurs de produits biologiques, il faudrait strictement limiter les additifs. Le nitrate et le nitrite ont été la source de beaucoup de préoccupations, même dans la production d'aliments conventionnels. Nous sommes donc d'avis que le nitrate et le nitrite ne devraient pas être utilisés dans les produits carnés biologiques.

#### **Ascorbate de sodium (301), ascorbate de calcium (302) et ascorbate de potassium (303)**

L'utilisation de ces additifs est liée à celle du nitrate et du nitrite et ne devrait donc pas être autorisée pour la production carnée biologique.

#### **Orthophosphate monosodique (339i), Orthophosphate disodique (339ii), Orthophosphate trisodique (339iii), Orthophosphate monopotassique (340i), Orthophosphate dipotassique (340ii), Orthophosphate tripotassique (340iii), Diphosphate disodique (450i), Diphosphate tétrasodique (450iii), Diphosphate tétrapotassique (450v), Diphosphate dicalcique (450vi), Polyphosphate sodique (452i), Polyphosphate potassique (452ii), Polyphosphate de calcium (452iv), Polyphosphate d'ammonium (452v)**

Les phosphates commerciaux employés comme additifs sont synthétisés par voie chimique alors qu'il existe des substances alternatives capables de remplir la même fonction. Nous reprendrons des affirmations antérieures selon lesquelles les phosphates ne sont pas essentiels à titre de stabilisants pour le lait et la crème pasteurisés étant donné qu'il existe des substances alternatives. Il existe aussi des substances alternatives aux phosphates comme émulsifiants pour la transformation du fromage. Le citrate de sodium est l'émulsifiant le plus communément employé dans la transformation des fromages traités à la chaleur et fondus.

Nous sommes donc d'accord pour que les phosphates soient inclus dans l'Annexe II, Tableau 3.