

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 00100 ROME Tél: +39 06 57051 www.codexalimentarius.net Email: codex@fao.org Facsimile: 39 06 5705 4593

Point 4 de l'Ordre du jour

CX/FO 03/4-Add.1

PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

COMITÉ DU CODEX SUR LES MATIÈRES GRASSES ET LES HUILES

Dix-huitième Session

Londres, Royaume Uni, 3 – 7 février 2003

PROJET DE NORME POUR LES MATIÈRES GRASSES À TARTINER ET LES MÉLANGES À TARTINER

COMMENTAIRES À L'ÉTAPE 6

Les commentaires suivants ont été reçus de la part du Brésil et de la France en réponse à la CL 2002/21-FO.

BRÉSIL

Question 3.1.2.2 – Teneur en Matières Grasses des Mélanges à Tartiner

Le Brésil suggère l'adoption de la classification suivante en ce qui concerne la teneur en matières grasses des Mélanges à Tartiner :

- | | |
|--------------------------------------|-------|
| (a) Mélange | = 80% |
| (b) Mélanges à Tartiner ² | < 80% |

² Le terme "Mélange" peut, dans certains cas, être utilisé dans le nom de l'aliment comme le prévoit la section 7.1.2.

Justification : normaliser la composition selon le même concept que celui des Matières Grasses à Tartiner.

- Élimination de la question concernant la Liste des Ingrédients

Le Brésil est d'accord avec l'élimination de cette question, puisque les substances qui seront utilisées dans la composition des produits sont connues.

Justification :

Le département compétent pour ce qui est de la sécurité de l'utilisation des produits de nutrition doit évaluer au préalable toute substance pour laquelle il n'y a pas d'historique de consommation dans le pays concerné.

- Question 4 – Additifs Alimentaires

Couleurs / Goûts / Émulsifiants / Conservateurs / Agents épaississants et stabilisants / Régulateurs d'acidité / Antioxydants / Antioxydants à activité synergique / Agents anti-mousse / Exhausteurs de goût / Édulcorants et Divers – tous les additifs auxquels il est fait référence dans le Tableau 3 du Modèle Général du Codex pour les Additifs Alimentaires ou ceux auxquels il est fait référence dans la catégorie alimentaire 02.2.1.2 Beurre et produits similaires (ex : mélanges beurre-margarine) et 02.2.2 partie relative aux Émulsions contenant moins de 80% de matières grasses (ex : minarine) dans les Tableaux 1 et 2 du Modèle Général du Codex pour les Additifs Alimentaires.

Justification : Le Brésil suggère d'éliminer le Tableau des Additifs de la CL 2002/21-FO de manière à suivre les recommandations du CCFAC (Comité du Codex sur les Contaminants des Additifs Alimentaires).

- Question 4.7 – Antioxydants

Le Brésil suggère de remplacer le Diluaryl thiopropionate par le Diluaryl thiopropionate (INS 389).

- Sous-question 4.12 – Divers

Le Brésil considère le besoin de définir la fonction des additifs alimentaires dont il est question ici pour les produits spécifiés dans la proposition.

Justification :

Critères établis pour le CCFAC – Comité du Codex sur les Contaminants des Additifs Alimentaires.

La définition de la fonction a été établie pour les substances suivantes : Sorbitol et sirop de sorbitol, Mannitol, Isomalt, Maltitol, Lactitol, Xylitol, qui sont regroupées dans la question 4.11 – Édulcorants.

Question 7.1 – Nom de l'Aliment

Le Brésil suggère l'insertion de la question 7.1.2 rédigée de la manière suivante :

7.1.2 Conformément aux exigences acceptables dans le pays de vente au détail, les mélanges à tartiner définis dans la section 3.1.2.2 ayant une teneur en matières grasses inférieure à 80% peuvent incorporer le terme "mélange" dans le nom de l'aliment, à condition que ce terme rende clairement compte de la teneur réduite en matières grasses.

Justification : Normaliser le nom de l'aliment selon le même concept que celui des Matières Grasses à Tartiner.

FRANCE

La France soutient une position européenne basée sur les réglementations actuelles. Le projet est encore trop imprécis en ce qui concerne les points ayant trait aux noms, à la teneur minimum en acides gras de produits laitiers et à l'étiquetage.