

# 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 5 de l'ordre du jour

CX/MMP 04/6/10 – Add. 1  
Avril 2004

## PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

### COMITÉ DU CODEX SUR LE LAIT ET LES PRODUITS LAITIERS

Sixième session

Auckland, Nouvelle-Zélande, 26 – 30 avril 2004

### LISTE D'ADDITIFS ALIMENTAIRES SPÉCIFIQUES POUR LA NORME POUR LES PRODUITS A BASE DE LAIT FERMENTÉ

#### OBSERVATIONS

Observations de l'Australie, du Canada, du Japon, du Mexique, de la Suisse et des États-Unis

#### Généralités

---

##### AUSTRALIE

L'Australie appuie les recommandations présentées à la page 8 du document CX/MMP 04/6/10.

##### CANADA

Le Canada est d'avis que le tableau d'additifs concernant le lait fermenté ne devrait pas être soumis au CCFAC avant d'effectuer un examen supplémentaire pour s'assurer qu'ils sont effectivement utilisés par les fabricants mondiaux de lait fermenté. Les concentrations maximales de ces additifs devront être définies pour les produits à base de lait fermenté une fois que leur utilisation aura été confirmée.

##### JAPON

Nous proposons que les additifs alimentaires suivants figurent à l'Annexe 1.

Classe d'additif	No. SIN	Nom de l'additif
Colorants	160a(i)	β-carotène, synthétique
Colorants	162	Rouge de betterave
Édulcorants	965	Maltitol (y compris sirop de maltitol)
Édulcorants	966	Lactitol
Émulsifiants	322	Lécithine
Émulsifiants	472a	Esters d'acides acétiques et d'acides gras de glycérol
Émulsifiants	427g	Monoglycérides succinylés
Régulateurs d'acidité	331(iii)	Citrate de trisodium
Régulateurs d'acidité	500(i)	Carbonate de sodium
Régulateurs d'acidité	500(ii)	Hydrogénocarbonate de sodium
Régulateurs d'acidité	501(i)	Carbonate de potassium

Ces additifs alimentaires sont autorisés par la loi japonaise. Nous pensons qu'ils seront utiles lors de l'élaboration de nouveaux produits à base de lait fermenté.

**MEXIQUE**

La justification technologique de l'utilisation de chaque additif proposé devrait être précisée et des limites ne devraient être fixées que pour les produits suivants :

Laits fermentés soumis à des traitements thermiques	stabilisants,épaississants
Laits fermentés acidifiés	acidifiants
Laits fermentés parfumés	stabilisants, épaississants, agents de saveur et colorants

Nous proposons d'éliminer les additifs suivants, qui ont une IDA très basse et peuvent être remplacés par d'autres substances.

No. SIN	Fonction	Nom de l'additif
128	Colorant	Rouge 2G
480	Émulsifiant	Diocylsulfosuccinate de sodium
480	Émulsifiant	Diocylsulfosuccinate de sodium
480	Épaississant	Diocylsulfosuccinate de sodium
123	Colorant	Amarante
151	Colorant	Noir brillant
155	Colorant	Brun HT
161	Colorant	Canthaxantine

Concernant les conservateurs, il est important de se rappeler que les benzoates sont largement utilisés dans différents types d'aliments composés bien qu'ils aient une IDA basse. Nous proposons donc de supprimer les conservateurs suivants de la liste :

No. SIN	Nom de l'additif
214	p-Hydroxybenzoate d'éthyle
216	p-Hydroxybenzoate de propyle
218	p-Hydroxybenzoate de méthyle

Pour les additifs ayant plusieurs fonctions, nous proposons de préciser la limite maximale accumulée dans le produit, pour éviter toute confusion concernant la limite indiquée dans le tableau, à savoir si elle concerne la fonction ou l'additif.

**SUISSE**

La Suisse est heureuse de soumettre les observations suivantes sur ce point de l'ordre du jour.

Observations générales

La Suisse tient à exprimer son inquiétude quant à l'approche adoptée, qui consiste à énumérer tous les additifs alimentaires figurant dans la Norme générale pour les additifs alimentaires (NGAA) pour tous les types de produits à base de lait fermenté, quelle que soit la justification technologique de leur utilisation dans les produits concernés. La Suisse n'approuve pas cette procédure, qui ne lui semble pas appropriée pour aborder les additifs alimentaires.

Elle note ainsi d'énormes incohérences entre les recommandations relatives aux additifs alimentaires figurant dans la norme Codex pour les produits à base de lait fermenté et les additifs alimentaires figurant dans le projet de NGAA. Par exemple, la norme pour les laits fermentés ne permet pas l'utilisation de colorants ou d'édulcorants dans les laits fermentés nature tandis que la NGAA autorise l'utilisation de plusieurs édulcorants et de deux colorants à base de caramel dans la catégorie des laits fermentés nature (Tableau 2, projet de NGAA, FCS 01.2.1 et FCS 01.2.1.2). Nous notons la même incohérence entre la NGAA et les additifs alimentaires prévus pour les laits fermentés nature en ce qui concerne les classes fonctionnelles des émulsifiants, des régulateurs d'acidité et des gaz d'emballage.

La Suisse aimerait citer le préambule à la Norme générale pour les additifs alimentaires, Section 5 – Additifs alimentaires, Volume 1A du Codex Alimentarius (1999), CODEX STAN 192-1995 (rév. 2-1999) pour rappeler que l'allocation des additifs alimentaires dans la NGAA repose sur le système de classification des aliments. « Le système de classification des aliments (FCS) est un outil d'allocation d'utilisation d'additifs alimentaires autorisés dans la NGAA. Le FCS s'applique à tous les aliments y compris ceux interdisant les additifs. Le FCS est fondé sur les principes suivants :

- (a) Le FCS est hiérarchique : lorsqu'un additif est autorisé dans une catégorie générale, il est automatiquement autorisé dans toutes les sous catégories à moins de mention du contraire. De manière analogue, lorsqu'un additif est autorisé dans une sous catégorie, son utilisation est également permise dans toute autre sous catégorie et dans les aliments qui y sont mentionnés.
- (b) Le système de classification des aliments est fondé sur les descriptifs des produits, sauf mention contraire. »

Il ne fait donc aucun doute que les catégories d'aliments ne correspondent pas nécessairement à des normes sur les produits et que l'allocation d'additifs alimentaires est hiérarchique, ce qui signifie que tout additif alimentaire autorisé dans une catégorie générale est automatiquement autorisé dans les sous catégories suivantes, qu'il soit technologiquement justifié ou non. La Suisse est donc d'avis que la liste des additifs alimentaires ne devrait pas automatiquement reposer sur le projet de NGAA actuel, en particulier si l'on tient compte des incohérences signalées au second paragraphe de nos observations générales.

La Suisse accueille favorablement la proposition d'insérer un tableau dans la norme afin de décrire les classes fonctionnelles jugées technologiquement nécessaires à la production des laits fermentés. Nous sommes toutefois d'avis que ce tableau ne devrait pas remplacer les listes individuelles d'additifs alimentaires autorisés. Tous les additifs alimentaires énumérés dans ces listes doivent être technologiquement justifiés. Rappelons à ce titre la section sur les additifs alimentaires figurant dans le plan de présentation des normes Codex de produits (Manuel de procédure, 13<sup>e</sup> édition), qui stipule que « Cette section devrait indiquer le nom des additifs agréés et, le cas échéant, la concentration maximale autorisée dans l'aliment. »

Il est par ailleurs précisé que la norme devrait être présentée sous forme de tableau indiquant « le nom de l'additif, sa concentration maximale (en pourcentage ou en mg/kg) ». Des tableaux indiquant seulement les classes fonctionnelles d'additifs justifiés technologiquement ne peuvent donc être utilisés qu'à titre de complément d'information. Nous aimerions par ailleurs rappeler que le Manuel de procédure du Codex (13<sup>e</sup> édition) prévoit à la section sur les relations entre les comités s'occupant de produits et les comités s'occupant de questions générales, d'additifs et de contaminants alimentaires que « Les comités du Codex s'occupant de produits devraient établir, dans chaque projet de norme, une section contenant toutes les spécifications relatives aux additifs alimentaires. Cette section devrait énumérer nommément les additifs jugés technologiquement nécessaires ou dont l'emploi est presque partout autorisé dans les aliments, avec indication de concentration maximale, le cas échéant. Il est par ailleurs précisé que **« Toutes les dispositions relatives aux additifs alimentaires devront être confirmées par le Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants, compte tenu des justifications technologiques soumises par les comités de produits... »**. Nous notons donc qu'il incombe aux comités de produits d'établir la liste des additifs alimentaires technologiquement justifiés, avec leur concentration maximale d'utilisation, et que cette liste devrait être soumise à l'approbation du CCFAC.

La Suisse n'approuve pas la première recommandation qui propose que « Le tableau révisé de la FIL sur les additifs utilisés dans les laits fermentés (ci-annexé) soit soumis au CCFAC en précisant qu'il repose sur une preuve suffisante à première vue d'un besoin technologique », étant d'avis que la liste proposée est trop exhaustive et qu'elle doit être examinée avec soin (voir observations spécifiques) en se fondant sur la justification technologique des divers additifs alimentaires.

Nous pensons que l'affectation d'additifs alimentaires aux laits fermentés devrait être cohérente avec les objectifs du Codex, qui sont de protéger le consommateur en matière de santé et de pratiques frauduleuses et de promouvoir des pratiques loyales dans le commerce alimentaire.

Observations spécifiques

La Suisse propose d'insérer une phrase afin de préciser que :

« Dans le cas d'additifs alimentaires ayant des fonctions technologiques différentes, la quantité totale utilisée dans le produit ne peut dépasser la concentration maximale définie. Ces additifs ne devraient donc être mentionnés qu'une seule fois dans la norme (fonction primaire) ».

La colonne « lait fermenté nature » comporte un astérisque (\*) pour les classes fonctionnelles des stabilisants et des épaississants (pages 20 et 25) sans toutefois préciser que « l'utilisation des additifs, si elle est autorisée par la législation nationale en vigueur dans le pays de vente au consommateur final, est limitée à la reconstitution et à la recombinaison », comme il est indiqué à la Section 4 – Additifs alimentaires, du document en cours d'examen (CX/MMP 04/6/10, page 3). La Suisse propose d'insérer cette précision à titre de complément d'information.

En étudiant la liste des additifs, nous avons remarqué que la quantité d'additifs autorisés a nettement augmenté et que de nombreux additifs figurent sous une mauvaise classe fonctionnelle ou, pis encore, que des additifs sont affectés à une classe fonctionnelle à laquelle ils n'appartiennent pas (additifs pour le traitement de la farine figurant comme émulsifiant, régulateur d'acidité figurant comme rehausseur de saveur, etc.). La Suisse est d'avis que certaines de ces classes fonctionnelles ne sont pas jugées nécessaires à la production des laits fermentés.

La Suisse conteste l'utilisation des conservateurs dans les « laits fermentés ayant subi un traitement thermique après fermentation ». Nous proposons donc la suppression de la classe fonctionnelle « agents conservateurs » ainsi que celle de tous les additifs alimentaires répertoriés dans cette classe fonctionnelle.

La Suisse aimerait par ailleurs proposer la suppression des colorants suivants :

<u>No. SIN</u>	<u>Couleur</u>
102	Tartrazine
110	Jaune orangé S
122	Azorubine
123	Amarante
124	Ponceau 4R
128	Rouge 2G
151	Noir brillant
155	Brun HT
161g	Canthaxantine

Nous vous remercions de l'intérêt que vous voudrez bien accorder à nos observations.

**ÉTATS-UNIS**

Les États-Unis appuient l'approche horizontale adoptée dans le cadre de l'élaboration des normes sur le lait et les produits laitiers. Le Manuel de procédure de la Commission du Codex Alimentarius reconnaît cette approche et ne prévoit de dérogations aux normes horizontales que lorsqu'elles sont pleinement justifiées et appuyées par des données scientifiques et autres informations pertinentes. Ceci s'applique notamment aux dispositions relatives aux additifs alimentaires et aux contaminants élaborées par le Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants, aux dispositions d'hygiène élaborées par le Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire et aux dispositions relatives à l'étiquetage élaborées par le Comité du Codex sur l'étiquetage des données alimentaires. Les États-Unis recommandent que les normes sur le lait et les produits laitiers fassent référence aux travaux de ces groupes afin d'identifier, au sein des normes et dans la mesure du possible, les dispositions relatives aux additifs, aux contaminants, à l'hygiène et à l'étiquetage plutôt que de répéter leurs travaux dans les normes sur le lait et les produits laitiers.

Les États-Unis se déclarent en faveur de l'identification des classes d'additifs alimentaires dans les normes et recommandent que celles-ci n'énumèrent pas tous les additifs mais s'en remettent plutôt au CCFAC pour identifier les dispositions spécifiques concernant les additifs incluses dans les classes prévues par les normes.

- Les É.-U. sont d'avis que le concept de « preuve suffisante à première vue d'un besoin technologique » qui suit l'approche adoptée par le CCFAC lors de l'élaboration de la Norme générale Codex pour les additifs alimentaires est appliqué de manière inappropriée et ne pensent pas que le CCMMP devrait présumer que la présence d'un additif dans la liste signifie qu'une « preuve suffisante à première vue d'un besoin technologique » ait été établie. L'approche adoptée par le CCFAC suppose que le fait qu'un pays utilise un additif dans une catégorie d'aliment spécifique constitue une preuve suffisante à première vue d'un besoin technologique. Lorsqu'un pays n'est pas d'avis que l'utilisation d'un additif dans une catégorie d'aliment est nécessaire d'un point de vue technologique, un processus permet de déterminer si cette utilisation est vraiment nécessaire. L'approche adoptée par le CCFAC ne signifie pas que l'utilisation proposée d'un additif soit automatiquement acceptée.
- Les É.-U. ne pensent pas que les débats du groupe de rédaction concernant la liste devraient se limiter aux colorants et sont d'avis que le groupe de rédaction devrait examiner la nécessité technologique des additifs.
- Les É.-U. sont par ailleurs d'avis que le CCMMP devrait se concentrer sur les additifs alimentaires ayant les effets technologiques approuvés par la 5e Session du CCMMP et, si nécessaire, sur leurs limites maximales d'utilisation.
- Les É.-U. pensent qu'il est important que l'utilisation fonctionnelle des additifs répertoriés soit conforme aux utilisations fonctionnelles définies dans la norme SIN.
- Les É.-U. suggèrent que les additifs alimentaires ayant plusieurs fonctions n'apparaissent qu'une seule fois dans la liste, avec leurs utilisations fonctionnelles et leurs limites admissibles.

#### Régulateurs d'acidité

Les É.-U. ne pensent pas que l'utilisation des sulfites en tant que régulateurs d'acidité soit justifiée. Les utilisations fonctionnelles de ces additifs prévues par la norme SIN sont en tant qu'agents conservateurs, anti-brunissage et antioxydants.

#### Stabilisants

Les É.-U. ne pensent pas que l'utilisation de l'acide sorbique et des sorbates en tant que stabilisants soit justifiée. Leurs utilisations fonctionnelles prévues par la norme SIN sont essentiellement en tant qu'agents conservateurs.

#### Colorants

Les É.-U. désirent soumettre les informations suivantes à l'examen du Comité.

Les É.-U. notent que les colorants suivants n'ont pas été certifiés par la U.S. Food and Drug Administration. L'utilisation de colorants non certifiés constitue une infraction à la législation des États-Unis.

No. SIN	Colorant	No. de certification FD&C
102	Tartrazine	Jaune No. 5 FD&C
110	Jaune orangé S	Jaune No. 6 FD&C
127	Erythrosine	Rouge No. 3 FD&C
129	Rouge allura	Rouge No. 40 FD&C
132	Indigotine	Bleu No. 2 FD&C
133	Bleu brillant FCF	Bleu No. 1 FD&C
143	Vert solide FCF	Vert No. 3 FD&C

Les É.-U. notent par ailleurs que l'utilisation des colorants suivants n'est pas approuvée dans les aliments vendus sur leur territoire. Les aliments contenant ces colorants sont jugés frelatés s'ils sont vendus aux É.-U.

No. SIN	Colorant
104	Jaune de quinoléine
122	Azorubine
123	Amarante
124	Ponceau 4R
128	Rouge 2G
151	Noir brillant BN
172i.	Oxyde de fer
172ii	Oxyde de fer
172iii	Oxyde de fer
181	Acide tannique

Aux É.-U., les colorants ci-dessus sont considérés comme un danger en matière de santé publique. Nous notons que la 35<sup>e</sup> Session du Comité mixte d'experts FAO/OMS sur les additifs alimentaires (JECFA, 1989) a défini une dose journalière admissible (DJA) « non spécifiée » concernant l'emploi de l'acide tannique comme « auxiliaire de filtration à condition que l'application d'une bonne pratique de fabrication garantisse son élimination des produits alimentaires après utilisation ».

#### Édulcorants

Les É.-U. sont d'avis que l'utilisation de cyclamates n'est pas justifiée du point de vue technologique en raison de problèmes de sécurité non résolus. Ils s'interrogent par ailleurs sur l'exhaustivité de la liste des édulcorants.

#### Émulsifiants

Les É.-U. notent que la classe d'additifs intitulée « émulsifiants » contient des sels émulsifiants, qui sont différents des émulsifiants. Ils notent par ailleurs que cette catégorie contient plusieurs composés dont les utilisations fonctionnelles prévues par la norme SIN ne s'apparentent pas à celle d'un émulsifiant.

#### Agents conservateurs

Les É.-U. pensent que l'utilisation d'agents conservateurs dans des produits ayant subi un traitement thermique bactéricide n'est pas justifiée du point de vue technologique. Ils notent par ailleurs que la liste des agents conservateurs semble incomplète car elle ne comprend pas certains conservateurs répertoriés comme régulateurs d'acidité ou stabilisants.

#### Rehausseurs de saveur

Les É.-U. notent que la liste des rehausseurs de saveur semble incomplète et ne contient aucune cétone.