



Organisation des Nations Unies
pour l'alimentation
et l'agriculture



Organisation
mondiale de la Santé

Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Rome, Italie - Tél: (+39) 06 57051 - Courriel électronique: codex@fao.org - www.codexalimentarius.org

Point 2 de l'ordre du jour

CX/FA 26/56/2
Janvier 2026

PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

COMITÉ DU CODEX SUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES

Cinquante-sixième session

QUESTIONS SOUMISES PAR LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS ET D'AUTRES ORGANES SUBSIDIAIRES

QUESTIONS ÉMANANT DE LA 48^E SESSION DE LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS (CAC) ET LA 89^E SESSION DU COMITÉ EXÉCUTIF DE LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS (CCEXEC)

48^e session de la Commission du Codex Alimentarius

Normes et textes apparentés adoptés par la Commission¹

1. À sa 48^e session (2025), la Commission a adopté:
 - (i) les spécifications relatives à l'identité et à la pureté des additifs alimentaires à inclure dans la *Liste des spécifications du Codex applicables aux additifs alimentaires* (CXA 6-2024).
 - (ii) la révision des *Noms de catégories et système international de numérotation des additifs alimentaires* (CXG 36-1989).
 - (iii) les dispositions relatives aux additifs alimentaires pertinentes dans la *Norme générale sur les additifs alimentaires* (NGAA, CXS 192-1995) et les révisions apportées aux dispositions adoptées.
 - (iv) les révisions/amendements suivants apportés dans la NGAA:
 - Les dispositions relatives aux additifs alimentaires dans la NGAA concernant l'alignement de cinq normes du Comité de coordination FAO/OMS pour l'Asie (CCASIA), trois normes du Comité de coordination pour le Proche-Orient (CCNE), huit normes du Comité du Codex sur les épices et les herbes culinaires (CCSCH), une norme du Comité du Codex sur les graisses et les huiles (CCFO), et une norme du Comité du Codex sur les céréales, les légumes secs et les légumineuses (CCCPL).
 - La révision de la référence aux normes de produits pour les additifs du tableau 3 de la NGAA pour la catégorie d'aliments 12.2.1 « Fines herbes et épices (ÉPICES SEULEMENT) ».
 - Le remplacement des notes incorrectes (48 et 168) associées à l'emploi de l'advantame (SIN 969) dans la catégorie d'aliments 01.4.4 (Produits similaires à la crème) par les notes correctes (68 et 478).
 - (v) les sections sur les additifs alimentaires révisées de trois normes du CCASIA, trois normes du CCNE, huit normes du CCSCH, et la *Norme pour le riz* (CXS 198-1995).
 - (vi) les dispositions relatives aux additifs alimentaires révisées dans les *normes pour les concombres marinés (cornichons)* (CXS 115-1981), les *fruits à noyaux en conserve* (CXS 242-2003); et les *confitures, gelées et marmelades* (CXS 296-2009).
 - (vii) l'amendement à la *Norme pour le sel de qualité alimentaire* (CXS 150-1985).

Approbation², révocation³, et Interruption des travaux⁴

2. À sa 48^e session (2025), la Commission:
 - (i) a approuvé les propositions de dispositions relatives aux additifs alimentaires nouvelles dans la NGAA et la liste prioritaire des substances proposées pour évaluation par le JECFA;

¹ REP25/CAC paragraphe 31 et annexes II et VII

² REP25/CAC paragraphe 74 et annexe V

³ REP25/CAC paragraphe 32 et annexe IV

⁴ REP25/CAC paragraphe 33 et annexe VI

- (ii) a révoqué certains projets de dispositions relatives aux additifs alimentaires dans la NGAA; et
- (iii) a interrompu les travaux sur certains projets de dispositions relatives aux additifs alimentaires dans la NGAA.

Plan stratégique du Codex 2026-2031⁵⁶

- 3. À sa 47^e session (2024), la Commission a adopté le plan stratégique du Codex 2026-2031.
- 4. À sa 48^e session (2025), la Commission a adopté le cadre de suivi du plan stratégique du Codex 2026-2031, en notant qu'il pourrait être révisé dans deux ans quand les données initiales seront disponibles et qu'une certaine expérience aura été acquise concernant son utilisation.

Amélioration en matière de soumission des documents dans les délais impartis⁷

- 5. À sa 48^e session (2025), la Commission, reconnaissant que la soumission des documents en temps voulu est une responsabilité partagée, a rappelé à tous membres, comités et groupes de travail électronique (GTE) l'importance de soumettre des documents plus concis et dans les délais impartis.

Rôles de chef de file dans les GTE⁸

- 6. À sa 48^e session (2025), la Commission a encouragé la FAO, l'OMS et les membres expérimentés à appuyer les mécanismes en matière de mentorat pour aider davantage de membres à assumer des rôles de chef de file au sein des groupes de travail.

Fourniture des avis scientifiques adéquats et en temps voulu pour les normes Codex⁹

- 7. À sa 48^e session (2025), la Commission a souligné qu'il était important que les avis scientifiques soient disponibles en temps voulu, avec l'appui de ressources suffisantes pour soutenir l'élaboration et l'adoption des normes Codex fondées sur la science; a encouragé la FAO, l'OMS et le Secrétariat du Codex à fournir des informations sur les priorités et les coûts y afférents pour aider la CAC à hiérarchiser les demandes et à soutenir les membres dans leurs efforts de mobilisation de ressources pour le Programme mixte FAO/OMS pour les avis scientifiques; a noté que le soutien aux avis scientifiques s'étend au-delà des ressources financières pour inclure l'accès aux données et à l'expertise; et a encouragé les membres à promouvoir la participation des experts nationaux et la soumission des données dans les délais impartis. La CAC48 a par ailleurs noté la nécessité d'approches novatrices pour répondre aux besoins en matière d'avis scientifiques et a invité la FAO et l'OMS à explorer ces approches.

89^e session du Comité exécutif de la Commission du Codex Alimentarius (CCEXEC)¹⁰

Élaboration des dispositions relatives aux additifs alimentaires dans la Norme régionale pour le dough (Proche Orient) (CXS 332R-2018)

- 8. À sa 89^e session (2025), le CCEXEC a noté que les dispositions relatives aux additifs alimentaires dans la Norme régionale pour le dough (Proche Orient) (CXS 332R-2018) étaient en attente de l'approbation du Comité du Codex sur les additifs alimentaires (CCFA) et qu'elles n'étaient donc pas prêtes pour adoption. Il a également été noté que la justification technique de l'emploi d'additifs alimentaires dans le dough pourrait nécessiter un examen plus approfondi lors de la prochaine session du CCNE. Par conséquent, le CCEXEC, à sa 89^e session est convenu de suspendre toute recommandation concernant les dispositions relatives aux additifs alimentaires dans la Norme régionale pour le dough (Proche Orient) (CXS 332R-2018).

Élaboration des bases de données

- 9. À sa 89^e session, le CCEXEC a recommandé que toutes les ressources supplémentaires soient affectées dans les domaines prioritaires, y compris la mise à jour de la base de données de la NGAA.

⁵ REP24/CAC, paragraphe 216 et annexe IX

⁶ REP25/CAC paragraphe 158

⁷ REP25/CAC paragraphe 17(ii)

⁸ REP25/CAC paragraphe 17(iii)

⁹ REP25/CAC paragraphe 139

¹⁰ REP25/EXEC2 paragraphe 45 et paragraphe 78(vi)

QUESTIONS ÉMANANT D'AUTRES ORGANES SUBSIDIAIRES ET AUTRES

44^e session du Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage¹¹ (CCMAS)

Méthode de détermination du chlorure de sodium dans le sel de qualité alimentaire

10. À sa 55^e session (2025), le CCFA a demandé au CCMAS d'inclure la méthode de détermination du chlorure de sodium décrite dans la *Norme pour le sel de qualité alimentaire* (CXS 150-1985) dans les *Méthodes d'analyse et d'échantillonnage recommandées* (CXS 234-1999).

11. Le CCMAS, à sa 44^e session (2025) est convenu de transférer la méthode de détermination du chlorure de sodium dans le sel de qualité alimentaire tel que décrite dans CXS 150-1985 avec des modifications rédactionnelles dans CXS 234-1999 (Partie A) et de transférer le plan d'échantillonnage correspondant dans CXS 234-1999 (Partie B). Notant que le plan d'échantillonnage était actuellement incompatible avec la disposition relative au chlorure de sodium et nécessiterait un examen plus approfondi, il a décidé que cet examen pourrait être réalisé ultérieurement dans le cadre des travaux sur l'examen des plans d'échantillonnage.

12. Le CCMAS, à sa 44^e session est également convenu d'une mise à jour de l'hyperlien dans la note de bas de page référant la méthode relative à l'iode dans le sel de qualité alimentaire dans CXS 234-1999. Toutes les modifications apportées dans CXS 234-1999 ont été adoptées par la Commission, à sa 48^e session.

Critères de performance numérique (NPC) pour le nitrate et le nitrite dans certaines matrices alimentaires

13. Le CCFA, à sa 51^e session (2019) est convenu d'adopter une approche de gestion du risque qui établirait à la fois les niveaux ajoutés et résiduels pour les nitrates et les nitrites dans la NGAA (CXS 192-1995).

14. Le CCFA, à sa 52^e session (2021) a demandé au CCMAS: (i) d'établir les CPN pour les méthodes d'analyse dans certaines matrices alimentaires; (ii) de fournir des informations sur les méthodes d'analyse disponibles correspondant à la fois aux LM adoptées et aux niveaux de résidus proposés les plus faibles; et (iii) de préciser si les méthodes déterminent les ions nitrite et nitrate séparément ou en combinaison.

15. Le CCMAS, à sa 44^e session est convenu de transmettre les CPN pour le nitrate et le nitrite dans certaines matrices alimentaires ([REP25/MAS Appendix V](#)), ainsi que les autres informations dans [CX/MAS 25/44/10](#) pour examen par le CCFA.

23^e session du Comité FAO/OMS de coordination pour l'Asie¹² (CCASIA)

16. Le CCFA, à sa 54^e session (2023) a demandé au CCASIA de formuler des réponses aux questions concernant l'emploi des additifs alimentaires et les catégories d'aliments pertinentes dans la NGAA pour les produits conformes aux normes établies par le CCASIA. En réponse, le CCASIA, à sa 23^e session (2025) a transmis les réponses suivantes au CCFA pour examen:

RIBOFLAVINES dans la Norme régionale pour la pâte de soja fermentée (Asie) (CXS 298R-2009)

17. Le CCASIA, à sa 23^e session (2025) est convenu de supprimer la riboflavine, synthétique (SIN 101(i)) dans le tableau à la section 4 de CXS 298R-2009 et de confirmer que les autres additifs individuels dans le groupe des RIBOFLAVINES étaient acceptables pour un emploi dans les aliments conformes à CXS 298R-2009.

Additifs alimentaires apparentés aux caroténoïdes dans la Norme régionale pour les produits à base de soja non fermenté (Asie) (CXS 322R-2015)

18. Le CCASIA, à sa 23^e session

19. est convenu:

- (i) d'informer le CCFA que ces additifs sont techniquement justifiés; et
- (ii) de transmettre les niveaux d'emploi maximaux proposés pour les additifs alimentaires apparentés aux caroténoïdes (SIN 160a(i), 160a(ii), 160a(iii), 160a(iv), et SIN 160e) comme suit pour examen par le CCFA.

Additif alimentaire	SIN	Niveau d'emploi maximal	Notes
BÊTA CAROTÈNES	160a(i), 160a(iii), 160a(iv)	25 mg/kg	127, 341, 344
bêta-carotènes, légumes	160a(ii)	25 mg/kg	127, 341, 344

¹¹ REP25/MAS paragraphes 16-18, 125 et annexes III, V

¹² REP25/ASIA paragraphes 40, 43, 45, 46, 104 et annexes III et VII, Partie B

Caroténal, bêta-apo-8'-	160e	10 mg/kg	127
-------------------------	------	----------	-----

Catégories d'aliments de la NGAA pour les produits à base d'algue porphyra couverts par la Norme régionale pour les produits à base d'algue porphyra (Asie) (CXS 323R-2017)

20. Le CCASIA, à sa 23^e session a informé le CCFA que les produits à base d'algue porphyra visés par la norme CXS 323R-2017 ne relèveraient que des catégories d'aliments de la NGAA 04.2.2.2 et 04.2.2.8.

Extrait de paprika (SIN 160c(ii)) dans la Norme régionale pour les produits à base de soja non fermenté (Asie) (CXS 322R-2015)

21. Le CCASIA, à sa 23^e session a transmis les informations suivantes au CCFA pour examen:

- (i) L'emploi de SIN 160c(ii) dans les boissons à base de soja aromatisées aux fruits conformes à CXS 322R-2015 en combinaison avec les jus de fruits comme la pomme, l'ananas, l'orange et la mandarine pourrait permettre d'ajuster la couleur des boissons à base de soja contenant des jus de fruits.
- (ii) Le niveau d'emploi maximal devrait être de 15 mg/kg.

12^e session du Comité FAO/OMS de coordination pour le Proche-Orient¹³ (CCNE)

Catégorie d'aliments (FC) appropriée pour les produits relevant de la Norme régionale pour le zaatar (mélange d'épices) (Proche-Orient) (CXS 341R-2020)

22. Le CCFA, à sa 55^e session a demandé clarification auprès du CCNE sur la FC correspondante appropriée pour le zaatar (mélange d'épices) afin d'aligner les dispositions relatives aux additifs alimentaires dans la Norme régionale pour le zaatar (mélange d'épices) (Proche-Orient) (CXS 341R-2020) sur la NGAA, notant que FC 12.2.2 (Assaisonnements et condiments) serait appropriée.

23. Le CCNE, à sa 12^e session (2025) a approuvé la proposition du CCFA, à sa 55^e session concernant la compatibilité de FC 12.2.2 avec les produits conformes à CXS 341R-2020.

Norme régionale pour le doogh (Proche-Orient) (CXS 332R-2018)

24. La Commission, à sa 41^e session (2018)¹⁴ a adopté la Norme régionale pour le dough (Proche-Orient) (CXS 322R-2018) et est convenue de la publier, en notant que les dispositions relatives aux additifs alimentaires feraient l'objet de développements ultérieurs.

25. Le CCNE, à sa 11^e session (2023)¹⁵ a suspendu les travaux sur les additifs alimentaires dans CXS 332R-2018 en raison des travaux en cours sur l'alignement des dispositions relatives aux additifs alimentaires dans la Norme pour les laits fermentés (CXS 243-2003) sur la NGAA, en notant que le dough était une boisson à base de lait fermenté.

26. Une fois que l'alignement des dispositions relatives aux additifs alimentaires dans CXS 243-2003 sur la NGAA a été achevé par le CCFA, à sa 54^e session (2024)¹⁶, le CCNE, à sa 12^e session (2024) est convenu d'inclure les mêmes dispositions relatives aux additifs alimentaires dans CXS 332R-2018, et les a transmises à la Commission pour adoption, suite à l'approbation du CCFA (voir aussi le paragraphe 8).

Questions émanant du Secrétariat du Codex

Corrections de la note 667 associée à l'emploi de la tartrazine (SIN 102) dans FC 06.8.1

27. Le CCFA, à sa 55^e session (2024) a soumis à la Commission, à sa 48^e session, pour adoption la note 667 (enregistrée en tant que note APP1S dans REP25/FA), associée à la tartrazine (SIN 102) dans FC 06.8.1. La Commission, à sa 48^e session a adopté la note comme suit:

« À l'exception de l'emploi dans les boissons à base de soja aromatisées/composites et les boissons à base de soja conformes à la norme régionale pour les produits à base de soja non fermentés (Asie) (CXS 322R-2015) à 300 mg/kg, en tant que bixine ».

28. Il est pris acte du fait que la note ne devrait pas contenir la mention « en tant que bixine » et que celle-ci devrait être supprimée. Par conséquent, le CCFA, à sa 56^e session devrait apporter les corrections nécessaires en supprimant « en tant que bixine » de la note 667.

RECOMMANDATIONS

29. Le CCFA, à sa 56^e session est invité à:

¹³ REP25/NE paragraphes 29, 31 et annexe II

¹⁴ REP18/CAC paragraphe 95

¹⁵ REP23/NE paragraphe 33, CX/NE 23/11/3 add.1

¹⁶ REP24/FA paragraphe 56i

- (i) prendre note de l'information fournie plus haut;
- (ii) examiner:
 - a. les réponses du CCMAS, à sa 44^e session concernant les CPN pour le nitrite et le nitrate dans certaines matrices alimentaires, ainsi que les informations pertinentes tel qu'indiqué au paragraphe 15;
 - b. les réponses du CCNE, à sa 12^e session concernant la FC appropriée pour le zaatar (mélange d'épices) tel qu'indiqué au paragraphe 22¹⁷;
 - c. les réponses du CCASIA, à sa 23^e session concernant l'emploi des additifs alimentaires et les catégories d'aliments appropriées de la NGAA pour les produits conformes aux normes établies par le CCASIA tel qu'indiqué aux paragraphes 16 à 20;
 - d. les corrections suggérées par le Secrétariat du Codex indiquées au paragraphe 27.

¹⁷ Les dispositions relatives aux additifs alimentaires proposées pour CXS 322R-2018 seront examinées au point 4(a) de l'ordre du jour.