



PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

COMITÉ DU CODEX SUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES

Cinquante-sixième session

**PROJET DE PRATIQUES DE TRAVAIL POUR L'ÉLABORATION DE DISPOSITIONS DE LA NGAA
RELATIVES AUX ADDITIFS ALIMENTAIRES QUI CONCERNENT DES NORMES DE PRODUITS ET DE
MODÈLES CONNEXES ¹**

(Préparé par la Chine en tant qu'auteur, et l'Australie, le Brésil, le Canada, El Salvador, l'Union européenne, le Japon et les États-Unis d'Amérique en tant que coauteurs)²

Généralités

1. Le Comité du Codex sur les additifs alimentaires (CCFA) a travaillé depuis sa 42^e session en 2010 pour parvenir à un alignement complet entre la *Norme générale pour les additifs alimentaires* (NGAA, CXS 192-1995) (ci-après dénommée NGAA); et les dispositions relatives aux additifs alimentaires contenues dans les normes de produits du Codex.
2. L'objectif du travail d'alignement est d'aligner systématiquement les dispositions relatives aux additifs alimentaires des normes de produits sur celles de la NGAA, avec le principe primordial que la NGAA est le point de référence unique pour les additifs alimentaires dans le Codex Alimentarius et devrait donc prendre en compte toutes les dispositions relatives aux additifs alimentaires dans les normes de produits.³
3. Pour s'assurer que de nouvelles divergences sur les dispositions relatives aux additifs alimentaires entre la NGAA et les normes de produits ne se produisent pas, le CCFA lors de sa 52^e session (2021) est convenu d'établir un Groupe de travail électronique (GTE) sur l'alignement pour examiner, comme l'un de ses mandats: Si les informations contenues dans le Manuel de procédure (MP) sont suffisantes ou si des amendements sont nécessaires pour garantir qu'aucune divergence ne se produise à l'avenir, en tenant compte du document d'information intitulé *Guideline on Avoiding Future Divergence of Food Additive Provisions in the GSFA with Commodity Standards (Directive visant à éviter toute divergence future entre les dispositions relatives aux additifs alimentaires de la NGAA et les normes de produits)*.⁴
4. Il a été convenu par le GTE sur l'alignement lors de la 53^e session du CCFA (2023), que l'objectif ultime du travail d'alignement est d'achever l'alignement de toutes les normes de produits de sorte qu'aucun autre travail d'alignement ne soit nécessaire. Pour que ce travail soit mené à bien, il est impératif qu'aucune autre erreur d'alignement des dispositions relatives aux additifs alimentaires ne soit introduite dans les normes de produits. C'est le cas pour les normes de produits, qu'elles aient déjà été alignées sur la NGAA, qu'elles attendent d'être alignées sur la NGAA ou qu'il s'agisse de nouvelles normes de produits.
5. Lors de la 54^e session du CCFA (2024), un document de travail a été présenté par la Chine en tant qu'auteur, avec le Canada et l'Union européenne (UE) en tant que coauteurs, qui a identifié les questions en suspens en ce qui concerne la prévention des divergences futures entre la NGAA, les normes de produits et d'autres textes.⁵
6. Le CCFA lors de sa 54^e session est convenu que les défis existants seraient examinés de manière plus large, en mettant l'accent sur l'avenir, lorsque les travaux en cours sur l'alignement seront achevés, et sur la relation entre les travaux du CCFA et ceux des comités de produits.⁶

¹ Ce document est intitulé « Projet de pratiques de travail pour l'élaboration des dispositions de la NGAA relatives aux additifs alimentaires pertinentes pour les normes de produits et les modèles connexes » dans l'ordre du jour provisoire du CCFA 56.

² Liste des participants : https://workspace.fao.org/sites/codex/_layouts/15/DocIdRedir.aspx?ID=ZKPQ54UJMECD-9-114687

³ CX/FA 23/53/6 Annexe 6.

⁴ REP21/FA Paragraphe 107, [Documents d'information | CODEXALIMENTARIUS FAO-OMS](#)

⁵ REP24/FA Paragraphes 138-139.

⁶ REP24/FA Paragraphe 141.

7. Le Secrétariat du Codex a attiré l'attention du CCFA sur les mécanismes existants dans la MP qui pourraient aider à relever le défi de la divergence entre les dispositions relatives aux additifs alimentaires dans les normes de produits et la NGAA. Ces mécanismes pourraient permettre au CCFA de s'assurer que la divergence entre les dispositions relatives aux additifs alimentaires dans les normes de produits et la NGAA est considérablement réduite.⁷

8. Le CCFA lors de sa 54^e session est convenu des objectifs suivants pour les travaux sur l'alignement⁸ :

- renforcer la NGAA en tant que référence unique pour les additifs alimentaires ;
- minimiser autant que possible l'incorporation de dispositions spécifiques relatives aux additifs alimentaires dans les normes de produits; et
- veiller à ce que le travail d'alignement soit achevé et que toute disposition spécifique future relative aux additifs alimentaires élaborée par les comités de produits/régionaux soit incorporée dans la NGAA.

9. En outre, le CCFA lors de sa 54^e session est convenu de demander à la Chine, en tant qu'auteur, et à l'Australie, au Brésil, au Canada, à l'UE, au Sénégal et aux États-Unis, en tant que coauteurs, :

- d'élaborer des pratiques de travail, y compris l'examen d'un document d'orientation, pour l'approbation et l'incorporation des dispositions relatives aux additifs alimentaires examinées par les comités régionaux/de produits afin de s'assurer que les changements nécessaires sont apportés en temps opportun à la NGAA. Ces pratiques de travail seraient conformes au MP.

Ces pratiques de travail incluraient des informations sur la manière dont les comités de produits font des propositions au CCFA et sur la manière dont le CCFA les incorpore dans la NGAA.

- élaborer un plan d'engagement. Le plan d'engagement inclurait la manière dont le CCFA interagit avec les comités de produits/régionaux.

10. Lors de sa 55^e session le CCFA⁹ a examiné un document de discussion comprenant deux options pour les pratiques de travail.

11. Lors de sa 55^e session le CCFA a accueilli favorablement les propositions relatives aux pratiques de travail, au plan de communication et d'engagement, à la prévention des divergences entre la NGAA et les normes de produits et autres textes connexes du Codex, et a pris note des points de vue suivants :

(i) L'objectif principal de l'établissement des pratiques de travail sur l'alignement était de trouver des moyens plus efficaces de traiter les dispositions relatives aux additifs alimentaires des normes de produits en vue de minimiser les divergences entre les dispositions relatives aux additifs alimentaires dans la NGAA et les normes de produits du Codex.

(ii) Les deux options identifiées¹⁰ sur les approches possibles pour assurer la minimisation des divergences devraient être maintenues, en tant que voies alternatives qui dépendraient de l'expertise de la NGAA dans le comité de produit et le comité régional. Elles devraient être utilisées pour élaborer les prochaines étapes sur la voie à suivre.

(iii) Le plan de communication et d'engagement faciliterait la mise en œuvre des pratiques de travail en veillant à ce qu'elles soient pleinement utilisées par les comités de produits et les comités régionaux.

(iv) Le principal objectif du modèle serait de veiller à ce que les comités de produits fournissent au CCFA des informations complètes permettant d'apporter les modifications appropriées à la NGAA.

(v) Les délégués au CCFA devraient travailler en collaboration avec leurs délégués aux comités des produits et aux comités régionaux afin de mieux contribuer à l'élaboration des dispositions relatives aux additifs alimentaires ainsi qu'à leur incorporation dans la NGAA.

(vi) Les utilisateurs de la NGAA devraient être en mesure de l'utiliser et de trouver les informations requises sans avoir besoin d'être des experts, et elle devrait être facilement comprise à la fois par l'industrie alimentaire et les consommateurs.

12. Le Secrétariat du Codex a attiré l'attention du CCFA sur les pratiques de travail générales existantes au sein du Codex que le CCFA pourrait exploiter lors de la mise en œuvre des options identifiées : i) participation directe des experts du CCFA aux GTE des comités de produits et rédaction des dispositions relatives aux additifs alimentaires ; ii) réponse aux CL demandant des observations sur les projets de

⁷ REP24/FA Paragraphes 143- 144.

⁸ REP24/FA Paragraphes 149-150.

⁹ REP 25/FA Paragraphes 159-161.

¹⁰ Les deux options identifiées sont celles décrites dans le document CX/FA 25/55/12.

dispositions dans les normes de produits; et iii) élaboration d'un modèle/questionnaire sur les dispositions relatives aux additifs alimentaires à l'usage des comités de produits; et un tel modèle pourrait être incorporé dans le modèle existant pour la préparation des rapports finaux des GTE.

13. Le CCFA lors de sa 55^e session est convenu de demander à la Chine en tant qu'auteur, à l'Australie, au Brésil, au Canada, à El Salvador, à l'UE, au Japon et aux États-Unis en tant que co-auteurs:

(i) de préparer un projet de pratiques de travail autonomes, y compris les deux options identifiées dans le document CX/FA 25/55/12 comme voies alternatives, pour l'élaboration des dispositions de la NGAA sur les additifs alimentaires relatives aux normes de produits, y compris un plan de communication et d'engagement ; et

(ii) d'élaborer des modèles à utiliser par les comités de produits/régionaux pour garantir la soumission d'informations complètes.

14. À la suite de la 55^e session du CCFA, le groupe de rédaction s'est réuni par vidéoconférence et a fourni des commentaires sur le projet de texte révisé à la Chine, en tant qu'auteur principal. Le nouveau document autonome sur les pratiques de travail figure à l'annexe 1, le plan de communication et d'engagement figure à l'annexe 2, la liste des participants (auteurs et co-auteurs) du groupe de rédaction figure [ici](#).

Recommandations

L'auteur et les co-auteurs recommandent au CCFA lors de sa 56^e session d'examiner les points suivants :

(1) Les pratiques de travail autonomes (Annexe 1) doivent être approuvées comme base pour éviter les divergences entre la NGAA, les normes de produits (y compris les normes régionales) et d'autres textes Codex connexes, et doivent être incluses sur le site web du CCFA en tant que document d'information.

(2) La « *Directive visant à éviter toute divergence future entre les dispositions relatives aux additifs alimentaires de la NGAA et les normes de produits* »¹¹ sera retirée une fois que les pratiques de travail autonomes auront été mises en œuvre.

(3) Les dispositions organisationnelles pour les activités du groupe de travail relatives à l'approbation, à l'incorporation et à l'alignement seront examinées une fois que le document sur les pratiques de travail sera mis en œuvre.

(4) Le plan de communication et d'engagement (annexe 2) sera utilisé pour faciliter la mise en œuvre initiale du document sur les pratiques de travail (intégration) et pour soutenir les communications continues dans les années à venir, y compris la fourniture par le Secrétariat du Codex d'orientations aux comités de produits/régionaux.

(5) Le fonctionnement du nouveau document sur les pratiques de travail, y compris les projets pilotes qui ont pu être entrepris, sera réexaminé après une période de trois à cinq ans suivant la mise en œuvre.

Liste des annexes :

Annexe 1 : Pratiques de travail pour l'incorporation et l'approbation des dispositions relatives aux additifs alimentaires pour les comités de produits et les comités régionaux

Annexe 2 : Plan de communication et d'engagement

¹¹ https://www.fao.org/fileadmin/user_upload/codexalimentarius/committee/docs/INF_CCFA_DIVe.pdf

Annexe 1

PRATIQUES DE TRAVAIL POUR L'INCORPORATION ET L'APPROBATION DES DISPOSITIONS RELATIVES AUX ADDITIFS ALIMENTAIRES POUR LES COMITÉS DE PRODUITS ET LES COMITÉS RÉGIONAUX**1. Champ d'application**

Les présentes pratiques de travail¹² s'appliquent à l'élaboration de dispositions relatives aux additifs alimentaires dans le cadre de normes de produits nouvellement créées ou modifiées¹³, pour les additifs alimentaires déjà répertoriés dans la NGAA.¹⁴

2. Introduction

Les objectifs de ces pratiques de travail sont de s'assurer que la NGAA est renforcée en tant que référence unique dans le Codex pour les additifs alimentaires et de s'assurer qu'il n'y a plus de divergence entre les dispositions relatives aux additifs alimentaires dans la NGAA et les normes de produits. Ce processus est appelé incorporation et approbation, comme défini à la section 3.

Lors de l'élaboration des normes de produits, les comités de produits/régionaux devraient d'abord examiner les dispositions pertinentes de la NGAA relatives aux additifs alimentaires afin de décider si elles sont adaptées à leurs besoins ou si d'autres amendements à la NGAA sont nécessaires pour qu'une référence générale à la NGAA puisse être incluse dans la (les) norme(s) de produits, car l'incorporation de dispositions spécifiques relatives aux additifs alimentaires dans les normes de produits devrait être exceptionnelle et minimisée dans la mesure du possible.

3. Définitions

Aux fins du présent document sur les pratiques de travail autonomes, les termes suivants sont définis :

« *Incorporation* » - l'inclusion de dispositions relatives aux additifs alimentaires dans la NGAA à la suite de l'élaboration de normes de produits nouvelles et/ou modifiées.

« *Approbation* » - le processus par lequel le CCFA approuve la section relative aux additifs alimentaires contenue dans les normes de produits conformément au Manuel de procédure.

4. Principes

- (i) Renforcer la NGAA en tant que référence unique au sein du Codex pour les additifs alimentaires.
- (ii) Qu'il n'y ait plus de divergence entre les dispositions relatives aux additifs alimentaires dans la NGAA et les normes de produits, de sorte que les travaux sur l'alignement¹⁵ puissent être achevés.
- (iii) Qu'une référence générale à la NGAA constitue l'approche optimale, tandis que l'incorporation de dispositions *spécifiques* relatives aux additifs alimentaires dans les normes de produits devrait être minimisée autant que possible.
- (iv) Toutes les dispositions relatives aux additifs alimentaires dans les normes de produits doivent être approuvées par le CCFA, conformément au Manuel de procédure, avant d'être adoptées par la Commission du Codex Alimentarius.
- (v) Que la NGAA soit amendée lors de la même réunion du CCFA que l'approbation des dispositions relatives aux additifs alimentaires dans les normes de produits, et qu'elles soient toutes deux adoptées simultanément par la Commission du Codex Alimentarius.
- (vi) Que le CCFA collabore avec les comités de produits/régionaux sur les dispositions relatives aux additifs alimentaires afin de garantir des résultats opportuns et appropriés.

5. Principales considérations pour l'élaboration de la ou des normes de produits et l'amendement de la NGAA**5.1 Collaboration entre les comités et les experts des produits/de la NGAA**

¹² Ces pratiques de travail devraient être utilisées pour toutes les modifications nouvelles et proposées des dispositions relatives aux additifs alimentaires, que la norme de produit ait été alignée ou non sur la NGAA. Elles se distinguent du travail d'alignement des dispositions relatives aux additifs alimentaires adoptées, pour lequel la procédure d'alignement existante du CCFA continuerait d'être utilisée.

¹³ Les normes de produits peuvent être élaborées soit par les comités de produits, soit par les comités de coordination FAO/OMS (c'est-à-dire les comités régionaux).

¹⁴ Additifs alimentaires figurant dans la NGAA pour toutes les catégories d'aliments des tableaux 1, 2 ou 3.

¹⁵ L'alignement est le processus rétroactif par lequel les dispositions relatives aux additifs alimentaires adoptées dans les normes de produits précédemment élaborées sont alignées sur celles de la NGAA.

Il est hautement souhaitable que des experts (c'est-à-dire un ou plusieurs experts du produit et un ou plusieurs experts de la NGAA) soient impliqués pour faciliter l'élaboration en temps voulu de la section relative aux additifs alimentaires dans la ou les normes de produits et l'amendement de la NGAA. Cela minimisera les échanges itératifs entre les comités qui peuvent être nécessaires avant de parvenir à un accord.

La NGAA et les experts en produits devraient faciliter l'échange d'informations entre les comités (comité de produits/comité régional ou CCFA) à un stade précoce du processus, ce qui améliorerait l'efficacité du travail et minimiserait ainsi le dialogue en va-et-vient entre les comités.

5.2 Incorporation d'une référence générale dans les normes de produits

Lors de l'élaboration de la norme de produit, une référence générale à la NGAA devrait convenir dans la plupart des cas, la disposition pertinente de la NGAA étant modifiée par l'utilisation de notes, le cas échéant. La norme de produit peut également énumérer les catégories fonctionnelles afin de fournir des informations supplémentaires sur les emplois prévus. Dans les situations complexes, un tableau des catégories fonctionnelles peut être nécessaire. Lorsqu'il est fait référence à la NGAA, une liste spécifique d'additifs alimentaires ne doit pas être incluse dans les normes de produits mais doit être reflétée dans les amendements appropriés à la NGAA.

Lorsqu'une référence générale à la NGAA est incluse dans la ou les normes de produits, les comités de produits/régionaux devraient examiner toutes les dispositions existantes relatives aux additifs alimentaires dans la NGAA concernant les denrées alimentaires/produits inclus dans la norme de produits, afin de s'assurer de leur pertinence.

Un exemple de référence générale à la NGAA est le suivant :

"[Catégorie fonctionnelle d'additif alimentaire] utilisée conformément aux tableaux 1 et 2 de la Norme générale pour les additifs alimentaires dans la catégorie d'aliments x.x.x.x [nom de la CA] ou figurant dans le tableau 3 de la NGAA peut être utilisée dans les denrées alimentaires conformes à la présente norme." ¹⁶

Dans les cas où **aucun** additif alimentaire **n'**est autorisé dans une norme de produit particulière, cela doit être clairement indiqué dans la (les) norme(s) de produit. Voici des exemples de phrases appropriées qui devraient être incluses dans la ou les normes de produits: « Aucun additif alimentaire n'est autorisé dans [les aliments/produits] conformes à la présente norme », ou « Aucun additif alimentaire n'est autorisé dans [nom spécifique de l'aliment] ». Un amendement approprié à la NGAA est toujours nécessaire pour refléter cela.

5.3 Identification des catégories de denrées alimentaires

Il est important d'identifier la (les) catégorie(s) alimentaire(s) de la NGAA à laquelle (auxquelles) la (les) denrée(s) appartient(ent), tout en notant que le système de catégories alimentaires de la NGAA devrait être utilisé par défaut. Dans certains cas, il existe une relation univoque entre la norme de produit et la NGAA. Toutefois, la description des produits dans la norme de produits ne correspond pas toujours à une ou plusieurs catégories alimentaires de la NGAA.

Lors de l'examen des amendements à la NGAA, cette différence dans le champ d'application des produits couverts par les normes devrait être prise en compte par l'utilisation de notes d'exclusion (notes XS) afin de garantir que le champ d'application des dispositions relatives aux additifs alimentaires n'est pas plus large que nécessaire.

Le cas échéant, des révisions de la (des) catégorie(s) alimentaire(s) existante(s) afin de prendre en compte des aliments spécifiques peuvent être appropriées après un examen approfondi. Il existe deux situations relatives aux modifications des catégories alimentaires de la NGAA : (i) les révisions des descripteurs des catégories alimentaires actuelles¹⁷; et (ii) une révision de la (des) catégorie(s) alimentaire(s). Les révisions de la/des catégorie(s) alimentaire(s) (ii ci-dessus) comprennent à la fois des catégories alimentaires nouvelles et révisées et ce changement devrait être examiné en premier lieu par le CCFA.

5.4 Prise en compte des catégories fonctionnelles, des additifs alimentaires de groupe, des niveaux d'utilisation et des restrictions supplémentaires

Pour les additifs alimentaires qui ont plusieurs catégories fonctionnelles, ils peuvent être considérés sans restrictions à leurs catégories fonctionnelles. Sinon, des restrictions peuvent être jugées nécessaires, par exemple, les émulsifiants ne peuvent pas être utilisés comme épaississants ou stabilisants, le cas échéant.

Lorsque des restrictions sont proposées, les comités de produits/régionaux doivent être clairs sur les détails concernant le champ d'application de l'utilisation des additifs alimentaires (c'est-à-dire la nécessité de se limiter

¹⁶ Manuel de procédure, 31^e édition. SECTION 2 ÉLABORATION DES NORMES CODEX ET TEXTES APPARENTÉS. Paragraphe 91.

¹⁷ CODEX STAN 192-1995 NGAA, Annexe B, PARTIE II : Descripteurs des catégories d'aliments.

à des fonctions techniques très spécifiques, si tous les additifs d'une fonction technique peuvent être utilisés ou seulement certains additifs), et fournir une justification sur la (les) restriction(s). La ou les normes de produits peuvent inclure des informations sur les catégories fonctionnelles. Pour la plupart des normes de produits, il peut s'agir d'une simple liste. Toutefois, pour les normes complexes qui couvrent une grande variété d'aliments ou de processus, un tableau des catégories fonctionnelles peut servir de référence utile pour aider le lecteur à clarifier les types d'additifs alimentaires qui peuvent être utilisés. En outre, une liste des catégories alimentaires de la NGAA applicables peut s'avérer utile.

Lors de l'examen des additifs alimentaires qui partagent une DJA numérique, une justification doit être fournie lorsque des restrictions sur l'utilisation d'additifs individuels sont proposées. Le Comité de produit/régional doit examiner s'il existe une limite d'emploi existante dans les tableaux 1 et 2. Le cas échéant, une autre limite d'utilisation peut être proposée si elle est justifiée d'un point de vue technologique.

Le comité de produit/régional doit également déterminer s'il existe d'autres facteurs qui rendraient certains additifs alimentaires inappropriés.

5.5 L'amendement de la NGAA

L'approche de l'incorporation devrait être largement cohérente avec celle adoptée pour la procédure d'amendement nouvelle et révisée de la NGAA, en utilisant les *directives pour l'inclusion de dispositions spécifiques dans les normes Codex et les textes apparentés*¹⁸ du Manuel de procédure. C'est particulièrement le cas pour les aspects de sécurité qui doivent être pleinement pris en compte car, contrairement à l'alignement, qui est un exercice rétrospectif, l'incorporation concerne les dispositions amendées et nouvelles pour lesquelles les aspects de sécurité peuvent ne pas avoir été pris en compte précédemment. En outre, si le comité régional ne dispose pas de l'expertise technique appropriée, l'examen de la justification technologique doit être effectué par le CCFA à la demande du comité régional.

6. Préparation des propositions d'ajouts ou de modifications des dispositions de la NGAA et approbation par le CCFA

Deux voies alternatives sont disponibles pour l'amendement de la NGAA concernant les normes de produits, comme indiqué ci-dessous. En choisissant la voie, le comité de produit/régional devrait tenir compte de l'expertise de la NGAA dont il dispose.

Le Secrétariat du Codex auprès des Comités de produits/régionaux devrait s'assurer que le mandat des groupes de travail examinant les dispositions relatives aux additifs alimentaires fait référence à ce document de pratique de travail. Le rapport du GTE doit inclure le modèle¹⁹ (annexe 1) et indiquer la voie qui a été utilisée.

Un arbre de décision décrivant l'approche recommandée pour l'amendement de la NGAA afin de refléter les dispositions nouvelles et amendées relatives aux additifs alimentaires, ainsi que d'autres informations explicatives, se trouve à l'annexe 2.

6.1 Processus dans lequel le Comité des produits/régional prépare une proposition pour les dispositions de la NGAA relatives aux normes de produits (itinéraire 1)

L'élaboration des amendements à la NGAA serait entreprise principalement par le comité des produits/régional, le projet initial de norme de produit et les amendements proposés à la NGAA étant soumis au CCFA pour examen et approbation.

Le Comité de produit/régional devrait décider des additifs alimentaires qui doivent être utilisés dans le produit à un stade précoce de l'élaboration de la (des) norme(s) de produit. Une fois cette décision prise, il doit soumettre les informations nécessaires à l'approbation par le CCFA des dispositions proposées pour les additifs alimentaires. Ces informations devraient inclure le modèle rempli à l'annexe 1, les amendements proposés à la NGAA, le(s) projet(s) de norme(s) sur les produits et, le cas échéant, le rapport du GTE qui a examiné les dispositions relatives aux additifs alimentaires.

Afin de s'assurer que l'expertise dans la NGAA est disponible, le président du groupe de travail sur la norme de produit du comité de produit/régional devrait rechercher des experts de la NGAA dans les pays membres participant à l'élaboration de la norme de produit. Une autre approche consisterait pour le président à identifier d'autres experts de la NGAA, en fonction de leur disponibilité, pour aider à l'amendement de la NGAA. Le Secrétariat du Codex devrait également aider à mettre en relation les experts de la NGAA et les experts en produits. Les experts travailleraient ensemble pour rédiger les dispositions relatives aux additifs alimentaires,

¹⁸ Manuel de procédure, 31^{ème} édition. SECTION 2 ÉLABORATION DES NORMES CODEX ET TEXTES APPARENTÉS. Paragraphes 108-127.

¹⁹ Les informations requises dans le modèle doivent être cohérentes avec les exigences des paragraphes 111-114 du Manuel de procédure, 31^{ème} édition.

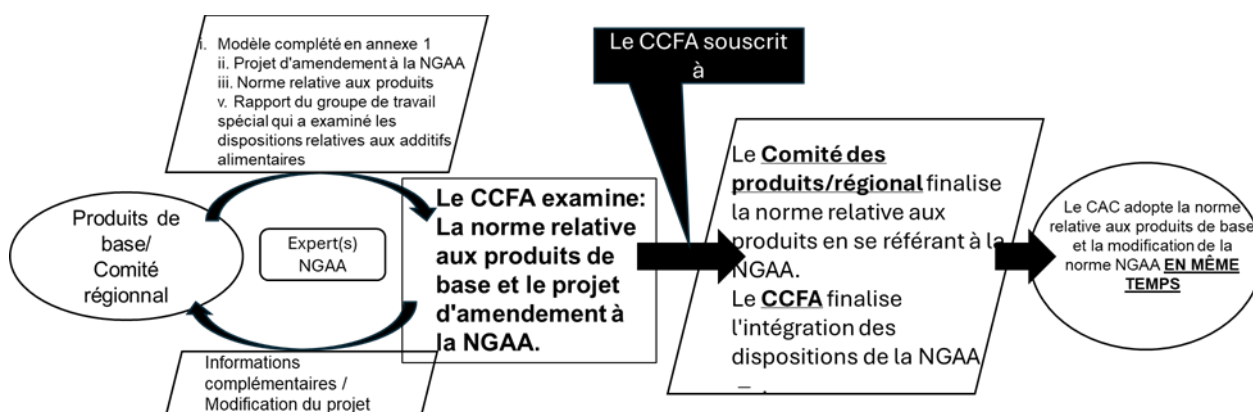
y compris la catégorie d'aliments et les notes appropriées de la NGAA, ce qui faciliterait l'efficacité et réduirait le temps nécessaire à l'élaboration des dispositions pertinentes de la NGAA.

Le groupe de travail sur les normes de produits élaborerait les modèles complétés à l'annexe 1 et inclurait la référence générale à la NGAA dans la ou les normes de produits, en collaboration avec le ou les experts de la NGAA. Une fois que ce travail a été approuvé par le Comité de produit/régional, les amendements à la NGAA et à la norme de produit devraient être soumis au CCFA pour examen et approbation, avec l'aide du Secrétariat du Codex, conformément à la section 2, paragraphe 58-63 du PM.²⁰

Le CCFA examinera les amendements à la NGAA, y compris les aspects relatifs à la sécurité des dispositions proposées pour les additifs alimentaires, et les autres considérations énumérées dans les *directives pour l'inclusion de dispositions spécifiques dans les normes Codex et les textes apparentés*¹⁸. Le CCFA approuverait les utilisations proposées ou fournirait des suggestions au comité de produit/régional, le cas échéant.

Si le CCFA approuve tous les aspects, la section relative aux additifs alimentaires des normes de produits sera approuvée et les normes de produits ainsi que l'amendement à la NGAA seront proposés pour adoption à l'adresse par la Commission du Codex Alimentarius, une fois que le comité de produits/régional aura achevé ses travaux d'élaboration de la norme de produits. Lorsque le CCFA fait des suggestions, le comité des produits/régional répond aux informations transmises par le CCFA et présente les dispositions révisées à la prochaine session du CCFA pour approbation ultérieure.

En résumé, le Comité des produits/régional serait le principal responsable de l'élaboration de la (des) disposition(s) de la NGAA relative(s) aux additifs alimentaires concernant les produits spécifiques, tout en notant que le CCFA doit approuver les dispositions. Alors que le comité de produit/régional est plus familier avec le produit considéré, une compréhension technique complète de la NGAA est nécessaire et serait fournie par la collaboration avec un ou plusieurs experts de la NGAA. La participation d'experts de la NGAA réduirait le risque de devoir procéder à des itérations (va-et-vient entre les comités de produits/régionaux et le CCFA) qui pourraient retarder l'élaboration des normes Codex.



Si la voie 1 est choisie et qu'il s'avère par la suite que la complexité technique nécessite une plus grande participation du CCFA, il est possible de passer à la voie 2.

6.2 Processus dans lequel le comité de produit/régional demande au CCFA d'élaborer une proposition pour les dispositions de la NGAA relatives aux normes de produits (itinéraire 2)

L'élaboration d'amendements à la NGAA serait principalement entreprise par le CCFA sur la base d'une demande et de la soumission de toutes les informations pertinentes par les comités de produits/régionaux.

Le comité de produit/régional devrait décider des additifs alimentaires qui doivent être utilisés dans le produit à un stade précoce de l'élaboration de la (des) norme(s) de produit. Une fois cette décision prise, il doit soumettre les informations requises par le CCFA. Ces informations devraient inclure le modèle rempli à l'annexe 1, le(s) projet(s) de norme(s) sur les produits et, le cas échéant, le rapport du groupe de travail qui a examiné les dispositions relatives aux additifs alimentaires.

Ces informations seront ensuite utilisées par un groupe de travail du CCFA pour examiner la sécurité et rédiger les dispositions nécessaires relatives aux additifs alimentaires dans la NGAA. Ce travail de rédaction serait entrepris sur la base d'un mandat général convenu chaque année par le CCFA (par exemple, le mandat du groupe de travail). Ce mandat général chargerait le groupe de travail d'examiner toutes les demandes

²⁰ Manuel de procédure, 31^e édition. SECTION 2 ÉLABORATION DES NORMES CODEX ET TEXTES APPARENTÉS. Paragraphes 58-63.

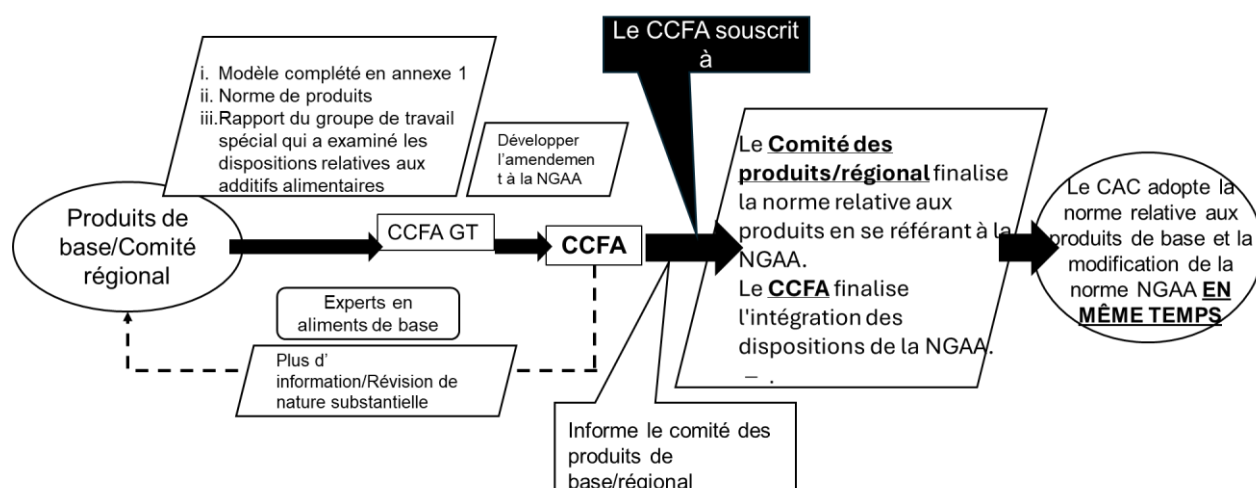
formulées par le comité de produit/régional et de procéder à l'élaboration des amendements proposés à la NGAA.

Le groupe de travail devrait refléter pleinement la (les) demande(s) du comité des produits/régions, tout en tenant compte de la sécurité des dispositions proposées en matière d'additifs alimentaires. Le cas échéant, il y aurait une collaboration entre les experts de la NGAA et les experts des produits afin de minimiser les échanges itératifs entre les comités et de garantir que les amendements à la NGAA reflètent de manière appropriée la demande reçue. Cette collaboration pourrait se faire en organisant une réunion virtuelle conjointe du groupe de travail à laquelle participeraient des experts du CCFA et des comités des produits/régionaux.

Les dispositions rédigées seraient ensuite présentées au CCFA pour accord. Dans les cas où des informations complémentaires ou des éclaircissements sont nécessaires de la part du comité de produit/régional, ils seront demandés par le CCFA avant que les dispositions relatives aux additifs alimentaires de la norme de produit ne soient approuvées.

Une fois que le CCFA aura donné son accord, le comité de produit/régional sera informé des modifications apportées à la NGAA, bien que l'accord formel du comité de produit/régional ne soit pas nécessaire lorsque les modifications de la NGAA reflètent la demande reçue du comité de produit/régional. Toutefois, lorsque les modifications proposées par les dispositions relatives aux additifs alimentaires de la NGAA sont de nature substantielle, elles seront renvoyées au comité des produits/régional pour un examen plus approfondi.²¹

En résumé, le CCFA aurait la responsabilité principale de l'élaboration de la (des) disposition(s) relative(s) aux additifs alimentaires sur la base d'une demande et des informations fournies par un comité de produit/régional. Cette option présente l'avantage que le CCFA dispose d'une compréhension technique complète de la NGAA qui n'est peut-être pas à la disposition des comités de produits/régionaux. Cette option suivrait les procédures décrites dans les *Directives pour l'inclusion de dispositions spécifiques dans les normes Codex et textes apparentés*¹⁸. L'organigramme de l'itinéraire 2 est présenté ci-dessous.



²¹ Manuel de procédure, 31^e édition. SECTION 2 ÉLABORATION DES NORMES CODEX ET TEXTES APPARENTÉS. Paragraphe 58.

Annexe 1

MODÈLES POUR LA SOUMISSION DE PROPOSITIONS DE NOUVELLES DISPOSITIONS ET/OU DE RÉVISIONS DES DISPOSITIONS RELATIVES AUX ADDITIFS ALIMENTAIRES DANS LA NGAA CONCERNANT LES NORMES DE PRODUITSIntroduction

Deux modèles sont fournis pour la soumission de propositions de nouvelles dispositions et/ou de révisions des dispositions relatives aux additifs alimentaires dans la NGAA concernant les normes de produits. Le modèle 1 est destiné à l'itinéraire 1 et le modèle 2 à l'itinéraire 2.

En remplissant ces modèles, il n'est pas nécessaire d'inclure des informations qui sont déjà clairement incluses dans le rapport du groupe de travail associé à l'élaboration de la norme de produit.

Un tableau distinct doit être rempli pour chaque additif alimentaire ou groupe d'additifs alimentaires.

Modèle 1 - (Route 1)

Ce modèle décrit les informations à fournir au CCFA pour appuyer l'amendement de la NGAA lorsque le comité de produit/régional décide de préparer le premier projet. Le modèle comprend le format qui devrait être utilisé par le comité des produits/régional dans la préparation des amendements à la NGAA.

Le modèle inclut les dispositions du tableau 2, mais pas celles du tableau 1. En effet, lorsque les dispositions du tableau 2 sont adoptées, il en résulte des modifications corrélatives au tableau 1.

Lorsque la ou les normes de produits font une référence générale à la NGAA et qu'il n'y a pas de changements aux niveaux d'utilisation maximale de la NGAA, il n'est pas nécessaire de remplir le modèle 1.

Modèle 2 - (itinéraire 2)

Ce modèle présente les informations à fournir au CCFA à l'appui de la modification de la NGAA, lorsque le comité de produit/régional demande au CCFA de préparer ces modifications de la NGAA.

Modèle 1 - Informations requises²² pour l'itinéraire 1**Partie A : Informations de base**

LA PROPOSITION EST SOUMISE PAR :	<i>Inclure le comité qui soumet la proposition</i>
NOM DE LA NORME DE PRODUIT/RÉGIONALE :	<i>Inclure le nom de la norme</i>
IDENTITÉ DE L'ADDITIF ALIMENTAIRE :	
Nom de l'additif <i>Comme indiqué dans les noms de catégories et le système international de numérotation des additifs alimentaires (CXG 36-1989).</i> Pour certains additifs appartenant à un groupe d'additifs alimentaires, inclure la ou les justifications lorsque des restrictions sont proposées.	<i>Indiquez le nom de l'additif ou du groupe d'additifs.</i>
Numéro SIN	<i>Inclure le numéro SIN</i>
Catégorie fonctionnelle <i>Comme indiqué dans les noms de catégories et le système international de numérotation des additifs alimentaires (CXG 36-1989).</i> Inclure la ou les justification(s) lorsque des restrictions sont proposées.	<i>Inclure le nom de la (des) catégorie(s) fonctionnelle(s) produisant l'effet technologique escompté.</i> <i>Le cas échéant, expliquez pourquoi certaines catégories fonctionnelles supplémentaires associées à l'additif ne sont pas appropriées (c'est-à-dire expliquez si et pourquoi il devrait y avoir une restriction pour certaines catégories fonctionnelles associées à l'additif).</i>
ÉVALUATION PAR LE JECFA :	
Évaluation par le JECFA <i>Référence à l'évaluation du JECFA (y compris l'année et la session du JECFA ; DJA complète (numérique ou "non spécifiée") ; monographie des spécifications).</i>	<i>Inclure la référence à l'évaluation du JECFA et un résumé des résultats et de leur pertinence pour la proposition.</i>
JUSTIFICATION :	
Justification de l'utilisation et du besoin technologique <i>Justification à l'appui basée sur les critères des sections 3.2 et 3.3(a) du préambule de la Norme générale pour les additifs alimentaires.</i>	<i>Indiquer si l'utilisation est proposée de manière générale pour toutes les denrées alimentaires couvertes par la norme ou uniquement pour certains produits spécifiques.</i> <i>Inclure des informations relatives à l'utilisation et au niveau d'utilisation de l'additif sur la base du point 3.3(a) et des objectifs de la section 3.2 du préambule de la NGAA.</i>
Justification que l'emploi n'induit pas le consommateur en erreur <i>Évaluer si l'utilisation de cet additif dans la (les) denrée(s) alimentaire(s) visée(s) modifie(nt) une caractéristique de la denrée alimentaire susceptible d'induire le consommateur en erreur.</i>	<i>Inclure des informations justifiant que l'utilisation proposée n'induit pas le consommateur en erreur, par exemple en ce qui concerne la modification de la nature, de la substance, de la qualité ou de la qualité nutritionnelle de la denrée alimentaire, l'utilisation de matières premières défectueuses ou de pratiques ou techniques indésirables (y compris non hygiéniques) par lesquelles le consommateur pourrait être induit en erreur.</i>
Correspondance entre la norme de produit/régionale et la/les catégorie(s) de denrées alimentaires	<i>Expliquer comment la ou les catégories de denrées alimentaires correspondent à la norme de produit/régionale, pour les situations complexes.</i>

²² Il n'est pas nécessaire d'inclure des informations qui figurent déjà clairement dans le rapport du groupe de travail associé à l'élaboration de la norme de produit. De même, il n'est pas nécessaire de dupliquer les informations dans la Partie A du Modèle 1, si les informations sont fournies sans ambiguïté dans la Partie B du Modèle 1. Toutefois, une référence à la partie pertinente du rapport du groupe de travail ou à la partie B du modèle 1 doit être incluse, par exemple "cette information est déjà incluse dans le rapport du groupe de travail".

	Lorsqu'il n'existe pas de catégorie(s) alimentaire(s) correspondante(s) appropriée(s), il peut être nécessaire de réviser la ou les catégorie(s) alimentaire(s) existante(s) afin de prendre en compte des denrées alimentaires spécifiques. Alors que les révisions des <u>descripteurs</u> de la (des) catégorie(s) alimentaire(s) actuelle(s) peuvent être proposées par le Comité régional/de produit, les changements apportés à une (des) catégorie(s) alimentaire(s) (catégorie(s) alimentaire(s) nouvelle(s) et révisée(s)) doivent être examinés en premier lieu par le CCFA. Une explication complète doit être fournie (si elle ne figure pas déjà dans le rapport du groupe de travail).
Utilisation sûre de l'additif : Évaluation de l'apport alimentaire (le cas échéant) La sécurité de l'utilisation proposée des additifs alimentaires doit être pleinement prise en compte, en tenant compte de l'apport alimentaire provenant de toutes les sources alimentaires et, le cas échéant, de l'apport par des groupes spéciaux de consommateurs.	Tableau 3 additif : ☐ Oui <i>Veuillez fournir des informations sur l'apport alimentaire. Indiquez si l'utilisation proposée est incluse dans l'évaluation existante du JECFA et quel est le résultat de l'évaluation. Sinon, utiliser l'évaluation de l'ingestion par le(s) membre(s) du Codex ou la procédure de l'annexe A de la NGAA.</i>

Partie B : Format pour les amendements proposés^{(0) (1)} à la NGAA

PROPOSITIONS D'AMENDEMENTS AUX TABLEAUX 2 ET 3 DE LA NGAA CONCERNANT [INSÉRER LE NOM DU COMITÉ DE PRODUITS]

1. AMENDEMENTS PROPOSÉS AU TABLEAU 2 DE LA NGAA (ordre numérique des catégories d'aliments)

1.1 AMENDEMENTS PROPOSÉS À LA CATÉGORIE ALIMENTAIRE [INSÉRER LE NUMÉRO DE LA CATÉGORIE ALIMENTAIRE]

Catégorie d'aliments n ^o (2)		[INSÉRER LA CATÉGORIE D'ALIMENTS]		
Additif	SIN	Étape/Année d'adoption (le cas échéant)	Limite maximale ⁽³⁾ ⁽⁴⁾ (mg/kg)	Notes ⁽⁵⁾

2. PROPOSITIONS D'AMENDEMENTS AU TABLEAU 3 DE LA LFSG

2.1 AMENDEMENTS AU TABLEAU 3

SIN	Additif	Catégorie fonctionnelle	Année d'adoption (le cas échéant)	Indemnités spécifiques

2.2 AMENDEMENTS À LA RÉFÉRENCE AUX NORMES DE PRODUITS POUR LES ADDITIFS DU TABLEAU 3 DE LA LGFP.

[INSÉRER LE NUMÉRO DE LA CATÉGORIE ALIMENTAIRE]	[INSÉRER LA CATÉGORIE DE DENRÉES ALIMENTAIRES]

Notes explicatives :

- ⁽¹⁾ Pour les propositions de révision des dispositions adoptées, il convient de fournir la disposition adoptée actuelle, les suppressions étant signalées en texte ~~barré~~ et les modifications ou ajouts en caractères **gras**.
- ⁽²⁾ Numéro et nom de la catégorie de denrées alimentaires, tels qu'ils figurent à l'annexe B de la NGAA.
- ⁽³⁾ Par souci de cohérence, la dose maximale d'emploi devrait être exprimée sur la même base que la DJA.
Une limite d'utilisation numérique doit être fournie pour un additif alimentaire auquel une DJA numérique a été attribuée.
Les BPF ou une limite d'utilisation numérique peuvent être fournies pour un additif alimentaire auquel une DJA non numérique a été attribuée (par exemple, « non spécifiée »).
- ⁽⁴⁾ Les niveaux d'utilisation qui diffèrent de ceux qui figurent déjà dans la NGAA doivent être basés sur ce qui est nécessaire pour obtenir l'effet technologique désiré.
- ⁽⁵⁾ Les restrictions spécifiques à l'emploi de l'additif alimentaire doivent être incluses dans des notes (par exemple, limitation de l'emploi à des produits spécifiques dans une catégorie d'aliments). Des exemples de notes potentiellement pertinentes figurent dans la NGAA.

Modèle 2 - Informations requises²³ pour l'itinéraire 2

LA PROPOSITION EST SOUMISE PAR :	<i>Inclure le comité qui soumet la proposition</i>
LE NOM DE LA NORME DE PRODUIT/RÉGIONALE :	<i>Inclure le nom de la norme</i>
L'IDENTITÉ DE L'ADDITIF ALIMENTAIRE :	
Nom de l'additif <i>Comme indiqué dans les noms de catégories et le système international de numérotation des additifs alimentaires (CXG 36-1989).</i> Pour certains additifs appartenant à un groupe d'additifs alimentaires, inclure la ou les justifications lorsque des restrictions sont proposées.	<i>Indiquez le nom de l'additif ou du groupe d'additifs.</i>
Numéro SIN	<i>Inclure le numéro SIN</i>
Catégorie fonctionnelle <i>Comme indiqué dans les noms de catégories et le système international de numérotation des additifs alimentaires (CXG 36-1989).</i> Inclure la ou les justification(s) lorsque des restrictions sont proposées.	<i>Inclure le nom de la (des) catégorie(s) fonctionnelle(s) produisant l'effet technologique escompté.</i> <i>Le cas échéant, expliquez pourquoi certaines catégories fonctionnelles supplémentaires associées à l'additif ne sont pas appropriées (c'est-à-dire expliquez si et pourquoi il devrait y avoir une restriction pour certaines catégories fonctionnelles associées à l'additif).</i>
ÉVALUATION PAR LE JECFA :	
Évaluation par le JECFA <i>Référence à l'évaluation du JECFA (y compris l'année et la session du JECFA ; DJA complète (numérique ou "non spécifiée") ; monographie des spécifications).</i>	<i>Inclure la référence à l'évaluation du JECFA.</i>
JUSTIFICATION :	
Justification de l'utilisation et du besoin technologique <i>Justification basée sur les critères de la section 3.2 du préambule de la Norme générale pour les additifs alimentaires.</i>	<i>Indiquer si l'utilisation est proposée de manière générale pour toutes les denrées alimentaires couvertes par la norme ou seulement pour certains produits spécifiques.</i> <i>Inclure des informations relatives à l'utilisation et au niveau d'utilisation de l'additif sur la base de la section 3.3(a) et des objectifs de la section 3.2 du préambule de la NGAA.</i>
Justification que l'utilisation n'induit pas le consommateur en erreur <i>Évaluer si l'utilisation de cet additif dans la (les) denrée(s) alimentaire(s) visée(s) modifie(nt) une caractéristique de la denrée alimentaire susceptible d'induire le consommateur en erreur.</i>	<i>Inclure des informations justifiant que l'utilisation proposée n'induit pas le consommateur en erreur, par exemple en ce qui concerne la modification de la nature, de la substance, de la qualité ou de la qualité nutritionnelle de la denrée alimentaire, l'utilisation de matières premières défectueuses ou de pratiques ou techniques indésirables (y compris non hygiéniques) par lesquelles le consommateur pourrait être induit en erreur.</i>
UTILISATION(S) PROPOSÉE(S) DE L'ADDITIF ALIMENTAIRE ⁽¹⁾: <i>Les lignes ci-dessous peuvent être copiées autant de fois que nécessaire.</i> Tenez compte des notes pertinentes pour refléter les restrictions.	La proposition pour : ☐ une nouvelle disposition ; ou ☐ la révision d'une disposition existante dans les tableaux 1 et 2 de la NGAA ; ou

²³ Il n'est pas nécessaire d'inclure des informations qui figurent déjà clairement dans le rapport du groupe de travail associé à l'élaboration de la norme de produit. Toutefois, une référence à la partie pertinente du rapport du groupe de travail doit être incluse, par exemple "cette information est déjà incluse dans le rapport du groupe de travail".

		☐ la révision d'une disposition existante dans le tableau 3 de la NGAA.	
Numéro de la catégorie alimentaire ⁽²⁾	Nom de la catégorie alimentaire ⁽²⁾	Limite maximale d'emploi ^{((3) (4) (5))} (mg/kg)	Observations ^{(1) (5) (1)}

⁽¹⁾ Pour les propositions de révision de dispositions adoptées, il convient de fournir la disposition adoptée actuelle, les suppressions étant signalées par un texte ~~barré~~ et les modifications ou ajouts par un texte en **caractères gras**.

⁽²⁾ Numéro et nom de la catégorie de denrées alimentaires, tels qu'ils figurent à l'annexe B de la NGAA.

⁽³⁾ Par souci de cohérence, la dose maximale d'emploi devrait être exprimée sur la même base que la DJA. Une limite d'utilisation numérique doit être fournie pour un additif alimentaire auquel une DJA numérique a été attribuée.

Les BPF ou une limite d'utilisation numérique peuvent être fournies pour un additif alimentaire auquel une DJA non numérique a été attribuée (par exemple, "non spécifié").

⁽⁴⁾ Les niveaux d'utilisation qui diffèrent de ceux qui figurent déjà dans la NGAA doivent être basés sur ce qui est nécessaire pour obtenir l'effet technologique désiré.

⁽⁵⁾ Les commentaires sur les restrictions spécifiques à l'utilisation de l'additif alimentaire doivent être inclus dans les notes (par exemple, limitation de l'utilisation à des produits spécifiques dans une catégorie de denrées alimentaires). Des exemples de notes potentiellement pertinentes figurent dans la NGAA.

Annexe 2

ORIENTATIONS POUR LE COMITÉ DE PRODUIT/RÉGIONAL ET L'ARBRE DE DÉCISION SUR LE(S) AMENDEMENT(S) DE LA NGAA

L'élaboration des dispositions relatives aux additifs alimentaires doit être conforme au préambule de la NGAA, en particulier aux critères de sécurité et de justification technologique contenus dans la section 3 - Principes généraux pour l'utilisation des additifs alimentaires.

Les amendements à la NGAA, résultant des dispositions relatives aux additifs alimentaires des normes de produits, doivent prendre en compte les exigences des trois tableaux et apporter les amendements appropriés à chacun d'entre eux, le cas échéant.

Cette section explique le format de la NGAA (voir la section 6 du préambule de la NGAA). La NGAA contient trois tableaux qu'il peut être nécessaire de modifier.

Le tableau 1 (*Additifs dont l'emploi est autorisé dans des conditions déterminées dans certaines catégories de denrées alimentaires ou dans des denrées alimentaires individuelles*) est une liste alphabétique des additifs alimentaires, comprenant le numéro du système international de numérotation (SIN) et la catégorie fonctionnelle. Chaque entrée d'additif alimentaire énumère les catégories de denrées alimentaires individuelles qui disposent d'une disposition pour cet additif alimentaire. La dose maximale d'emploi, les éventuelles notes liées à la disposition, l'étape et l'année d'adoption sont détaillées pour chaque disposition.

Le tableau 2 (*catégories d'aliments ou denrées alimentaires individuelles dans lesquelles les additifs alimentaires sont autorisés*) est une liste numérique des catégories d'aliments. Chaque entrée de catégorie alimentaire énumère par ordre alphabétique les additifs alimentaires pour lesquels des dispositions ont été adoptées pour la catégorie alimentaire en question. Le numéro SIN de l'additif alimentaire, la dose maximale d'emploi, les notes, l'étape et l'année d'adoption sont également indiqués. Les informations du tableau 2 sont les mêmes que celles du tableau 1, mais dans un format différent.

Le tableau 3 (*Additifs autorisés dans les denrées alimentaires en général, sauf indication contraire, conformément aux BPF*) contient une liste d'additifs alimentaires qui peuvent être utilisés dans les denrées alimentaires en général conformément aux BPF, à moins qu'ils ne soient spécifiquement exclus. L'annexe du tableau 3 fournit une liste de catégories de denrées alimentaires spécifiques ou de denrées alimentaires individuelles qui sont exclues des conditions générales du tableau 3, auquel cas la disposition est répertoriée dans les tableaux 1 et 2. Le tableau 3 énumère les additifs alimentaires par ordre alphabétique, avec leur numéro SIN, la catégorie fonctionnelle, l'année d'adoption et certaines normes de produits spécifiques du Codex pour lesquelles ils sont acceptables.

La cinquième colonne du tableau 3 énumère les additifs alimentaires du tableau 3 par rapport à des normes de produits **spécifiques**. Toutefois, lorsque la norme de produit couvre l'utilisation d'aliments dans des catégories d'aliments figurant dans l'annexe du tableau 3, le tableau 3 ne s'applique pas à la norme de produit.

En ce qui concerne les catégories fonctionnelles pertinentes, il convient d'utiliser les informations figurant dans la troisième colonne « Catégories fonctionnelles » du tableau 3, sauf lorsqu'il est fait référence à "certains" additifs du tableau 3 ou à "certaines" catégories fonctionnelles. Dans ces derniers cas, il convient de se référer à la cinquième colonne du tableau 3 pour déterminer le champ d'application des dispositions relatives aux additifs alimentaires.

Lorsque les normes de produits autorisent les additifs alimentaires du tableau 3 de manière **générale** ou sur la base d'une **catégorie fonctionnelle**, ces normes sont répertoriées dans le tableau intitulé « Références aux normes de produits pour la NGAA ».

Questions à poser

Certaines questions générales doivent être posées pour chacune des dispositions relatives aux additifs alimentaires énumérées dans la norme de produit du Codex avant qu'elles puissent être ajoutées à la NGAA. Ces questions ont reçu une réponse positive pour les dispositions relatives aux additifs alimentaires figurant dans la NGAA. Ces questions sont décrites plus en détail dans la section 3 du préambule de la NGAA. Elles sont également résumées dans les lignes directrices pour l'inclusion de dispositions spécifiques dans les normes Codex et les textes apparentés : Procédures d'examen de l'entrée et de la révision des dispositions relatives aux additifs alimentaires dans la Norme générale pour les additifs alimentaires du Manuel de procédure de la Commission du Codex Alimentarius. En résumé, les questions sont les suivantes

- Le JECFA a-t-il réalisé une évaluation de la sécurité (c'est-à-dire attribué une dose journalière admissible (DJA) complète) ou conclu que l'additif alimentaire est sans danger pour l'usage proposé ?
- Existe-t-il une norme du JECFA pour l'additif alimentaire ?

- Le besoin/la justification technologique de l'utilisation de l'additif alimentaire est-il(elle) accepté(e) par le Comité du Codex sur les produits et répond-il(elle) à un ou plusieurs des besoins/justifications énumérés à la section 3.2 (a)-(d) du préambule de la NGAA ?
- L'additif alimentaire a-t-il un nom, un numéro SIN et une catégorie fonctionnelle figurant dans les Noms de catégorie et le Système international de numérotation des additifs alimentaires (CAC/GL 36-1989) ?
- La catégorie fonctionnelle pour l'utilisation de l'additif alimentaire pour la catégorie d'aliments dans la NGAA a-t-elle été approuvée par le Comité de produit ?
- Existe-t-il une relation 1:1 entre une (des) catégorie(s) alimentaire(s) existante(s) de la NGAA et la norme de produit ? Une relation 1:1 signifie que toutes les denrées alimentaires conformes à une norme de produit du Codex sont les seules à être incluses dans la catégorie de denrées alimentaires correspondante de la NGAA. Par exemple, pour les préparations pour nourrissons, il existe une corrélation directe entre FC 13.1.1 et CXS 72-1981.

Les comités de produits peuvent avoir besoin d'examiner s'il existe une relation 1:1 entre la norme de produit du Codex et la catégorie d'aliments de la NGAA, car ils ont la meilleure compréhension de la norme de produit du Codex pertinente et des aliments couverts par la norme de produit.

Toutefois, la plupart des catégories d'aliments de la NGAA ne correspondent pas à une norme de produit du Codex dans une proportion de 1:1. Les aliments conformes à une norme de produit du Codex sont appelés « aliments normalisés ». D'autres aliments inclus dans une catégorie alimentaire de la NGAA peuvent ne pas être conformes à une norme de produit du Codex. Ces aliments sont appelés « aliments non normalisés ». Les catégories d'aliments qui n'ont pas une relation 1:1 entre la norme de produit du Codex et la catégorie d'aliments de la NGAA comprennent à la fois les aliments normalisés et les aliments non normalisés.

Des informations sur le système de catégories alimentaires de la NGAA sont fournies dans l'annexe B de la NGAA, en particulier dans la partie II (Descripteurs de catégories alimentaires). L'annexe C (*Renvoi des denrées alimentaires normalisées par le Codex au système de catégories alimentaires utilisé pour l'élaboration de la NGAA*) de la NGAA fournit une liste des normes de produits du Codex et le numéro de la catégorie alimentaire correspondante de la NGAA, ce qui constitue une ressource très précieuse pour faciliter ce travail.

Le type de relation entre une norme de produit du Codex et une catégorie d'aliments de la NGAA (correspondance 1:1 ou non) déterminera la manière dont l'incorporation sera réalisée, en particulier si des notes spécifiques sont nécessaires pour les dispositions de la NGAA afin d'aborder les aliments non normalisés.

Résumé du processus à entreprendre

Il est plus facile d'envisager des amendements aux dispositions relatives aux additifs alimentaires de la NGAA en révisant le tableau 2 de la NGAA. En effet, le tableau 2 est organisé par catégories d'aliments qui sont directement liées aux normes de produits du Codex. L'adoption des dispositions du tableau 2 entraînera des modifications du tableau 1.

Si la norme de produit du Codex inclut des additifs du tableau 3, il est important de déterminer si la catégorie d'aliments associée à la norme de produit est incluse dans l'annexe du tableau 3. Si c'est le cas, tout additif du tableau 3 devra être inclus dans les tableaux 1 et 2 de la NGAA. Si ce n'est pas le cas, il peut être nécessaire d'apporter des modifications au tableau 3 et de modifier les "Références aux normes de produits pour les additifs du tableau 3 de la NGAA".

L'arbre de décision devrait être utilisé pour décider de l'approche appropriée pour inclure chaque disposition relative aux additifs alimentaires dans une norme de produit du Codex dans la NGAA.

Autres ressources disponibles pour aider les comités de produits/régionaux

Une base de données des spécifications des additifs alimentaires avec leur statut actuel de DJA, l'année de leur évaluation la plus récente par le JECFA, les numéros SIN qui leur ont été attribués, etc. est disponible en anglais sur le site Web du JECFA à l'adresse FAO <http://www.fao.org/food/food-safety-quality/scientific-advice/jecfa/jecfa-additives/en/>. La base de données comporte une page d'interrogation et des informations générales en anglais, français, espagnol, arabe et chinois.

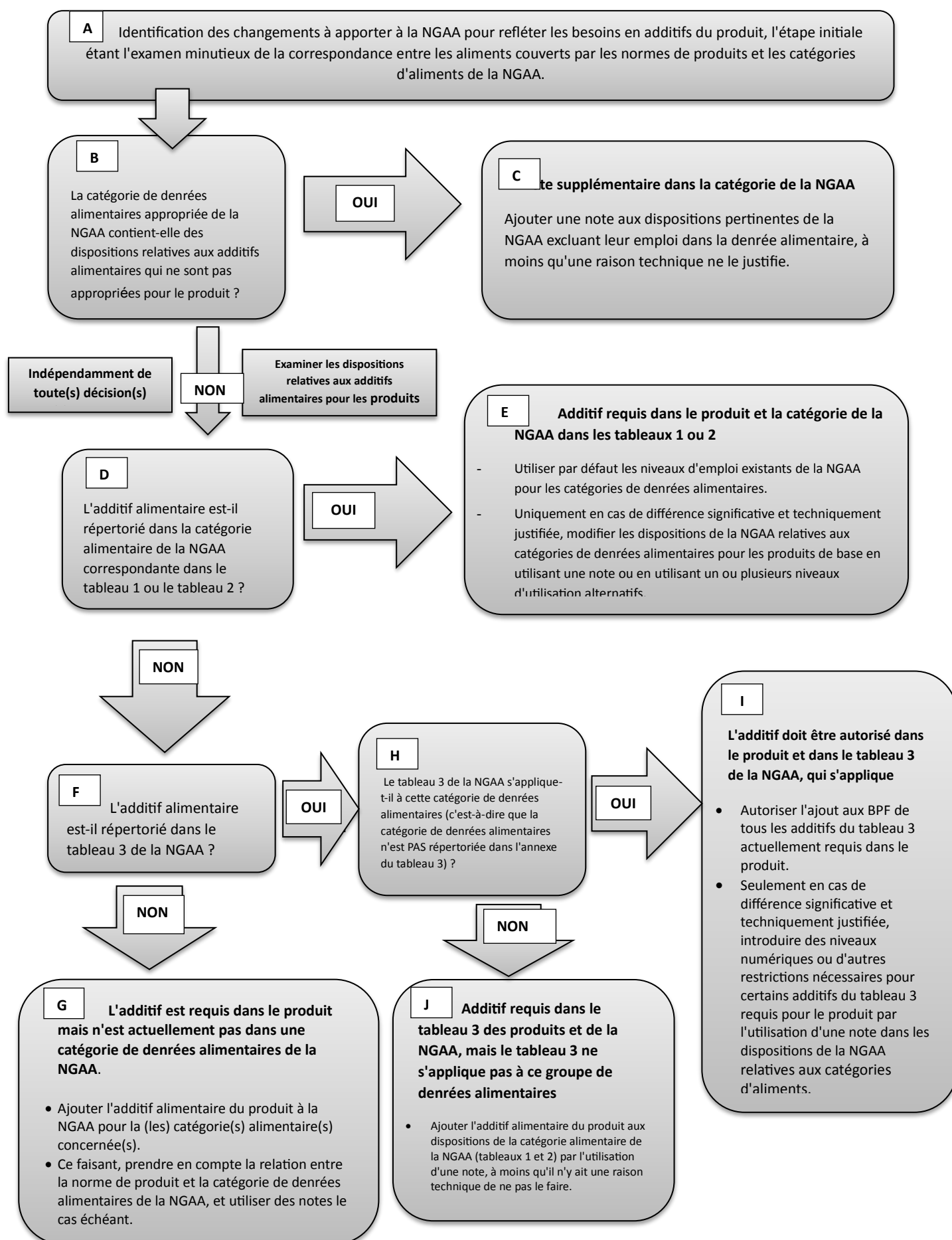
La FAO héberge également une base de données de la NGAA consultable sur le site web du Codex Alimentarius à l'adresse <http://www.fao.org/gsfonline/index.html>. Cette base de données comporte une page de recherche et des informations en anglais, en français, en espagnol et en chinois.

Le système de catégories d'aliments pour les additifs alimentaires est hiérarchique et figure à l'annexe B de la NGAA (CXS 192-1995) et est également accessible via la base de données de la NGAA mentionnée ci-dessus.

Les documents suivants peuvent également aider les comités de produits/régionaux correspondants :

- a) Cadre du CCFNSDU pour l'évaluation de la nécessité technologique des additifs alimentaires (Document d'information du CCFNSDU) - INF_NFSDU20_f.pdf
- b) Projet de dispositions relatives aux additifs alimentaires dans les normes pour le poisson et les produits de la pêche - CX/FFP 11/31/13

ARBRE DE DÉCISION POUR LES PROPOSITIONS D'AMENDEMENTS À LA NGAA SUR LA BASE DE L'EXAMEN DES BESOINS EN ADDITIFS ALIMENTAIRES DES NORMES DE PRODUITS



EXEMPLE DE PRÉSENTATION DES AMENDEMENTS PROPOSÉS À LA NGAA

Un exemple de présentation des amendements à la NGAA par les comités de produits/régionaux est présenté ci-dessous. En ce qui concerne les tableaux 1 et 2, il n'est nécessaire de proposer des amendements qu'au tableau 2, car des changements conséquents seront apportés au tableau 1 lors de l'adoption des dispositions.

Le comité de produit/régional devrait identifier les parties appropriées de la NGAA et utiliser le ~~barré~~ et le **souligné/gras** pour indiquer les changements proposés à la NGAA.

1. PROPOSITIONS D'AMENDEMENTS AUX TABLEAUX 1, 2 ET 3 DE LA NORME GÉNÉRALE RELATIVE AUX PRODUITS RÉGIONAUX DU CCNE:

- Norme régionale pour le houmous tahiné en conserve (CXS 257R-2007)

- Norme régionale pour le foul medemes en conserve (CXS 258R-2007)

1.1 PROPOSITIONS D'AMENDEMENTS AU TABLEAU 1 DE LA NGAA

ACÉSULFAME POTASSIUM					
SIN : 950 Catégorie fonctionnelle : Exhausteur d'arôme, édulcorant					
N° CA.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année Adopté	Recommandation
04.2.2.4	Légumes en conserve ou en bouteille (pasteurisés) ou en sachet autoclave (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloe vera) et algues marines	350 mg/kg	188, 478, XS57, <u>XS257R,</u> <u>XS258R</u>	2024	Approuver

1.2 AMENDEMENTS PROPOSÉS AU TABLEAU DEUX DE LA NGAA

Catégorie d'aliments N° 04.2.2.4 Légumes en conserve ou en bouteille (pasteurisés) ou en sachet autoclave (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloe vera), et algues marines					
Additif	SIN	Étape/Année adoptée	Limite maximale	Notes	Recommandation
ACÉSULFAME POTASSIUM	950	2024	350 mg/kg	188, 478, XS57, <u>XS257R, XS258R</u>	Approuver

1.3 PROPOSITIONS D'AMENDEMENTS AU TABLEAU 3 DE LA GSFA

1.3.1 AMENDEMENTS PROPOSÉS AU TABLEAU 3

N°SIN	Additif	Catégorie fonctionnelle	Année d'adoption	Allocations spécifiques dans les normes de produits suivantes ¹
330	Acide citrique	Régulateur de l'acidité, Antioxydant, Agent de rétention de la couleur, Séquestrant	1999	CS 87-1981, CS 105-1981, CS 141-1983, CS 13-1981, CS 57-1981, CS 37-1991, CS 70-1981, CS 90-1981, CS 94-1981, CS 119-1981, CS 302-2011, CS 249-2006, CS 257R-2007 , CS 258R-2007 , CS 221-2001, CS 273-1968, CS 275-1973, CS 262-2006 (uniquement pour l'utilisation dans la masse de fromage), CS 160-1987 (uniquement pour l'utilisation dans les produits pasteurisés à chaud afin de maintenir le pH à une valeur inférieure ou égale à 4.6, et dans les produits stérilisés à la chaleur), CG 95-2022
501(i)	Carbonate de potassium	Régulateur de l'acidité, Stabilisateur	1999	CS 87-1981, CS 105-1981, CS 141-1983, CS 249-2006, CS 221-2001, CS 250-2006, CS 251-2006, CS 252-2006, CS 257R-2007 , CS 273-1968, CS 275-1973, CS 207-1999, CS 262-2006 (en tant qu'agent antiagglomérant uniquement, voir le tableau des catégories fonctionnelles dans CXS 262-2006), CS 281-1971, CS 282-1971, CS 290-1995
500(i)	Carbonate de sodium	Régulateur de l'acidité, Antiagglomérant, Sel émulsifiant, Agent de levage, Stabilisant, Épaississant	1999	CS 87-1981, CS 105-1981, CS 141-1983, CS 249-2006, CS 221-2001, CS 250-2006, CS 251-2006, CS 252-2006, CS 257R-2007 , CS 273-1968, CS 275-1973, CS 207-1999, CS 253-2006 (voir le tableau des catégories fonctionnelles et la note de bas de page), CS 281-1971, CS 262-2006 (pour utilisation dans la masse de fromage uniquement), CS 282-1971, CS 290-1995.

¹ Cette colonne ne répertorie que les normes de produits qui autorisent des additifs spécifiques du tableau 3. Si une norme de produit autorise les additifs du tableau 3 sur une base générale ou sur la base de la catégorie fonctionnelle, cette information est contenue dans les "Références aux normes de produits pour les additifs du tableau 3 de la NGAA"

1.3.2 AMENDEMENTS PROPOSÉS AUX RÉFÉRENCES AUX NORMES DE PRODUITS POUR LES ADDITIFS DU TABLEAU 3 DE LA NGAA

04.2.2.4	Légumes en conserve ou en bouteille (pasteurisés) ou en sachet autoclave (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), et algues marines
	Seuls certains additifs alimentaires du tableau 3 (comme indiqué dans le tableau 3) peuvent être utilisés dans les aliments conformes à la norme.
Normes Codex	<u>Humus avec tahiné en conserve (Proche-Orient) (CXS 257R-2007)</u> <u>Foul Medames en conserve (CXS 258R-2007)</u>

PLAN DE COMMUNICATION ET D'ENGAGEMENT

Introduction

1. Le principe général à appliquer est que la NGAA devrait être le point de référence unique pour les additifs alimentaires dans le Codex Alimentarius et devrait donc tenir compte de toutes les dispositions relatives aux additifs alimentaires dans les normes de produits.²⁴ Il convient également de noter que la référence générale à la NGAA dans les normes de produits devrait convenir dans tous les cas, la disposition pertinente de la NGAA étant clarifiée par l'utilisation de notes, le cas échéant.

Pourquoi faut-il un plan de communication et d'engagement ?

2. Le succès de l'incorporation efficace des dispositions relatives aux additifs alimentaires dans la NGAA dépend d'une bonne compréhension du travail du CCFA. Les comités de produits/régionaux doivent connaître et comprendre le(s) processus à utiliser pour l'incorporation et la collaboration avec le CCFA, et la manière dont le CCFA soutient le travail des comités de produits/régionaux.

3. Ce plan de communication et d'engagement est destiné à faciliter la mise en œuvre initiale du document sur les pratiques de travail (intégration) et à soutenir les communications continues dans les années à venir.

Initiatives visant à améliorer la compréhension des pratiques de travail des comités de produits et des comités régionaux

4. Pour s'assurer que les comités de produits/régionaux ont une bonne compréhension, les initiatives décrites ci-dessous devraient être prises en considération.

(i) Questions renvoyées

5. Les points relatifs aux questions renvoyées représentent un mécanisme utilisé par le Secrétariat du Codex pour renvoyer les questions et problèmes pertinents à d'autres comités du Codex par le biais d'un document à l'ordre du jour. Ce mécanisme pourrait être utilisé pour décrire le nouveau processus d'incorporation, une fois qu'il aura été approuvé, à tous les comités de produits/régionaux concernés. Une brève introduction orale du Secrétariat du Codex devrait également être effectuée afin de mettre en évidence le processus. Les comités de produits/régionaux pourraient également s'en servir pour informer le CCFA des questions relatives aux additifs alimentaires.

(ii) Présentation aux comités de produits/régionaux

6. Cette (ces) présentation(s) serait(ent) donnée(s) en personne lors d'un événement parallèle pour tous les comités de produits/régionaux concernés afin de décrire le nouveau processus d'incorporation.

(iii) Séminaire en ligne

7. Un séminaire en ligne pourrait également être organisé, au cours duquel des présentations seraient faites pour décrire la nouvelle procédure de constitution en société. Les présentations peuvent être les mêmes que celles qui sont données en face à face aux comités, et pourraient être enregistrées et publiées sur le site web du Codex pour informer les membres des comités à un moment ultérieur qui leur conviendrait. Un ou plusieurs webinaires en direct pourraient également être envisagés pour faciliter les questions et les réponses.

(iv) Module de formation en ligne

8. Un module de formation en ligne pourrait être élaboré pour être inclus sur le site web du Codex et/ou sur l'Académie d'apprentissage en ligne de la FAO.

Rôle du Secrétariat du Codex auprès des comités de produits et des comités régionaux

9. Le Secrétariat du Codex pour chacun des Comités de produits/régionaux devrait se familiariser avec le document sur les pratiques de travail. Il devrait jouer un rôle actif en veillant à ce que les comités de produits/régionaux connaissent les nouvelles pratiques de travail et utilisent les nouveaux modèles.

10. Le Secrétariat du Codex devrait également aider à mettre en relation les experts de la NGAA et les experts des produits et faciliter la communication entre le CCFA et les comités de produits/régionaux.

²⁴ CX/FA 23/53/6 Annexe 6