

## INTRODUCTION

1 Le Comité du Codex sur les additifs alimentaires (CCFA) a tenu sa cinquante-quatrième session à Chengdu, en Chine, du 22 au 26 avril 2024, à l'aimable invitation du gouvernement de la République populaire de Chine. M. Yongxiang Fan, professeur, directeur adjoint du Centre national chinois pour l'évaluation des risques en matière de sécurité des aliments, a présidé la session, à laquelle ont participé \*\* pays membres, une organisation membre, \*\* organisations ayant le statut d'observateur, la FAO et l'OMS. La liste des participants figure en Annexe I.

## OUVERTURE DE LA SESSION

2 M. Cao Xuetao, vice-ministre à la Commission nationale de la santé, a ouvert la réunion et chaleureusement accueilli tous les participants. Il a souligné le rôle critique de la sécurité des aliments à assurer la santé publique mondiale et son impact sur le développement socio-économique. M. Cao a réitéré l'engagement de la Chine, en tant que pays d'accueil, à soutenir les travaux du CCFA et a par ailleurs exprimé sa volonté à collaborer avec les autres membres pour établir les normes Codex qui encouragent les pratiques équitables dans le commerce des aliments et protègent la santé des consommateurs.

3. M. Tareq Elhouby, président de l'Agence nationale égyptienne pour la sécurité des aliments, a manifesté sa gratitude pour les travaux accomplis par le Codex, notamment le CCFA, pour orienter les organismes de réglementation des aliments, et a exprimé son appréciation envers le gouvernement de la République populaire de Chine pour son rôle de chef de file à accueillir et soutenir les activités du Comité.

4. M. Markus Lipp et M. Kim Petersen ont souhaité la bienvenue aux délégués au nom de la FAO et de l'OMS, respectivement. Mme Lingping Zhang du Secrétariat du Codex a pris la parole devant la session.

5. M. Steve Wearne, président de la Commission du Codex Alimentarius (CAC), s'est aussi adressé au Comité par message vidéo.

### Division des compétences<sup>1</sup>

6. Le CCFA54 a pris acte de la répartition des compétences entre l'Union européenne (UE) et ses États membres, conformément au paragraphe 5, Article II, de la Procédure de la Commission du Codex Alimentarius.

### ADOPTION DE L'ORDRE DU JOUR (Point 1 de l'ordre du jour)<sup>2</sup>

7. Le CCFA54 a adopté l'ordre du jour provisoire en tant qu'ordre du jour de la session.

8. Le CCFA54 est convenu d'établir deux groupes de travail intra-session (GTI) sur les sujets suivants, ouverts à tous les membres et observateurs et travaillant en anglais uniquement:

- Le Système international de numérotation (SIN) des additifs alimentaires, pour examiner et formuler des recommandations pour la plénière sur les avant-projets de révision du *Système international de numérotation des additifs alimentaires* (CXG 36-1989) (Point 6 de l'ordre du jour) (présidé par la Belgique); et
- La liste prioritaire des additifs alimentaires proposés pour évaluation par le Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires (JECFA), pour examiner et formuler des recommandations pour la plénière sur les propositions d'additions et de modifications dans la liste prioritaire (Point 7 de l'ordre du jour) (présidé par le Kenya).

### QUESTIONS SOUMISES PAR LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS ET D'AUTRES ORGANES SUBSIDIAIRES (Point 2 de l'ordre du jour)<sup>3</sup>

9. Le CCFA54 a noté que certaines questions n'avaient qu'une valeur informative.

10. Une organisation membre a souligné la nécessité de soumettre en temps voulu des données précises et complètes sur les caroténoïdes et autres additifs alimentaires, comme indiqué dans les paragraphes spécifiques du rapport de la CAC46 (voir REP23/CAC paragraphes 60, 66 et 67), afin d'assurer des mises à jour efficaces de l'évaluation de l'exposition par le JECFA. Elle a en outre informé le Comité des décisions concernant la gestion des risques, en 2022, concernant l'interdiction de l'oxyde d'éthylène (EtO) pour la stérilisation des additifs alimentaires, spécifiant qu'aucun résidu supérieur à 0,1 mg/kg n'est autorisé dans sa région.

---

<sup>1</sup> CRD01

<sup>2</sup> CX/FA 24/54/1; CRD29 (Burundi)

<sup>3</sup> CX/FA 24/54/2; CX/FA 24/54/2 Add.1; CX/FA 24/54/2 Add.2; CRD6 (UE, Japon et Sénégal); CRD17 (Afrique du Sud); CRD21 (Inde); CRD26 (Fédération de Russie); CRD29 (Burundi).

11. Le CCFA54 a examiné les questions à traiter, a pris note des avis exprimés et, le cas échéant, a pris les décisions correspondantes, comme indiqué dans les paragraphes ci-dessous :

### **Questions émanant de la 11<sup>ème</sup> session du Comité de coordination FAO/OMS pour le Proche-Orient (CCNE11)**

#### Alignement des dispositions relatives aux additifs alimentaires des normes régionales sur la NGAA

12. Une organisation membre a demandé que soit poursuivie la discussion sur la catégorie d'aliments appropriée pour les produits conformes à la *Norme régionale pour le zaatar mélangé* (Proche-Orient) (CXS 341R-2020) en tenant compte de la composition des produits conformes à la norme. Il a été souligné que les produits conformes à la norme CXS 341R-2020 étaient composés dans une large mesure (plus de 50 %) de graines de sésame et d'autres ingrédients comme les céréales et les noix, les légumineuses, la mélasse de grenade, l'huile végétale et le son de blé, qui n'étaient pas des herbes aromatiques. La FC 12.2.2 (Assaisonnements et condiments) pourrait être mieux appropriée pour les produits considérés.

13. Le CCFA54 a accepté de transmettre les informations soumises par le CCNE11 au GTE sur l'alignement établi par le CCFA54 pour examen.

### **Questions émanant du CCFA53**

14. Le CCFA54 a examiné les recommandations relatives aux projets de dispositions concernant les riboflavines et les additifs alimentaires liés aux carotènes dans les *normes pour les concombres marinés (pickles de concombre)* (CXS 115-1981), les *laits fermentés* (CXS 243-2003); les *confitures, gelées et marmelades* (CXS 296-2009) ; les normes régionales pour la *pâte de soja fermenté* (Asie) (CXS 298R-2009); et les *produits de soja non fermentés* (Asie) (322R-2015) dans CX/FA 24/54/2 paragraphe 24 et a pris les décisions suivantes:

#### Additifs alimentaires apparentés au carotène

15. Le CCFA54 a examiné la recommandation du CCASIA sur la suppression proposée des additifs alimentaires apparentés au carotène dans CXS 322R-2015 tout en notant les avis suivants.

16. Un membre a proposé que le CCFA demande au Comité FAO/OMS de coordination pour l'Asie (CCASIA) de fournir la justification technologique et les niveaux d'emploi maximaux pour les caroténoïdes (SIN 160a(i), 160a(iii), 160e, 160f) et les carotènes, bêta, légumes (SIN 160a(ii)) dans la *norme régionale pour les produits de soja non fermentés* (Asie) (CXS 322R-2015) car son alignement sur la NGAA n'avait pas encore été effectué.

17. Une organisation membre a souligné que l'objectif de la révision des additifs alimentaires apparentés au carotène était de minimiser l'exposition conformément aux récentes évaluations du JECFA, et que le CCFA avait pour mandat de confirmer le niveau d'emploi approprié des additifs alimentaires. Alors que les comités de produits et les comités de coordination FAO/OMS sont chargés d'évaluer les justifications technologiques des produits relevant de leur champ d'application, la décision de confirmation de toute disposition relative aux additifs alimentaires relève de la compétence du CCFA.

18. Le Secrétariat du Codex a précisé qu'il était d'usage que le CCFA fasse des recommandations aux comités de produits actifs ou aux comités de coordination FAO/OMS pour qu'ils envisagent de révoquer les dispositions relatives aux additifs alimentaires relevant de leur compétence. Au cas où le CCFA suivrait cette pratique, de légers ajustements pourraient être apportés, tels que la suppression du SIN 160f de la liste des additifs alimentaires apparentés aux caroténoïdes et son remplacement par SIN 160a(iv).

19. Le CCFA54 a accepté de proposer la recommandation correspondante au CCASIA pour examen.

#### Norme pour le lait fermenté (CXS 243-2003)

20. Le CCFA54 a noté que la section relative aux additifs alimentaires dans la *Norme pour le lait fermenté* (CXS 243-2003) serait examinée en vue de son alignement sur les dispositions de la NGAA au titre du point 4b de l'ordre du jour et est convenu de supprimer la révision de cette norme au titre de ce point de l'ordre du jour.

### **Conclusion**

21. Le CCFA54 est convenu de :

- i. transmettre toutes les révisions des dispositions relatives aux additifs alimentaires à la *Norme pour les concombres marinés (pickles de concombre)* (CXS 115-1981) ; *Norme pour les confitures, gelées et marmelades* (CXS 296-2009) énumérées dans CX/FA 24/54/2 Annexes I et II au CAC47 pour adoption, (Annexe V, partie \*) ;
- ii. demander au CCASIA de :

- a. confirmer l'acceptabilité de la suppression de la riboflavine synthétique (SIN 101(i)) du tableau de la section 4 dans CXS 298R-2009, en reconnaissant son utilisation en tant qu'additif du Tableau 3 ;
- b. clarifier si d'autres additifs individuels dans le groupe des RIBOFLAVINES sont acceptables pour une utilisation dans les aliments conformes à CXS 298R-2009, ou s'il y a une raison de limiter l'utilisation à la riboflavine synthétique (SIN 101(i)) ; et
- c. fournir une justification et des niveaux d'utilisation maximum des additifs alimentaires apparentés aux caroténoïdes (SIN 160a(i), 160a(iii), 160a(iv), SIN 160a(ii) et SIN 160e) dans le tableau de la section 4 dans CXS 322R-2015, en reconnaissant l'approche de gestion des risques du CCFA pour les bêta-carotènes.

#### **Questions émanant de la 28<sup>ème</sup> session du Comité du Codex sur les graisses et les huiles (CCFO28)**

22. Le CCFA54 a pris note des réponses de CCFO28, qui a indiqué qu'il n'y avait pas de justification technologique pour l'utilisation:

- des chlorophylles (SIN 140) dans les produits conformes à la *Norme pour les graisses et huiles comestibles non couvertes par des normes individuelles* (CXS 19-1981) ; et
- de l'extrait de paprika (SIN 160c (ii)) dans les produits conformes à la norme pour les matières grasses tartinables et les mélanges tartinables (CXS 256-2007).

23. Le CCFA54 a en outre noté que la *norme pour les matières grasses laitières à tartiner* (CXS 253-2006) ne relevait pas de la compétence du CCFO.

24. Une organisation membre a souligné qu'avant son alignement sur la NGAA, la norme CXS 19-1981 n'autorisait pas l'utilisation de colorants dans les huiles végétales couvertes par cette norme, et cet aspect n'a jamais été reflété lors de l'alignement des dispositions de la NGAA dans FC 02.1.2. (Huiles et graisses végétales) et a proposé d'apporter la correction correspondante.

25. Le CCFA54 a approuvé la proposition de l'organisation membre.

#### **Conclusion**

26. Le CCFA54 a accepté de transmettre les réponses du CCFO28:

- i. concernant l'utilisation des chlorophylles (SIN 140) dans la norme CXS 19-1981, ainsi que les corrections nécessaires pour refléter le fait qu'aucun colorant n'est autorisé dans les huiles végétales conformes à la norme CXS 19-1981, au GTE sur l'alignement établi par le CCFA54 pour examen ; et
- ii. concernant l'utilisation de l'extrait de paprika (SIN 160c (ii)) dans CXS 256-2007 et CXS 253-2007, au GTE sur la NGAA établi par le CCFA54 pour examen.

#### **QUESTIONS D'INTÉRÊT ÉMANANT DE LA FAO ET DE L'OMS ET DES 96<sup>ÈME</sup> et 97<sup>ÈME</sup> RÉUNIONS DU COMITÉ MIXTE FAO/OMS D'EXPERTS DES ADDITIFS ALIMENTAIRES (JECFA) RESPECTIVEMENT (Point 3(a) de l'ordre du jour)<sup>4</sup>**

27. Le secrétariat du JECFA à l'OMS a présenté CX/FA 24/54/3 et résumé les principales conclusions des avis scientifiques exprimés aux 96<sup>ème</sup> et 97<sup>ème</sup> réunions du JECFA, en plaçant un accent particulier sur l'aspartame (SIN 951) et le bioxyde de titane (SIN 171).

28. Les membres ont exprimé leur appréciation au JECFA pour le travail accompli.

29. Une organisation membre a souligné l'importance de la publication en temps opportun des rapports et monographies du JECFA avant les réunions du CCFA. Cela permettrait l'examen en temps utile des évaluations du JECFA sur la base d'informations pertinentes et faciliterait les discussions. Il a en outre noté que la question avait été récurrente.

#### **Questions émanant de la 96<sup>ème</sup> réunion du JECFA**

##### Aspartame (SIN 951)

---

<sup>4</sup> CX/FA 24/54/3; CX/FA 24/54/3 Add.1; CX/FA 24/54/3 Add.2; CRD07 (Canada, Kenya, Philippines, Sénégal, États-Unis d'Amérique, JECFA); CRD17 (Afrique du Sud); CRD23 (IFT); CRD26 (Fédération de Russie); CRD27 (Nigeria); CRD28 (Ghana); CRD29 (Burundi); CRD31 (IUFOST)

30. Le secrétariat du JECFA à l'OMS a informé que l'aspartame (SIN 951) avait été évalué par le JECFA ainsi que par le Centre international de recherche sur le cancer (CIRC) indépendamment. Sur la base de leur évaluation, le JECFA avait conclu de réaffirmer la DJA établie précédemment de 0-40 mg/kg de poids corporel (pc).

Aromatisants - Esters d'alcools primaires acycliques aliphatiques avec des acides acycliques aliphatiques à chaîne ramifiée et dérivés benzyliques substitués par des hydroxy-et alcoxy-

31. Le secrétariat du JECFA à l'OMS a informé que le JECFA avait évalué:

- chacune des six (06) substances dans les esters d'alcools primaires acycliques aliphatiques avec des acides acycliques aliphatiques à chaîne ramifiée comme « ne présentant pas de risque »; et
- chacune des neuf (09) substances dans les dérivés benzyliques substitués par des hydroxy-et alcoxy-comme « ne présentant pas de risque ».

**Questions émanant de la 97<sup>ème</sup> réunion du JECFA**

Bioxyde de titane (TiO<sub>2</sub>) (SIN 171)

32. Le secrétariat du JECFA à l'OMS a informé que le JECFA avait réaffirmé la DJA établie précédemment comme « non spécifiée » pour le bioxyde de titane (SIN 171).

33. L'UE a signalé les limites et certains résultats équivoques dans les preuves disponibles sur la génotoxicité et l'absence de méthodologies d'essai adéquates pour les nanoparticules. D'autre part, l'UE, en référence à la dernière opinion scientifique de l'Autorité européenne de sécurité des aliments, a signalé que le bioxyde de titane (SIN 171) n'était pas autorisé pour un emploi dans sa région.

Alcools primaires aliphatiques, aldéhydes, acides carboxyliques, acétals et esters contenant des groupes fonctionnels oxygénés supplémentaires (4 substances)

34. Le secrétariat du JECFA à l'OMS a informé que le JECFA avait conclu l'évaluation de quatre (04) substances ((±)-6-méthoxy-2,6-diméthylheptanal (N° 2308), éthyle 5-formyloxydécanoate (N° 2309), mélange d'acide ricinoléique, acide linoléique et acide oléique (N° 2310), éthyle 3-méthyle-2-oxopentanoate (N° 2311)) dans les alcools primaires aliphatiques, les aldéhydes, les acides carboxyliques, les acétals et les esters contenant des groupes fonctionnels oxygénés supplémentaires « ne présentaient pas de risque ».

Alcools, aldéhydes, acides et esters apparentés aliphatiques, insaturés et non conjugués, à chaîne linéaire ou ramifiée (12 substances)

35. Le secrétariat du JECFA à l'OMS a informé que le JECFA avait évalué les alcools, aldéhydes, acides et esters apparentés aliphatiques, insaturés et non conjugués, à chaîne linéaire ou ramifiée et a conclu que douze (12) substances « ne présentaient pas de risque » à l'exception de 4,7-décadiénal (mélanges d'isomères) (N° 2298).

Alcools, aldéhydes et acides primaires linéaires acycliques aliphatiques saturés (5 substances)

36. Le secrétariat du JECFA à l'OMS a informé que le JECFA avait conclu que cinq (05) substances: l'acide pentadécanoïque (N° 2300), le tridécanal (N° 2301), l'acide tridécanoïque (N° 2302), l'acétaldéhyde di-isobutyle acétal (N° 2304), l'acétaldéhyde éthyle isobutyle acétal (N° 2305)) dans les alcools, aldéhydes et acides primaires linéaires acycliques aliphatiques saturés « ne présentaient pas de risque »; et que l'évaluation des aromatisants 2299, 2303 et 2306 n'avait pas été achevée en raison des risques toxicologiques.

37. Par ailleurs, le JECFA a conclu que l'emploi de l'acétaldéhyde (N° 80) en tant qu'aromatisant devait être réévalué car l'acétaldéhyde avait une structure analogue à celle des aromatisants N°s 2299, 2303 et 2306.

**Autres questions**

Azodicarbonamide (SIN 927a)

38. Le Secrétariat du Codex a présenté CX/FA 24/54/3 Add.1 concernant la suppression de l'azodicarbonamide (SIN 927a).

39. Un membre a noté que la DJA de cette substance avait été supprimée, malgré le fait que ni le rapport sur le site web de l'OMS (<https://apps.who.int/food-additives-contaminants-jecfa-database/Home/Chemical/538>) ni le rapport du CCFA n'aient clairement indiqué la justification de cette suppression et par conséquent a demandé une clarification sur la procédure de suppression des DJA établies par le JECFA, afin de garantir davantage de transparence au cas où une situation similaire se présente à l'avenir.

40. Le secrétariat du JECFA à la FAO a clarifié que l'établissement ou la suppression de toute valeur d'orientation à visée sanitaire relevait exclusivement de la compétence de l'organisme d'évaluation des risques, le JECFA ou à sa place, le secrétariat du JECFA, et a rappelé que les discussions sur l'azodicarbonamide (SIN 927a) au CCFA remontait à 2019. Cependant, il s'était agi d'une négligence de la part du secrétariat du JECFA qui n'avait pas adéquatement communiqué la discussion dans le rapport et assurer la transparence appropriée du processus de prise de décision. Le secrétariat du JECFA veillerait à ce qu'à l'avenir, les discussions pertinentes soient correctement reproduites.

41. Le secrétariat du JECFA à l'OMS a suggéré une procédure pour la suppression d'une DJA dont l'emploi sans risque n'était plus appuyé par les membres du Codex. À des fins de transparence, il a été proposé que le CCFA inclut les additifs alimentaires n'ayant plus l'appui des membres du Codex dans la liste prioritaire des additifs alimentaires pour évaluation par le JECFA, avec une note indiquant que si leur emploi n'est plus soutenu, toutes les dispositions seraient supprimées. Cela alerterait les membres que le JECFA pourrait formellement supprimer une DJA n'ayant pas fait l'objet d'une évaluation de l'innocuité complète.

42. Sur la base de la discussion ci-dessus, le Secrétariat du Codex a proposé un mécanisme pour la suppression des DJA, en prenant acte de éléments suivants:

- le CCFA informera le JECFA des risques liés à un additif alimentaire et demandera la réévaluation (au Point de l'ordre du jour sur la liste prioritaire des évaluations par le JECFA).
- le JECFA examinera les données fournies et décidera s'il doit réviser la DJA, y compris la supprimer. Si aucune donnée n'a été fournie et qu'aucun intérêt n'a été exprimé pour l'emploi de cette substance, le secrétariat du JECFA se chargera de la question.
- le JECFA informera le CCFA de sa décision concernant l'examen des DJA et le CCFA discutera de l'approche de gestion des risques appropriée (au point de l'ordre du jour sur les questions d'intérêt émanant de la FAO et de l'OMS).

## Conclusion

43. Le CCFA54 est convenu:

- i. du résumé des recommandations finales émanant des 96<sup>ème</sup> et 97<sup>ème</sup> réunions du JECFA tel que contenu dans l'Annexe II.
- ii. de transmettre à la CAC47 la révocation de la disposition relative à l'azodicarbonamide (SIN 927a) dans les Tableaux 1 et 2 de la NGAA (Annexe VI, partie <sup>\*</sup>); et
- iii. du mécanisme proposé pour la suppression des DJA établies (voir paragraphe <sup>\*\*</sup>).

## AVANT-PROJET DE NORMES D'IDENTITÉ ET DE PURETÉ DES ADDITIFS ALIMENTAIRES ÉMANANT DES 96<sup>ÈME</sup> ET 97<sup>ÈME</sup> RÉUNIONS DU JECFA RESPECTIVEMENT (Point 3(b) de l'ordre du jour)<sup>5</sup>

44. Le secrétariat du JECFA à la FAO a informé le CCFA54 les principales conclusions concernant les projets de normes d'identité et de pureté des additifs alimentaires émanant des 96<sup>ème</sup> et 97<sup>ème</sup> réunions du JECFA tel que résumé dans CX/FA 24/54/4.

1. 45. Le secrétariat du JECFA à la FAO a noté que:

- les normes avaient été révisées pour six additifs alimentaires et trente-six aromatisants des groupes d'aromatisants suivants: esters d'alcools primaires acycliques aliphatiques avec des acides acycliques aliphatiques à chaîne ramifiée, classe structurale I, et dérivés benzyls substitués par des hydroxy-et alcoxy-, classe structurale I, alcools primaires aliphatiques, aldéhydes, acides carboxyliques, acétals et esters contenant des groupes fonctionnels oxygénés supplémentaires, classe structurale I, alcools, aldéhydes, acides et esters apparentés aliphatiques, insaturés et non conjugués, à chaîne linéaire ou ramifiée, classe structurale I, et alcools, aldéhydes et acides primaires linéaires acycliques aliphatiques saturés
- les normes ont été supprimées pour l'aromatisant céral de propylène glycol de lévulinate d'éthyle, JECFA N° 1973, car l'information permettant de compléter l'examen de l'innocuité de l'aromatisant n'a pas été fournie au Comité.
- les normes ont été établies pour trois aromatisants portant les numéros JECFA 2303, 2306, 2299 du groupe des alcools, aldéhydes et acides primaires linéaires acycliques aliphatiques saturés ont été désignés comme provisoires en raison de l'évaluation incomplète de l'innocuité.

<sup>5</sup> CX/FA 24/54/4; CX/FA 24/54/4 Add.1 (Réponses à la CL 2024/19-FA du Chili, de Cuba, de l'Équateur, de l'Égypte, du Guatemala, de l'Irak, du Pérou et des Émirats arabes unis); CRD08 (Kenya, Sénégal); CRD17 (Afrique du Sud); CRD23 (IFT); CRD27 (Nigeria); CRD28 (Ghana); CRD29 (Burundi)

- les demandes de correction signalées au CCFA et au secrétariat du JECFA ont été évaluées aux quatre-vingt-seizième et quatre-vingt-dix-septième réunions du JECFA et jugées nécessaires, elles figurent en Annexe 2 de CX/FA 24/54/4. Les corrections ne seront apportées que dans la base de données en ligne pour les normes.

46. Le secrétariat du JECFA à la FAO a remercié tous les experts qui ont pris part aux 96<sup>ème</sup> et 97<sup>ème</sup> réunions du JECFA pour leur travail au cours de l'année écoulée et leurs employeurs qui ont facilité leur participation aux réunions du JECFA.

### Conclusion

47. Le CCFA54 est convenu de transmettre les normes complètes relatives aux additifs alimentaires à la CAC47 pour adoption à l'étape 5/8 et apporter les amendements correspondants dans la *Liste des spécifications du Codex applicables aux additifs alimentaires* (CXA 6-2023) (Annexe III).

### CONFIRMATION ET/OU RÉVISION DES LIMITES MAXIMALES DES ADDITIFS ALIMENTAIRES ET DES AUXILIAIRES TECHNOLOGIQUES DANS LES NORMES CODEX (Point 4a de l'ordre du jour)<sup>6</sup>

48. Le Canada, président du groupe de travail physique (GTP) qui s'est tenu immédiatement avant la session plénière, a présenté le rapport du GTP sur la confirmation/l'alignement contenu dans le document CRD03, notant que les propositions de confirmation incluaient trois normes proposées par le Comité du Codex sur les épices et les herbes culinaires (CCSCH) et le Comité du Codex sur les fruits et légumes traités (CCPFV) et a formulé deux (2) recommandations.

49. Le CCFA54 a examiné les recommandations et a pris les décisions suivantes:

#### Recommandation 1 - Norme du CCSCH

50. Le CCFA54 a approuvé les dispositions relatives aux additifs alimentaires dans la norme pour les racines, rhizomes et bulbes séchés ou déshydratés - curcuma (Annexe IV).

#### Recommandation 2 - Normes du CCPFV

51. Le CCFA54 a approuvé les dispositions relatives aux additifs alimentaires de la *Norme générale pour les fruits séchés* et de la *Norme générale pour les mélanges de fruits en conserve* (Annexe IV).

### ALIGNEMENT DES DISPOSITIONS RELATIVES AUX ADDITIFS ALIMENTAIRES DES NORMES DE PRODUITS ET DES DISPOSITIONS PERTINENTES DE LA NGAA (Point 4b de l'ordre du jour)<sup>7</sup>

52. Le Canada, président du GTC, a présenté le rapport du GTC (CRD03) et a expliqué que le GTC avait préparé neuf (9) recommandations relatives à l'alignement de 12 normes de produits du Comité du Codex sur le lait et les produits laitiers (CCMMP); du CCPFV; du CCASIA; du Comité de coordination FAO/OMS pour l'Amérique latine et les Caraïbes (CCLAC); du Comité de coordination FAO/OMS pour le Proche-Orient (CCLAC); et du CCNE.

### Discussion

53. Le CCFA54 a examiné les recommandations et a pris les décisions suivantes :

#### Recommandation 3 - Extraits de rocou, à base de bixine (SIN 160b(i)) dans FC 01.2.1

54. Le CCFA54 a approuvé la recommandation de transmettre la disposition pour les extraits de rocou, à base de bixine (SIN 160b(i)) dans FC 01.2.1 de la NGAA au groupe de travail électronique (GTE) de la NGAA établi par le CCFA54 pour révocation (voir paragraphe \*\* au Point 5).

#### Recommandation 4 - Normes du CCMMP

55. Le CCFA54 a approuvé la recommandation sur les amendements aux:

- i. dispositions relatives aux additifs alimentaires dans les normes CCMMP suivantes suite à l'exercice d'alignement : *Normes pour les laits fermentés* (CXS 243-2003) ; *Crème et crèmes préparées* (CXS 288-1976) et correction de la *Norme générale pour le fromage* (CXS 283-1978) (Annexe V, partie \*) ; et

<sup>6</sup> CX/FA 24/54/5 ; CRD03 (Rapport du groupe de travail physique du CCFA sur l'approbation et l'alignement) ; CRD09 (Kenya) ; CRD17 (Afrique du Sud) ; CRD21 (Inde) ; CRD27 (Nigeria) ; CRD28 (Ghana) ; CRD29 (Burundi) ; CRD31 (IUFOST).

<sup>7</sup> CX/FA 24/54/6 ; CRD03 (Rapport du groupe de travail physique du CCFA sur l'approbation et l'alignement) ; CRD10 (Australie, Canada, Kenya, Sénégal, Thaïlande, FIL) ; CRD17 (Afrique du Sud) ; CRD26 (Fédération de Russie) ; CRD27 (Nigeria) ; CRD28 (Ghana) ; CRD29 (Burundi) ; CRD31 (IUFOST).

- ii. Tableaux 1, 2 et 3 de la NGAA relatifs à l'alignement de la norme CXS 243-2003 et de la norme CXS 288-1976 (Annexe VI, partie **h**).

#### Recommandation 5 - Normes du CCPFV

56. Le CCFA54 a noté qu'aucun changement n'était nécessaire pour les dispositions relatives aux additifs alimentaires dans les normes du CCPFV suivantes: *Normes pour les concentrés de tomates transformés* (CXS 57-1981); les *olives de table* (CXS 66-1981); les *fruits et légumes marinés* (CXS 260-2007); et les *légumes surgelés* (CXS 320-2015).

57. Le CCFA54 a approuvé la recommandation sur les amendements aux Tableaux 1, 2 et 3 de la NGAA concernant l'alignement des normes CXS 57-1981, CXS 66-1981, CXS 260-2007 et CXS 320-2015 (Annexe VI, partie **h**).

#### Recommandations 6 et 8 - Normes régionales

58. Le CCFA54 a approuvé la recommandation :

- i. de consulter le CCASIA sur la question suivante:

« Pour les produits d'algue porphyra couverts par la norme CXS 323R-2017, en plus d'être associés aux catégories d'aliments 04.2.2.2 et 04.2.2.8 de la NGAA, ces produits pourraient-ils également être associés à une ou plusieurs des catégories d'aliments à base de légumes transformés suivantes : 04.2.2.1 ; 04.2.2.3 ; 04.2.2.4 ; 04.2.2.5 ; 04.2.2.6 ; 04.2.2.7 ? »

- ii. sur les amendements suivants aux :

- a. dispositions relatives aux additifs alimentaires dans les *Normes régionales pour les produits d'algue porphyra* (CXS 323R-2017) et le *yacon* (Amérique latine et Caraïbes) (CXS 324R-2017) suite à l'exercice d'alignement (Annexe V, partie **h**) ; et
- b. Tableaux 1, 2 et 3 de la NGAA relatifs à l'alignement des *normes régionales pour la harissa (pâte de piment rouge)* (Proche-Orient) (CXS 308R-2011) ; le *tempe* (Asie) (CXS 313R-2013) ; la *pâte de dattes* (Proche-Orient) (CXS 314R-2013) ; les *produits d'algue porphyra* (Asie) (CXS 323R-2017) ; et le *yacon* (Amérique latine et Caraïbes) (CXS 324R-2017) (Annexe VI, partie **h**).

#### Recommandation 7 - Ajout de notes XS à la NGAA

59. Le CCFA54 a approuvé la recommandation d'ajouter des notes XS lors de l'alignement, même si leur absence n'affecterait pas la compréhension actuelle des dispositions relatives aux additifs alimentaires.

#### Recommandations 9 - 10 – Notes du Tableau 3

60. Le CCFA54 a approuvé les recommandations relatives aux notes du Tableau 3:

- i. Que le CCFA suspende ses travaux sur les notes du Tableau 3 de la NGAA jusqu'à ce que la fonctionnalité de la nouvelle base de données de la NGAA soit mieux comprise; et
- ii. Que le GT sur l'alignement tienne une liste des additifs du Tableau 3 qui seront ultérieurement transférés des Tableaux 1 et 2 lorsque la fonctionnalité de la base de données de la GFSA permettra l'incorporation des notes du Tableau 3.

61. Une organisation membre a rappelé la discussion de la session précédente du CCFA sur l'importance de progresser dans la base de données de la NGAA et a réitéré la nécessité de faire des progrès à cet égard.

#### Recommandation 11 - Plan de travail futur

62. Le Secrétariat du Codex a noté que selon le plan de travail proposé pour le prochain GTE sur l'alignement, les normes régionales relevant du CCASIA devaient être alignées sur la Norme générale pour les additifs alimentaires et que le CCASIA avait également accepté d'établir un groupe de travail électronique pour entreprendre un exercice similaire. Il a été proposé que les membres du CCASIA soient encouragés à rejoindre ce GTE afin d'assurer une utilisation optimale des ressources.

63. Le CCFA54 a approuvé le plan de travail sur l'alignement tel que présenté à l'Annexe XII\*\* et est convenu de réviser le plan de travail dans le document d'information: Orientations à l'intention des comités de produits sur l'alignement des dispositions relatives aux additifs alimentaires.

#### **Autres**

64. Le président du GTP sur l'alignement a noté la nécessité de saisir les changements apportés aux notes de la NGAA associées aux additifs alimentaires encore dans le processus par étapes. Ces modifications seront annexées au rapport du GTP (CRD03, Annexe 5).

## Conclusion

65. Le CCFA54 a accepté de transmettre à la CAC47 pour adoption:
- i. les sections révisées relatives aux additifs alimentaires
    - a. des deux normes du CCMMP, à savoir les *normes pour les laits fermentés* (CXS 243-2003) et pour la *crème et les crèmes préparées* (CXS 288-1976) (Annexe V, partie \*);
    - b. des deux normes régionales, à savoir les *normes régionales pour les produits d'algue porphyra (Asie)* (CXS 323R-2017) et le *yacon (Amérique latine et Caraïbes)* (CXS 324R-2017) (Annexe V, partie \*);
  - ii. les corrections rédactionnelles dans la *Norme générale pour le fromage* (CXS 283-1978) (Annexe V, Partie \*)
  - iii. les dispositions révisées de la NGAA en ce qui concerne:
    - a. l'alignement de deux normes du CCMMP, à savoir la norme CXS 243-2003 et la norme CXS 288-1976 (Annexe VI, partie \*);
    - b. l'alignement de quatre normes du CCPFV, à savoir les *normes pour les concentrés de tomates transformés* (CXS 57-1981) ; les *olives de table* (CXS 66-1981) ; les *fruits et légumes marinés* (CXS 260-2007) ; les *légumes surgelés* (CXS 320-2017) (Annexe VI, Partie \*) ; et
    - c. l'alignement de cinq normes régionales, à savoir les *normes régionales pour la harissa (pâte de piment rouge)* (Proche-Orient) (308R-2011) ; le *tempe (Asie)* (313R-2013), la *pâte de dattes (Proche-Orient)* (314R-2013) ; les *produits d'algue porphyra (Asie)* (323R-2017) ; et le *yacon (Amérique latine et Caraïbes)* (324R-2017) (Annexe VI, partie \*).
66. Le CCFA54 a également décidé d'établir un GTE sur l'alignement, présidé par le Canada et coprésidé par les États-Unis d'Amérique et le Japon, et travaillant uniquement en anglais, pour:
- i. aligner les normes régionales du CCASIA: CXS 298R-2009 ; CXS 301R-2011 ; CXS 322R-2015 ; CXS 354R-2023 ; CXS 355R-2023 ;
  - ii. aligner les normes régionales du CCNE: CXS 257R-2007 ; CXS 258R-2007 ; CXS 259R-2007 ; CXS 341R-2020
  - iii. aligner les normes du CCSCH suivantes: CXS 342-2021 ; CXS 343-2021 ; CXS 344-2021 ; CXS 345-2021 ; CXS 347-2019 ; CXS 351-2022 ; CXS 352-2022 ; CXS 353-2022
  - iv. vérifier et mettre à jour les dispositions relatives aux colorants dans FC 02.1.2 de la NGAA reflétant le fait que les colorants n'étaient pas autorisés dans les huiles végétales couvertes par la norme CXS 19-1981 avant l'alignement de la norme sur la NGAA
  - v. introduire l'emploi limité du copolymère de méthacrylate basique (BMC) (SIN 1205) dans le riz enrichi, par
    - a. l'introduction d'une section sur les additifs alimentaires dans la *norme pour le riz* (CXS 198-1995), y compris une référence appropriée à certains supports dans FC 06.1 de la NGAA;
    - b. en apportant les modifications correspondantes dans les dispositions relatives aux additifs alimentaires de FC 06.1, le cas échéant; et
  - vi. mettre à jour la liste des additifs du Tableau 3 qui devraient être transférés des Tableaux 1 et 2 de la NGAA, en suivant l'approche des notes du Tableau 3.
67. Le CCFA54 a noté que le rapport du GTE devrait être mis à la disposition du Secrétariat du Codex au moins trois mois avant le CCFA55.
68. Le CCFA54 a en outre décidé d'établir un GTC, présidé par le Canada et travaillant uniquement en anglais, qui se réunira immédiatement avant le CCFA55 (une demi-journée, avant la session) afin d'examiner et de préparer des recommandations pour la séance plénière sur:
- i. le rapport du GTE sur la confirmation et l'alignement; et
  - ii. la confirmation des dispositions relatives aux additifs alimentaires transmises par les comités de produits.



**NORME GÉNÉRALE POUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES (Point 5 de l'ordre du jour)<sup>8</sup>**

69. Le CCFA54 a noté que le GTC sur la NGAA (GTC-NGAA), tenu immédiatement avant la session plénière et présidé par les États-Unis d'Amérique, avait formulé des recommandations sur de multiples questions, y compris 359 dispositions dans la procédure par étape du Codex et/ou déjà adoptées, et a examiné multiples dispositions nouvelles et/ou révisées proposées. Ces questions concernaient les points 5(a) et 5(b) de l'ordre du jour.

70. Le CCFA54 a examiné les recommandations 1–18 du GTC-NGAA (telles que contenues dans CRD02) et a pris les décisions suivantes:

**NORME GÉNÉRALE POUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES (NGAA): RAPPORT DU GROUPE DE TRAVAIL ÉLECTRONIQUE SUR LA NGAA (Point 5a de l'ordre du jour)<sup>9</sup>****Projet et avant-projet de dispositions dans FC 14.2 et ses sous-catégories (CX/FA 24/54/7 Annexe 3)**Recommandations 1 - 2

71. Le CCFA54 a confirmé les recommandations concernant:

- i. l'adoption à l'étape 8 et l'étape 5/8 des projets de dispositions contenus dans CRD02 Annexe 1 Partie A; et
- ii. l'interruption des projets et avant-projets de dispositions contenus dans CRD02 Annexe 2 Partie A.

Recommandation 3

72. Le CCFA54 a pris note du consensus qui avait été atteint concernant l'adoption de la note alternative suivante pour l'approche horizontale des édulcorants et des colorants dans FC 07.1 et ses sous-catégories:

*« Certains membres du Codex autorisent l'emploi des additifs ayant les fonctions d'édulcorants et de colorants dans cette FC alors que d'autres limitent cette FC aux produits qui ne contiennent pas ces additifs. »*

73. Le Chili, l'UE, et la Fédération de Russie ont souligné qu'ils n'autorisent pas l'emploi des édulcorants dans les produits relevant de FC 07.1 et ses sous-catégories dans leurs territoires respectifs.

74. Le CCFA53 a confirmé la recommandation sur l'adoption à l'étape 8 ou l'étape 5/8 des projets de dispositions et des révisions des dispositions adoptées contenues dans CRD02 Annexe 1 Partie B, avec la suppression de la disposition relative à l'aspartame (SIN 951) in FC 07.1.

Recommandation 4

75. Le CCFA54 a approuvé la recommandation pour que le GTE sur la NGAA redistribue les dispositions adoptées relatives à l'aspartame (SIN 951) dans FC 07.1 pour examen spécifique du niveau d'emploi réel et application de la note alternative (voir paragraphe **\*\***)

**Tous les autres projets et avant-projets de dispositions dans la NGAA à l'exception des: colorants non traités dans les parties ii et iii, et des dispositions pour lesquelles le CCFA est dans l'attente de l'orientation d'autres comités du Codex ou du JECFA (CX/FA 24/54/7 Annexe 5)**Recommandations 5 - 6

76. Le CCFA54 a confirmé les recommandations concernant:

- i. l'adoption à l'étape 5/8 des projets de dispositions contenus dans CRD02 Annexe 1 Partie C; et
- ii. l'interruption du projet et avant-projet de dispositions contenus dans CRD02 Annexe 2 Partie B.

Recommandation 7

77. Le CCFA54 a approuvé la recommandation de demander au GTI sur la Liste prioritaire des substances proposées pour évaluation par le JECFA de considérer d'ajouter le propylène glycol (SIN 1520) dans la Liste prioritaire des substances proposées pour évaluation par le JECFA, pour examiner l'évaluation de l'innocuité actualisée de cet additif alimentaire y compris l'estimation de l'exposition actualisée comprenant tous les emplois de cet additif en tant que support, y compris l'emploi dans FC 14.1.4 en tant que support d'aromatisants.

<sup>8</sup> CRD02 (Rapport du groupe de travail classique sur la NGAA du 54<sup>ème</sup> CCFA)

<sup>9</sup> CX/FA 24/54/7; CRD02 (Rapport du groupe de travail classique sur la NGAA du 54<sup>ème</sup> CCFA); CRD11 (Canada, El Salvador, Japon, Kenya, Maroc, République de Corée, Rwanda, Sénégal, Thaïlande, IACM, ICBA); CRD17 (Afrique du Sud); CRD18 (Indonésie); CRD22 (IFU); CRD26 (Fédération de Russie); CRD27 (Nigeria); CRD28 (Ghana); CRD29 (Burundi); CRD31 (IUFOST); CRD33 (Secrétariat du Codex)

78. Le CCFA54 a noté que la recommandation avait déjà été examinée par le GTI sur les priorités (voir CRD05).

#### Recommandation 8

79. Le CCFA54 a approuvé la recommandation d'actualiser et de maintenir les dispositions relatives au propylène glycol (SIN 1520) dans FC 14.1.4.1, 14.1.4.2, et 14.1.4.3 dans la procédure par étape et d'inclure la note 131 « Emploi en tant que support d'aromatisant uniquement » tel qu'indiqué dans CRD02 Annexe 3 Partie A.

#### **Dispositions entrées à l'étape 2 de la NGAA au CCFA53 (CX/FA 24/54/7 Annexe 4)**

#### Recommandation 9

80. Le CCFA54 a reconnu que l'emploi du copolymère méthacrylate basique (BMC) (SIN 1205) dans CXS 198-1995 pourrait être associé à l'enrichissement nutritionnel du riz et a noté que la *norme pour le riz* (CXS 198-1995) ne contenait pas de section sur les additifs alimentaires, ce qui implique que cette norme pourrait nécessiter un amendement pour inclure la disposition relative à l'additif alimentaire.

81. Une organisation membre a demandé clarification concernant la procédure d'actualisation de CXS 198-1995 par le Secrétariat du Codex.

82. Le Secrétariat du Codex a expliqué que l'actualisation de CXS 198-1995 suivrait la même procédure que celle utilisée pour amender les normes de produits suite à l'alignement, à savoir que ces amendements seraient inclus dans l'annexe du rapport du CCFA54, et ensuite distribués pour observations avant examen par la CAC47.

83. Un autre membre a proposé que « seuls certains supports » seraient d'un emploi acceptable dans les aliments relevant de CXS 198-1995.

84. Compte tenu de la discussion ci-dessus, le CCFA54 est convenu de réviser la recommandation comme suit:

*Le GT recommande que si la disposition relative au BMC (SIN 1205) dans FC 06.1 dans CRD02 Annexe 1 Partie D est adoptée, alors, afin d'introduire l'emploi limité du BMC dans le riz enrichi, il est demandé au GTE sur la confirmation et l'alignement de:*

- *introduire une section sur les additifs alimentaires dans la norme pour le riz (CXS 198-1995), y compris une référence appropriée à certains supports dans FC 06.1 de la NGAA; et*
- *apporter les modifications correspondantes dans les dispositions relatives aux additifs alimentaires dans FC 06.1, le cas échéant.*

#### Recommandation 10

#### **Discussions**

##### *SORBATES (SIN 200, 202, 203) dans FC 01.6.1*

85. Le président du GTC a clarifié qu'à des fins de transparence, la Note 561 concernant les dispositions relatives aux SORBATES (SIN 200, 202, 203) dans FC 01.6.1 étaient incluses dans le cadre du processus d'alignement lors du CCFA53. Le président du GTC a réaffirmé que les dispositions existantes dans CRD02 Annexe 1 Partie D étaient effectivement correctes.

##### *Bicarbonate de diméthyle (SIN 242) dans FC 14.1.2 et 14.1.3*

86. Concernant l'emploi du bicarbonate de diméthyle (SIN 242) dans FC 14.1.2 « Jus de fruits et de légumes » et 14.1.3 « Nectars de fruits et de légumes », un membre n'a pas soutenu ces dispositions en raison des préoccupations liées à la formation potentielle de quantités importantes de méthanol, qui pourraient présenter des risques pour la santé des consommateurs, et que selon lui, il n'y avait pas de besoin technologique à l'emploi de SIN 242 dans ces catégories d'aliments.

87. Une organisation membre a noté que bien qu'elle n'ait pas d'objection à la recommandation du GTC, elle n'autorisait pas l'emploi du bicarbonate de diméthyle (SIN 242) dans FC 14.1.2 et 14.1.3 dans sa région.

88. Un observateur, en référence à CRD22, a exprimé son désaccord avec les dispositions proposées.

89. Le président du GTC a clarifié que: i) le JECFA avait évalué le bicarbonate de diméthyle (SIN 242) pour son innocuité; ii) qu'il y avait eu des délibérations concernant sa classification en tant qu'additif alimentaire ou auxiliaire technologique, le consensus étant en faveur de sa catégorisation en tant qu'additif alimentaire sur la base des exigences d'étiquetage qui assureraient la sensibilisation des consommateurs; et iii) XS247 a été associée à ces dispositions, pour exclure son emploi dans les produits conformes à la *Norme générale pour les fruits et les nectars* (CXS 247-2005).

*Bleu de jagua (génipine-glycine) (SIN 183) dans diverses FC*

90. Un membre n'a pas soutenu l'inclusion du bleu de jagua (génipine-glycine) (SIN 183) dans de multiples FC, et selon lui, la justification de son emploi était insuffisante, il n'y avait pas de niveaux maximaux sans risques établis ni de normes adéquates relatives à cet additif alimentaire.

91. En réponse, le secrétariat du JECFA a confirmé que le bleu de jagua (génipine-glycine) (SIN 183) avait été évalué à la 89<sup>ème</sup> réunion du JECFA et que les normes complètes pour cette substance avaient été établies.

92. Le président du GTC a en outre clarifié que:

- i. la justification technologique de l'emploi des colorants dans diverses catégories d'aliments était bien établie. Le bleu de jagua (génipine-glycine) (SIN 183) n'était pas le premier colorant proposé pour ces FC, dont beaucoup contiennent déjà des colorants. Par conséquent, la justification technologique de l'emploi du bleu de jagua (génipine-glycine) (SIN 183) dans les applications proposées était considérée comme adéquate; et
- ii. concernant les niveaux d'emploi, le GTC a assuré la conformité avec les niveaux d'emploi inclus dans les estimations de l'exposition fournis par le JECFA lors de sa 89<sup>ème</sup> réunion.

**Conclusion de la recommandation 10**

93. Le CCFA54 a confirmé la recommandation concernant l'adoption à l'étape 5/8 des projets de dispositions et des dispositions adoptées révisées contenus dans CRD02 Annexe 1 Partie D, notant les amendements suivants:

- i. à insérer les RIBOFLAVINES (SIN 101(i),(ii), (iii), (iv)) dans FC 09.2.2; et
- ii. à révisé la Note 602 comme suit « À l'exception de l'emploi en tant qu'antimoussant seulement dans les produits conformes à la *norme pour les confitures, les gelées et les marmelades* (CXS 296-2009) au niveau maximal de 10 mg/kg. »

Recommandation 11

94. Le CCFA54 a approuvé la recommandation d'interrompre les travaux sur les projet et avant-projets de dispositions contenus dans CRD02 Annexe 2 Partie C.

Recommandation 12

95. Le CCFA54 est convenu de maintenir la disposition relative à l'arginate d'éthyle laurique (SIN 243) adoptée dans FC 02.2.2, retenir la disposition à l'étape 3 et demander l'orientation du CCFO concernant la justification technologique de l'emploi de SIN 243 en tant que conservateur dans les produits conformes à la *norme pour les matières grasses tartinables et les mélanges tartinables* (CXS 256-2007).

Recommandation 13

96. Le CCFA54 est convenu de transmettre à la CAC47 pour adoption la section sur les additifs alimentaires actualisée dans la *norme pour les confitures les gelées et les marmelades* (CXS 296-2009) tel qu'indiqué dans CRD33. Cela comprenait l'addition de l'entrée du bleu de jagua (génipine-glycine) (SIN 183) à la liste des colorants, sous réserve de l'adoption de la disposition relative au bleu de jagua (génipine-glycine) (SIN 183) dans FC 04.1.2.5 tel qu'indiqué dans CRD02 Annexe 1 Partie D (Annexe V, Partie 5).

**Projets et avant-projets de dispositions relatives aux colorants dans FC 07.0, 12.0, 13.0 et 15.0 et leurs sous-catégories ainsi que les dispositions relatives aux colorants adoptées avec la Note 161 dans FC 07.0, 12.0, 13.0 et 15.0 et leurs sous-catégories (CX/FA 24/54/7 Appendix 2)**Recommandation 14

97. Le CCFA54 a approuvé les recommandations sur l'adoption à l'étape 8 ou l'étape 5/8 des projets et avant-projets de dispositions respectivement, et des dispositions adoptées révisées présentées dans CRD02 Annexe 1 Partie E comme suit:

- i. a révisé le niveau d'emploi maximal pour le caramel II – caramel sulfité (SIN 150b) dans FC 07.1.1.1 de 50000 mg/kg à 15000 mg/kg, et la Note App2A associée devrait être amendée pour indiquer « Pour un emploi dans le pain pumpernickel à 15000 mg/kg et un emploi dans le pain de malt à 3000 mg/kg seulement »;
- ii. a révisé le niveau d'emploi pour le curcuma (SIN 100(i)) dans FC 07.1.1.1 500 mg/kg à 200 mg/kg;
- iii. a révisé le niveau d'emploi maximal pour le caramel II – caramel sulfité (SIN 150b) dans FC 07.1.1.2 de 50000 mg/kg à 15000 mg/kg; et

- iv. à inséré les dispositions relatives à la tartrazine (SIN 102) dans FC 07.1.6 et 15.2 et à l'extrait de paprika (SIN 160c(ii)) dans FC 12.6.3.

#### Recommandation 15

98. Le CCFA54 a approuvé la recommandation concernant l'interruption des projets et avant-projets de dispositions respectivement, contenus dans CRD02 Annexe 2 Partie D, avec les corrections suivantes:

- i. modifier l'étape pour les dispositions relatives aux extraits de rocou, à base de bixine (SIN 160b(i)) dans FC 07.2.1 et 07.2.2 de l'étape 5/8 à l'étape 2;
- ii. supprimer la disposition relative à l'extrait de paprika (SIN 160c(ii)) dans FC 12.6.3; et
- iii. insérer les dispositions relatives à la tartrazine (SIN 102) dans FC 12.2.1 et à la zéaxanthine de synthèse (SIN 161h(i)) dans FC 13.4.

#### Recommandation 16

99. Le CCFA54 a approuvé les recommandations concernant la révocation des dispositions adoptées contenues dans CRD02 Annexe 4 Partie A.

### **NORME GÉNÉRALE POUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES (NGAA): PROPOSITIONS DE NOUVELLES ET/OU DE RÉVISION DE DISPOSITIONS RELATIVES AUX ADDITIFS ALIMENTAIRES (RÉPONSES À LA CL 2023/46-FA) (Point 5b de l'ordre du jour)<sup>10</sup>**

#### Recommandation 17

100. Le CCFA54 a révisé la recommandation pour tenir compte de l'énoncé dans la section 1.2 du Préambule de la NGAA, comme suit:

*Le GT recommande au CCFA54 de demander au Comité du Codex sur la nutrition et les aliments diététiques et de régime (CCNFSDU) d'évaluer le besoin/la justification technologique du BMC dans les normes de produits relevant de sa compétence dans les FC de la NGAA 13.1, 13.2, et 13.3. Ces normes de produits comprennent CXS 72-1981, CXS 156-1987, CXS 73-1981, CXS 74-1981, et les lignes directrices Codex CXG 95-2022.*

101. Cependant, le CCFA54 n'a pas inclus les *Principes généraux régissant l'adjonction d'éléments nutritifs essentiels aux aliments* (CXG 9-1979) dans la liste des textes Codex demandant la justification technologique du CCNFSDU, notant que CXG 9-1979 n'était pas une norme de produit mais ne contenait que les principes régissant l'addition de nutriments aux aliments et que cette question avait déjà été largement débattue dans le GTC et que la demande d'une orientation de la part du CCNFSDU à cet égard était jugée non appropriée.

#### Recommandation 18

102. Le CCFA54 est convenu d'inclure dans la NGAA, à l'étape 2, les nouvelles dispositions proposées contenues dans CRD02 Annexe 5, et a noté que ces dispositions seraient distribuées pour observations par le GTE sur la NGAA établi au CCFA54.

### **CONCLUSION GÉNÉRALE DU POINT 5 DE L'ORDRE DU JOUR**

103. Le CCFA54 est convenu de transmettre à la CAC47:

- i. les projets et avant-projets de dispositions relatives aux additifs alimentaires de la NGAA pour adoption à l'étape 8 et l'étape 5/8 respectivement, et les révisions des dispositions adoptées (Annexe VI, Partie \*)<sup>11</sup>;
- ii. les dispositions relatives aux additifs alimentaires de la NGAA pour révocation (Annexe VII, Partie \*)<sup>12</sup>
- iii. les projets et avant-projets de dispositions relatives aux additifs alimentaires respectivement, pour interruption dans la NGAA (Annexe VIII)<sup>13</sup>; et

<sup>10</sup> CL 2023/46-FA; CX/FA 24/54/8 (Réponses à la CL 2023/46-FA du Pérou, de la république de Corée, du Sénégal, du Royaume-Uni, de FIVS, ISDI, OENOPPIA, et OIV); CRD02 (Rapport du groupe de travail physique sur la NGAA du 54<sup>ème</sup> CCFA); CRD12 (Canada, Kenya, Pérou, République de Corée, Sénégal); CRD17 (Afrique du Sud); CRD19 (Rwanda); CRD28 (Ghana); CRD29 (Burundi); CRD31 (IUFoST)

<sup>11</sup> Recommandations d'adoption émanant des points 5a et 5b de l'ordre du jour

<sup>12</sup> Recommandations de révocation émanant du point 5a de l'ordre du jour

<sup>13</sup> Recommandations d'interruption émanant des points 5a et 5b de l'ordre du jour

- iv. les avant-projets de dispositions relatives aux additifs alimentaires pour inclusion dans la NGAA, à l'étape 2 (Annexe IX)<sup>14</sup>.

### Autres

104. La Colombie a exprimé son appréciation à l'égard des conclusions concernant l'emploi du bleu de jagua (génipine-glycine) (SIN 183), soulignant les avantages importants liés à son inclusion dans la NGAA pour les communautés indigènes dans son pays et la région de l'Amérique latine. Reconnaître le bleu de jagua (génipine-glycine) (SIN 183) comme ressource précieuse et son inclusion dans la NGAA ouvrirait de nouveaux débouchés commerciaux, favoriserait la conservation de la biodiversité et l'adoption de pratiques agricoles durables.

### Travaux pour le CCFA54

#### GTE sur la NGAA

105. Le CCFA54 est convenu d'établir un GTE, présidé par les États-Unis d'Amérique et travaillant en anglais seulement, pour examiner:

- i. les réponses du CCFO28 sur la justification technologique de l'emploi de l'extrait de paprika (SIN 160c(ii) dans FC 02.2.2 de la NGAA;
- ii. la révocation de la disposition relative aux extraits de rocou, à base de bixine (SIN 160b(i)) adoptée dans FC 01.2.1;
- iii. la disposition relative à l'aspartame (SIN 951) adoptée dans FC 07.1 pour observations sur le niveau d'emploi réel et l'application de la note alternative;
- iv. les projets et avant-projets de dispositions, respectivement, relatives aux colorants dans FC 01.0 à 08.0 et leurs sous-catégories ainsi que les dispositions relatives aux colorants adoptées avec la Note 161 dans FC 01.0 à 08.0 et leurs sous-catégories à l'exception des colorants cités dans les points i et ii ci-dessus; et
- v. les dispositions entrées à l'étape 2 de la NGAA contenues dans CRD02 Annexe 5.

106. Le rapport du GTE devrait être mis à la disposition du Secrétariat du Codex au moins trois mois avant le CCFA55.

#### GTC sur la NGAA

107. Le CCFA54 est en outre convenu de tenir un GTC, présidé par les États-Unis d'Amérique et travaillant en anglais seulement, se réunissant immédiatement avant le CCFA55 (1,5 jours) pour examiner et préparer des recommandations pour la plénière sur:

- i. le rapport du GTE sur la NGAA; et
- ii. les réponses à la CL sur les propositions de nouvelles et/ou de révisions de dispositions de la NGAA.

### **AVANT-PROJET DE RÉVISION DES NOMS DE CATÉGORIES ET SYSTÈME INTERNATIONAL DE NUMÉROTATION DES ADDITIFS ALIMENTAIRES (CXG 36-1989) (Point 6 de l'ordre du jour)<sup>15</sup>**

108. La Belgique, présidente du GTI sur le SIN, a présenté le rapport (CRD04), et a souligné les recommandations générales que le GTI a formulées en ce qui concerne : i) les modifications proposées aux sections 3 et 4 des *Noms de catégories et Système international de numérotation des additifs alimentaires* (CXG36-1989) ; ii) les demandes de changement de numéro SIN pour la gomme gellane dans les normes du JECFA ; iii) les changements correspondants proposés à la NGAA suite à la révision du SIN ; et iv) le statut de la fonction de support pour l'ascorbate de sodium (SIN 301) et le statut de la phycocyanine produite par des bactéries pour un emploi en tant que colorant bleu.

### Discussion

109. Le CCFA54 a examiné les recommandations et a pris les décisions suivantes :

---

<sup>14</sup> Recommandations concernant le point 5b de l'ordre du jour

<sup>15</sup> CL 2024/23-FA ; CX/FA 24/54/9 ; CX/FA 24/54/9 Add.1 (Réponses à la lettre circulaire CL 2024/23-FA du Chili, de l'Union européenne, des Philippines et de l'IFAC) ; CRD04 (Rapport du Groupe de travail intra-session sur le SIN) ; CRD04 (Président du GTE) ; CRD13 (Kenya) ; CRD19 (Rwanda) ; CRD23 (IFT), CRD25 (Égypte) ; CRD26 (Fédération de Russie) ; CRD27 (Nigéria) ; CRD28 (Ghana), CRD29 (Burundi), CRD31 (IUFOST), CRD34 (Secrétariat du Codex).

### Recommandation 1.1

110. Un membre a demandé une clarification sur : i) la raison pour laquelle l'indice alphabétique « a » a été appliqué à la lécithine d'avoine (SIN 322a) au lieu de l'indice numérique et si cette approche serait utilisée à l'avenir; et ii) si le SIN 322a a été inclus dans les normes actuelles du JECFA.

111. Une organisation membre a précisé que: i) bien que la lécithine d'avoine partage des similitudes avec la lécithine (SIN 322(i)) en termes d'origine, de composition et de fonction technologique, elle en diffère de manière significative; ii) la lécithine d'avoine est une huile fractionnée à haute teneur en lipides polaires, produite par un processus unique impliquant uniquement l'extraction d'eau et d'éthanol ; et iii) dans l'UE, la lécithine d'avoine est classée séparément de la lécithine en raison de ces distinctions et l'indice alphabétique « a » a été utilisé.

112. Le représentant de la FAO a souligné que les décisions relatives à la nécessité d'établir un numéro SIN distinct pour un additif donné relevaient du CCFA. Il existe un très grand nombre d'additifs disponibles dans le commerce qui diffèrent par leur application et d'autres aspects. Des normes pour divers additifs peuvent être établies si on le souhaite; toutefois, c'est la prérogative du CCFA d'examiner s'il est nécessaire d'établir des normes distinctes.

### **Conclusion de la recommandation 1.1**

113. Le CCFA54 a approuvé la recommandation de modifier les sections 3 et 4 du document CXG 36-1986 comme suit :

- i. ajouter les glycolipides (SIN 246), le vinaigre tamponné (SIN 267), la lécithine d'avoine (SIN 322a), la gomme gellane (SIN 418), la gomme gellane à faible teneur en acyle clarifié (SIN 418(ii)), et le carbomère (SIN 1210) avec le changement du SIN pour la gomme gellane de 418 à 418(i) ; et
- ii. modifier la catégorie fonctionnelle et le(s) objectif (s) technologique(s) respectifs pour la gomme de caroube (SIN 410), le mannitol (SIN 421), le sesquicarbonate de sodium (SIN 500(iii)), le sulfate de calcium (SIN 516), le thiosulfate de sodium (SIN 539), et le succinate d'octényle d'amidon sodique (SIN 1450).

### Recommandation 1.2

114. Le CCFA54 a approuvé la recommandation de demander au JECFA de réviser le numéro SIN de la gomme gellane dans les normes du JECFA.

### Recommandation 1.3

115. Le CCFA54 a approuvé la recommandation d'examiner les changements correspondants dans la NGAA en révisant le numéro SIN pour la gomme gellane de SIN 418 à SIN 418(i) (Annexe VI, Partie 5).

116. Le CCFA a également approuvé les amendements correspondants, proposés par le Secrétariat du Codex, à la *liste des normes Codex pour les additifs alimentaires* (CXA 6-2023) et aux dispositions relatives aux additifs alimentaires de la *Norme pour les produits aqueux à base de noix de coco - lait de coco et crème de coco* (CXS 240-2003), tel qu'indiqué dans CRD34 (Annexe V, Partie 5).

### Recommandation 2

117. Le CCFA54 a approuvé la recommandation de ne pas inclure la fonction de support pour l'ascorbate de sodium (SIN 301).

### Recommandation 3

118. Lors de la discussion sur la phycocyanine, un membre s'est enquis de la nécessité de l'approbation nationale comme condition préalable à la demande d'attribution d'un numéro SIN. Il a demandé des éclaircissements, notant que son pays n'autorisait l'emploi de substances en tant qu'additifs alimentaires que si elles ont les dispositions appropriées dans la NGAA. Il a ensuite noté que la substance n'a pas de numéro SIN ni de disposition dans la NGAA et qu'elle ne peut donc pas être autorisée pour un emploi en tant qu'additif dans son pays. Par conséquent, être conforme avec l'exigence de l'approbation nationale existante pour cette substance n'est pas possible.

119. Le président du GTI a rappelé que le SIN était un système de dénomination harmonisé et que la demande d'inclusion de nouveaux additifs pouvait être faite par les membres qui autorisaient l'utilisation de l'additif dans ce pays, comme indiqué dans les Principes pour les changements/ajouts dans la section 3 des *Noms de catégories et Système international de numérotation* (CXG 36-1989) joints en annexe de la lettre circulaire CL 2023/45-FA, car les évaluations des nouveaux additifs dépendaient largement du pays qui les autorisait et il n'existait pas de système d'examen de tous les documents pour l'autorisation.

120. Le représentant de la FAO a estimé que, dans le cas où l'autorisation du pays était impossible, le CCFA devait trouver une solution pour permettre aux membres de présenter leur demande.

121. Le CCFA54 a approuvé la proposition du président de maintenir inchangée la procédure actuelle de demande de nouveau SIN telle qu'elle est incluse dans la CL; toutefois, ce cas devrait être considéré sur une base d'exception et devrait être renvoyé au GTE sur le SIN établi par le CCFA54 pour un examen plus approfondi.

### Conclusion finale

122. Le CCFA54 est convenu de transmettre les propositions de révision des *Noms de catégories et Système international de numérotation des additifs alimentaires* (CXG 36-1989) à la CAC47 pour adoption à l'étape 5/8 (Annexe X).

123. Le CCFA54 est également convenu de transmettre les amendements correspondants aux textes suivants suite au changement du numéro SIN pour la gomme gellane en SIN 418(i) à la CAC47 pour adoption:

- i. *Norme pour les produits aqueux à base de noix de coco - lait et crème de coco* (CXS 240-2003) (annexe IV, partie \*);
- ii. la NGAA (annexe VI, partie \*); et
- iii. *Liste des normes du Codex pour les additifs alimentaires* (CXA 6-2023).

124. Le CCFA54 a en outre décidé d'établir un GTE sur le SIN, présidé par la Belgique et coprésidé par l'Iran, travaillant uniquement en anglais, afin d'examiner:

- i. la réponse à la lettre circulaire demandant des propositions de changement et/ou d'ajout à la section 3 des *Noms de catégories et Système international de numérotation des additifs alimentaires* (CXG 36-1989) et préparer une proposition pour distribution pour observations à l'étape 3;
- ii. la suppression de l'azodicarbonamide (SIN 927a); et
- iii. l'évaluation des informations fournies par le Chili sur la phycocyanine produite par des bactéries et destinée à être utilisée comme colorant bleu, y compris l'autorisation dans d'autres pays.

125. Le rapport du GTE devrait être mis à la disposition du Secrétariat du Codex au moins trois mois avant le CCFA55.

### PROPOSITIONS D'ADDITIONS ET DE MODIFICATIONS DANS LA LISTE PRIORITAIRE DES SUBSTANCES PROPOSÉES POUR ÉVALUATION PAR LE JECFA (RÉPONSES À LA CL 2023/47-FA) (Point 7 de l'ordre du jour)<sup>16</sup>

126. Le Kenya, président du GTI sur les priorités, a présenté le rapport (CRD05), notant qu'outre les documents disponibles pour le CCFA54, la préparation de la Liste prioritaire des substances proposées pour évaluation par le JECFA (ci-après, la « liste prioritaire ») avait aussi tenu compte des appels de données pour les 98<sup>ème</sup>, 99<sup>ème</sup> et 100<sup>ème</sup> réunions du JECFA.

127. Le Kenya a souligné les principaux sujets ayant fait l'objet de la discussion dans le GTI qui avaient abouti à la liste prioritaire proposée dans le CRD05, Annexe 1 (Tableaux 1 et 2) et Annexe 2 (Tableaux A, B et C).

### Discussion

128. Le CCFA54 a confirmé la recommandation d'inclure les substances dans le CRD05 (Annexe 1 et 2) à la liste prioritaire et a apporté les clarifications suivantes ainsi que des corrections rédactionnelles:

#### Palmitate d'ascorbyle (SIN 304) et gomme gellane, faible teneur en acyle clarifié (SIN 418 (ii))

129. Le CCFA54 a pris acte d'une clarification concernant les demandes pour le palmitate d'ascorbyle (SIN 304) et la gomme gellane, faible teneur en acyle clarifié (SIN 418 (ii))<sup>17</sup> tel que décrit dans le texte principal de CRD05 (5<sup>ème</sup> paragraphe) qui devraient être examinées séparément, sur la base des demandes du CCNFSDU43<sup>18</sup>. Il a par ailleurs été signalé que l'évaluation de l'innocuité de la gomme gellane, faible teneur en acyle clarifié avait déjà été réalisée par le JECFA87.

#### Palmitate d'ascorbyle (SIN 304)

<sup>16</sup> CL 2023/47-FA; CX/FA 24/54/10 (Réponses à la CL 2023/47-FA du Japon, Pérou, AMFEP, CCC, DSM, EUSFI, FoodDrinkEurope, IACM, IFAC, IOFI, et NATCOL); CRD14 (Chine, Japon, Kenya, Pérou, USP); CRD19 (Rwanda); CRD26 (Fédération de Russie); CRD28 (Ghana); CRD29 (Burundi); CRD30 (Document de travail du GTI préparé par le président de GTI sur la liste prioritaire), CRD31 (IUFOST)

<sup>17</sup> Le numéro SIN a été attribué au Point 6 de l'ordre du jour, sous réserve d'adoption par la CAC47.

<sup>18</sup> CX/FA 23/53/2 Add.2

130. Un observateur a demandé que l'évaluation complète de l'innocuité du palmitate d'ascorbyle (SIN 304) devrait inclure tous les emplois dans les aliments de FC 13.

131. Le secrétariat du JECFA à l'OMS a clarifié que le JECFA souhaiterait réaliser une évaluation complète du palmitate d'ascorbyle. L'évaluation de l'innocuité actuelle remonte à plus de 50 ans et n'inclut pas l'évaluation de l'exposition.

132. Le CCFA54 a amendé l'information générale sur le SIN 304 pour clarifier qu'une évaluation complète comprenant la consommation par les nourrissons âgés de moins de 12 semaines serait réalisée.

#### Gomme gellane, faible teneur en acyle clarifié (SIN 418 (ii))

133. Le CCFA54 a pris acte d'une clarification concernant la gomme gellane, faible teneur en acyle clarifié (SIN 418 (ii)) pour laquelle seules les normes avaient été demandées pour cet additif alimentaire.

#### Sucroglycérines (SIN 474)

134. La soumission des données relatives aux sucroglycérines (SIN 474) a été reportée de décembre 2024 à décembre 2027 afin de s'aligner sur les deux autres additifs alimentaires (à savoir, les esters de saccharose d'acides gras (SIN 473) et les oligoesters de saccharose de type I et de type II (SIN 473a)) car ces trois additifs alimentaires relèvent de la même en-tête de groupe ESTERS DE SACCHAROSE et partagent une DJA de groupe (0-30 mg/kg, pc).

#### Glycosides de stéviol

135. Le CCFA54 a reporté la soumission des données pour cette substance à décembre 2024 et a pris acte de la demande d'un observateur de considérer cette substance pour inclusion dans la liste des appels de données pour les prochaines réunions du JECFA.

#### Autres

136. Les modifications rédactionnelles suivantes ont été apportées à l'Annexe 1, Tableau 2 – Liste des substances utilisées en tant qu'auxiliaires technologiques proposés pour évaluation par le JECFA:

- a révisé N° 18 Ribonucléase de *Penicillium citrinum* RP-4: Le type de la demande comme « évaluation de l'innocuité » et « établissement des normes » et le nom du fournisseur des données devrait être actualisé; et
- a révisé N° 19 Xylanase de *Bacillus licheniformis* exprimée en *Bacillus licheniformis*: L'information concernant le fournisseur des données « à déterminer au CCFA55 ».

#### **Conclusion**

137. Le CCFA54 est convenu de:

- i. transmettre la Liste prioritaire des substances proposées pour évaluation par le JECFA amendée pour confirmation par la CAC47 (Annexe XI); et à la FAO et à l'OMS pour suivi; et
- ii. demander au Secrétariat du Codex de distribuer une CL demandant des informations et des observations sur la liste prioritaire des substances proposées pour évaluation par le JECFA.

#### **DOCUMENT DE TRAVAIL SUR LA DIVERGENCE ENTRE LA NORME GÉNÉRALE POUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES (NGAA), LES NORMES DE PRODUITS CODEX ET AUTRES TEXTES - IDENTIFICATION DES QUESTIONS EN SUSPENS (point 8 de l'ordre du jour)<sup>19</sup>**

138. La Chine, auteur du document de discussion, s'exprimant également au nom des co-auteurs, le Canada et l'Union européenne, a présenté le point, rappelant que le CCFA53 avait convenu de préparer un document de travail pour identifier les questions en suspens en ce qui concerne la prévention des divergences futures entre la NGAA, les normes de produits et d'autres textes.

<sup>19</sup> CX/FA 24/54/11 ; CRD15 (Canada, Kenya, Sénégal, Thaïlande) ; CRD17 (Afrique du Sud) ; CRD26 (Fédération de Russie) ; CRD28 (Ghana) ; CRD29 (Burundi) ; CRD31 (IUFOST) ; CRD32 (Malaisie) ; CRD35 (Chine et membres intéressés).



139. La Chine a souligné que le groupe de travail a effectué une analyse des étapes et des documents actuels et a identifié un certain nombre de défis qui contribuent à la divergence des dispositions relatives aux additifs alimentaires dans les normes de produits et la NGAA, y compris : le Manuel de procédure (MP) qui ne reconnaît pas explicitement la NGAA comme une source unique d'additifs alimentaires ; les étapes d'approbation et d'alignement des dispositions relatives aux additifs alimentaires ont été réalisées à des moments différents ; l'introduction de notes XS dans la NGAA ne prend parfois pas en compte les normes de produits existantes ; l'élaboration de normes de produits sans adhérer pleinement aux exigences du MP en ce qui concerne les additifs alimentaires. Sur la base de cette analyse, trois options possibles ont été proposées pour relever les défis, comme indiqué dans le document CX/FA 24/54/11.

### Discussion

140. Le CCFA54 a tenu une brève discussion et a réaffirmé le désir d'éviter toute divergence à l'avenir entre la NGAA et les normes de produits ; et a en outre réaffirmé que la NGAA devrait être la principale source d'information sur les additifs alimentaires au sein du Codex.

141. Il a été généralement convenu qu'au lieu de se concentrer sur les trois options proposées dans le document de discussion, le CCFA54 devrait examiner les défis existants d'une manière plus large, en se concentrant sur les points suivants :

- L'avenir, lorsque les travaux en cours sur l'alignement formel seront achevés, en notant que l'expérience précieuse acquise au cours des activités d'alignement en cours serait importante pour combler les lacunes potentielles dans le manuel de procédure, y compris le positionnement de la NGAA en tant que source unique d'additifs alimentaires dans le Codex.
- Comment mieux gérer les dispositions relatives aux additifs alimentaires dans le NGAA et dans les normes de produits en rationalisant les relations entre les travaux du CCFA et ceux des comités de produits.
- L'identification des processus qui pourraient permettre de procéder simultanément à la confirmation et à l'alignement/incorporation tout en tenant compte des exigences du MP et en particulier du paragraphe 59.

142. Le Secrétariat du Codex a par ailleurs noté le soutien de certains membres pour des options différentes.

143. Le Secrétariat du Codex a attiré l'attention du CCFA sur les mécanismes suivants du MP qui pourraient contribuer à résoudre le problème de la divergence entre les dispositions relatives aux additifs alimentaires dans les normes de produits et la NGAA :

- L'obligation pour toutes les dispositions relatives aux additifs alimentaires dans les normes de produits d'être approuvées par le CCFA avant la publication de toute norme de produits.
- Le format des normes de produits du Codex exige que la section sur les additifs alimentaires fasse référence à la section correspondante de la NGAA et une telle disposition devrait prendre la forme suivante, c'est-à-dire  
« [La catégorie fonctionnelle des additifs alimentaires] 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 FC] ou figurant dans le Tableau 3 de la NGAA peut être utilisée dans les aliments alimentaires conformes à la présente norme. »

144. Le Secrétariat du Codex a également noté que les mécanismes susmentionnés dans le MP pourraient permettre au CCFA de veiller à ce que les divergences entre les dispositions relatives aux additifs alimentaires dans les normes de produits et la NGAA soient réduites de manière significative.

145. Le président a encouragé le CCFA à ne pas se limiter à une option spécifique mais plutôt de travailler ensemble de manière plus inclusive et a noté la nécessité de poursuivre la consultation.

146. À l'issue d'une brève discussion, le CCFA54 a décidé que la Chine, les membres et observateurs intéressés tiendraient des consultations informelles sur les questions exposées dans le document de travail et formuleraient des propositions réalistes sur la marche à suivre pour relever les défis identifiés conduisant à des divergences dans les dispositions relatives aux additifs alimentaires.

147. La Chine a présenté les propositions issues de la consultation informelle contenues dans le document CRD35, qui ont été approuvées par le CCFA54.

148. Le président a réitéré que l'objectif principal de l'exercice d'alignement était d'obtenir une référence unique pour les additifs alimentaires au sein du Codex, et que le CCFA devrait se concentrer sur le moyen de minimiser les divergences/discordances dans les dispositions relatives aux additifs alimentaires entre la NGAA et les normes de produits et ainsi réduire la charge des travaux sur l'alignement.

**Conclusion :**

149. Le CCFA54 est convenu des objectifs suivants pour les travaux d'alignement:

- Renforcer la NGAA en tant que référence unique pour les additifs alimentaires;
- Minimiser l'incorporation de dispositions relatives aux additifs alimentaires spécifiques autant que cela est possible;
- S'assurer que les travaux d'alignement sont achevés, avec l'incorporation dans le NGAA de toute disposition relative aux additifs alimentaires spécifiques élaborées par les comités régionaux/de produits.

150. Le CCFA54 a décidé de demander à la Chine, en tant qu'auteur, et à l'Australie, au Brésil, au Canada, à l'Union européenne, au Sénégal et aux États-Unis d'Amérique, en tant que co-auteurs, de:

- i. 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 modifications nécessaires sont apportées en temps voulu 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 intègre dans la NGAA.

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

151. Le document comprenant les pratiques de travail et le plan d'engagement devrait être mis à la disposition du Secrétariat du Codex au moins trois mois avant le CCFA55.

152. Le CCFA54 a noté qu'il pourrait s'agir d'un plan de deux ans et qu'il serait possible d'établir un GTE sur cette question d'ici le CCFA56 sur la base des discussions qui ont eu lieu au cours du CCFA55.

**DOCUMENT DE TRAVAIL SUR L'ÉLABORATION D'UNE NORME POUR LA LEVURE (Point 9 de l'ordre du jour)<sup>20</sup>**

153. Le président a rappelé le contexte de l'élaboration du document de travail, notant que lors du CCFA53, il y a eu un soutien général pour développer davantage le document de projet avec un champ d'application affiné qui se concentre sur la levure de boulangerie, et en prenant également en compte les commentaires reçus lors de cette session.

154. La Chine, auteur du document de discussion, au nom de la France, du Japon, de la Turquie et de la Confédération des producteurs européens de levure (COFALEC), a présenté le document de travail avec le document de projet et a souligné les changements apportés aux différentes sections du document de projet, notant que le titre et le champ d'application ont été affinés pour se concentrer sur la levure de boulangerie; la définition et la classification des produits divisés en levure liquide, fraîche et sèche en fonction de leur teneur en humidité; et la mise à jour des données sur le commerce mondial d'importation et d'exportation de la levure.

155. La Chine a également expliqué que les différentes normes nationales ou régionales existantes pour la levure ont conduit à la création d'obstacles techniques au commerce et que l'élaboration d'une norme Codex contribuerait à réduire ces obstacles au commerce découlant de la multiplicité des normes nationales pour la levure.

156. Les membres et les observateurs ont remercié la Chine et les co-auteurs d'avoir préparé le document de discussion révisé et le document de projet.

**Discussion générale**

157. L'UE et ses États membres se sont interrogés sur la manière dont la norme contribuerait à protéger la santé des consommateurs et à résoudre les problèmes de sécurité des aliments, car ils n'avaient connaissance d'aucun problème de sécurité des aliments ni d'aucun différend commercial concernant la levure de boulangerie. Ils ont appelé à la collaboration et au partage d'informations entre l'Organisation internationale de normalisation (ISO) et le Codex afin de garantir l'harmonisation des normes lorsque les nouveaux travaux commenceront.

---

<sup>20</sup> CX/FA 24/54/12 ; CRD16 (Canada, Japon, Kenya, Maroc, République de Corée) ; CRD17 (Afrique du Sud) ; CRD20 (Cap vert) ; CRD21 (Inde) ; CRD24 (COFALEC) ; CRD25 (Égypte) ; CRD28 (Ghana) ; CRD29 (Burundi) ; CRD31 (IUFOST).

158. Un observateur a souligné que l'ISO était à un stade avancé de l'élaboration d'une norme volontaire mondiale pour la levure de boulangerie fraîche et sèche, et que la plupart des caractéristiques de qualité avaient été incluses dans le document. Il n'a pas connaissance de barrières commerciales ni de problèmes de sécurité des aliments liés à la levure et doute donc de la nécessité d'élaborer une norme Codex, ce qui entraînerait une répétition inutile du travail. Il a demandé que la proposition soit réexaminée à la lumière des progrès réalisés dans le cadre de la norme ISO.

159. En réponse aux préoccupations exprimées, la Chine a expliqué la nature différente des normes ISO et Codex du point de vue de l'adhésion, de la reconnaissance par l'Organisation mondiale du commerce (OMC) et des différences d'objectifs.

160. Le Secrétariat du Codex a encouragé la coopération entre l'ISO et le Codex pour éviter les incohérences, et a ajouté que les deux organisations diffèrent du point de vue de leurs membres et que leurs normes respectives peuvent avoir des utilisations différentes.

161. En réponse à la question de savoir si le CCFA était le comité approprié pour entreprendre cette tâche, la Chine a précisé que cette responsabilité incombait à la CAC et a souligné l'historique du CCFA en matière d'élaboration de normes de produits. Par exemple, le CCFA avait déjà formulé des normes telles que la norme pour le sel de qualité alimentaire (CXS 53-1981).

162. Après une discussion générale, le CCFA54 a pris note du soutien général en faveur des nouveaux travaux proposés sur la levure de boulangerie, puis a examiné le document de projet section par section. Le CCFA54 est convenu de modifier la définition du produit en supprimant l'expression « à titre d'exemple » qui pourrait être interprétée comme signifiant que d'autres espèces de levure sont couvertes par cette norme.

### **Conclusion**

163. CCFA54 est convenu:

- i. de soumettre à la CAC47 le document de projet sur l'élaboration d'une norme pour la levure de boulangerie (Annexe XIII) en vue de nouveaux travaux pour approbation; et
- ii. d'établir un GTE présidé par la Chine et coprésidé par la France et la Turquie, travaillant en anglais, afin de préparer, sous réserve de l'approbation des nouveaux travaux, un avant-projet de norme pour la levure de boulangerie qui sera distribué pour observations à l'étape 3 et examiné à sa prochaine session.

164. Le CCFA54 a noté que le rapport du GTE devrait être mis à la disposition du Secrétariat du Codex au moins trois mois avant le CCFA55.

### **AUTRES QUESTIONS ET TRAVAUX FUTURS (Point 10 de l'ordre du jour)**

165. Le CCFA54 a pris acte du fait qu'aucune autre question n'avait été proposée.

### **DATE ET LIEU DE LA PROCHAINE SESSION (Point 11 de l'ordre du jour)**

166. Le CCFA54 a été informé que la cinquante-cinquième session se tiendrait du 24 au 27 mars 2025, les dispositions finales devant être confirmées par le gouvernement hôte en consultation avec le Secrétariat du Codex.