



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



Organisation
mondiale de la Santé

Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Rome, Italie - Tél: (+39) 06 57051 - Fax: (+39) 06 5705 4593 - E-mail: codex@fao.org - www.codexalimentarius.org

REP13/FA

PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS

Trente-sixième session
Rome, Italie, 1-5 juillet 2013

RAPPORT DE LA QUARANTE-CINQUIÈME SESSION DU COMITÉ DU CODEX SUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES

Beijing, Chine
18 – 22 mars 2013

NOTE: Le présent rapport contient la lettre circulaire Codex CL 2013/8-FA



- Aux:** Services centraux de liaison du Codex
Organisations internationales intéressées
- Du:** Secrétariat,
Commission du Codex Alimentarius, Programme mixte FAO/OMS sur les normes
alimentaires
Viale delle Terme di Caracalla
00153 Rome, Italie
- Objet:** **Distribution du rapport de la quarante-cinquième session du Comité du Codex sur les additifs alimentaires (REP13/FA)**

Le rapport de la quarante-cinquième session du Comité du Codex sur les additifs alimentaires sera examiné par la Commission Codex Alimentarius à sa 36^{ème} session (Rome, Italie, 1-5 juillet 2013).

PARTIE A – QUESTIONS SOUMISES A LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS POUR ADOPTION A SA 36^{EME} SESSION

Projets et avant-projets de normes et textes apparentés aux étapes 8 ou 5/8 de la procédure

- 1. Dispositions relatives aux additifs alimentaires de la Norme générale pour les additifs alimentaires (NGAA),** aux étapes 8 et 5/8, respectivement (para. 69, 91, 101 et annexe. VI);
- 2. Avant-projet d'amendements du Système international de numérotation des additifs alimentaires,** à l'étape 5/8 (para. 116 et annexe IX);
- 3. Avant-projet de normes d'identité et de pureté des additifs alimentaires,** à l'étape 5/8 (para. 125 et annexe X).

Les gouvernements et les organisations internationales qui souhaitent formuler des observations sur les textes susmentionnés sont invités à le faire par écrit au Secrétariat, Commission du Codex Alimentarius, Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires, FAO, Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Rome, Italie (courriel: codex@fao.org) **avant le 31 mai 2013.**

PARTIE B – DEMANDE D'OBSERVATIONS ET D'INFORMATIONS

- 4. Informations sur l'utilisation commerciale de: l'acétate d'ammonium (SIN 264); les adipates d'ammonium (SIN 359); le lactate d'ammonium (SIN 328); les sels et esters de choline (SIN 1001); le peroxyde de chlore (SIN 926); le tartrate dipotassique (SIN 336(ii)); l'acide formique (SIN 236); le tartrate monosodique (SIN 335(i)); le tartrate monopotassique (SIN 336(i)); les adipates de potassium (SIN 357); l'ascorbate de potassium (SIN 303); le malate acide de potassium (SIN 351(i)); le malate de potassium (SIN 351(ii)); les adipates de sodium (SIN 356); le bisulfite de potassium (SIN 228); et le propane (SIN 944) (para. 26);**
- 5. Propositions de nouvelles dispositions relatives aux additifs alimentaires et/ou de la révision de dispositions relatives aux additifs alimentaires de la NGAA**

Les gouvernements et les organisations internationales qui souhaitent soumettre des observations et des informations sur les questions susmentionnées sont invités à les faire parvenir par écrit, conformément à la *Procédure pour l'examen de l'entrée et de la révision des dispositions relatives aux additifs alimentaires dans la Norme générale pour les additifs alimentaires* (Manuel de procédure de la Commission du Codex Alimentarius), au Secrétariat du Comité du Codex sur les additifs alimentaires, China National Center for Food Safety Risk Assessment (CFSA), Building 2, No. 37 Guangqu Road, Chaoyang District, Beijing 100022, Chine, (courriel: secretariat@ccfa.cc), et d'en envoyer une copie au Secrétariat de la Commission du Codex Alimentarius, Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires, Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Rome, Italie (courriel: codex@fao.org) **avant le 15 octobre 2013.**

TABLE DES MATIÈRES

RESUME ET CONCLUSIONS	page v
RAPPORT DE LA 45 ^{ÈME} SESSION DU COMITE DU CODEX SUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES	page 1
RESUME DU STATUT DES TRAVAUX	page 21
	Paragraphes
Introduction	1
Ouverture de la session	2 - 5
Adoption de l'ordre du jour (Point 1 de l'ordre du jour)	6 - 7
Questions d'intérêt découlant de la Commission du Codex Alimentarius et d'autres comités et groupes spéciaux du Codex (Point 2 de l'ordre du jour)	8 - 16
Questions d'intérêt découlant de la FAO et de l'OMS et de la 76 ^{ÈME} réunion du comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires (JECFA) (Point 3 de l'ordre du jour)	17 - 25
Confirmation et/ou révision des niveaux maximaux pour les additifs alimentaires et les auxiliaires technologiques dans les normes Codex (Point 4a de l'ordre du jour)	26 - 41
Application de l'arbre de décision à l'alignement des dispositions relatives aux additifs alimentaires des normes de produits sur les dispositions concernées de la NGAA (Point 4b de l'ordre du jour)	42 - 51
Document de travail sur la révision des <i>Directives pour l'évaluation simple de l'ingestion d'additifs alimentaires</i> (CAC/GL 3-1989) (Point 4c de l'ordre du jour)	52 - 64
Norme générale pour les additifs alimentaires (Point 5 de l'ordre du jour)	65 - 68
Recommandations concernant les dispositions relatives aux additifs alimentaires des tableaux 1 et 2 contenus dans le tableau 3 avec la fonction de « régulateur de l'acidité » et approche horizontale pour les dispositions relatives aux additifs alimentaires des tableaux 1 et 2 contenus dans le tableau 3 avec la fonction d' « émulsifiant, stabilisant et épaississant » (Point 5a de l'ordre du jour)	69 - 85
Recommandations pour les dispositions relatives aux additifs alimentaires contenant de l'aluminium dans la NGAA (Point 5b de l'ordre du jour)	86 - 96
Avant-projet de dispositions relatives au sel d'aspartame - acésulfame (SIN 962) (réponses à CL 2012/5-FA partie B, point 7) (Point 5c de l'ordre du jour) et propositions pour l'application de la note 188 aux dispositions relatives à l'acésulfame potassium (SIN 950) et de la note 191 aux dispositions relatives à l' aspartame (SIN 951) (Point 5g de l'ordre du jour)	97 - 98
Propositions de nouvelles dispositions relatives à la nisine (SIN 234) dans la catégorie d'aliments 08.0 « Viande et produits carnés, volaille et gibier compris » (réponses à CL 2012/5-FA partie B, point 8) (Point 5d de l'ordre du jour)	99
Propositions de nouvelles dispositions relatives aux additifs alimentaires de la catégorie d'aliments 16.0 "Aliments préparés" (réponses à CL 2012/5-FA partie B, point 9) (Point 5 ^e de l'ordre du jour) et propositions de nouvelles dispositions relatives aux additifs alimentaires et/ou révision de dispositions relatives aux additifs alimentaires de la NGAA (réponses à CL 2012/5-FA partie B, point 10) (Point 5f de l'ordre du jour)	100
Conclusions générales pour le point 5 de l'ordre du jour	101 - 104
Propositions de modifications et/ou d'additions au <i>Système international de numérotation des additifs alimentaires</i> (Point 6 de l'ordre du jour)	105 - 116
Normes d'identité et de pureté des additifs alimentaires découlant de la 76 ^{ÈME} réunion du JECFA (Point 7 de l'ordre du jour)	117 - 125
Propositions d'additions et de modifications à la liste prioritaire des composés proposés pour évaluation par le JECFA (Point 8a de l'ordre du jour)	126 - 130
Liste prioritaire des colorants proposés pour réévaluation par le JECFA (Point 8b de l'ordre du jour)	131 - 138

Base de données des auxiliaires technologiques – Critères d'entrée des substances dans la base de données (Point 9a de l'ordre du jour)	139 – 143
Document de travail sur les recommandations pour la note 161 de la NGAA (Point 9b de l'ordre du jour)	144 - 153
Date et lieu de la prochaine session (Point 10 de l'ordre du jour)	154

LISTE DES ANNEXES

Annexe I:	Liste des participants	23
Annexe II:	Mesures à prendre suite aux modifications du statut de la dose journalière admissible (DJA) et autres recommandations toxicologiques découlant de la 76 ^{ème} réunion du JECFA	43
Annexe III:	Statut de la confirmation et/ou de la révision des niveaux maximaux des additifs alimentaires et des auxiliaires technologiques dans les normes de produits	44
Annexe IV:	Arbre de décision sur l'approche recommandée pour l'alignement des dispositions relatives aux additifs alimentaires de la NGAA sur celles des normes de produits	55
Annexe V:	Descriptif de projet: Proposition de nouveaux travaux sur la révision des <i>Directives pour l'évaluation simple de l'ingestion d'additifs alimentaires</i> (CAC/GL 3-1989)	57
Annexe VI:	<i>Norme générale pour les additifs alimentaires</i> – Projet et avant-projet de dispositions relatives aux additifs alimentaires (pour adoption à l'étape 8 et à l'étape 5/8 de la procédure)	59
Annexe VII:	Révocation de dispositions relatives aux additifs alimentaires dans les normes de produits (pour approbation)	89
Annexe VIII:	<i>Norme générale pour les additifs alimentaires</i> – Interruption des travaux sur le projet et l'avant-projet de dispositions relatives aux additifs alimentaires (pour information)	90
Annexe IX:	Avant-projet d'amendements du <i>Système international de numérotation des additifs alimentaires</i> (pour adoption à l'étape 5/8 de la procédure)	101
Annexe X:	Avant-projet de <i>Normes d'identité et de pureté des additifs alimentaires</i> (pour adoption à l'étape 5/8 de la procédure)	104
Annexe XI:	Liste prioritaire des composés proposés pour évaluation par le JECFA	107

RÉSUMÉ ET CONCLUSIONS

A sa quarante-cinquième session, le Comité du Codex sur les additifs alimentaires a établi les conclusions suivantes:

Questions pour adoption/approbation à la 36^{ème} session de la Commission du Codex Alimentarius

Projets et avant-projets de normes et textes apparentés pour adoption aux étapes 8 ou 5/8

Le Comité a transmis:

- Le projet et l'avant-projet de dispositions relatives aux additifs alimentaires de la *Norme générale pour les additifs alimentaires* (NGAA) (para. 101 et annexe VI);
- L'avant-projet d'amendements au *Système international de numérotation des additifs alimentaires* (para. 116 et annexe IX); et
- L'avant-projet de *Normes d'identité et de pureté des additifs alimentaires* (para. 125 et annexe X).

Norme Codex et textes apparentés soumis pour révocation

Le Comité est convenu de demander à la 36^{ème} session de la Commission de révoquer:

- Des dispositions relatives aux additifs alimentaires dans les normes de produits (para. 101 et annexe VII); et
- Les normes pour l'huile minérale, de viscosité moyenne et faible (SIN 905e, f et g) (para. 125 et annexe X).

Autres questions soumises pour approbation (nouveaux travaux)

Le Comité est convenu de demander à la 36^{ème} session de la Commission d'approuver:

- De nouveaux travaux sur la révision des *Directives pour l'évaluation simple de l'ingestion d'additifs alimentaires* (CAC/GL 3-1989) (para. 63 et annexe V).

Autres questions d'intérêt soumises à la Commission et à la FAO et l'OMS

Le Comité est convenu:

- D'un processus à appliquer aux additifs alimentaires inclus dans la NGAA qui n'ont pas de normes de monographie correspondantes (para. 16);
- De poursuivre les travaux sur l'alignement des dispositions relatives aux additifs alimentaires des normes de produits sur les dispositions correspondantes dans la NGAA en vue de finaliser les travaux sur les normes pour la viande d'ici sa prochaine session (para. 51);
- De préparer un document de discussion sur l'emploi d'additifs dans les additifs (additifs secondaires) (para. 122);
- De transmettre la liste prioritaire des composés proposés pour évaluation à la FAO et à l'OMS pour leur suivi (para. 130 et annexe XI); et
- De préparer un document de discussion sur les différentes options pour l'utilisation des résultats de l'exercice d'établissement des priorités et les autres étapes possibles pour identifier les composés pour réévaluation par le JECFA (para. 138).

Questions d'intérêt/soumises aux comités et groupes spéciaux du Codex

Le Comité:

A tous les comités de produits actifs

- A informé sur l'état d'avancement de l'approche de l'arbre de décision pour ses travaux sur l'alignement des dispositions relatives aux additifs alimentaires des normes de produits sur les dispositions correspondantes de la NGAA (para. 46 et annexe IV).

Aux comités concernés (confirmation)

- A confirmé, avec quelques amendements, les dispositions relatives aux additifs alimentaires transmises par les comités sur le poisson et les produits de la pêche, les fruits et les légumes transformés, et les sucres, et le comité de coordination FAO/OMS pour l'Asie (para. 28-40 et annexe III).

Comité sur les graisses et les huiles (CCFO)

- Est convenu d'informer le CCFO de l'état d'avancement de l'inclusion des composés, comme les extraits de romarin, dans la liste prioritaire pour évaluation par le JECFA (para. 13).

Comité sur le poisson et les produits de la pêche (CCFFP)

- Examinera la demande du CCFFP concernant les additifs alimentaires qui ne sont pas technologiquement justifiés dans certaines catégories d'aliments à sa prochaine session (para. 29);
- A demandé au CCFFP d'examiner si les dispositions relatives à la dextrine, amidon torréfié (SIN 1400) et au polyoxyéthylène (20) monooléate de sorbitane (SIN 433) dans le projet de norme pour le poisson fumé, le poisson aromatisé à la fumée et le poisson fumé-séché pouvait être remplacées par un renvoi aux *Lignes directrices pour l'emploi des aromatisants* (CAC/GL 66-2008) (para. 31).
- A recommandé au CCFFP de réviser la disposition relative au phosphate de sodium-aluminium (SIN 541) dans la *Norme pour les bâtonnets, les portions et les filets de poisson surgelés - panés ou enrobés de pâte à frire* (CODEX STAN 166-1989) pour l'exprimer sur la base de l'aluminium (para. 96).

Comité sur la nutrition et les aliments diététiques ou de régime (CCNFSDU)

- A demandé au CCNFSDU de clarifier l'application de la note 55 dans la NGAA aux dispositions relatives aux additifs alimentaires correspondantes dans la *Norme pour les préparations destinées aux nourrissons et les préparations données à des fins médicales spéciales aux nourrissons* (CODEX STAN 72-1981) (para. 71); et
- A demandé au CCNFSDU de clarifier si les limites pour le sodium dans certaines dispositions relatives aux additifs alimentaires dans CODEX STAN 73-1981 s'appliquent aussi aux dispositions correspondantes dans CODEX STAN 74-1981 (para. 75).

Comité sur les fruits et les légumes transformés (CCPFV)

- A confirmé que les boissons aromatisées à base d'eau étaient couvertes par la catégorie d'aliments 14.1.4 de la NGAA plus large et a informé le CCPFV de la procédure à suivre pour proposer des dispositions nouvelles et des révisions de dispositions de la NGAA (para. 11);
- Examinera la demande du CCPFV concernant les additifs alimentaires qui ne sont pas technologiquement justifiés dans certaines catégories d'aliments à sa prochaine session (para. 35); et
- A recommandé au CCPFV de révoquer la disposition relative au sulfate d'aluminium-potassium (SIN 522) dans la *Norme pour les châtaignes en conserve et la purée de châtaignes en conserve* (CODEX STAN 145-1985) (para. 96).

Comité sur les sucres (CCS)

- A recommandé au CCS de révoquer les dispositions relatives à l'aluminosilicate de sodium (SIN 554) et à l'aluminosilicate de calcium (SIN 556) dans la *Norme pour les sucres* (CODEX STAN 212-1999) (para. 96).

INTRODUCTION

1. Le Comité du Codex sur les additifs alimentaires (CCFA) a tenu sa quarante-cinquième session à Beijing (Chine) du 18 au 22 mars 2013, à l'aimable invitation du Gouvernement de la République populaire de Chine. Dr Junshi Chen, Professeur du centre national de la Chine pour l'évaluation des risques relatifs à la sécurité des aliments (CFSA), a présidé la session. À la session ont participé des délégués représentant 66 pays membres et une organisation membre ainsi que des observateurs de 33 organisations internationales et la FAO ainsi que l'OMS. La liste des participants est jointe en Annexe I au présent rapport.

OUVERTURE DE LA SESSION

2 Dr Xiaohong Chen, s'exprimant au nom de la Commission pour la Santé nationale et la planification familiale nouvellement établie, a souhaité la bienvenue aux participants.

3 Dr Xiaohong Chen a informé le Comité des mesures que le Gouvernement de Chine avait mis en place pour renforcer la sécurité sanitaire des aliments dont : (i) la promulgation de la *Décision du Conseil d'État pour le renforcement des travaux sur la sécurité des aliments* et le *12^{ème} Plan quinquennal pour le système national de supervision de la sécurité des aliments* (ii) l'établissement par le 12^{ème} Congrès national populaire, tenu récemment, de la Commission pour la Santé nationale et la planification familiale responsable de l'évaluation des risques en matière de sécurité sanitaire et du développement des normes de sécurité des aliments et de l'Administration générale des produits alimentaires et médicamenteux chargée de la supervision de la sécurité des aliments; (iii) le renforcement du contrôle des aliments en s'intéressant plus particulièrement à l'investigation et à la poursuite des fraudes; (iv) la promulgation du *12^{ème} Plan quinquennal pour les normes nationales de sécurité des aliments* qui a pour but de réviser et mettre à jour les normes relatives à la sécurité des aliments; et (v) l'établissement du Centre national de Chine pour l'évaluation des risques en matière de sécurité des aliments afin d'améliorer le système de suivi des risques et de l'évaluation des risques.

4 Dr Xiaohong Chen a indiqué que la Chine continuerait à soutenir les activités du Codex en particulier en fournissant les secrétariats des comités sur les additifs alimentaires et sur les résidus de pesticides et a réitéré la volonté de la Chine de travailler avec le reste du monde pour faire avancer les activités du Codex afin de protéger la santé des consommateurs et promouvoir la sécurité des aliments dans le monde.

Répartition des compétences

5 Le Comité a pris note de la répartition des compétences entre la Communauté européenne (UE) et ses États-membres, conformément au paragraphe 5, règle II de la Procédure de la Commission du Codex Alimentarius, tel que présenté dans CRD 1.

ADOPTION DE L'ORDRE DU JOUR (Point 1 de l'ordre du jour)¹

6 Le Comité a adopté l'ordre du jour provisoire comme son ordre du jour pour la session.

7. Le Comité est convenu d'établir des groupes de travail intrasession, ouverts à tous les membres et observateurs intéressés et travaillant en anglais uniquement, sur :

- L'approbation et/ou révision des niveaux maximaux pour les additifs alimentaires et les auxiliaires technologiques dans les normes Codex (Point 4a de l'ordre du jour), présidé par l'Australie;
- Le Système international de numérotation (SIN) pour les additifs alimentaires (Point 6 de l'ordre du jour), présidé par l'Iran; et
- La liste prioritaire des composés proposés pour évaluation par le JECFA (Point 8a de l'ordre du jour), présidé par le Canada.

QUESTIONS D'INTÉRÊT DÉCOULANT DE LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS ET D'AUTRES COMITÉS ET GROUPES SPÉCIAUX DU CODEX (Point 2 de l'ordre du jour)²

8. Le Comité a noté l'information concernant les discussions et les décisions de la Commission relatives aux travaux du CCFA.

9. Le Comité est convenu de demander au groupe de travail intrasession chargé des confirmations et du SIN d'examiner un certain nombre de questions associées à la confirmation des dispositions relatives aux additifs alimentaires dans les normes de produits par ex., l'interruption et/ou la révision des dispositions

¹ CX/FA 13/45/1

² CX/FA 13/45/2 et CRD 7 (Observations de la Chine, de l'Union européenne, du Ghana, de l'Inde, de l'Indonésie, du Kenya et de l'Union africaine); CRD 19 (Questions découlant du comité sur les sucres)

relatives aux additifs alimentaires dans la NGAA, et pour le SIN, par ex. les catégories fonctionnelles supplémentaires pour certains additifs alimentaires, etc. et d'examiner leurs recommandations aux points 4a et 6 de l'ordre du jour.

Boissons aromatisées à base d'eau

10. Le Comité a noté que le comité sur les fruits et les légumes transformés (CCPFV) a demandé si les boissons aromatisées à base d'eau étaient couvertes par les catégories d'aliments de la NGAA 14.1.4.2 « Boissons aromatisées à base d'eau, non gazeuses, y compris punches et poudres du type Kool-aid » et 14.1.4.3 « Concentrés (liquides ou solides) pour la préparation des boissons aromatisées à base d'eau » et si c'est le cas, si les dispositions relatives aux additifs alimentaires actuelles ou les catégories fonctionnelles dans ces catégories pouvaient être élargies pour inclure des dispositions pour les exaltateurs d'arôme, les conservateurs, les régulateurs de l'acidité, les colorants etc.

Conclusion

11. Le Comité a confirmé que les boissons aromatisées à base d'eau sont couvertes par la catégorie d'aliments plus large 14.1.4 « Boissons aromatisées à base d'eau, incluant les boissons pour sportifs et les boissons « énergétiques » ou « électrolytes », et les boissons concentrées ». Le Comité a noté que les propositions d'inclusion de nouvelles et/ou de révision de dispositions relatives aux additifs alimentaires de la NGAA doivent suivre les *Procédures pour l'examen de l'entrée et de la révision des dispositions relatives aux additifs alimentaires dans la Norme générale pour les additifs alimentaires*, telles qu'énoncées dans le Manuel de procédure, et que les demandes de nouvelles entrées dans la NGAA, accompagnées des informations pertinentes, pouvaient être soumises en réponse à la lettre circulaire jointe au rapport de session du Comité.

Extraits de romarin (SIN 392)

12. Le Secrétariat du Codex a informé le Comité de la discussion tenue lors de la 23^{ème} session du comité sur les graisses et les huiles (CCFO) concernant l'inclusion des extraits de romarin en tant qu'antioxydant dans la norme pour l'huile de poisson³, qui était en cours d'élaboration, et que les extraits de romarin n'avaient pas encore été évalués par le JECFA.

Conclusion

13. Le Comité est convenu d'informer le CCFO sur le processus d'inclusion des composés dans la liste prioritaire pour évaluation par le JECFA, tel qu'énoncée dans le Manuel de procédure, et d'inviter les pays intéressés à répondre à la lettre circulaire et à fournir les informations demandées et la confirmation de la disponibilité des données pour évaluation par le JECFA.

Additifs alimentaires répertoriés dans la Norme générale pour les additifs alimentaires (NGAA) sans normes correspondantes

14. Le Secrétariat du Codex a informé le Comité sur l'examen du statut des normes pour les additifs alimentaires inclus dans la NGAA, qui avait permis d'identifier 16 additifs alimentaires sans norme correspondante, à savoir: l'acétate d'ammonium (SIN 264); les adipates d'ammonium (SIN 359); le lactate d'ammonium (SIN 328); les sels et esters de choline (SIN 1001); le peroxyde de chlore (SIN 926); le tartrate dipotassique (SIN 336(ii)); l'acide formique (SIN 236); le tartrate monosodique (SIN 335(i)); le tartrate monopotassique (SIN 336(i)); les adipates de potassium (SIN 357); l'ascorbate de potassium (SIN 303); le malate acide de potassium (SIN 351(i)); le malate de potassium (SIN 351(ii)); les adipates de sodium (SIN 356); le bisulfite de potassium (SIN 228); et le propane (SIN 944).

15. Afin de remédier à la situation, le Secrétariat du Codex a proposé un processus en deux étapes, dont le but serait de: (i) vérifier que les composés sont actuellement utilisés; et (ii) demander au JECFA d'élaborer des normes pour les composés utilisés et pour lesquels un engagement ferme a été pris de soumettre au JECFA les données nécessaires à l'élaboration des normes.

Conclusion

16. Le Comité est convenu de: (i) demander au Secrétariat du Codex d'émettre une lettre circulaire demandant des informations sur l'utilisation commerciale des 16 additifs alimentaires (cités ci-dessus), étant entendu qu'à sa prochaine session il supprimerait de la NGAA les composés pour lesquels l'information sur l'utilisation commerciale n'aura pas été fournie; et (ii) inclure à la liste prioritaire du JECFA les autres additifs alimentaires, étant entendu que les composés pour lesquels l'engagement ferme de soumettre des données au JECFA ne serait pas confirmé avant la 47^{ème} session du CCFA seraient supprimés de la NGAA.

³REP13/FO para.62

QUESTIONS D'INTÉRÊT DÉCOULANT DE LA FAO ET DE L'OMS ET DE LA 76^{ÈME} RÉUNION DU COMITÉ MIXTE FAO/OMS D'EXPERTS DES ADDITIFS ALIMENTAIRES (JECFA) (Point 3 de l'ordre du jour)⁴

17. Les représentants de la FAO et de l'OMS, se référant à CX/FA 13/45/3, ont informé le Comité des activités relatives à la fourniture d'avis scientifiques au Codex et aux pays membres, y compris les résultats et les recommandations de la 76^{ème} réunion du JECFA (Genève, Suisse, 5-14 juin 2012).

Activités de la FAO et de l'OMS

18. Le représentant de la FAO a informé le Comité des activités suivantes de la FAO et de l'OMS:

- L'OMS a demandé une mise à jour des régimes alimentaires par module de consommation de GEMS/Aliments fondés sur les données de l'approvisionnement alimentaire et correspondant à la consommation moyenne par habitant. La répartition des modules repose sur une technique statistique plus exacte ainsi que sur les données les plus récentes de la FAO (de 2002 à 2007). La nouvelle analyse a donné 17 régimes alimentaires par module qui sont accessibles sur le site internet de l'OMS à utiliser le cas échéant pour les évaluations de l'exposition alimentaire.
- La FAO et l'OMS ont récemment publié trois documents clés destinés à renforcer la prévention et la réponse aux urgences en matière de sécurité des aliments⁵. Ces documents sont disponibles sur les sites internet de la FAO et de l'OMS.
- La FAO et l'OMS sont en train de finaliser une publication sur l'état actuel des connaissances concernant les initiatives et les activités ayant trait à l'évaluation des risques et à la gestion des risques pour les nanotechnologies dans les secteurs de l'alimentation et de l'agriculture.⁶
- La nouvelle liste d'experts JECFA FAO (2012-2016) est complète et sera disponible sous peu sur le site internet de la FAO. Le soutien des pays membres pour identifier de jeunes scientifiques et commencer à former la prochaine génération d'experts du JECFA est souhaitable.
- La FAO continue d'étudier les mécanismes appropriés pour recevoir des fonds externes destinés à l'appui des avis scientifiques.

Atelier technique FAO/OMS sur l'analyse des risques chimiques dans la chaîne alimentaire

19. L'atelier technique FAO/OMS sur l'analyse des risques chimiques dans la chaîne alimentaire s'est tenu du 13 au 16 mars 2013 à Beijing, Chine. L'atelier était financé par le fonds fiduciaire du Codex (FFC) de FAO/OMS et vingt-sept participants sont venus de dix-sept pays d'Asie. Les participants appartenaient à différentes agences internationales impliquées dans l'analyse des risques chimiques, la gestion du suivi des aliments et le contrôle des aliments. Pendant l'atelier, l'accent a été mis particulièrement sur la nécessité de partager les données nationales sur la consommation alimentaire et la concentration des produits chimiques dans les aliments avec la FAO et l'OMS par le biais du programme du GEMS/Aliments pour répondre aux besoins de l'évaluation des risques chimiques et des activités apparentées du Codex. Des outils développés par la FAO et l'OMS pour faciliter la soumission des données ont été décrits et démontrés, et des résultats concrets sont attendus de cet atelier, qui seront mesurés par le FFC.

76^{ème} réunion du JECFA

20. Le Secrétariat du JECFA a présenté les résultats de la 76^{ème} réunion du JECFA.

Diphosphate dihydrogène de magnésium

21. En réponse à la clarification des recommandations formulées par le JECFA sur le diphosphate dihydrogène de magnésium, le Secrétariat de JECFA a clarifié que le JECFA avait examiné l'information toxicologique sur les phosphates disponible au moment de la réunion et que sur cette base n'avait pas révisé la DJMT de 70 mg/kg pc pour les phosphates exprimés en tant que phosphore. Le Secrétariat du JECFA souhaiterait recevoir des informations supplémentaires qui pourraient renforcer la robustesse des valeurs indicatives à visée sanitaire.

⁴ CX/FA 13/45/3; CRD 8 (Observations de l'Union européenne, du Ghana et de l'Union africaine et Information de la FAO et de l'OMS sur l'atelier technique FAO/OMS sur l'analyse des risques chimiques dans la chaîne alimentaire, Beijing, Chine, 13-16 mars 2013)

⁵ Cadre FAO/OMS pour développer des programmes nationaux de réponse aux urgences en matière de sécurité des aliments, 2010; Guide FAO/OMS pour l'application des principes et des procédures relatifs à l'analyse des risques pendant les urgences en matière de sécurité des aliments, 2011, ISBN: 978 92 4 150247 4; Guide FAO/OMS pour le développement et l'amélioration du système national de rappel des aliments, 2012, ISBN: 978 92 4 150479 9.

⁶ Le document sera disponible sous peu à <http://www.fao.org/food/food-safety-quality/a-z-index/nano/en/>

22. Pour l'évaluation de l'exposition alimentaire au phosphore, le JECFA avait recommandé la soumission de données sur les niveaux d'emploi actuels pour les additifs alimentaires contenant du phosphore afin de permettre au JECFA d'effectuer l'évaluation appropriée de l'exposition alimentaire totale au phosphore. Le JECFA avait aussi recommandé que l'exposition alimentaire totale au magnésium due aux additifs et autres sources alimentaires soit évaluée. Pour ce faire, le JECFA souhaiterait recevoir les niveaux d'emploi actuels pour le magnésium dans certains additifs alimentaires autorisés dans le cadre des bonnes pratiques de fabrication (BPF).

Huile minérale (viscosité moyenne et faible) classes II et III

23. Le Comité a noté que comme les données récemment soumises au JECFA ne répondaient pas adéquatement à la demande d'information précédente, le JECFA a décidé de retirer la DJA de groupe précédemment temporaire. Les normes ont été retirées en conséquence.

3-Phytase de Aspergillus niger exprimée en Aspergillus niger, protéase(chymotrypsine à sérine) de Nocardiopsis prasina exprimée en Bacillus licheniformis, protéase(trypsin) de sérine de Fusarium oxysporum exprimée en Fusarium venenatum

24. Le JECFA a attribué une DJA « non spécifiée » à chacune de ces trois enzymes, utilisées en tant qu'auxiliaires technologiques dans certaines applications et conformément aux BPF.

Conclusion

25. Les recommandations finales concernant les mesures à prendre suite aux modifications du statut des DJA et autres recommandations toxicologiques sont résumées dans l'Annexe II.

CONFIRMATION ET/OU REVISION DES NIVEAUX MAXIMAUX POUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES ET LES AUXILIAIRES TECHNOLOGIQUES DANS LES NORMES CODEX (Point 4a de l'ordre du jour)⁷

26. La délégation de l'Australie a introduit le rapport du groupe de travail intrasession pour approbation.

27. Le Comité a examiné les recommandations du groupe de travail comme suit.

COMITÉ DU CODEX SUR LES POISSONS ET LES PRODUITS DE LA PÊCHE (CCFFP)

Norme pour la sauce de poisson (CODEX STAN 302-2011)

28. Le Comité a approuvé le niveau maximal de 200 mg/kg (en tant que tartrates) pour les dispositions sur les tartrates dans la norme.

Projet de norme pour le poisson fumé, le poisson aromatisé à la fumée et le poisson fumé-séché

29. Le Comité est convenu de demander au groupe de travail électronique sur l'alignement des dispositions relatives aux additifs alimentaires des normes de produits (Point 4a de l'ordre du jour) (« le groupe de travail sur l'alignement ») d'examiner les additifs alimentaires suivants qui ne sont pas technologiquement justifiés dans les aliments spécifiques couverts dans le projet de norme et de préparer des recommandations pour la prochaine session du Comité.

- Antioxydants: gallate de propyle (SIN 310), sulfites (SIN 220-225, 227, 228, 539).
- Colorants: canthaxathine (SIN 161G); caramel III – caramel à l'ammoniaque (SIN 150c); caramel IV (pour emploi dans le surimi et les œufs de poisson uniquement) (SIN 150d); carmins (SIN 120); caroténoïdes (pour emploi dans le surimi et les œufs de poisson uniquement) (SIN 160a(i), a(iii), e, f); Carotènes, bêta-, légumes (SIN 160a(ii)); chlorophylles and chlorophyllines, complexes cuivrées (SIN 141(i)(ii)); vert solide FCF (SIN 143); extrait de peau de raisin (SIN 163(ii)); indigotine (Carmines d'indigo) (SIN 132); oxydes de fer (SIN 172(i)-(iii)); ponceau 4R (cochenille rouge A) (SIN 124); riboflavines (SIN 101(i),(ii)).
- Conservateurs: hydroxyanisole butylé (BHA) (SIN 320); hydroxytoluène butylé (BHT) (SIN 321); sulfites (SIN 220-225, 227, 228, 539).
- Exaltateurs de goût ou édulcorant: acésulfame de potassium (utilisation dans les produits sucrés et amers uniquement) (SIN 950), aspartame (utilisation dans les produits sucrés et amers uniquement) (SIN 951).

30. Le Comité est en outre convenu de demander au groupe de travail sur l'alignement d'examiner et de préparer des recommandations pour les additifs alimentaires suivants, qui n'ont pas de dispositions dans la

⁷ CX/FA 13/45/4; CX/FA 13/45/4-Add.1; CRD 3 (Rapport du groupe de travail intrasession sur l'approbation); CRD 9 (Observations de la Chine, de l'Union européenne, du Ghana, de l'Indonésie, de la Thaïlande, de l'Union africaine, IADSA et IOFI).

catégorie d'aliments 09.2.5 « Poisson et produits de la pêche, fumés, séchés, fermentés et/ou salés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes » dans les tableaux 1 et 2 de la NGAA:

- Extraits de rocou, à base de bixine (SIN 160b(i)); et
- Tartrazine (SIN 102)

31. Le Comité a approuvé les dispositions relatives aux additifs alimentaires telles qu'elles ont été amendées par le groupe de travail à l'exception des dispositions relatives à la dextrine, amidon torrifié (SIN 1400) et au polyoxyéthylène (20) monooléate de sorbitane (SIN 433) et a demandé au CCFFP d'examiner si ces dispositions pourraient être remplacées par une référence aux *Lignes directrices pour l'emploi des aromatisants* (CAC/GL 66-2008), puisque ces additifs sont utilisés dans les aromatisants et n'ont pas de fonction technologique dans le produit final.

32. Les délégations de l'Union européenne et de la Norvège ont exprimé leurs réserves à l'égard de l'emploi du jaune soleil FCF (SIN 110) en tant que colorant suite à leurs préoccupations concernant la disposition dans la NGAA qui pourrait entraîner le dépassement de la DJA..

Projet de norme pour les produits à base de coquille Saint-Jacques crue, fraîche et surgelée

33. Le Comité n'a pas approuvé les dispositions relatives aux additifs alimentaires pour la chair de coquille Saint-Jacques surgelée et les coquilles Saint-Jacques roguées transformées à l'aide de phosphates dans l'attente d'informations supplémentaires sur l'emploi des phosphates dans ces produits et a recommandé que ces dispositions soient présentées dans la norme sous forme de tableau comme cela est stipulé dans le Manuel de procédure.

COMITÉ DU CODEX SUR LES FRUITS ET LÉGUMES TRANSFORMÉS (CCPFV)

Avant-projet de norme pour les olives de table (révision de CODEX STAN 66-1981)

Norme pour certains agrumes en conserve (CODEX STAN 254-2003)

Norme pour les tomates en conserve (CODEX STAN 13-1981)

Norme pour les concentrés de tomates traités (CODEX STAN 57-1981)

34. Le Comité a approuvé les dispositions relatives aux additifs alimentaires telles que proposées par le CCPFV.

35. Eu égard à la demande du CCPFV sur le projet et l'avant-projet des dispositions relatives aux additifs alimentaires de la NGAA dans les catégories alimentaires pertinentes pour les olives de table, les agrumes en conserve et les tomates en conserve, le Comité est convenu de demander au groupe de travail sur l'alignement d'examiner les additifs alimentaires suivants qui ne sont pas justifiés technologiquement dans les catégories d'aliments spécifiques de la NGAA couvertes par les normes ci-dessus, et de préparer des recommandations pour la prochaine session du Comité:

- Olives de table: adipates (SIN 355-357, 359), diacétate de sodium (SIN 262(ii)), sulfate d'aluminium ammonium (SIN SIN 523) et alginate de propylène glycol (SIN 405) dans la catégorie d'aliments 04.2.2.3 « Légumes conservés au vinaigre, à l'huile, en saumure ou à la sauce de soja (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), algues marines »
- Agrumes: diacétate de sodium (SIN 262(ii)) et tartrates (SIN 334, 335(i)(ii), 336(i)(ii), 337) dans la catégorie d'aliments 04.1.2.4 « Fruits en boîte ou en bocaux (pasteurisés) »;
- Tomates en conserves: diacétate de sodium (SIN 262(ii)) et tartrates (SIN 334, 335(i)(ii), 336(i)(ii), 337) dans la catégorie d'aliments 04.2.2.4 « Légumes en boîte ou en bocaux (pasteurisés) ou pasteurisés sous pression (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), algues marines ».

COMITE DE COORDINATION FAO/OMS POUR L'ASIE (CCASIA)

Avant-projet de norme régionale pour le tempe

36. Le Comité a approuvé les dispositions relatives aux additifs alimentaires telles que proposées par le CCASIA.

37. Le Comité a approuvé les dispositions relatives aux auxiliaires technologiques telles que proposées le CCASIA et a recommandé l'introduction de la référence aux *Directives sur les substances utilisées en tant qu'auxiliaires technologiques* (CAC/GL 75-2010).

Norme régionale pour la sauce au piment (sauce « chili ») (CODEX STAN 306R-2011)**Norme régionale pour la pâte de soja fermentée (CODEX STAN 298R-2009)**

38. Le Comité a approuvé les dispositions relatives aux additifs alimentaires telles que proposées par le CCASIA.

COMITE SUR LES SUCRES (CCS)**Avant-projet de norme pour le jus de canne à sucre déshydraté non centrifugé**

39. Le Comité a approuvé la disposition relative aux auxiliaires technologiques pour l'hydroxyde de calcium telle que proposée par le CCS tout en retirant le numéro SIN puisque celui-ci s'applique uniquement aux additifs alimentaires.

40. Le Comité recommande également l'inclusion d'une référence aux *Directives sur les substances utilisées en tant qu'auxiliaires technologiques* (CAC/GL 75-2010).

Conclusion

41. Le statut de la confirmation des dispositions relatives aux additifs alimentaires est présenté dans l'Annexe III.

APPLICATION DE L'ARBRE DE DÉCISION À L'ALIGNEMENT DES DISPOSITIONS RELATIVES AUX ADDITIFS ALIMENTAIRES DES NORMES DE PRODUITS SUR LES DISPOSITIONS CONCERNÉES DE LA NGAA (Point 4b de l'ordre du jour)⁸

42. La délégation de l'Australie a présenté le rapport du groupe de travail électronique et a rappelé que dans les sessions précédentes le Comité: (i) avait généralement soutenu l'approche de l'arbre de décision comme une façon d'atteindre progressivement l'objectif de faire de la NGAA l'unique référence Codex pour les additifs alimentaires, tout en s'assurant que les additifs alimentaires étaient technologiquement justifiés et fiables à l'emploi; (ii) avait reconnu que les normes de produits avaient des raisons technologiques légitimes pour l'établissement d'un jeu réduit de dispositions relatives aux additifs mais avait également reconnu que, là où cela s'avère possible, les dispositions pertinentes de la NGAA seraient utilisées par défaut; et (iii) était convenu d'appliquer l'approche de l'arbre de décision révisé aux cinq normes pour la viande en tant qu'outil pour les travaux du CCFA sur l'alignement des normes de produits sur la NGAA.

43. La délégation de l'Australie a noté que le groupe de travail avait poursuivi la révision de l'arbre de décision, avait appliqué l'approche aux cinq normes pour la viande et avait fait des propositions de modifications dans la NGAA et avait commencé à appliquer cette approche à la *Norme pour les bouillons et les consommés* (CODEX STAN 117-1981), ainsi qu'aux normes pour le chocolat et les produits à base de cacao. La délégation a noté par ailleurs que l'arbre de décision était un processus évolutif qui peut changer au fur et à mesure que le Comité poursuit ses travaux et que, par conséquent, il était important de continuer de le tester sur les autres normes.

(a) Arbre de décision

44. Le Comité a examiné l'arbre de décision révisé, tel que présenté dans la pièce jointe 1(b) de CX/FA 13/45/5. En réponse à un certain nombre d'observations et de propositions visant à réviser certaines étapes spécifiques de l'arbre de décision, le président a noté que les suggestions de rendre l'arbre de décision plus explicite pourraient le rendre plus compréhensible mais qu'également, le fait d'élargir l'arbre de décision peut le rendre difficile à utiliser. Le Comité, par conséquent a suggéré de ne pas faire de grands changements mais de considérer l'inclusion de certaines notes explicatives, afin de rendre l'approche plus claire et plus facile à appliquer.

45. Le Comité a souscrit à cette suggestion et a amendé l'arbre de décision en: (i) ajoutant dans la case C « additifs alimentaires supplémentaires dans la catégorie de la NGAA » une note de bas de page sur la justification technologique des additifs alimentaires (cas du Comité de produit actif (C1); et pour un Comité ajourné/aboli (C2)); et (ii) en plaçant dans une note de bas de page à la case G « Additifs autorisés dans les normes de produits mais pas dans la catégorie d'aliments » les trois cas illustrés dans G1, G2 et G3.

Conclusion

46. Le Comité est convenu d'utiliser l'approche de l'arbre de décision amendée pour l'alignement de la NGAA sur les dispositions relatives aux normes de produits pour ses travaux futurs sur l'alignement (Annexe

⁸ CX/FA 13/45/5; CRD 10 (Observations de l'Union européenne, du Ghana, de l'Inde, du Kenya, de la Malaisie, de la Thaïlande et de l'Union africaine)

IV). Le Comité a noté en outre que l'arbre de décision était destiné à l'usage interne du CCFA uniquement; toutefois, il est convenu d'informer tous les comités de produits sur l'état d'avancement de l'approche de l'arbre de décision en vue de la pertinence de ces travaux pour les travaux des Comités de produits.

(b) Normes pour la viande et autres normes

47. La délégation de l'Australie attire l'attention du Comité sur les pièces jointes 2(a) et 2(b), qui présentaient les résultats de l'application de l'approche de l'arbre de décision aux cinq normes pour la viande⁹, qui ont engendré la proposition d'ajouter un certain nombre de nouvelles dispositions et de nouvelles notes aux catégories d'aliments correspondantes de la NGAA, à savoir: 08.2.2 « Viande, volaille et gibier compris, transformée, en pièces entières ou en morceaux, traitée thermiquement » et 08.3.2 « Viande, volaille et gibier compris, traitée thermiquement » ainsi qu'une liste révisée des additifs alimentaires dans les normes pour la viande.

48. La délégation de l'Australie a noté qu'un soutien raisonnable a été exprimé pour l'introduction des nouvelles dispositions dans la NGAA. La délégation a par ailleurs noté que des travaux étaient toujours nécessaires sur la façon d'aborder la question du nombre limité d'additifs alimentaires du tableau 3 autorisé dans les normes pour la viande ainsi que sur la façon de mettre à jour et de remplacer la liste des additifs alimentaires dans les normes pour la viande par une référence aux catégories d'aliments pertinentes de la NGAA.

49. Le Comité a noté par ailleurs que les normes pour la viande contenaient des dispositions pour les aromatisants qui n'avaient pas été inclus dans la NGAA et est convenu d'examiner la proposition de remplacer ces dispositions par une référence générale aux *Directives pour l'emploi des aromatisants* (CAC/GL 66-2008), conformément au Plan de présentation des normes Codex de produits (Section II Élaboration des normes Codex du Manuel de procédure).

50. En ce qui concerne l'application de l'approche de l'arbre de décision à la *Norme pour les bouillons et les consommés* (CODEX STAN 117-1981) et aux normes pour le chocolat et les produits à base de cacao, le Comité a noté que le groupe de travail avait travaillé sur l'application de l'approche de l'arbre de décision à ces normes (pièces jointes 3-6 de CX/FA 13/45/5) mais que des travaux supplémentaires étaient nécessaires pour préparer des propositions consolidées.

Conclusion

51. Le Comité est convenu d'établir un groupe de travail électronique dirigé par l'Australie, ouvert à tous les membres et observateurs et travaillant en anglais uniquement pour: (i) terminer les travaux sur l'alignement des normes pour la viande, y compris une proposition pour la révision des catégories d'aliments pertinentes de la NGAA et la révision des sections sur les additifs alimentaires des normes pour la viande; et (ii) poursuivre les travaux sur l'alignement de la *Norme pour les bouillons et les consommés* et les normes concernant le chocolat et les produits à base de cacao.

DOCUMENT DE TRAVAIL SUR LA RÉVISION DES DIRECTIVES POUR L'ÉVALUATION SIMPLE DE L'INGESTION D'ADDITIFS ALIMENTAIRES (CAC/GL 3-1989) (Point 4c de l'ordre du jour)¹⁰

52. Le président a résumé la discussion qui a eu lieu lors de la dernière session sur l'opportunité de réviser les directives et a rappelé que le Comité devrait se prononcer sur la nécessité de cette révision et dans l'affirmatif, de cibler la discussion sur le descriptif de projet afin d'établir avec précision le champ d'application et la justification de ces nouveaux travaux.

53. La délégation du Brésil a indiqué que le groupe de travail électronique avait préparé un document de travail contenant le résumé de la discussion et les recommandations, le descriptif de projet justifiant les nouveaux travaux et les grandes lignes des directives révisées proposées y compris des exemples pratiques sur la façon d'estimer l'exposition alimentaire aux additifs alimentaires au niveau national. La délégation a noté que les directives, une fois mises à jour, constitueraient un outil utile aux pays membres, notamment aux pays en développement, pour évaluer l'exposition alimentaire aux additifs alimentaires tout en tenant compte des développements de l'évaluation de l'ingestion d'additifs alimentaires depuis l'adoption des directives en 1989, par ex., les critères de santé environnementale (EHC 240) et d'autres informations pertinentes, mais en conservant la simplicité du contenu pour faciliter leur application par les pays. La délégation a par ailleurs noté que la version révisée du descriptif de projet était disponible pour examen par le Comité.

⁹ Normes pour le « *Corned beef* » (CODEX STAN 89-1981); « *Luncheon meat* » (CODEX STAN 89-1981); le *jambon cuit* (CODEX STAN 96-1981); l'*épaule de porc cuite* (CODEX STAN 97-1981); et « *chopped meat* » (CODEX STAN 98-1981)

¹⁰ CX/FA 13/45/6; CRD 11 (Observations du Ghana, de l'Inde, du Kenya, de la Thaïlande et de l'Union africaine); CRD 20 (Descriptif de projet révisé sur la révision des *Directives pour l'évaluation simple de l'ingestion d'additifs alimentaires*)

54. Sur la base de ce qui précède, le Comité est convenu de commencer de nouveaux travaux sur la révision des directives et de poursuivre avec l'examen du descriptif de projet révisé comme suit:

Champ d'application

55. Plusieurs délégations ont suggéré que les directives révisées pourraient aussi être utilisées comme outil de présélection en appui des travaux du CCFA sur l'établissement des niveaux maximaux de la NGAA en vérifiant la compatibilité des niveaux proposés avec les DJA attribuées à l'additif alimentaire concerné pour assurer que l'ingestion de cet additif, toutes utilisations confondues, ne dépasse pas la DJA qui lui est attribuée.

56. Ces délégations ont par ailleurs expliqué que, bien que le JECFA soit la source principale d'avis scientifique au CCFA pour l'évaluation de l'exposition aux additifs alimentaires, il y aurait des exemples où les estimations de l'exposition alimentaire dans les propositions de nouveaux niveaux maximaux auraient pu ne pas être incluses dans les calculs du JECFA au moment où la DJA a été établie par l'organe consultatif scientifique d'experts. Par conséquent, les directives pourraient fournir un outil utile pour la vérification de la compatibilité d'un niveau maximal proposé avec la DJA et dans ce contexte la proposition serait en conformité avec la section 1.4 du Préambule de la NGAA.

57. Le Secrétariat JECFA à l'OMS a précisé que l'évaluation de l'exposition aux additifs alimentaires à l'échelle internationale était du ressort du JECFA et que les estimations de l'ingestion alimentaire découlant des nouveaux emplois des additifs alimentaires pourraient être fournies par le JECFA à la demande du CCFA ou des pays membres. A cet égard, les directives avaient pour but de fournir un outil simple aux gouvernements pour déterminer leur estimation nationale d'exposition alimentaire aux additifs alimentaires. Par conséquent, l'information découlant de l'application des directives par les pays membres ne devrait pas être utilisée directement par le CCFA pour faire une comparaison à l'échelle internationale qui pourrait par ailleurs nécessiter des outils ou des ensembles de méthodologies d'évaluation plus complexes qui ne seraient pas couverts par les directives révisées.

58. Le Comité a rappelé que le champ d'application des nouveaux travaux sur la révision des directives étaient d'assister les pays membres, notamment les pays en développement, à évaluer l'exposition alimentaire aux additifs alimentaires en reprenant les procédures actuellement en place pour réaliser ce travail de façon simple, par conséquent, les nouveaux travaux n'étaient pas destinés à fournir un appui au CCFA dans ses travaux sur la NGAA car le JECFA est l'organe consultatif scientifique d'experts internationaux chargé de fournir ces avis au Comité.

59. Le Comité a cependant considéré que la proposition était intéressante et par conséquent est convenu de modifier légèrement le champ d'application pour indiquer que les directives pourraient également être utilisées en tant qu'outil de présélection par les gouvernements nationaux en appui de leurs travaux sur la NGAA.

Principaux aspects à couvrir

60. Suite à la discussion sur le champ d'application, le Comité n'a pas souscrit à l'inclusion d'une référence à d'autres méthodes de présélection appropriées reflétant les données disponibles dans le premier point car cela pourrait conduire à appliquer des méthodologies aux niveaux de complexité différents. Il a par ailleurs noté que la dose journalière maximale théorique (DJMT) et la dose journalière estimée (DJE) constituaient des approches simples et prudentes pour assurer la protection de la santé des consommateurs, que la NGAA contenait déjà une orientation pour la présélection des propositions d'élaboration de niveaux maximaux pour l'emploi d'additifs alimentaires ayant des doses journalières admissibles numériques, à savoir la méthode Budget.

61. Dans le même ordre d'idées, le Comité n'a pas souscrit à l'inclusion d'une référence à la modélisation des grands consommateurs dans le troisième point car, bien que les outils de modélisation pour caractériser les risques dans les groupes de population sensibles relèvent de l'évaluation des risques, la décision de modéliser les groupes sensibles était du ressort des gestionnaires des risques et que les directives révisées ne sont pas destinées à modéliser les données pour estimer l'ingestion d'additifs alimentaires dans les groupes particuliers de population. A cet égard, quelques orientations en matière de modélisation pouvant être appliquées par les gouvernements dans cette situation précise ont déjà été proposées dans le document FAO/OMS EHC-240.

62. En réponse à l'observation selon laquelle l'évaluation de l'ingestion d'additifs alimentaires ne devrait pas s'appliquer aux produits frais en général, le Comité a signalé que l'évaluation de l'ingestion s'applique principalement aux aliments transformés.

Conclusion

63. Le Comité est convenu de commencer de nouveaux travaux sur la révision des *Directives pour l'évaluation simple de l'ingestion d'additifs alimentaires* (CAC/GL 3-1989) et de transmettre le descriptif de projet tel que révisé à la 36^{ème} session de la Commission pour approbation en tant que nouveaux travaux. (Annexe V).

64. Le Comité est par ailleurs convenu d'établir un groupe de travail électronique, dirigé par le Brésil, ouvert à tous les membres et observateurs et travaillant en anglais uniquement, pour préparer un avant-projet des directives révisées pour observations à l'étape 3 et examen à sa prochaine session, sous réserve de l'approbation des nouveaux travaux par la Commission à sa 36^{ème} session.

NORME GÉNÉRALE POUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES (Point 5 de l'ordre du jour)¹¹

65. La délégation des États-Unis d'Amérique, en tant que président, a présenté le rapport du groupe de travail de présession sur la NGAA.

66. Le groupe de travail a formulé des recommandations sur:

- Les dispositions dans les tableaux 1 et 2 de la NGAA relatives aux additifs alimentaires répertoriés dans le tableau 3 avec la fonction de « régulateur de l'acidité » et l'approche horizontale et les dispositions dans les tableaux 1 et 2 de la NGAA relatives aux additifs alimentaires répertoriés dans le tableau 3 avec la fonction d'« émulsifiant, stabilisant et épaississant » (Point 5a de l'ordre du jour); et
- Les dispositions relatives aux additifs alimentaires contenant de l'aluminium dans la NGAA (Point 5b de l'ordre du jour).

67. Le groupe de travail a formulé des recommandations pour environ 600 dispositions de la NGAA. Cependant, en raison des contraintes de temps, le groupe de travail n'a pas épuisé son ordre du jour, qui comprenait aussi: (i) de nouvelles propositions sur l'emploi de la nisine (Point 5d de l'ordre du jour); (ii) des propositions de nouvelles dispositions relatives aux additifs alimentaires dans la catégorie d'aliments 16.0 « Aliments préparés » (Point 5^e de l'ordre du jour); (iii) des propositions de nouvelles dispositions relatives aux additifs alimentaires et/ou de révision de dispositions relatives aux additifs alimentaires de la NGAA (Point 5f de l'ordre du jour); et une compilation de dispositions relatives au sel d'acésulfame potassium (SIN 950), de l'aspartame (SIN 951) et du sel d'aspartame-acésulfame (SIN 962) citées aux points 5c, 5f et 5g de l'ordre du jour.

68. Le Comité a examiné les recommandations 1 à 12 du groupe de travail et a pris les décisions et s'est expliqué comme suit:

Questions relatives au point 5a de l'ordre du jour « Recommandations concernant les dispositions relatives aux additifs alimentaires des tableaux 1 et 2 contenus dans le tableau 3 avec la fonction de « régulateur de l'acidité » et approche horizontale pour les dispositions relatives aux additifs alimentaires des tableaux 1 et 2 contenus dans le tableau 3 avec la fonction d' « émulsifiant, stabilisant et épaississant ».¹²

Recommandation 4

69. Le Comité a souscrit à la recommandation concernant l'adoption à l'étape 8 ou à l'étape 5/8 du projet et de l'avant-projet de dispositions relatives aux additifs alimentaires ayant la fonction de « régulateur de l'acidité » ou « émulsifiant, stabilisant, épaississant » contenues dans CRD 2, Annexe 1, partie B. Il a été noté que 39 dispositions relatives aux additifs alimentaires proposées et un certain nombre de notes (par ex. les notes associées à la catégorie d'aliments 6.4.1, la note 160 dans la catégorie d'aliments 14.1.5) avaient été omises de l'annexe par inadvertance.

Recommandation 5

70. Le Comité a souscrit à la recommandation concernant l'interruption des travaux sur un certain nombre de projets et avant-projets de dispositions relatives aux additifs alimentaires ayant la fonction de « régulateur de l'acidité » ou « émulsifiant, stabilisant, épaississant » contenus CRD 2, Annexe 2, partie B.

¹¹CRD 2 (Rapport du groupe de travail classique sur la NGAA); CRD 6 (Observations de la Chine, de l'Inde, du Japon, du Mali, des Philippines, de l'Union africaine et OIV); CRD 12 (Observations du Ghana, de l'Indonésie et NHF)

¹² CX/FA 13/45/7

Recommandation 6

71. Le Comité a souscrit à cette recommandation et est convenu de demander au comité sur la nutrition et les aliments diététiques ou de régime (CCNFSDU) de clarifier l'application de la note 55 « Seul ou en combinaison, dans les limites fixées pour le sodium, le calcium, et le potassium spécifiées dans la norme de produits » aux dispositions pertinentes avec des niveaux numériques mais non pertinentes aux BPF dans la *Norme pour les préparations destinées aux nourrissons et les préparations données à des fins médicales spéciales aux nourrissons* (CODEX STAN 72-1981).

Recommandation 7

72. La délégation des États-Unis d'Amérique a expliqué que le groupe de travail avait noté une différence significative entre les dispositions relatives aux additifs alimentaires dans la *Norme pour les aliments diversifiés de l'enfance* (« baby foods ») (CODEX STAN 73-1981) et la *Norme pour les préparations destinées aux nourrissons et les préparations données à des fins médicales spéciales aux nourrissons* (CODEX STAN 74-1981), qui sont en correspondance totale avec la catégorie d'aliments 13.2 « Aliments complémentaires pour nourrissons et enfants en bas âge ». Afin d'aligner les dispositions relatives aux régulateurs de l'acidité dans la catégorie d'aliments 13.2 sur les 2 normes, le groupe de travail était convenu que le Comité envisage de comparer les dispositions relatives aux additifs alimentaires dans les deux normes et dans la NGAA et formule des recommandations pour leur alignement, tel que présenté dans CRD2, Annexe 7.

73. Le Comité a corrigé un certain nombre d'erreurs dans les alignements proposés, comme suit:

- Supprimer la note « dans les limites pour le sodium spécifiée dans CODEX STAN 73-1981 » dans les dispositions relatives à l'acide ascorbique, L- (SIN 300), et à l'acide citrique (SIN 330);
- Ajouter la note 83 « forme L(+)- seulement » aux dispositions relatives au lactate de calcium (SIN 327), à l'acide lactique, L-, D-, DL- (SIN 270) et au lactate de potassium (SIN 326);
- Remplacer la note « Ne pas utiliser dans les aliments correspondant à CODEX STAN 74-1981 » par la note « Utilisation en tant qu'agent levant dans CODEX STAN 74-1981 et en tant que régulateur de l'acidité dans CODEX STAN 73-1981 » dans la disposition relative au carbonate de sodium (SIN 501(i));
- Noter que la disposition relative au citrate biacide de potassium (SIN 332(i) n'était pas interrompue et devrait être citée pour emploi aux BPF avec la note « Utilisation dans les aliments relevant de CODEX STAN 74-1981 seulement »; et
- Noter que les dispositions relatives au citrate biacide de sodium (SIN 331(i) et au citrate trisodique (SIN 331(iii)) devraient être citées pour emploi à 5000 mg/kg avec la note « Utilisation aux BPF dans les aliments relevant de CODEX STAN 74-1981 ».

74. Le Comité est convenu d'interrompre les travaux sur les dispositions relatives aux additifs alimentaires pour le lactate de sodium (SIN 324) et le citrate tricalcique (SIN 333(iii)) dans la catégorie d'aliments 13.2 et de transmettre à la 36^{ème} session de la Commission les autres dispositions relatives aux additifs alimentaires, modifiées comme indiqué ci-dessus, pour adoption.

75. Le Comité est par ailleurs convenu de demander au CCNFSDU de clarifier si les limites pour le sodium qui s'appliquent à certaines dispositions relatives aux additifs alimentaires dans CODEX STAN 73-1981 (par ex., l'acide citrique et le sel de sodium) s'appliquent aussi aux dispositions correspondantes dans CODEX STAN 74-1981, vu que les deux normes spécifient la teneur maximale en sodium.

Recommandation 8

76. Le Comité a souscrit à cette recommandation et est convenu d'établir un groupe de travail électronique, dirigé par la France, ouvert à tous les membres et observateurs et travaillant en anglais seulement, pour préparer des recommandations sur l'approche horizontale pour l'emploi des additifs alimentaires ayant les fonctions technologiques de « régulateur de l'acidité » et d' « émulsifiant, stabilisant, épaississant » dans la catégorie d'aliments 14.2.3 « Vins » et ses sous-catégories ainsi que des recommandations pour des dispositions et des propositions de nouvelles dispositions citées dans la catégorie d'aliments 14.2.3 et ses sous-catégories dans CX/FA 13/45/12 et dans les Annexes 2 et 3 de CX/FA 13/45/7.

Recommandation 9

77. Le Comité a souscrit à cette recommandation et est convenu d'établir un groupe de travail électronique, dirigé par la Nouvelle-Zélande, ouvert à tous les membres et observateurs et travaillant en anglais seulement, pour: (i) examiner l'effet des descripteurs des catégories d'aliments 01.1.1 « Lait et

babeurre (nature) », 01.1.1.1 « Lait (nature) », 01.1.1.2 « Babeurre (nature) » et 01.1.2 « Boissons lactées, aromatisées et/ou fermentées (par ex., lait chocolaté, cacao, « eggnog », yogourt à boire, boissons à base de lactosérum » sur l'emploi technologiquement justifié d'additifs alimentaires dans ces aliments, le cas échéant; (ii) préparer des recommandations pour aborder le cas des descripteurs qui n'autorisent pas l'emploi d'additifs dans les aliments dans lesquels l'emploi d'additifs alimentaires est technologiquement justifié; et (iii) préparer des recommandations sur l'approche horizontale pour l'emploi des émulsifiants, stabilisants et épaississants dans ces catégories d'aliments.

Recommandation 10

78. Le Comité a souscrit à la recommandation 10 (*voir* para. 104).

Approche horizontale pour les additifs alimentaires ayant la fonction d' « émulsifiant, stabilisant, épaississant ».

79. Le Comité est convenu de poursuivre l'examen des recommandations restantes sur l'approche horizontale pour les additifs alimentaires ayant la fonction d' « émulsifiant, stabilisant, épaississant » dans les catégories d'aliments citées dans l'Annexe 3 de CX/FA 13/45/7, ainsi que pour les dispositions citées dans les catégories d'aliments à partir de la catégorie d'aliments 04.1.1.

80. Le Comité a fondé son examen sur les principes de travail pour l'examen des additifs alimentaires du tableau 3 ayant la fonction d' « émulsifiant, stabilisant, épaississant » établis dans le groupe de travail classique (CRD 2 Annexe VI) et est convenu que l'emploi des additifs alimentaires ayant la fonction technologique d' « émulsifiant, stabilisant, épaississant » était:

- Justifié dans la catégorie d'aliments: 04.2.2.7 « Produits à base de légumes fermentés (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuse, aloès ordinaire) et d'algues marines, à l'exclusion des produits à base de soja fermenté des catégories 06.8.6, 06.8.7, 12.9.1, 12.9.2.1 et 12.9.2.3) »; et
- Non justifié dans les catégories d'aliments: 04.1.1 « Fruits frais »; 04.1.1.1 « Fruits frais non traités »; 04.1.1.3 « Fruits frais pelés et/ou coupés »; 04.2.1 « Légumes frais (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), algues marines, fruits à coque et graines »; 04.2.1.1 « Légumes frais non traités (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses (dont le soja), aloès ordinaire), algues marines, fruits à coque et graines »; 4.2.1.3 « Légumes frais épluchés, coupés ou râpés (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), et algues marines, fruits à coque et graines »; et 4.2.2.1 « Légumes surgelés (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), algues marines, fruits à coque et graines ».

81. Par conséquent, le Comité est convenu de:

- Recommander l'adoption de toutes les dispositions relatives aux additifs alimentaires du tableau 3 ayant la fonction d'« émulsifiant, stabilisant, épaississant » dans la catégorie d'aliments 04.2.2.7 aux BPF;
- Interrompre les travaux sur toutes les dispositions relatives aux additifs alimentaires du tableau 3 ayant la seule fonction d'« émulsifiant, stabilisant, épaississant »; et
- Maintenir à leur étape actuelle les autres dispositions pour tous les autres additifs alimentaires ayant des fonctions autres que celle d'« émulsifiant, stabilisant, épaississant » et de « régulateur de l'acidité » dans les catégories d'aliments 04.1.1, 04.1.1.1, 04.1.1.3, 04.2.1, 04.2.1.1, 04.2.1.3 et 04.2.2.1.

82. Le Comité n'a pas pu établir si les additifs alimentaires ayant la fonction de « stabilisant » ou d' « épaississant » étaient justifiés pour emploi dans les légumes traités en surface dans la catégorie d'aliments 04.2.1.2 « Légumes frais traités en surface (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), et algues marines, fruits à coque et graines ». Plusieurs délégations ont contesté l'emploi proposé pour ces additifs qui, à leur avis, semblait être pour un emploi en tant qu'additif dans d'autres additifs et a recommandé de limiter leur application à un certain nombre de produits (par ex., les fruits à coque). Les autres délégations ont considéré que ces limites étaient trop restrictives car ces additifs sont utilisés dans un plus grand nombre de produits, comme les concombres cirés, et a expliqué que l'emploi de ces additifs était destiné à produire un effet sur la totalité du produit, y compris l'enrobage.

83. Compte tenu de la divergence d'opinion, le Comité est convenu de demander au groupe de travail classique sur la NGAA, qui se rencontrera avant sa prochaine session (*voir* para. 104), de reconsidérer l'approche horizontale pour cette catégorie d'aliments ainsi que la catégorie d'aliments 04.1.1.2 « Fruits frais

traités en surface », dans laquelle l'emploi de ces additifs avait précédemment été déclaré par le Comité comme justifié en tant que glaçage, enrobage et décoration.

84. Pour ce qui est de l'emploi des additifs alimentaires dans les fruits et les légumes frais, le Secrétariat du Codex a noté que les normes Codex pour les fruits et les légumes frais ne comportaient pas de section sur les additifs alimentaires et par conséquent, ne s'est pas prononcé sur la justification technologique d'additifs alimentaires dans ces produits. Il a par ailleurs été noté que ces normes ne distinguaient pas les produits traités des produits non traités et, que par conséquent, il n'était pas possible de déterminer si l'emploi d'additifs est autorisé dans les produits entrant dans le champ de ces normes.

85. En raison des contraintes de temps, le Comité n'a pas pu terminer son examen de l'Annexe 3 de CX/FA 13/45/7 et est convenu de demander au groupe de travail classique sur la NGAA (*voir* para 104), d'examiner les autres parties du document (à savoir depuis la catégorie d'aliments 06.2 « Farines et amidons (y compris la farine de soja) » jusqu'à la catégorie d'aliments 14.1.5 « Café et succédanés, thés, infusions et autres boissons chaudes à base de céréales ou de grains, à l'exclusion du cacao ».

Questions relatives au point 5b de l'ordre du jour « Recommandations pour les dispositions relatives aux additifs alimentaires contenant de l'aluminium »¹³

86. Le Comité a examiné les recommandations du groupe de travail sur les dispositions relatives aux cinq additifs alimentaires contenant de l'aluminium, à savoir: le sulfate d'aluminium ammonium (SIN 523); les phosphates de sodium-aluminium (acide et basique) (SIN 541 (i), (ii)); l'aluminosilicate de sodium (SIN 554); et l'aluminosilicate de calcium (SIN 559). Les recommandations avaient pour but de réduire l'emploi des additifs alimentaires contenant de l'aluminium sur la base de la recommandation de la 67^{ème} réunion du JECFA et des doses hebdomadaires tolérables provisoires (DHTP) pour l'aluminium. Le groupe de travail a recommandé d'interrompre les travaux sur plus de 40 dispositions et a formulé des recommandations pour réduire les niveaux dans les autres dispositions relatives à ces additifs dans la NGAA.

Recommandation 1

87. La délégation du Japon, se référant aux observations dans CRD 6, a informé le Comité qu'elle soumettrait des niveaux maximaux révisés pour le sulfate d'aluminium ammonium (SIN 523) dans les catégories d'aliments 7.1.2 « Crackers, à l'exclusion des crackers salés » et 7.1.3 « Autres produits de boulangerie ordinaire (tels que bagels, pita, muffins anglais) » à la prochaine session. Ces niveaux s'appuieront sur une étude de l'alimentation totale menée d'avril 2011 à mars 2013, qui a pour but d'évaluer l'ingestion d'aluminium par groupes d'âge à partir à la fois d'aliments transformés et non transformés. Le Secrétariat du Codex a noté que cette information peut être soumise en réponse à la lettre circulaire de demandes de propositions de nouvelles entrées ou de révision de la NGAA ci-jointe au rapport de la présente session du Comité.

88. La délégation de l'Union européenne a informé le Comité des mesures qui ont déjà été prises dans l'Union européenne pour limiter l'exposition à l'aluminium due aux additifs alimentaires. Ces mesures comprennent aussi l'examen des ingestions des laques d'aluminium des colorants et la révision des normes pour les additifs alimentaires contenant des impuretés d'aluminium. La délégation a exprimé sa préoccupation à l'égard des incertitudes liées aux autres expositions à l'aluminium toutes sources confondues, qui, à son avis, engendrent le dépassement de la DHTP. La délégation norvégienne a soutenu ce point de vue.

89. L'observateur de NHF a réitéré son avis comme quoi l'emploi des additifs alimentaires contenant de l'aluminium n'est pas acceptable et a suggéré que le Comité ne transmette les dispositions recommandées pour adoption à l'étape 5 et 8, qu'à l'étape 5

90. Le Secrétariat du JECFA a rappelé au Comité l'établissement d'une nouvelle DHTP de 2 mg/kg pc pour l'aluminium (74^{ème} JECFA, 2011) et que les dispositions relatives aux additifs alimentaires contenant de l'aluminium devraient être compatibles avec la DHTP.

Conclusion (Recommandation 1)

91. Le Comité a souscrit aux recommandations du groupe de travail de transmettre à la 36^{ème} session de la Commission les dispositions relatives aux additifs alimentaires contenant de l'aluminium pour adoption à l'étape 8 ou 5/8 (*voir* para 101).

92. Les délégations de l'Union européenne et de la Norvège ont exprimés leur réserve à l'égard de cette décision.

¹³ CX/FA 13/45/8

Recommandations 2 et 3

93. Le Comité a souscrit à la recommandation d'interrompre les travaux sur le projet et l'avant-projet de dispositions relatives aux additifs alimentaires contenant de l'aluminium (Annexe VII) et de recommander à la 36^{ème} session de la Commission de révoquer ou de formuler des recommandations aux comités pertinents pour qu'ils révoquent les dispositions relatives aux additifs alimentaires contenant de l'aluminium incluses dans un certain nombre de normes de produits.

94. Pour ce qui est de la recommandation au CCFFP d'envisager la révision de la disposition relative au phosphate de sodium aluminium (SIN 541) dans la *Norme pour les bâtonnets, les portions et les filets de poisson surgelés - panés ou enrobés de pâte à frire* (CODEX STAN 166-1989), le Comité a noté que la recommandation du groupe de travail d'aligner la disposition sur la disposition de la NGAA correspondante dans la catégorie d'aliments 06.6 « Pâtes à frire (par ex., pour panure et enrobage de poisson ou de volaille) » pourrait engendrer un niveau maximal plus élevé pour l'aluminium que la disposition actuelle dans la norme de produits qui est exprimée en phosphate. Par conséquent, le Comité a révisé la recommandation et est convenu de recommander au CCFFP de recalculer la disposition sur la base de l'aluminium, conformément à sa recommandation précédente selon laquelle les niveaux maximaux d'emploi des additifs alimentaires contenant de l'aluminium devraient être numériques et exprimés sur la base de l'aluminium.

Conclusion (Recommandations 2 et 3)

95. Le Comité est convenu de transmettre à la 36^{ème} session de la Commission pour révocation les dispositions relatives aux additifs alimentaires contenant de l'aluminium incluses dans un certain nombre de normes pour lesquelles il n'y a pas de comité actif (Annexe VII).

96. La Commission a par ailleurs recommandé que les comités sur les fruits et légumes transformés (CCPFV), le poisson et les produits de la pêche (CCFFP) et les sucres (CCS) d'examiner:

- La révocation de la disposition relative au sulfate d'aluminium-potassium (SIN 522) dans la *Norme pour les châtaignes en conserve et la purée de châtaignes en conserve* (CODEX STAN 145-1985) (action du CCPFV);
- La révision de la disposition relative au phosphate de sodium-aluminium (SIN 541) dans la *Norme pour les bâtonnets, les portions et les filets de poisson surgelés - panés ou enrobés de pâte à frire* (CODEX STAN 166-1989) (actuellement à 1g/kg exprimé en tant que P₂O₅ dans les enrobages panés et à base de pâte) pour exprimer les niveaux maximaux d'emploi sur la base de l'aluminium, en tenant compte de la DHTP du JECFA révisée (action du CCFFP); et
- La révocation des dispositions relatives à l'aluminosilicate de sodium (SIN 554) et à l'aluminium silicate de calcium (SIN 556) dans la *Norme pour les sucres* (CODEX STAN 212-1999) (action du CCS).

Questions relatives aux points 5c « Avant-projet de dispositions relatives au sel d'aspartame-acésulfame (SIN962) (réponses à CL 2012/5-FA partie B, point 7) »¹⁴ et 5g de l'ordre du jour « Propositions pour l'application de la note 188 aux dispositions relatives à l'acésulfame-potassium (SIN 950) et de la note 191 aux dispositions relatives à l'aspartame (SIN 951). »¹⁵

97. Le Comité a noté que l'Annexe VIII de CRD 2 contenait un document qui réunissait: (i) l'avant-projet de dispositions relatives au sel d'aspartame-acésulfame (SIN 962) (réponse à CL 2012/5-FA partie B, point 7), relatif au point 5c de l'ordre du jour; (ii) les propositions de nouvelles dispositions et/ou de révision des dispositions relatives à l'acésulfame potassium (SIN 950), l'aspartame (SIN 951) et le sel d'aspartame-acésulfame (SIN 962) (réponse à CL 2012/5-FA partie B, point 10) relatives au point 5f de l'ordre du jour, et les propositions pour l'application de la note 188 aux dispositions relatives à l'acésulfame potassium (SIN 950) et de la note 191 aux dispositions relatives à l'aspartame (SIN 951) relatives au point 5g de l'ordre du jour. Le Comité a noté que l'examen de cette compilation pourrait interférer avec les travaux sur la note 161, convenus au point 9b de l'ordre du jour. Par conséquent, le Comité est convenu de reporter l'examen de cette question.

98. Pour ce qui est de l'examen des notes 188 et 191, la délégation du Japon, se référant à ses commentaires dans CRD 6, a proposé d'examiner, en même temps que la révision des notes 188 et 191, la révision des notes 113 et 119, qui concernent aussi l'acésulfame, l'acésulfame potassium et les sels d'aspartame-acésulfame.

¹⁴ CX/FA 13/45/9

¹⁵ CX/FA 13/45/13; CX/FA 13/45/13 Corrigendum

Questions relatives au point 5d de l'ordre du jour « Propositions de nouvelles dispositions relatives à la nisine (SIN 234) dans la catégorie d'aliments 08.0 « Viande et produits carnés, volaille et gibier compris » (réponses à CL 2012/5-FA partie B point 8) ¹⁶

99. Le Comité a noté que la nisine (SIN 234) était prévue pour une évaluation à la 77^{ème} réunion du JECFA en juin 2013 et est convenu de reporter l'examen des nouvelles propositions sur l'emploi de la nisine (SIN 234) dans la catégorie d'aliments 08.0 « Viande et produits carnés, volaille et gibier inclus » et ses sous-catégories à sa prochaine session pour prendre en compte le rapport du JECFA.

Questions relatives aux points 5e « Propositions de nouvelles dispositions relatives aux additifs alimentaires de la catégorie d'aliments 16.0 « Aliments préparés » de la NGAA (réponses à CL 2012/5-FA partie B, point 9) ¹⁷ et 5f de l'ordre du jour « Propositions de nouvelles dispositions relatives aux additifs alimentaires et/ou révision de dispositions relatives aux additifs alimentaires de la NGAA (réponses à CL 2012/5-FA partie B, point 10) ¹⁸

Recommandations 11 et 12

100. En raison des contraintes de temps, le Comité n'a pas pu examiner les propositions de nouvelles dispositions relatives aux additifs alimentaires dans la catégorie d'aliments 16.0 « Aliments préparés » et les propositions de nouvelles dispositions relatives aux additifs alimentaires et de révisions des dispositions existantes de la NGAA, soumises en réponse à CL 2012/5-FA, partie B points 9 et 10. Le Comité a souscrit aux recommandations de demander au groupe de travail électronique sur la NGAA (*voir* para. 103) de préparer des recommandations pour l'entrée de nouvelles dispositions et pour la révision des dispositions existantes de la NGAA pour examen à sa 46^{ème} session. Le Comité a noté que le groupe de travail n'examinerait pas les propositions qui seraient examinées par les groupes de travail électronique sur la catégorie d'aliments 14.2.3 « Vins » et ses sous-catégories (Recommandation 8) et sur la note 161 (Point 9b de l'ordre du jour).

CONCLUSIONS GÉNÉRALES POUR LE POINT 5 DE L'ORDRE DU JOUR

101. Le Comité est convenu de transmettre à la 36^{ème} session de la Commission:

- Le projet et l'avant-projet de dispositions relatives aux additifs alimentaires de la NGAA pour adoption à l'étape 8 et à l'étape 5/8 (Annexe VI) ¹⁹; et
- Les dispositions relatives aux additifs alimentaires des normes de produits recommandés pour révocation (Annexe VII) ²⁰.

102. Le Comité est convenu d'interrompre les travaux sur un certain nombre de projets et d'avant-projets de dispositions relatives aux additifs alimentaires de la NGAA tel que présenté dans l'Annexe VIII. ²¹

Travaux pour la 46^{ème} session du CCFA

Groupe de travail électronique sur la NGAA

103. Le Comité est convenu d'établir un groupe de travail électronique dirigé par les États-Unis d'Amérique, ouvert à tous les membres et observateurs, et travaillant en anglais seulement, pour:

- Préparer des recommandations pour l'entrée dans la NGAA des propositions de nouvelles dispositions relatives aux additifs alimentaires dans la catégorie 16.0 « Aliments préparés » (Point 5^e de l'ordre du jour);
- Préparer des recommandations pour l'entrée dans la NGAA de propositions de nouvelles entrées et de révisions de dispositions existantes, contenues dans CX/FA 13/45/12, à l'exception de celles de la catégorie d'aliments 14.2.3 « Vins » et de ses sous-catégories et de celles relatives à l'aspartame (SIN 951) et aux sels d'aspartame-acésulfame (SIN 962);
- Préparer des propositions pour les dispositions des tableaux 1 et 2 de la NGAA des additifs alimentaires du tableau 3 ayant la fonction de « régulateur de l'acidité » qui ont été retenus à la session actuelle en raison de leur emploi pour une fonction technologique autre que celle de régulateur de l'acidité; et

¹⁶ CX/FA 13/45/10

¹⁷ CX/FA 13/45/11

¹⁸ CX/FA 13/45/12

¹⁹ Annexe VI contient les recommandations pour adoption relatives aux points 5a et 5b de l'ordre du jour

²⁰ Annexe VII contient les recommandations pour révocation découlant du point 5b de l'ordre du jour

²¹ Annexe VIII contient les recommandations relatives aux points 5a et 5b de l'ordre du jour

- Préparer des propositions pour l'examen des dispositions dans les tableaux 1 et 2 des additifs alimentaires du tableau 3 ayant des fonctions autres qu' « émulsifiant, épaississant, stabilisant ».

Groupe de travail classique sur la NGAA

104. Le Comité est convenu d'établir un groupe de travail classique, qui se rencontrera immédiatement avant sa 46^{ème} session et sera présidé par les États-Unis d'Amérique, travaillant en anglais seulement, pour examiner et préparer des recommandations pour la séance plénière sur:

- Les autres recommandations sur l'approche horizontale pour les additifs alimentaires ayant la fonction d' « émulsifiant, stabilisant, épaississant » cités dans l'Annexe 3 de CX/FA 13/45/7 (catégories d'aliments 04.1.1.2, 4.2.1.2 et de 06.1 à 14.1.5) et les dispositions apparentées (Recommandation 10);
- Les rapports des groupes de travail électroniques sur: (i) la NGAA; (ii) la catégorie d'aliments 14.2.3 « Vins »; et (iii) la note 161; et
- Les propositions de nouvelles entrées ou de révision des dispositions relatives aux additifs alimentaires de la NGAA, soumises en réponse à la lettre circulaire ci-joint au rapport de la présente session du Comité.

SYSTEME INTERNATIONAL DE NUMEROTATION (SIN) DES ADDITIFS ALIMENTAIRES (Point 6 de l'ordre du jour)²²

105. La délégation de l'Iran a introduit le rapport du groupe de travail intrasession sur le Système international de numérotation (SIN).

106. Le Comité a examiné les recommandations du groupe de travail et a émis les observations et conclusions suivantes:

Recommandation 1

107. Le Comité est convenu de reporter l'inclusion des pigments nacrés à base d'aluminosilicate de potassium dans le SIN, dans l'attente de son évaluation par le 77^{ème} JECFA.

Recommandation 2

108. Le Comité est convenu d'ajouter de nouveaux numéros SIN, des catégories fonctionnelles et une fonction technologique pour l'advantame, l'orthophosphate ferrique (III), le pyrophosphate ferrique (III) et les mannoprotéines de levures.

Recommandation 3

109. Le Comité a noté que le 76^{ème} JECFA avait préparé une nouvelle monographie de norme pour l'huile minérale, viscosité moyenne et faible, classe I (SIN 905e) et est convenu de modifier le nom de cet additif alimentaire en huile minérale, viscosité moyenne.

Recommandation 4

110. Le Comité a noté que le groupe de travail n'était pas en mesure de conclure sur la proposition de supprimer les fonctions de stabilisant et d'épaississant et de les remplacer par agent affermissant pour le chlorure de potassium (SIN 508) et le chlorure de calcium (SIN 509).

111. L'observateur de l'IDF a indiqué que ces deux additifs étaient inclus dans la *Norme pour les laits fermentés* (Codex STAN 243-2003) avec les fonctions de stabilisant et épaississant et qu'elles avaient été approuvées par le CCFA en 2008. Il a indiqué que la suppression de ces fonctions pour les deux additifs pourrait avoir des implications et créer des problèmes pour la norme, qui ne contient pas agent affermissant dans les fonctions d'additifs alimentaires pouvant être utilisés.

112. Après une brève discussion, le Comité est convenu de demander au groupe de travail électronique sur le SIN (*voir* para. 115) d'examiner ce problème et de préparer des propositions pour examen lors de sa prochaine session.

²² CX/FA 13/45/14; CX/FA 13/45/14 Add.1 (Observations du Brésil, du Chili, de l'Égypte, de l'Union européenne, de Mexico, de la Nouvelle Zélande, des Philippines, ELC, IDF; et USP; CX/FA 13/45/14 Add.2 (Observations de la Chine, de l'Union européenne, de l'Inde et de l'IFAC); CRD 4 (Rapport du groupe de travail intrasession sur le SIN); CRD 13 (Observations de la Chine, l'Union européenne, le Ghana, l'Indonésie, la Malaisie, le Mali, les Philippines, l'Union africaine et ICGMA)

Recommandation 5

113. Le Comité a retiré la catégorie fonctionnelle ainsi que la fonction technologique en tant qu'agent gélifiant pour le chlorure de potassium (SIN 508).

Recommandation 6

114. Le Comité est convenu d'ajouter de nouvelles catégories fonctionnelles et fonctions technologiques associées à 18 additifs alimentaires ainsi qu'il l'a été présenté dans le tableau 4 du CRD 4.

115. Le Comité est convenu d'établir un groupe de travail électronique dirigé par l'Iran, ouvert à tous les membres et observateurs et travaillant en anglais uniquement pour examiner les réponses à la lettre circulaire demandant des propositions de modifications et/ou d'additions au SIN et pour préparer des propositions pour distribution et observations à l'étape 3 et examen lors de sa prochaine session.

Statut de l'amendement au Système international de numérotation (SIN) des additifs alimentaires

116. Le Comité est convenu de proposer l'avant-projet d'amendements au SIN à la 36^{ème} session de la Commission pour adoption à l'étape 5/8, avec la recommandation d'omettre les étapes 6 et 7 (Annexe IX).

NORMES D'IDENTITÉ ET DE PURETÉ DES ADDITIFS ALIMENTAIRES DÉCOULANT DE LA SOIXANTE-SEIZIÈME RÉUNION DU JECFA (Point 7 de l'ordre du jour)²³

117. Le secrétariat du JECFA a présenté les résultats de la 76^{ème} réunion du JECFA relatifs aux normes d'identité et de pureté des additifs alimentaires, tel que présenté dans l'Appendice de CX/FA 13/45/15. Le secrétariat du JECFA a informé le Comité que des normes pour huit additifs alimentaires et 107 aromatisants avaient été préparées.

118. Les normes pour les additifs alimentaires dont cinq étaient nouvelles et trois étaient révisées ont toutes été finalisées en tant que complètes.

119. Les normes pour l'huile minérale, viscosité moyenne et faible, classe I (SIN 905e), classe II (SIN 905f) et classe III (SIN 905g), ont été retirées pour la raison que la DJA temporaire pour la classe II et la classe III étaient retirées. Toutefois, puisque ces normes couvraient également la classe I (SIN 905e) pour laquelle une DJA complète avait été allouée, le JECFA a décidé de préparer de nouvelles normes pour la classe I uniquement avec le titre huile minérale, viscosité moyenne. Le Comité est également convenu de modifier le nom du composé (Point 6 de l'ordre du jour).

120. Plusieurs délégations ont demandé des éclaircissements sur l'inclusion d'additifs secondaires dans une monographie de normes. Le secrétariat du JECFA a expliqué que ces informations constituaient une partie intégrale de la description du processus de fabrication compris dans les normes. De telles informations sont importantes à la fois pour les fabricants de produits alimentaires et les consommateurs.

121. La délégation de l'Union européenne a exprimé ses réserves quant aux références aux additifs alimentaires utilisés dans les additifs alimentaires dans les normes découlant de la 76^{ème} session du JECFA. Du point de vue de la délégation, les normes pour les additifs alimentaires devraient être liées aux substances elles-mêmes et non pas aux préparations/formulations. La délégation a été d'avis que le Comité, dans sa capacité de gestionnaire des risques devrait examiner tout d'abord comment aborder la façon d'utiliser les additifs alimentaires et si des critères pour leur utilisation devraient être développés.

122. Le Comité a soutenu la recommandation du secrétariat du JECFA à savoir d'élaborer des orientations sur la façon de baliser le recours aux additifs dans les additifs et de préparer un document de travail pour la prochaine session du CCFA. La délégation de l'Union européenne est convenue de préparer le document.

123. Le Comité a été informé qu'une méthode analytique dans les normes pour 3-Phytase obtenue à partir d'*Aspergillus niger* exprimée en *Aspergillus niger* a besoin d'être modifiée. Le Comité est convenu de demander au JECFA de réviser les normes en conséquence. Toutefois, puisque les modifications requises à la méthode ont été considérées comme mineures, le Comité est convenu de proposer les normes pour adoption par la 36^{ème} session de la Commission et d'inclure 3-Phytase dans la liste prioritaire (Point 8a de l'ordre du jour).

124. Le secrétariat du JECFA a informé le Comité que les normes pour 105 aromatisants avaient été finalisées en tant que complètes et que les normes pour deux aromatisants avaient été désignées comme provisoires. Il a noté en outre que pour 12 des normes complètes, des données supplémentaires étaient nécessaires pour compléter l'évaluation.

²³ CX/FA 13/45/15; CX/FA 13/45/15 Add. 1 (Observations du Chili, de l'Égypte et AMFEP); CX/FA 13/45/15 Add.2: (Observations de l'Union européenne); CRD 14 (Observations du Mali et de l'Union Africaine)

Statut des normes d'identité et de pureté des additifs alimentaires

125. Le Comité est convenu de transmettre les normes complètes pour huit additifs alimentaires et pour 93 aromatisants avec une évaluation complète à la 36^{ème} session de la Commission pour adoption aux étapes 5/8, avec la recommandation d'omettre les étapes 6 et 7 (Annexe X). Le Comité a en outre souscrit à la demande de la Commission de révoquer les normes pour l'huile minérale, viscosité moyenne et faible (SIN 905e, f et g).

PROPOSITIONS D'ADDITIONS ET DE MODIFICATIONS A LA LISTE PRIORITAIRE DES ADDITIFS ALIMENTAIRES PROPOSÉS POUR EVALUATION PAR LE JECFA (RÉPONSES À CL 2012/8-FA) (Point 8a de l'ordre du jour)²⁴

126. La délégation du Canada a introduit le rapport du groupe de travail intrasession sur les priorités.

127. Le Comité a examiné les recommandations du groupe de travail et a formulé les observations et les conclusions suivantes:

128. Le Comité a noté que la nouvelle substance copolymère greffé d'alcool polyvinylique (PVA)-polyéthylène glycol (PEG) proposée pour évaluation de l'innocuité par le JECFA n'avait pas de numéro SIN et est convenu d'en référer au groupe de travail électronique sur le SIN (*voir* para. 115).

129. Le Comité a noté que le JECFA évaluerait conjointement tous les composés proposés pour une évaluation de l'innocuité pour emploi dans les préparations pour nourrissons et les préparations à des fins médicales spéciales destinées aux nourrissons; par conséquent il est convenu d'accorder la même priorité élevée à l'évaluation de ces composés.

Conclusion

130. Le Comité est convenu de transmettre la liste prioritaire des composés proposés pour évaluation à la FAO et à l'OMS pour leur suivi (Annexe XI).

LISTE PRIORITAIRE DES COLORANTS PROPOSÉS POUR RÉÉVALUATION PAR LE JECFA (Point 8 b de l'ordre du jour)²⁵

131. La délégation du Canada a présenté CX/FA 13/45/17 et a expliqué que le groupe de travail électronique avait utilisé le formulaire d'établissement des priorités pour la réévaluation des additifs alimentaires (le « formulaire d'établissement des priorités »), tel que révisé par le 44^{ème} CCFA, afin de fixer les priorités des 107 colorants alimentaires évalués par le JECFA depuis 1956. La délégation a noté que 38 colorants avaient été retenus par la présélection, ce qui éliminait tous les colorants qui n'avaient pas de disposition dans la Norme générale Codex pour les additifs alimentaires (NGAA) ou dans une norme de produits du Codex, ou dans la procédure par étapes du Codex. Ces 38 colorants avaient alors été évalués en utilisant le formulaire d'établissement des priorités et pour chaque colorant un score a été attribué pour chaque question dans le formulaire, engendrant un score qualitatif pour chacune des trois sections et d'où un score numérique final a été déduit. Le classement final des colorants alimentaires pour l'établissement des priorités de réévaluation par le JECFA est présenté dans le Tableau 1 de CX/FA 13/45/17.

132. La délégation a en outre expliqué que, en conséquence de cet exercice, le groupe de travail avaient fait plusieurs recommandations destinées à améliorer l'efficacité du processus d'établissement des priorités y compris: (i) accorder la priorité uniquement aux additifs qui ont été retenus après la première question de la présélection dans le formulaire d'établissement des priorités (c'est-à-dire les additifs pour lesquels il existe une disposition dans la Norme générale Codex pour les additifs alimentaires (NGAA) dans une norme de produits du Codex, ou dans la procédure par étapes du Codex.); (ii) modifier l'énoncé de la question A1 du formulaire d'établissement des priorités pour tenir compte des rapports des séries de rapports techniques (TRS) ou des séries sur les additifs alimentaires (FAS) de l'organisation mondiale de la santé, outre le site du JECFA, en tant que sources pour obtenir la date de la dernière évaluation d'un additif par le JECFA; (iii) inclure une deuxième question de présélection au formulaire d'établissement des priorités pour repérer les additifs qui sont actuellement en cours d'examen par le JECFA ou pour lesquels le JECFA a demandé des informations dans un délai déterminé; et (iv) réviser la question A2 du formulaire d'établissement des priorités pour exclure spécifiquement la variation dans un additif alimentaire qui est due à la variation dans la source naturelle et n'est pas liée au procédé de fabrication si la variation peut être traitée par le biais des normes du JECFA pour l'additif alimentaire..

²⁴ CX/FA 13/45/16 (Réponses de l'Union européenne, de l'Iran, du Japon, des États-Unis d'Amérique, de CEFIC et ISDI); CX/FA 13/45/16 Add.1 (Réponses de l'Union européenne) CRD 5 (Rapport du groupe de travail intrasession sur les priorités d'évaluation par le JECFA); CRD 15 (Observations de la Chine, du Mali, des Philippines, de l'Union africaine et CCC)

²⁵ CX/FA 13/45/17; CRD 16 (Observations de la Chine, Union européenne, Mali et Union africaine)

133. Le groupe de travail électronique a recommandé que le Comité examine : (i) le formulaire d'établissement des priorités révisé tel que présenté dans l'Annexe 1 du CX/FA 13/45/17, pour le développement des listes prioritaires aux fins de réévaluation des additifs alimentaires soumis à l'examen du JECFA; et (ii) examine le classement des colorants alimentaires ainsi qu'il est indiqué dans le tableau 1 du CX/FA 13/45/17 pour recommander au JECFA le développement des priorités des colorants aux fins de réévaluation. Il a été en outre noté que le jaune de quinoline (SIN104) devrait être retiré de la liste puisqu'il est actuellement en cours d'examen par le JECFA. Il a par ailleurs été noté qu'une nouvelle évaluation de l'ingestion pour les colorants caramel, publiée après que le groupe de travail ait terminé ses travaux, attribuerait aux colorants caramel des classes III et IV, un score de priorité de « 5 » au lieu de « 4 » (à savoir, un priorité inférieure), score similaire à celui des colorants caramel des classes I et II.

Discussion

134. Le Comité a noté que le groupe de travail avait effectué un exercice utile qui avait résulté en un ensemble de recommandations visant à améliorer l'efficacité de l'exercice d'établissement des priorités et en une liste prioritaire des colorants pour réévaluation par le JECFA.

135. A propos de cet exercice, plusieurs délégations ont indiqué que si une étude suggère qu'un problème de santé sérieux est associé à un composé donné, celui-ci devrait être retiré de la liste d'établissement des priorités et inclus dans la liste prioritaire pour une évaluation par le JECFA; la délégation a également proposé d'ajouter une troisième question de présélection au formulaire d'établissement des priorités afin d'identifier les additifs qui ne sont plus utilisés.

136. Une délégation a exprimé son inquiétude quant à la possibilité d'une prise en compte insuffisante des limites et des lacunes de l'information déjà disponible sur les colorants alimentaires individuels dans les procédures d'établissement des priorités.

137. Le Comité a eu quelques échanges de vues sur la façon de classer les colorants présentés dans le tableau 1 du CX/FA 13/45/17 et sur les étapes à suivre afin de permettre au JECFA de réévaluer les colorants. A cet égard, il a été noté que cet exercice ne couvrait que l'identification des nouvelles études qui étaient devenues disponibles depuis la dernière évaluation du composé par le JECFA mais qu'il n'était pas destiné à évaluer si cette information justifiait une réévaluation par le JECFA. Par conséquent une étape supplémentaire est nécessaire afin de déterminer si une réévaluation est nécessaire et quelle information supplémentaire serait nécessaire par le JECFA pour réévaluer le composé.

Conclusion

138. Le Comité n'a pas établi de conclusion en ce qui concerne les étapes nécessaires afin de relier l'exercice d'établissement de priorités à l'introduction d'un composé dans la liste prioritaire du JECFA. Par conséquent, il est convenu d'établir un groupe de travail électronique, dirigé par le Canada, ouvert à tous les membres et observateurs et travaillant en anglais uniquement afin de préparer un document de travail qui examinera les différentes options pour l'utilisation des résultats de l'exercice d'établissement des priorités et autres étapes possibles afin d'identifier les composés pour réévaluation par le JECFA, pour examen à sa prochaine session.

BASE DE DONNÉES DES AUXILIAIRES TECHNOLOGIQUES – CRITÈRES D'ENTRÉE DES SUBSTANCES DANS LA BASE DE DONNÉES (Point 9a de l'ordre du jour)²⁶

139. Le président du Comité a fourni un compte rendu succinct des discussions antérieures tenues au sein du CCFA sur la façon d'aborder les auxiliaires technologiques dans le cadre du Codex et a rappelé au Comité sa décision de ne pas poursuivre les travaux sur un inventaire des auxiliaires technologiques compte tenu des difficultés pratiques pour évaluer la sécurité de ces composés. Le président a en outre rappelé la proposition de la Chine de développer une base de données afin de fournir une liste répertoire des auxiliaires technologiques avec des informations soumises par les pays et les organisations internationales intéressés au regard du besoin exprimé par de nombreux membres en particulier les pays en voie de développement de se doter de telles informations à un niveau international. A cette fin, le Comité lors de sa dernière session était convenu d'assister la Chine dans l'identification de critères pour l'entrée des auxiliaires technologiques dans la base de données. En conclusion, le président a souligné l'importance de posséder un ensemble simple de critères qui soutiendra la Chine dans ses efforts.

140. La délégation de la Nouvelle Zélande a résumé les informations supplémentaires présentées dans CX/FA 13/45/18.

141. La délégation de la Chine a proposé un ensemble de critères tel que présenté dans le CRD 17 et a noté que les critères (a) et (b) devraient être suffisants pour faciliter la soumission de propositions pour une entrée dans la base de données et que les informations sur la sécurité du composé (critères (c) *évaluation*

²⁶ CX/FA 13/45/18; CRD 17 (Observations de la Chine, l'Égypte, l'Union européenne, l'Inde, le Mali et l'Union africaine)

du risque ou l'information sur l'évaluation de la sécurité appropriée devrait être identifiée avec les autres informations) pourraient être fournies dans le respect des critères (a) et (b). Ce point de vue a été soutenu par diverses délégations.

142. Le Comité a soutenu le critère (a), tel que proposé dans CRD 17; en ce qui concerne le critère (b) le Comité a noté qu'il était préférable de se référer à l'emploi de l'auxiliaire technologique par un ou plusieurs pays, plutôt que « d'autoriser » d'inclure des situations dans lesquelles les pays n'ont pas de procédures spécifiques pour l'autorisation des auxiliaires technologiques. Il est également suggéré de retirer la référence aux « membres du Codex » pour ne pas limiter les contributions des pays non membres du Codex.

Conclusion

143. Le Comité a recommandé que la Chine utilise les critères suivants pour l'entrée des auxiliaires technologiques dans la base de données:

(a) La substance devrait être conforme à la définition des auxiliaires technologiques alimentaires tel que décrit dans le Manuel de procédure de la Commission du Codex Alimentarius et les *Directives sur les substances utilisées en tant qu'auxiliaires technologiques* (CAC/GL 75-2010); et

(b) La substance est utilisée en tant qu'auxiliaire technologique dans un ou plusieurs pays.

DOCUMENT DE TRAVAIL SUR LES RECOMMANDATIONS POUR LA NOTE 161 DE LA NGAA (Point 9b de l'ordre général)²⁷

144. La délégation de l'Australie a résumé la discussion sur la note 161 lors des deux dernières sessions du Comité et a souligné les options actuelles pour aller de l'avant en cette matière, à savoir: (i) ne rien faire; (ii) remplacer, si possible, la note par une (d') autre(s) note(s); (iii) réviser le Préambule et retirer la note; (iv) retirer la note ; et (v) établir des critères pour indiquer quand la note peut être utilisée. La délégation a indiqué que l'Australie, en tant que pays n'a pas soutenu l'emploi de la note 161 dans la NGAA.

145. En outre, le Comité a noté que les opinions sur l'emploi de la note 161 étaient divisées entre les délégations en faveur de la réduction de l'emploi de la note et celles qui soutenaient le retrait de la note et le fait qu'elle ne devrait plus être utilisée dans les dispositions futures de la NGAA. Le Comité a rappelé en outre que l'emploi de la note 161 était en lui-même le résultat d'un compromis pour faire avancer les dispositions relatives aux additifs alimentaires dans la procédure par étapes. Toutefois, l'application de cette note aux dispositions relatives aux additifs alimentaires dans la NGAA peut nécessiter un examen sur les éventuelles possibilités afin de réduire son emploi en particulier dans le futur pour ces dispositions relatives aux additifs qui ont été suspendues dans l'attente de la résolution de cette question.

146. La délégation de l'Union européenne a noté que le document de travail reflétait exactement les opinions de toutes les parties sur la question de l'emploi de la note 161. Les États membres de l'Union européenne ont indiqué qu'ils pourraient examiner certaines des options énoncées dans le document mais qu'ils s'opposaient fortement au retrait de la note. Toutefois, la délégation a exprimé sa volonté d'examiner l'emploi de la note sur la base du cas par cas puisqu'il sera difficile d'avoir un débat général sur l'emploi de la note 161 dans la NGAA sans prendre en considération les cas spécifiques auxquels la note est associée. Dans un esprit de compromis, la délégation a indiqué que le point de départ pourrait être d'examiner les dispositions associées à la note 161 dans le document. (Annexe 8 du CRD 2) qui compilaient les nouvelles dispositions, les dispositions déjà introduites dans la procédure par étapes et les dispositions adoptées pour le potassium d'acésulfame (SIN 950), l'aspartame (SIN 951) et le sel d'aspartame- acésulfame (SIN 962). Selon les résultats de cet exercice, un examen plus approfondi pourrait être effectué sur la façon dont l'application de la note 161 aux dispositions relatives aux additifs alimentaires adoptées dans la NGAA pourrait être abordée.

147. La délégation du Costa Rica a soutenu l'approche présentée dans l'étude d'éliminer la référence à la législation nationale et a soutenu l'option (ii), qui était conforme à la position prise par le Comité de coordination de la FAO/OMS lors de sa 18^{ème} session pour l'Amérique latine et les Caraïbes (CCLAC) tel qu'indiqué dans CX/FA 13/45/2. La délégation a noté que l'évaluation de l'emploi de la note 161 pourrait être faite sur la base du cas par cas, devrait être fondée sur des bases scientifiques à la lumière du Préambule de la NGAA et devrait être complétée dans des délais précis en vue de ne plus appliquer cette note dans la NGAA.

148. De nombreuses délégations ont soutenu l'option (ii) et l'examen de la note 161 sur la base du cas par cas. Certaines de ces délégations ont également noté qu'une telle évaluation devrait être fondée sur des bases scientifiques.

²⁷ CX/FA 13/45/19; CRD 18 (Observations du Costa Rica, de la République dominicaine, de l'Inde, du Mali, de Panama, de la Thaïlande et de l'Union Africaine)

149. La délégation de l'Union Européenne a noté que les critères dans la section 3.2 du Préambule de la NGAA devraient être utilisés pour conduire cet exercice, y compris de s'assurer que les consommateurs ne sont pas induits en erreur. Cette opinion a été soutenue par la délégation de la Norvège. La délégation de l'Union européenne a également indiqué qu'elle pourrait souscrire à la réduction de l'emploi de la note 161 dans la NGAA et a réitéré sa volonté d'entreprendre des travaux sur la révision des dispositions compilées dans l'Annexe 8 du CRD 2 en tant qu'étape initiale pour progresser vers l'établissement d'un consensus sur cette question. En outre, afin d'assurer une démarche cohérente dans l'adoption des dispositions de la NGAA, d'autres dispositions similaires, pas associées actuellement à la note 161 dans ce document, seront examinées une fois que la question de l'emploi de la note 161 aura été réglé.

150. L'observateur de NHF a soutenu le maintien de la note 161 dans la NGAA.

Conclusion

151. Sur la base de la discussion ci-dessus, le Comité est convenu d'établir un groupe de travail électronique dirigé par le Royaume-Uni, ouvert à tous les membres et observateurs du Codex et travaillant en anglais uniquement.

152. Le Comité est convenu que le groupe de travail identifiera les préoccupations à l'égard des dispositions contenant la note 161, ainsi qu'indiqué dans le document de compilation sur l'emploi des édulcorants dans certaines catégories d'aliments et les raisons de ces préoccupations (Annexe 8 du CRD 2). Des informations devraient être fournies au groupe de travail qui seront utilisées conjointement avec les principes exposés dans la section 3.2 du Préambule de la NGAA, afin d'explorer l'emploi d'autres notes ou d'autres approches qui pourraient remédier aux inquiétudes qui ont engendré l'application de la note 161 ou afin de démontrer que la note 161 n'est plus nécessaire dans la disposition concernée. Le groupe de travail pourrait faire des recommandations en relation avec les nouvelles dispositions proposées sur les édulcorants, celles dans la procédure par étapes et les dispositions adoptées, associées à la note 161 sous réserve de la soumission des données pertinentes conformément à la section 3.2 du Préambule.

153. Le Comité a noté la proposition des États-Unis d'Amérique d'aider le président du groupe de travail dans ses efforts. Le Comité a encouragé les membres et les observateurs du Codex à participer activement au groupe de travail en vue de faciliter l'avancement de l'examen de la note 161.

DATE ET LIEU DE LA PROCHAINE SESSION (Point 10 de l'ordre du jour)

154. Le Comité a été informé que sa quarante-sixième session a été provisoirement programmée en Chine dans un an. Le lieu exact ainsi que la date seront déterminés par le gouvernement hôte en consultation avec le Secrétariat du Codex.