

# commission du codex alimentarius **F**



ORGANISATION DES NATIONS  
UNIES POUR L'ALIMENTATION  
ET L'AGRICULTURE

ORGANISATION  
MONDIALE  
DE LA SANTÉ



BUREAU CONJOINT: Viale delle Terme di Caracalla 00153 ROME Tél: +39 06 57051 www.codexalimentarius.net Email: codex@fao.org Facsimile: 39 06 5705 4593

**Point 10(b) de l'ordre du jour**

**CX/FA 09/41/14**  
Mars 2009

## **PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES COMITÉ DU CODEX SUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES**

**Quarante et unième session**

**Shanghai, Chine, 16-20 mars 2009**

### **DOCUMENT DE TRAVAIL SUR L'IDENTIFICATION DES PROBLÈMES ET RECOMMANDATIONS CONCERNANT LA PRÉSENTATION INCOHÉRENTE DES DISPOSITIONS RELATIVES AUX ADDITIFS ALIMENTAIRES DANS LES NORMES DE PRODUITS DU CODEX**

(préparé par la Suisse)

#### **GÉNÉRALITÉS**

1. A ses 38<sup>ème</sup>, 39<sup>ème</sup> et 40<sup>ème</sup> sessions, le Comité du Codex sur les additifs alimentaires (CCFA) a examiné en profondeur la relation entre la Norme générale Codex pour les additifs alimentaires (NGAA) et les dispositions relatives aux additifs alimentaires dans les normes de produits du Codex, et a recueilli un consensus concernant la procédure d'élaboration de la NGAA et la participation claire et transparente du comité de produits du Codex chargé des catégories d'aliments qui sont couvertes par une norme de produits. Le Manuel de procédure du Codex a alors été modifié en conséquence et l'amendement a été adopté par la Commission du Codex Alimentarius (CAC) à sa 30<sup>ème</sup> session en 2007.
2. Les principaux éléments du consensus sont:
  - a. La NGAA est élaborée dans le but d'être le point de référence unique pour les additifs alimentaires dans le Codex Alimentarius et doit à ce titre être pleinement cohérente avec toute disposition relative aux additifs alimentaires dans les normes de produits.
  - b. De préférence, les normes de produits renverront d'une façon générale à la NGAA (à l'aide du formulaire par défaut du plan de présentation des normes de produits du Codex contenu dans la 17<sup>ème</sup> édition du Manuel de procédure, page 108). Toute présentation différente doit être pleinement justifiée et utilisée le moins possible.
  - c. Toutes les dispositions relatives aux additifs alimentaires dans les normes de produits doivent être approuvées par le CCFA; le CCFA devra examiner les justifications technologiques soumises par les comités de produits.
  - d. S'il existe un comité de produit en activité, le CCFA et le comité de produits se consulteront très tôt (avant l'étape 5) sur les amendements proposés aux dispositions relatives aux additifs alimentaires correspondant à une norme Codex.
  - e. S'il n'existe pas de comité de produits en activité, le CCFA est chargé de préparer les nouvelles dispositions relatives aux additifs ou les amendements aux dispositions existantes qui seront directement transmis aux membres du Codex.
3. Le consensus établi concernant la procédure à suivre pour la révision des additifs alimentaires existants ou l'adoption de nouveaux additifs alimentaires n'a pas fait perdre de vue aux participants le fait qu'il existe encore un nombre considérable (et croissant) d'incohérences entre la NGAA et les dispositions relatives aux additifs alimentaires dans bon nombre de normes de produits du Codex.

4. Pour que l'objectif primaire qui vise à faire de la NGAA le point de référence unique pour les additifs alimentaires au sein du Codex soit atteint, des changements considérables seraient nécessaires pour établir une cohérence totale entre la NGAA et toutes les normes de produits Codex existantes contenant des dispositions relatives aux additifs alimentaires. Il est inutile de dire que pour ce faire, des ressources considérables seraient nécessaires. Par conséquent, la Commission, faisant suite à la recommandation du Comité exécutif (59<sup>ème</sup> session), est convenue à sa 30<sup>ème</sup> session de suspendre cette activité jusqu'au parachèvement de la NGAA (ALINORM 7/30 REP para 45).
5. Cependant, il est également clair que ces incohérences sont une source perpétuelle de conflits et de débats dont l'impact sur les travaux du CCFA est négatif. Par ailleurs, même la décision de suspendre l'activité « jusqu'au parachèvement de la NGAA » appelle une solution qui sera mise en œuvre à ce moment-là.
6. Un groupe de travail électronique dirigé par les États-Unis a examiné le problème dans le détail et a formulé des recommandations et des options à la 39<sup>ème</sup> session du CCFA (CX/FA 07/39/06). Sur la base de ces recommandations et options, le CCFA est convenu de *créer un appendice à la NGAA pour y transférer toute l'information relative aux additifs alimentaires qui est contenue dans les normes de produits du Codex et d'indiquer clairement que les dispositions contenues dans l'annexe sont des exceptions aux dispositions contenues dans les tableaux 1, 2 et 3 de la NGAA* (ALINORM 7/30/12 para 80).
7. Le CCFA a chargé le Secrétariat du Codex à la même session de « rassembler toutes les informations sur les additifs alimentaires contenus dans les normes de produits Codex dans un document qui sera présenté à la prochaine session du Comité ». Ce document de travail (CX/FA 08/40/7) a été distribué avant la 40<sup>ème</sup> session et les délégations malaisienne et suisse ont soumis leurs observations (CRD 11, 40<sup>ème</sup> session).
8. La question a été examinée à la 40<sup>ème</sup> session du CCFA, les principaux arguments ont d'une façon générale, été renouvelés, et le Comité est convenu de charger la Suisse de préparer un document de travail mieux ciblé qui identifiera clairement les problèmes et formulera des recommandations concrètes, en tenant compte du document CX/FA 08/40/7, ainsi que des recommandations contenues dans le document CX/FA 07/39/6, pour examen à la prochaine session du Comité et soumission ultérieure à la Commission, par le biais du Comité exécutif, pour avis supplémentaire, selon le cas.

## **PROBLÈMES IDENTIFIÉS – UN EXEMPLE RÉCENT**

9. Le document de travail CX/FA 08/40/7 et les observations qui ont été soumises par la Suisse dans le document CRD 11 contiennent de nombreux exemples des incohérences qui existent entre la NGAA et les normes de produits du Codex. Ces incohérences sont présentes à différents niveaux de la disposition, tant dans le plan de présentation que dans la nomenclature/terminologie, la justification technologique (catégorie fonctionnelle), la liste des additifs, les conditions d'emploi etc.
10. Des exemples révélateurs de ces incohérences sont les cinq « anciennes » normes de produits pour plusieurs produits carnés transformés pour lesquelles le Secrétariat du Codex a récemment demandé aux membres et observateurs du Codex de soumettre l'information sur leur utilisation et leur validité (CL 2009/2-CAC). Ces normes décrivent les produits qui appartiennent à différentes catégories d'aliments dans la catégorie d'aliments 08.0 *Viande et produits carnés, volaille e gibier compris*.
11. Pour un de ces produits carnés: *Épaule de porc cuite* (CODEX STAN 97-1981), l'annexe I de ce document compare les dispositions relatives à la norme avec les entrées adoptées dans la NGAA pour la catégorie 08.2.2 (*Viande, volaille et gibier inclus, traitée thermiquement, en pièces entières ou en morceaux*) où l'aliment normalisé est spécifiquement cité dans la définition. La norme pour *l'épaule de porc cuite* est considérée comme plus restrictive concernant les additifs alimentaires autorisés que la catégorie 08.2.2 de la NGAA à laquelle appartient ce produit (voir dans l'annexe II le tableau correspondant dans la NGAA en ligne).
12. Comme les entrées des additifs alimentaires pour les catégories d'aliments 08.2, 08.2.2 et le tableau 3 ont été élaborées conformément aux principes convenus (voir le préambule de la NGAA), il ne devrait pas y avoir de problèmes de sécurité sanitaire liés à l'utilisation des additifs alimentaires cités dans la NGAA pour *l'épaule de porc cuite* autre que ceux qui figurent actuellement dans la norme de produits. On ne saurait également oublier que les additifs alimentaires du tableau 3 doivent être utilisés conformément aux BPF, à savoir uniquement dans le cas d'une justification technologique réelle et à des niveaux suffisants pour produire l'effet voulu.

13. Outre la liste des additifs alimentaires autorisés, il y a aussi des différences concernant les conditions d'utilisation comme les niveaux maximaux de quatre antioxydants ((les acides ascorbique et isoascorbique, l'ascorbate de l'isoascorbate de sodium) qui sont de 500 mg/kg dans la norme de produits mais doivent être conformes aux BPF dans le tableau 3 des additifs de la NGAA. Notamment dans le cas des phosphates naturellement présents, les phosphates sont pris en compte dans la norme de produits mais ne figurent pas dans la NGAA. Des conflits de moindre importance résultent des différences entre les noms, par ex., *Citrate de sodium* dans la norme de produits et *Citrate biacide de sodium (331(i))* dans la NGAA.

## QUESTIONS À DÉBATTRE

14. Sur la base de l'exemple de la norme Codex pour *l'épaule de porc cuite*, il est clair qu'il existerait deux poids deux mesures liés à l'information conflictuelle fournie par deux documents Codex distincts et « légalement valides ».

15. Leur adoption à des moments différents n'éclaircit pas la situation vu que les deux textes sont des textes Codex adoptés et que l'adoption des dispositions de la NGAA pour la catégorie d'aliments n'est pas formellement reliée à la révocation des dispositions relatives aux additifs alimentaires dans la norme de produits: les dispositions relatives aux additifs alimentaires de l'« ancienne » norme de produits demeurent par conséquent toujours valides.

16. La création d'un appendice à la NGAA pour les dispositions relatives aux additifs alimentaires existantes dans les normes de produits du Codex, comme convenu à la 39<sup>ème</sup> session du CCFA (voir para 6) est une solution rapide mais son adoption officielle pourrait être perçue comme la perpétuation de deux poids deux mesures par la Commission du Codex Alimentarius qui affaiblirait la crédibilité du Codex Alimentarius. L'effet initial de « clarification » prévu pour les entrées dans cet appendice pourrait en fait accroître la confusion vu qu'il est difficile de comprendre quelles parties des dispositions relatives aux additifs alimentaires dans la norme pour *l'épaule de porc cuite* sont des « exceptions aux dispositions contenues dans les tableaux 1, 2 et 3 de la NGAA ».

17. Par ailleurs, l'appendice proposé n'offre pas de solution permanente et ne contient pas de plan de travail visant à résoudre les incohérences du même type.

18. Au cours de l'examen des incohérences existantes, le CCFA devrait aussi prendre soin d'éviter de créer de nouvelles incohérences pour les normes qui sont déjà alignées. En l'absence de comités de produits en activité, le CCFA et les membres du Codex sont les gardiens et ont la responsabilité d'assurer le respect continu du consensus recueilli pour une denrée. Certaines propositions sur les additifs alimentaires pour les jus de fruits et légumes qui ont été soumises à la présente session illustrent clairement le fait que même les dispositions controversées (par ex., les édulcorants dans les jus de fruits) qui ont été récemment adoptées par consensus peuvent être rapidement remises en question peu de temps après. En l'absence d'un comité de produits en activité, le CCFA et les membres du Codex sont les gardiens et ont la responsabilité d'assurer le respect continu du consensus recueilli pour une denrée.

## RECOMMANDATIONS

19. Suite aux problèmes identifiés, nous nous demandons si l'appendice à la NGAA proposé fournirait une réponse satisfaisante aux incohérences existantes. Certes, le document de travail CX/FA 08/40/7 qui a été considéré comme une étape préparatoire à la création de cet appendice, contient une information précieuse et fondamentale pour comprendre si les dispositions de la NGAA sont sans équivoques ou bien où il existe temporairement des dispositions Codex conflictuelles.

20. Sur la base des considérations et des points de discussion soulevés ci-dessus, le Comité pourrait souhaiter examiner les recommandations suivantes qui sont formulées par la délégation Suisse à titre d'options distinctes:

### **Recommandation I:**

Le document de travail devra être mis à jour annuellement selon la structure modifiée suivante:

**Annexe I: Liste des normes de produits du Codex**

**Annexe II: Dispositions relatives aux additifs alimentaires dans les normes de produits du Codex**

**Partie A: Normes déjà alignées sur la NGAA**

## **Partie B: Normes à aligner sur la NGAA**

### **Recommandation II:**

Concernant l'annexe II partie A proposée, le Comité pourrait souhaiter souligner le fait que les « normes alignées » font l'objet d'un suivi particulier et que les principes convenus précédemment continuent d'être valides. Ces principes peuvent seulement être remis en question en tant que tels et non pas parce qu'un nouvel additif alimentaire d'une catégorie fonctionnelle est proposé par un membre ou un observateur.<sup>1</sup>

### **Recommandation III:**

Concernant l'annexe II partie B proposée, le Comité pourrait souhaiter établir un plan de travail à long terme visant à réviser toutes les normes de produits qui ne sont pas alignées sur la NGAA, avec comme objectif final de les transférer dans la partie A. Ce plan de travail serait, si possible, informel à ses débuts et ne serait pas soumis à la Commission pour approbation en tant que nouvelle activité.

### **Recommandation IV:**

Concernant le plan de travail mentionné ci-dessus, le Comité pourrait souhaiter charger une délégation ou un petit groupe de travail d'identifier les normes de produits concernées, à savoir celles dont les dispositions relatives aux additifs alimentaires seraient proposées pour amendement afin de les aligner sur les dispositions de la NGAA. L'identification des normes de produits concernées et l'établissement des priorités doivent être pragmatiques et conformes au principe de « priorité à l'urgence (à savoir, quand les membres du Codex identifient des conflits commerciaux potentiels). Ces travaux doivent être indépendants de l'élaboration de la NGAA et ne pas ralentir cette importante activité.

### **Recommandation V:**

Le Comité devrait reconsidérer sa décision antérieure par laquelle le document de travail serait un appendice officiel de la NGAA ou plutôt un document de travail publiquement disponible utilisé par le Comité pour l'élaboration de la NGAA.

---

<sup>1</sup> Citons l'exemple de l'accord sur les édulcorants, qui ne devraient pas être utilisés dans les jus de fruits et légumes: un nouvel édulcorant ne devrait pas être proposé par le groupe de travail sur la NGAA pour cette utilisation sur la base du simple fait qu'il a été évalué par le JECFA.

**ANNEXE I**

<b>Norme Codex pour l'épaule de porc cuite (CODEX STAN 97-1981)</b>		<b>Additifs alimentaires autorisés dans la NGAA et observations</b>	
<b>4. ADDITIFS ALIMENTAIRES</b>		<b>Additifs alimentaires</b>	<b>Conditions d'utilisation</b>
	<b>Quantité maximale d'ajout</b>		
<b>4.1. Agents conservateurs</b>			
4.1.1 Nitrite, sels de potassium et/ou de sodium exprimés en nitrite de sodium	200 mg/kg de nitrite totaux	La NGAA ne différencie pas le produit initial du produit fini	
	<b>Concentration maximale calculée sur le contenu net total du produit final</b>		
4.1.2 Nitrite, sels de potassium et/ou de sodium exprimés en nitrite de sodium	125 mg/kg de nitrite totaux	Nitrites (SIN 249, 250)	170mg/kg (en tant qu'ion NO <sub>2</sub> résiduel) à l'étape 7
4.1.3 Chlorure de potassium	Limitée par les bonnes pratiques de fabrication	Chlorure de potassium	BPF selon le tableau 3
<b>4.2 Antioxygènes</b>			
4.2.1 Acide ascorbique et son sel de sodium	500 mg/kg (exprimés en tant qu'acide ascorbique)	Acide ascorbique, L- (300):	BPF selon le tableau 3
		Ascorbate de sodium (301):	BPF selon le tableau 3
4.2.2 Acide isoascorbique et son sel de sodium seul ou en combinaison		Acide isoascorbique (acide érythorbique) (315)	BPF selon le tableau 3
		Isoascorbate de sodium (316)	BPF selon le tableau 3
		Hydroxyanisole butylé (320)	200 mg/kg pour 08.2. (notes 15, 130)
		Hydroxytoluène butylé (320)	100 mg/kg 08.2. (notes 15, 130, 167)
		Gallate de propyle (310)	200 mg/kg 08.2. (notes 130, 15)
		Butylhydroquinone tertiaire (319)	100 mg/kg for 08.2. (notes 15, 130, 167)
<b>4.3 Aromatisants</b>			
4.3.1 Aromatisants naturels et aromatisants de nature identique définis dans le Codex Alimentarius	Limitée par les bonnes pratiques de fabrication	Non mentionnés dans la NGAA	
4.3.2 Agents empyreumatiques spécifiés par le JECFA	Limitée par les bonnes pratiques de fabrication	Non mentionnés dans la NGAA	
<b>4.4 Exhausteurs de la saveur</b>			
4.4.1 5'-guanylate disodique	Limitée par les bonnes pratiques de fabrication	5'-guanylate disodique (627)	BPF selon le tableau 3
4.4.2 5'-inosinate disodique	Limitée par les bonnes pratiques de fabrication	5'-inosinate disodique (631)	BPF selon le tableau 3
4.4.3 Glutamate monosodique	Limitée par les bonnes pratiques de fabrication	Glutamate monosodique (621)	BPF selon le tableau 3

Norme Codex pour l'épaule de porc cuite (CODEX STAN 97-1981)		Additifs alimentaires autorisés dans la NGAA et observations	
4. ADDITIFS ALIMENTAIRES		Additifs alimentaires	Conditions d'utilisation
<b>4.5 Régulateurs de l'acidité</b>			
4.5.1 Citrate de sodium	Limitée par les bonnes pratiques de fabrication	<b><u>Citrate biacide de sodium (331(i))</u></b>	BPF selon le tableau 3
<b>4.6 Agents de rétention d'eau</b>			
4.6.1 Phosphates (présents naturellement et ajoutés) Phosphate naturel (mg/kg P205) calculés comme 250 x % protéines	8000 mg/kg (exprimés en P205)		
4.6.2 Phosphates ajoutés (mono-, di- et poly-), sels de sodium et de potassium Ayant les Nos. de SIN 339, 340, 450, 451 et 452	3000 mg/kg (exprimés en P205), seuls ou en combinaison	Phosphates 338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	3100 mg/kg En tant que phosphore à l'étape 6
<b>4.7 Épaississants</b>			
4.7.1 Agar-agar	Limitée par les bonnes pratiques de fabrication	Agar-agar (406)	BPF selon le tableau 3
4.7.2 Carraghénane	Limitée par les bonnes pratiques de fabrication	Carraghénane et ses sels d'ammonium, de calcium, de magnésium, de potassium et de sodium (furcellarane comprise) (407)	BPF selon le tableau 3
4.7.3 Alginates, sels de potassium et/ou de sodium	10 mg/kg	Acide alginique (400), <b><u>Alginate de sodium (401)</u></b> , <b><u>Alginate de potassium (402)</u></b>	BPF selon le tableau 3
		Caramel III – procédé à l'ammoniaque (150c)	BPF pour 08.2. (notes 3, 16, 4)
		Caramel IV – procédé au sulfite (150d)	BPF pour 08.2 (note 16, 4)
		Carmins (120)	500 mg/kg pour 08.2 (note 16)
		Carotènes, bêta- (légumes) (160a(ii))	5,000 mg/kg pour 08.2 (note 16)
		Riboflavines	1,000 mg/kg pour 08.2 (note 16)
		Polysorbates	5,000 mg/kg pour 08.2
		Saccharines	500 mg/kg pour 08.2.2 (note 161)
		Jaune FCF (110)	300 mg/kg Note 16
		<b>Additifs supplémentaires</b>	<b>BPF selon le tableau 3 (si technologiquement justifiés)</b>

<b>Norme Codex pour l'épaule de porc cuite (CODEX STAN 97-1981)</b>		<b>Additifs alimentaires autorisés dans la NGAA et observations</b>	
<b>4. ADDITIFS ALIMENTAIRES</b>		<b>Additifs alimentaires</b>	<b>Conditions d'utilisation</b>
<p>Note 3: Traitement de surface.</p> <p>Note 4: A des fins de décoration, d'échantillonnage, de marquage du produit.</p> <p>Note 15: A base de matière grasse ou d'huile.</p> <p>Note 16: Utilisation dans les glaçages, enrobages ou décorations des fruits, des légumes, de la viande ou du poisson.</p> <p>Note 130: Seuls ou en combinaison: butylhydroxyanisol (SIN 320), butylhydroxytoluène (SIN 321), butylhydroquinone tertiaire (SIN 319), et gallate de propyle (SIN 310).</p> <p>Note 161: Soumis à la législation nationale du pays importateur visé, en particulier, en cohérence avec la section 3.2 du préambule.</p> <p>Note 167: Pour les produits déshydratés uniquement.</p>			

## NGAA en ligne

Mise à jour pour la 31<sup>ème</sup> session de la Commission du Codex Alimentarius (2008)

FRANÇAIS | ESPAÑOL | 中文

## RENSEIGNEMENTS DÉTAILLÉS SUR UNE CATÉGORIE D'ALIMENTS

## Viande, volaille et gibier inclus, traitée thermiquement, en pièces entières ou en morceaux (08.2.2)

## Description:

Inclut les produits cuits (y compris saumurés ou cuits, et séchés et cuits), traités thermiquement (y compris stérilisés) et en boîte. Exemples: jambon cuit, épaule de porc cuite, chair de volaille en boîte et morceaux de viande cuits dans la sauce soja (*tsukudani*).

Cette page donne des renseignements sur les dispositions relatives aux additifs alimentaires dont l'utilisation est autorisée dans les aliments selon la catégorie à laquelle ces derniers appartiennent.

## Dispositions NGAA pour la catégorie d'aliments 08.2.2

N° SIN	Additif alimentaire ou groupe d'additifs alimentaires	Concentration maximale	Notes	Défini dans
320	Hydroxyanisole butylé	200 mg/kg	Note 15 Note 130	08.2
321	Hydroxytoluène butylé	100 mg/kg	Note 167 Note 15 Note 130	08.2
150c	Caramel III – procédé à l'ammoniaque	BPF	Note 16 Note 3 Note 4	08.0
150d	Caramel IV – procédé au sulfite	BPF	Note 16 Note 4	08.0
120	Carmins	500 mg/kg	Note 16	08.2
160a(ii)	bêta-Carotènes (légumes)	5,000 mg/kg	Note 16	08.2
	<b>POLYSORBATES</b>	5,000 mg/kg		08.2
310	Gallate de propyle	200 mg/kg	Note 15 Note 130	08.2
	<b>RIBOFLAVINES</b>	1,000 mg/kg	Note 16	08.2
	<b>SACCHARINES</b>	500 mg/kg	Note 161	08.2.2
110	Jaune FCF	300 mg/kg	Note 16	08.2
319	Butylhydroquinone tertiaire	100 mg/kg	Note 167 Note 15 Note 130	08.2

Les éléments en majuscules (par exemple **PHOSPHATES**) renvoient à des groupes d'additifs alimentaires

## Dispositions du tableau 3 de la NGAA

Les additifs alimentaires, tels qu'indiqués dans le **Tableau 3**, peuvent être utilisés dans cette catégorie de denrées alimentaires dans des conditions de bonnes pratiques de fabrication (BPF), comme indiqué dans le Préambule de la NGAA Codex.

N° SIN	Additif alimentaire ou groupe d'additifs alimentaires
--------	---

260

Acide acétique, glacial

---