



PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

COMITÉ DU CODEX SUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES

Quarante-quatrième session

Hangzhou, Chine, 12-16 mars 2012

**DOCUMENT DE TRAVAIL SUR LA DESCRIPTION DE LA CATÉGORIE D'ALIMENTS 16.0 DE
LA NGAA**

(préparé par le groupe de travail électronique dirigé par les États-Unis d'Amérique avec la collaboration de l'Australie, du Danemark, de l'Union européenne, du Ghana, de l'Iran, de la Malaisie, du Mexique, de la Nouvelle-Zélande, de la Norvège, du Pérou, du Royaume-Uni, de CIAA, ICGMA et ISA)

INTRODUCTION

1. À sa 40^{ème} session, le Comité du Codex sur les additifs alimentaires (CCFA; 2008) a noté que le groupe de travail physique sur la *Norme générale pour les additifs alimentaires* (NGAA; CODEX STAN 192-1995) n'a pas pu établir de consensus sur les dispositions relatives aux additifs alimentaires associées à la catégorie d'aliments 16.0 (Aliments composites – aliments n'entrant pas dans les catégories 01 – 15) en raison de l'incertitude attachée au champ d'application des produits inclus dans cette catégorie. Par conséquent, le Comité est convenu d'établir un groupe de travail électronique, dirigé par les États-Unis d'Amérique, chargé de préparer un document de travail qui porterait sur cette question pour examen à sa prochaine session.¹
2. À sa 41^{ème} session, le CCFA (2009) a examiné le document de travail préparé par le groupe de travail électronique.² Ce document de travail a proposé de réviser le titre et le descripteur de la catégorie d'aliments 16.0.³ Le Comité a exprimé des vues différentes concernant la catégorie d'aliments 16.0. Certaines délégations ont exprimé l'avis que cette catégorie d'aliments n'était pas nécessaire et que les aliments composites pouvaient être pris en compte soit en modifiant le champ d'application des autres catégories d'aliments, soit en ajoutant certaines notes de bas de page. D'autres délégations ont exprimé l'avis que la catégorie d'aliments devrait être maintenue. Après quelques échanges, le Comité est convenu de maintenir la catégorie d'aliments 16.0, en reconnaissant que les produits inclus dans cette catégorie peuvent nécessiter l'emploi d'additifs particuliers qui ne sont pas concernés par le transfert. Le Comité est également convenu de demander des observations sur la révision proposée du titre et du descripteur de la catégorie d'aliments 16.0,⁴ et de demander des informations sur des exemples d'aliments inclus dans cette catégorie pour examen à sa prochaine session.⁵
3. À sa 42^{ème} session, le CCFA (2010) a examiné les observations soumises mais n'a pas pu établir de consensus sur la nécessité de la catégorie d'aliments 16.0. Le Comité est convenu d'examiner la proposition de révision du titre et du descripteur de la catégorie d'aliments 16.0 à sa prochaine session.⁶

¹ ALINORM 08/31/12, par. 73.

² CX/FA 09/41/13, par. 31-35.

³ CX/FA 09/43/13, par. 33. Le groupe de travail électronique a aussi proposé la révision de la section 5, paragraphe (c) du Préambule de la NGAA, qui décrit comment le principe de transfert est pris en considération dans le système de classification des aliments (CX/FA 09/41/13, para. 34).

⁴ CX/FA 09/41/13, par. 33.

⁵ ALINORM 09/32/12, par. 145 – 147. La demande d'observations figurait dans la circulaire CL 2007/7-FA, partie B, point 10 (mars 2009) contenue dans l'ALINORM 09/32/12.

⁶ ALINORM 10/33/12, par. 86.

4. À sa 43^{ème} session, le CCFA (2011) a examiné un document préparé par le Secrétariat du Codex contenant toutes les observations écrites soumises à la 42^{ème} session du CCFA⁷ et les observations écrites soumises au cours de la 43^{ème} session.⁸ Plusieurs délégations ont exprimé l'avis que la catégorie d'aliments 16.0 devrait être supprimée pour les raisons suivantes: (i) le champ d'application de la catégorie n'est pas clair, et est incompatible avec les principes du système de classification des aliments; (ii) il y a actuellement trop peu d'exemples d'aliments pour justifier la nécessité d'une telle catégorie; (iii) les aliments fournis à titre d'exemples pourraient être inclus dans d'autres catégories d'aliments, accompagnés d'une note de bas de page, le cas échéant, pour indiquer les restrictions d'emploi; et (iv) l'application adéquate du principe de transfert pourrait couvrir les aliments composites non inclus dans les autres catégories d'aliments. Plusieurs autres délégations ont soutenu le maintien de la catégorie d'aliments 16.0, en indiquant que: (i) il existe de nombreux produits sur le marché qui correspondent à cette catégorie et qui n'entrent pas dans le champ d'application des autres catégories d'aliments; et (ii) l'application du principe de transfert ne couvrirait pas les besoins technologiques de l'ensemble des aliments destinés à être inclus dans la catégorie d'aliments 16.0.⁹

5. À sa 43^{ème} session, le CCFA est convenu d'établir un groupe de travail électronique, dirigé par les Etats-Unis d'Amérique, et travaillant uniquement en anglais, chargé de préparer un document de travail fournissant: (i) une description détaillée des produits à inclure dans la catégorie d'aliments 16.0; et (ii) des propositions pour la révision du titre et du descripteur de la catégorie d'aliments 16.0, selon qu'il sera nécessaire.¹⁰ Les délégations de l'Australie, du Danemark, de l'Union européenne, du Ghana, de l'Iran, de la Malaisie, du Mexique, de la Nouvelle-Zélande, de la Norvège, du Pérou, du Royaume-Uni, de CIAA, ICGMA, et ISA ont manifesté leur intérêt à faire partie de ce groupe de travail électronique, et les délégations de l'Australie, de l'Union européenne et d'ICGMA ont activement collaboré à la préparation du document de travail.

6. Les États-Unis ont distribué pour examen au sein du groupe de travail électronique (i) une version préliminaire du document de travail contenant une proposition de révision du descripteur de la catégorie d'aliments 16.0 et des exemples d'aliments à inclure dans cette catégorie; et (ii) un document d'information contenant le résumé des propositions de révision de la catégorie d'aliments 16.0 préalablement soumises au CCFA.^{4, 7, 8} Outre les observations soumises sur la version préliminaire, un membre du groupe de travail électronique a exprimé l'avis que la catégorie d'aliments 16.0 n'était pas nécessaire. Le document de travail ne tient pas compte de cet avis car le CCFA est précédemment convenu que la catégorie d'aliments 16.0 devrait figurer dans la NGAA.¹¹ Les États-Unis ont tenu compte des avis exprimés par les membres du groupe de travail électronique, et ont distribué pour examen dans le groupe de travail électronique: (i) une seconde version du document de travail; et (ii) un document d'information contenant les observations soumises sur la version préliminaire et l'explication de leur réflexion pour la préparation de la seconde version. Les États-Unis ont tenu compte des observations soumises sur la seconde version pour la rédaction de la version finale du document de travail.

GÉNÉRALITÉS

7. Le système de classification des aliments de la NGAA est censé être un outil qui permet de simplifier la notification des emplois des additifs alimentaires. Le système de classification des aliments repose sur les principes suivants: (i) la similarité des habitudes de consommation alimentaire (à savoir, les aliments qui sont consommés de façon similaire ou en quantité similaire); (ii) la similarité de la transformation de l'aliment (par exemple, le traitement thermique, la mise en conserve, la congélation, le séchage); (iii) les besoins technologiques de l'aliment; et (iv) le constituant majeur commun de l'aliment (par ex., le poisson, la viande, les fruits, les légumes). Surtout, les titres et les descripteurs des catégories d'aliments de la NGAA ne sont pas censés servir à l'étiquetage ni à l'appellation des aliments.¹²

⁷ CX/FA 11/43/12.

⁸ FA/43 CRD 16.

⁹ REP 11/FA, par. 103-105

¹⁰ REP 11/FA, par. 106.

¹¹ ALINORM 09/32/12, par. 147

¹² Préambule de la *Norme générale pour les additifs alimentaires* (CODEX STAN 192-1995), section 5 – Système de classification des aliments.

8. L'appendice B de la NGAA contient le titre et le bref descripteur de chaque catégorie d'aliments. Le descripteur définit le champ d'application de la catégorie d'aliments et fournit les exemples d'aliments qui sont inclus dans la catégorie. Une description précise du champ d'application de chaque catégorie d'aliments, et les exemples correspondants des aliments inclus dans chaque catégorie d'aliments, sont essentiels pour l'utilisation appropriée de la NGAA.

9. Le système de classification des aliments tient compte du principe de transfert.¹³ Tel qu'il s'applique à la NGAA, le principe de transfert décrit toutes les conditions dans lesquelles un additif peut être présent dans un aliment autrement qu'en étant ajouté directement à l'aliment (à savoir qu'il est introduit dans l'aliment suite à la présence de l'additif dans la matière première ou l'ingrédient utilisé pour la fabrication de l'aliment dans lesquels l'additif exerce une fonction technologique dans la matière première ou l'ingrédient, mais pas dans l'aliment).¹⁴ Concernant particulièrement les aliments composites, les additifs peuvent être introduits dans les aliments composites au travers de l'utilisation des pré-mélanges ou autres constituants (matières premières, ingrédients) qui servent de véhicules (supports) à l'additif. Certains additifs sont involontairement présents dans l'aliment composite suite à leur emploi et fonction dans les pré-mélanges ou constituants (matières premières, ingrédients), alors que d'autres sont volontairement introduits en quantité qui exerce une fonction technologique dans l'aliment. Une compréhension claire de la pertinence du transfert dans les produits inclus dans la catégorie 16.0 est nécessaire pour interpréter correctement la NGAA.

DISCUSSION

10. Les principales préoccupations relatives à la catégorie d'aliments 16.0 qui ont été exprimées dans les observations^{7,8} peuvent être résumées comme suit:

- Le manque de clarté concernant le champ d'application de cette catégorie, notamment en matière de: (i) compatibilité avec les critères du système de classification des aliments (à savoir, la similarité des habitudes de consommation alimentaire, de la transformation des aliments et des besoins technologiques); et (ii) spécificité des aliments inclus dans cette catégorie; et
- La pertinence du principe de transfert pour les produits inclus dans cette catégorie.

Clarification du champ d'application de la catégorie d'aliments 16.0, y compris les exemples d'aliments précis

11. Une description inappropriée du champ d'application des aliments inclus dans la catégorie d'aliments 16.0 pourrait conduire à des malentendus, notamment si l'utilisateur de la NGAA ne parvient pas à placer les aliments dans les catégories 01-15. Cela peut provenir d'un manque de clarté ou de compréhension commune quant aux aliments destinés à être inclus dans la catégorie d'aliments 16.0. Une des raisons à ce manque de clarté peut être l'utilisation de l'expression « aliments composites ». Un aliment composite est un produit composé d'un mélange de multiples constituants (pré-mélanges, matières premières, ingrédients). Manifestement, il existe un certain nombre de catégories d'aliments, autre que la catégorie d'aliments 16.0, qui contient des aliments correspondant à cette description¹⁵. Pour davantage de clarté sur les aliments précis qui entrent dans la catégorie d'aliments 16.0, plusieurs observations recommandent que la catégorie d'aliments soit limitée aux aliments préparés (par exemple, les repas, les plats principaux, les accompagnements) qui se composent d'un mélange de constituants multiples (par exemple, viande, sauce, céréales, fromage, légumes).^{7,8} Ces aliments préparés nécessitent un minimum de préparation de la part du

¹³ Section 5 (Système de classification des aliments), paragraphe (c) du préambule de la NGAA.

¹⁴ Section 4 (Transfert des additifs alimentaires dans les aliments) du préambule de la NGAA.

¹⁵ Des exemples d'aliments composites peuvent être trouvés dans des catégories d'aliments (autres que la catégorie 16.0) mais n'y sont pas limités: 01.7 « Desserts lactés (par ex. Entremets, yogourts aux fruits ou aromatisés) »; 02.4 « Desserts à base de matière grasse (sauf les desserts lactés de la catégorie 01.7) »; 04.1.2.6 « Pâtes à tartiner à base de fruits »; 04.1.2.9 « Desserts à base de fruits y compris les desserts à base d'eau aromatisée aux fruits »; 04.2.2.6 « Pulpes et préparations à base de légumes (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), d'algues marines de fruits à coque et de graines autres que catégorie 04.2.2.5 (par ex., desserts et sauces à base de légumes, légumes confits) »; 07.1.5 « Pains et petits pains au lait cuits à la vapeur »; 07.2.1 « Gâteaux, biscuits et tartes (par ex., fourrés aux fruits ou à la crème) »; 07.2.2 « Autres produits de boulangerie fine (tels que les doughnuts, brioches, scones et muffins) »; 12.2.2 « Assaisonnements et condiments »; 12.5 « Potages et bouillons »; et 15.2 « Fruits à coque transformés, y compris les fruits à coque enrobés, seuls ou en mélange (avec, par exemple, des fruits secs) ».

consommateur (par exemple, réchauffer, décongeler, réhydrater). Ces aliments préparés ne sont décrits nulle part ailleurs dans le système de classification des aliments.

12. Dans les observations soumises, il est indiqué que les aliments préparés peuvent être repartis en trois catégories générales sur la base du type de transformation: produits congelés; produits transformés thermiquement prêts à consommer; et produits déshydratés. Des exemples précis de chacun de ces types d'aliments préparés ont été inclus dans les observations soumises au Comité.^{7,8}

13. Les aliments préparés congelés sont un mélange de constituants multiples (par exemple, viande, sauce, céréales, fromage, légumes) qui sont vendus congelés au consommateur et qui doivent être réchauffés avant d'être consommés. Les exemples comprennent: les lasagnes congelées, les plats mijotés congelés, les pizzas congelées, les plats principaux congelés (par exemple, nouilles aux légumes dans une sauce au fromage; poulet accompagné de pâtes à la sauce Alfredo), les tourtes à base de viande congelées, les ragoûts de bœuf et de légumes congelés et les plats pour petit déjeuner congelés (par exemple, œufs brouillés avec fromage et saucisse sur un croissant).

14. Les plats préparés transformés thermiquement prêts à consommer sont un mélange de constituants multiples (par exemple, viande, sauce, céréales, fromage, légumes) qui sont mis en conserve ou sous tout autre emballage de longue conservation, qui sont réchauffés par le consommateur avant d'être consommés. Les exemples comprennent: les spaghettis aux boulettes de viande en conserve, le hachis de bœuf en conserve, et les plats principaux micro-ondables (par exemple, poulet et nouilles aux légumes et en sauce).

15. Les aliments préparés déshydratés sont un mélange de constituants séchés multiples (par exemple, viande, sauce, céréales, fromage, légumes) qui sont reconstitués à l'aide d'eau ou de lait avant d'être consommés. Les exemples comprennent: les plats principaux séchés (par exemple, fettucine au poulet avec brocolis en sauce) et les accompagnements séchés (par ex., riz et haricots assaisonnés).

16. Dans une observation, il a été proposé que la catégorie d'aliments 16.0 contienne des sous-catégories nouvelles pour couvrir ces trois types de transformation (congélation, traitement thermique et déshydratation).⁷ Cependant, la création de sous-catégories d'aliments nouvelles dépasse le mandat du présent groupe de travail électronique¹⁰ et ne sera pas examinée plus avant. S'il est nécessaire de limiter l'emploi d'un additif à un type donné d'aliments préparés (à savoir, congelés, transformés thermiquement ou déshydratés), une note appropriée pourrait être apposée à la disposition relative à l'additif alimentaire dans la NGAA. L'utilisation de ces notes devrait être accompagnée d'une justification appropriée et être limitée autant qu'il soit possible.

17. Limiter le champ d'application de la catégorie d'aliments 16.0 aux aliments préparés est conforme au principe du système de classification des aliments pour ce qui est du regroupement des aliments dont le mode de consommation est similaire dans une même catégorie. Pour la plupart, ces produits sont consommés de façon similaire, qu'ils soient présentés au consommateur congelés, thermiquement transformés, ou déshydratés. Dans plusieurs bases de données de consommation alimentaire, ces types d'aliments préparés sont réunis dans la même catégorie générale.

Pertinence du principe de transfert pour la catégorie d'aliments 16.0

18. Suite à la clarification du champ d'application de la catégorie d'aliments 16.0 en la limitant aux aliments préparés, la pertinence du principe de transfert aux aliments dans cette catégorie peut être examinée.

19. Le principe de transfert, tel que décrit dans la section 4 du préambule de la NGAA,¹⁴ a été révisé par le CCFA à sa 43^{ème} session et transmis pour adoption par la Commission du Codex Alimentarius à sa 34^{ème} session.¹⁶ Conformément au principe de transfert, un additif peut être introduit dans un aliment composite (par exemple, un aliment préparé) suite à l'utilisation de pré-mélanges ou autres constituants (matières premières, ingrédients) qui servent de véhicules (supports) à l'additif. Cependant, dans ces exemples, l'additif est présent à un tel niveau que, alors qu'il exerce une fonction technologique dans le pré-mélange ou constituant (matière première, ingrédient), son niveau dans le produit final tel qu'il est vendu au consommateur est insuffisant pour exercer une fonction ou n'est pas destiné à exercer une fonction dans l'aliment composite. L'emploi des additifs dans le pré-mélange ou le constituant (matière première, ingrédient) serait inscrit dans la NGAA dans la catégorie d'aliments appropriée pour le pré-mélange ou le constituant (matière première, ingrédient). Dans ces conditions, une disposition dans la catégorie d'aliments

¹⁶ REP 11/FA, par. 115-125 et annexe IX; et REP 11/CAC, annexe III, partie 3.

correspondant à l'aliment composite (par exemple, la catégorie d'aliment 16.0 pour les aliments préparés) n'est pas nécessaire.

20. Il peut être souhaitable et pratique d'utiliser un pré-mélange, ou un constituant (matière première, ingrédient) d'un aliment comme véhicule (support) pour introduire des additifs dans l'aliment même si une disposition particulière relative à l'emploi de l'additif dans le pré-mélange ou le constituant (matière première, ingrédient) n'existe pas dans la NGAA. La section 4.2 du Préambule de la NGAA (Conditions spéciales s'appliquant à l'emploi des additifs alimentaires non directement autorisés dans les ingrédients alimentaires et les matières premières) précise les conditions dans lesquelles les constituants d'un aliment peuvent être utilisés comme véhicule (support) d'un additif:¹⁷

« Un additif peut être utilisé dans ou ajouté à une matière première ou autre ingrédient si la matière première ou l'ingrédient est utilisé exclusivement dans la préparation d'un aliment qui est en conformité avec les dispositions de cette norme y compris le fait que tout niveau maximal s'appliquant à l'aliment ne soit pas dépassé. »

21. Ce principe, parfois appelé « transfert inverse », est un moyen pratique de permettre l'introduction d'additifs dans un aliment composite (par exemple, les aliments préparés) par le biais des pré-mélanges, ou des constituants (matières premières, ingrédients) de l'aliment sans avoir besoin de dispositions particulières dans la NGAA relatives à chaque association additif-constituant. Si les pré-mélanges, et les constituants (matières premières, ingrédients) d'un aliment préparé sont utilisés comme véhicules (supports) des additifs qui sont destinés à exercer une fonction technologique dans l'aliment composite (par exemple, un aliment préparé), alors les additifs présents dans les pré-mélanges et les constituants (matières premières, ingrédients) ne seraient compatibles avec la NGAA que si les dispositions existent pour leur utilisation dans la catégorie d'aliments qui contient l'aliment composite parce que cet emploi ne serait pas couvert par le principe de transfert. Par conséquent, les additifs utilisés dans ces pré-mélanges et ces constituants (matières premières, ingrédients) destinés à être utilisés dans les aliments composites qui ne sont pas autrement couverts par les catégories 01-15 (par exemple, les aliments préparés) devraient être inclus au titre de la catégorie d'aliments 16.0 de la NGAA.

22. Une observation a été soumise suggérant qu'il serait approprié d'inscrire l'additif utilisé dans un pré-mélange, ou un constituant (matière première, ingrédient) d'un « aliment composite » (par exemple le pré-mélange d'épices pour les lasagnes congelées) dans la catégorie d'aliments qui serait sinon appropriée (par ex., 12.2.2 « Assaisonnements et condiments ») avec une note de bas de page indiquant que le pré-mélange d'épices est utilisé dans la préparation d'un aliment composite.^{7,8} Cependant, comme l'examen ci-dessus le montre, ces pré-mélanges et constituants (matières premières, ingrédients) sont utilisés à des niveaux qui exercent une fonction technologique intentionnelle dans l'aliment préparé. Par conséquent, l'emploi de ces additifs ne peut pas être couvert ailleurs dans le système de classification des aliments (à savoir que comme la fonction technologique est prévue dans l'aliment préparé, la disposition de la NGAA relative à l'additif doit être dans la catégorie d'aliments pour les aliments préparés). Par conséquent, la catégorie d'aliments 16.0 est nécessaire pour couvrir l'emploi des additifs dans les pré-mélanges et les constituants (matières premières, ingrédients) qui servent de véhicules (supports) aux additifs et qui sont utilisés dans les aliments préparés. Par exemple, un additif qui est utilisé dans le pré-mélange d'épices pour les lasagnes congelées serait inclus dans la catégorie d'aliments 16.0, vu que: (i) le pré-mélange d'épices contenant l'additif est utilisé spécialement pour la préparation des lasagnes congelées; (ii) l'additif est utilisé à un niveau qui exerce une fonction technologique intentionnelle dans les lasagnes congelées; et (iii) les lasagnes congelées appartiennent au champ d'application de la catégorie d'aliments 16.0 « Aliments préparés », et ne sont pas couvertes ailleurs dans le système de classification des aliments.

Autres exemples dans lesquels la catégorie d'aliments 16.0 est nécessaire

23. Il peut être par ailleurs nécessaire d'incorporer un additif directement dans un aliment composite. Dans le cas des aliments composites autres que les aliments préparés, les dispositions relatives à l'ajout direct d'un additif à l'aliment sont incluses dans la catégorie d'aliments appropriée. Par exemple, si un antiagglomérant est directement ajouté à un mélange pour soupe déshydratée, la disposition relative à l'emploi de l'antiagglomérant serait incluse dans la catégorie d'aliments 12.5.2. « Préparations pour potages et bouillons ». Mais comme les aliments préparés ne figurent pas dans les catégories d'aliments 01-15, la

¹⁷ REP 11/FA, annexe IX.

catégorie d'aliments 16.0 est nécessaire pour couvrir les dispositions relatives aux additifs alimentaires qui sont directement ajoutés dans les aliments préparés.

Exemples visant à clarifier le champ d'application de la catégorie d'aliments 16.0 et la pertinence du principe de transfert

24. Examiner les exemples suivants:

Exemple 1: Un antioxydant est ajouté pour prévenir le rancissement d'une huile végétale. L'huile végétale est utilisée comme ingrédient dans un aliment préparé. L'antioxydant est utilisé à un niveau qui exerce la fonction technologique souhaitée dans l'huile végétale uniquement (y compris après que l'huile végétale ait été incorporée dans l'aliment préparé). Cependant, ce niveau est insuffisant pour que l'antioxydant exerce une fonction dans l'aliment préparé (par ex., pour protéger les constituants autres que l'huile végétale). Dans ce cas, l'antioxydant est présent dans l'aliment préparé suite à son transfert à partir de l'ingrédient (à savoir, l'huile végétale) et l'emploi de l'antioxydant serait inscrit dans la NGAA au titre de la catégorie d'aliments pour l'huile végétale (à savoir, 02.1.2 « Matières grasses et huiles végétales »).

Exemple 2: Du phosphate disodique est ajouté en tant qu'émulsifiant et stabilisant dans un plat déshydraté pour stabiliser la sauce après avoir ajouté l'eau et réchauffé le plat. Dans cet exemple, le phosphate disodique est un constituant de la préparation sèche qui est mélangé aux autres ingrédients secs dans le plat concerné. Le phosphate disodique est ajouté à la préparation sèche à un niveau qui exerce une fonction technologique (émulsifiant et stabilisant) dans le plat après sa reconstitution à l'aide d'eau. En tant que tel, le phosphate disodique devrait faire l'objet d'une disposition dans la catégorie d'aliments 16.0 (Aliments préparés) dans la NGAA.

Exemple 3: Les amidons alimentaires modifiés sont ajoutés à la pâte à pizza qui sert à fabriquer les pizzas congelées. Les additifs servent à lier l'eau pour prévenir le « suintement » (la synérèse) de l'eau de la sauce afin que la croûte reste craquante quand elle est réchauffée. Dans cet exemple, les amidons alimentaires modifiés sont ajoutés à la pâte à pizza (constituant utilisé uniquement pour la pizza congelée) pour exercer une fonction technologique intentionnelle (liant de l'eau) uniquement dans la pizza congelée. Cet emploi serait couvert au titre des dispositions générales du tableau 3 pour une utilisation conforme aux bonnes pratiques de fabrication (BPF) parce que les amidons alimentaires modifiés font l'objet d'une dose journalière admissible (DJA) « non spécifiée » auprès du Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires (JECFA). Les additifs inscrits au tableau 3 de la NGAA peuvent, d'une façon générale, être utilisés dans les aliments conformément aux BPF, à l'exception des aliments inscrits dans l'appendice du tableau 3 pour lesquels une inscription particulière dans les tableaux 1 et 2 de la NGAA est nécessaire. La catégorie d'aliments 16.0 ne figure pas dans l'appendice du tableau 3. Par conséquent, dans cet exemple, l'utilisation d'amidons alimentaires modifiés dans la pizza congelée ne serait expressément mentionnée dans aucun des tableaux de la NGAA.

CONSÉQUENCES POUR LA NGAA

Effets sur le système de classification des aliments

25. Limiter le champ d'application de la catégorie d'aliments 16.0 aux aliments préparés implique que les sauces pour dips pour amuse-gueule qui sont actuellement inscrites dans cette catégorie devront être transférées dans une autre catégorie d'aliments. La catégorie d'aliments 16.0 ne contient désormais que les aliments préparés (par exemple, les repas, les plats principaux, les accompagnements. Une sauce pour dip (par exemple, sauce pour dip à l'oignon ou « dip »), qui est utilisé et consommé à la manière d'une sauce, ne répond pas à la description de la catégorie d'aliments 16.0 révisée). Un observateur a proposé d'inclure les sauces pour dips pour amuse-gueule dans la catégorie d'aliments 12.6.1 « Sauces émulsifiées (par exemple, mayonnaise, sauces pour salade) » et a fourni des propositions pour la révision du titre et du descripteur de la catégorie d'aliments 12.6.1.^{7,8} En appui de cette proposition, il a été noté que certaines autorités nationales classent les « sauces pour dips » dans le même groupe d'aliments que « les sauces, les sauces au jus de viande et les condiments », et qu'en raison de la composition et de la texture des sauces pour dips pour amuse-gueule, il serait approprié de transférer les sauces pour dips dans la catégorie d'aliments 12.6.1.

Effets sur le Préambule

26. La pertinence du principe de transfert dans le système de classification des aliments est décrite dans la section 5, paragraphe (c) du Préambule de la NGAA. Il a été proposé précédemment de réviser ce paragraphe.^{7, 8} Ce paragraphe manque de clarté quant à la pertinence du principe de transfert pour les aliments composites (y compris les aliments préparés). En particulier, ce paragraphe devrait être révisé pour clarifier que: (i) le principe de transfert s'applique aux aliments composites; et (ii) les additifs peuvent aussi être utilisés pour exercer une fonction technologique à un niveau qui est spécifiquement nécessaire pour l'aliment composite.

Effets sur les dispositions de la NGAA

27. Les changements proposés au titre et au descripteur des catégories d'aliments 16.0 et 12.6.1 clarifient le champ d'application de ces catégories d'aliments et ne sont pas destinés à changer la structure hiérarchique du système de classification des aliments. Par conséquent, ils n'affectent en aucune façon les dispositions relatives aux additifs alimentaires en vigueur dans la NGAA pour les catégories d'aliments 16.0 et 12.6.1.

28. Le Comité est invité, dans le cadre de son examen régulier des dispositions relatives aux additifs alimentaires dans la NGAA, à se reporter aux champs d'application révisés des catégories d'aliments 16.0 et 12.6.1, et à proposer tout changement nécessaire à la version actuelle et aux projets de dispositions proposés sur la base de la compréhension du champ d'application révisé.

PROPOSITIONS

29. L'appendice du présent document de travail contient la révision proposée du titre et du descripteur de la catégorie d'aliments 16.0.

30. La révision du titre et du descripteur de la catégorie d'aliments 16.0 a pour effet de produire deux changements (*voir* para. 24 et 25):

- La révision du titre et du descripteur de la catégorie d'aliments 12.6.1 « Sauces émulsifiées (par ex., mayonnaise, sauces pour salades) »; et
- La révision de la section 5, paragraphe (c) du Préambule de la NGAA.

Les changements proposés à ces textes figurent en appendice.

31. Lors de l'examen de la révision proposée du titre et du descripteur de la catégorie d'aliments 16.0 présenté en appendice du présent document de travail, le Comité souhaiterait tenir compte des points suivants:

- Si le champ d'application des catégories d'aliments similaires dans la législation nationale d'un membre correspond au champ d'application proposé pour la catégorie d'aliments 16.0;
- Si ces catégories d'aliments similaires sont basées sur les produits alimentaires et leurs constituants, ou sur les méthodes de transformation alimentaire (à savoir, la congélation, la déshydratation ou la transformation thermique (prêts à consommer)); et
- Si les dispositions relatives aux additifs alimentaires pour ces catégories d'aliments similaires sont limitées à des produits particuliers au moyen de notes ou de sous-catégories?

APPENDICE**Révisions proposées du titre et du descripteur des catégories d'aliments 16.0 et 12.6.1, et de la section 5, paragraphe (c) du Préambule de la NGAA**

Le nouveau texte recommandé est en **caractères gras** et le texte recommandé pour suppression est ~~barré~~.

Catégorie d'aliments 16.0

Pour résoudre les problèmes soulevés dans le présent document de travail, la révision suivante du titre et du descripteur de la catégorie d'aliments 16.0 est proposée:

16.0 Aliments composites — aliments n'entrant pas dans les catégories 01 à 15 Aliments préparés

~~Inclut les plats préparés ou composites dans lesquels des additifs sont directement ajoutés, en plus de ceux dont la présence résulte d'un transfert à partir des ingrédients. Par exemple, un additif qui est utilisé en tant qu'ingrédient dans une tourte à la viande, mais pas dans les composantes de ce plat (par exemple, dans la croûte), entre dans cette catégorie. Exemples de plats composites: produits culinaires déshydratés qui peuvent contenir des ingrédients d'origine animale ou végétale transformés, ainsi que des épices, à reconstituer par adjonction d'eau avant cuisson, repas préparés (par exemple, plats surgelés), ragoûts, mincemeat et sauces ou mélanges onctueux pour amuse-gueule (par exemple, onion dip).~~

Les aliments préparés sont des mélanges de constituants multiples (par exemple, viande, sauce, céréales, fromage, légumes); les constituants sont inclus dans d'autres catégories d'aliments. Les aliments préparés nécessitent une préparation minimale de la part du consommateur (par exemple, réchauffer, décongeler, réhydrater). Les dispositions relatives aux additifs ne seront inscrites dans cette catégorie d'aliments de la NGAA que si l'additif est nécessaire: (i) uniquement pour exercer une fonction technologique dans l'aliment préparé tel que vendu au consommateur; ou (ii) à un niveau d'emploi qui exerce une fonction technologique intentionnelle dans l'aliment préparé qui dépasse le niveau d'emploi établi suite au transfert à partir des constituants individuels. Ces aliments ne figurent pas dans les autres catégories d'aliments (01-15). Les exemples d'aliments préparés comprennent: (i) les produits congelés qui doivent être réchauffés avant d'être consommés (par exemple, les lasagnes congelées, les plats mijotés congelés, les pizzas congelées, les plats principaux congelés (par exemple, nouilles aux légumes dans une sauce au fromage, poulet accompagné de pâtes à la sauce Alfredo, macaronis au fromage), les tourtes à base de viande congelées, les ragoûts de bœuf et de légumes congelés, les plats pour petit déjeuner congelés (par exemple, œufs brouillés avec fromage et saucisse sur un croissant); (ii) les produits transformés thermiquement prêts à consommer, en conserve ou sous tout autre emballage de longue durée, qui sont réchauffés par le consommateur avant d'être consommés (par exemple spaghetti aux boulettes de viande en conserve, hachis de bœuf en conserve), et les plats principaux micro-ondables (par exemple, poulet et nouilles aux légumes et en sauce); et (iii) les produits déshydratés qui sont reconstitués à l'aide d'eau, de lait ou autre liquide avant d'être consommés, (par exemple, plats principaux déshydratés comme les fettucine au poulet avec des brocolis en sauce; et les accompagnements déshydratés, comme le riz et les haricots assaisonnés).

Catégorie d'aliments 12.6.1

Suite à la révision du descripteur de la catégorie d'aliments 16.0, la révision suivante de la catégorie d'aliments 12.6.1 « Sauces émulsifiées (par exemple, mayonnaise, sauces pour salades) » est proposée:

12.6.1 Sauces émulsifiées et sauces pour dips (par exemple, mayonnaise, sauces pour salades, **sauce pour dip à l'oignon)**

Les sauces, les jus de viande, et les sauces assaisonnements et les sauces pour dips obtenues principalement à partir d'une émulsion de matière grasse ou d'huile dans l'eau. Les exemples comprennent: les sauces pour salades (par exemple, vinaigrettes dites française, italienne, grecque, style ranch), les pâtes à tartiner pour sandwich à base de matière grasse (par exemple, mayonnaise à la moutarde), les sauces crèmes pour salades, et les sauces à base de matière grasse **et les sauces pour dips pour amuse-gueule (par exemple, sauce pour dip au bacon et au cheddar, sauce pour dip à l'oignon).**

Section 5, paragraphe (c) du Préambule de la NGAA

Suite à la révision du descripteur de la catégorie d'aliments 16.0, et pour clarifier l'application du principe de transfert dans cette catégorie d'aliments, la révision suivante de la section 5, paragraphe (c) du Préambule de la NGAA est proposée:

Section 5, paragraphe (c)

~~Le système de classification des aliments tient compte du principe de transfert. Ainsi, il n'a pas à mentionner expressément les denrées alimentaires composites (telles que les repas préparés, comme la pizza, dans la mesure où ceux-ci peuvent contenir au *pro rata* tous les additifs dont l'utilisation est approuvée dans leurs éléments constitutants), sauf lorsque l'aliment composé requiert un additif dont l'utilisation n'est pas approuvée dans ses éléments constitutants.~~

Le système de classification des aliments tient compte du principe de transfert. Ainsi, les tableaux 1, 2 et 3 de cette norme ne contiennent pas les additifs qui peuvent être présents dans un aliment composite suite à un transfert provenant des constituants de l'aliment composite. En tant que tel, un aliment composite peut contenir, *au prorata*, tous les additifs approuvés pour l'emploi dans ses constituants. Les dispositions relatives à l'emploi d'un additif dans un aliment composite figurent dans les tableaux 1, 2 et 3 de cette norme quand le niveau d'emploi acceptable de l'additif nécessaire pour exercer la fonction ne peut pas être atteint suite au transfert. Les aliments composites sont inclus dans diverses catégories d'aliments dans l'ensemble du système de classification des aliments, tel que décrit dans l'appendice B de la présente Norme.