

**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 L'UTILISATION DE LA NOTE 161 DANS LA NGAA**

(préparé par l'Afrique du Sud avec la collaboration de l'Argentine, de l'Australie, du Brésil, du Chili, du Danemark, de l'Équateur, de l'Union européenne, du Ghana, de la Nouvelle-Zélande, du Japon, de la Malaisie, du Mexique, de la Norvège, de la Thaïlande, du Royaume-Uni, des États-Unis d'Amérique, CCC, IACM, ICGMA et ISA)

**Généralités**

1. À sa 43<sup>ème</sup> session, le Comité du Codex sur les additifs alimentaires (CCFA) est convenu d'établir un groupe de travail électronique, dirigé par l'Afrique du Sud, et travaillant uniquement en anglais, chargé de poursuivre les travaux sur le document de travail relatif à l'application de la note 161 (« Soumis à la législation nationale du pays importateur visé, en particulier, en cohérence avec la section 3.2 du Préambule »), et notamment d'élaborer un document de travail pour faciliter la mise en œuvre uniforme de la section 3.2 du Préambule de la NGAA concernant l'utilisation de la note 161.
2. À sa 43<sup>ème</sup> session, le CCFA n'est pas parvenu à un consensus sur l'utilisation de la note 161. Certaines délégations ont exprimé leurs préoccupations quant aux répercussions de l'utilisation de la note 161 sur les échanges commerciaux, et que l'utilisation de la note 161 occulte les efforts du Codex axés sur l'établissement de normes internationales et affecte la valeur des décisions à fondement scientifique prises par le Codex. Les autres délégations ont été d'avis que l'utilisation de la note 161 était importante, notamment parce que, de leur point de vue, les procédures établies dans la section 3.2 du Préambule de la NGAA et dans le Manuel de procédure n'ont pas été rigoureusement appliquées.<sup>1</sup>
3. Les délégations de l'Argentine, de l'Australie, du Brésil, du Chili, du Danemark, de l'Équateur, de l'Union européenne, du Ghana, de la Nouvelle-Zélande, du Japon, de la Malaisie, du Mexique, de la Norvège, de la Thaïlande, du Royaume-Uni, des États-Unis d'Amérique, CCC, IACM, 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, du Japon, de la Nouvelle-Zélande, du Royaume-Uni, des États-Unis d'Amérique, CCC, IACM, ICGMA et ISA ont activement participé à l'élaboration du présent document de travail.

**Analyse de l'utilisation de la note 161**

4. Jusqu'en 2010, la note 161 n'a été associée qu'aux dispositions relatives aux édulcorants et aux colorants de la NGAA. En 2011, aucune disposition contenant la note 161 n'a été transmise ni adoptée par la Commission du Codex Alimentarius (CCA) à sa 34<sup>ème</sup> session<sup>2</sup>. L'occurrence de la note 161 dans les dispositions adoptées (étape 8) relatives aux édulcorants et aux colorants a été analysée du point de vue de la fréquence d'utilisation de la note 161 dans le temps, et des catégories d'aliments dans lesquelles la note 161 est utilisée. Ces analyses sont présentées dans l'appendice 1 et dans l'appendice 2 respectivement.
5. Les données contenues dans l'appendice 1 (tableau 3) indiquent que l'utilisation de la note 161 a diminué avec le temps. Cependant, les données en appendice 2 indiquent que la note 161 est associée à diverses catégories d'aliments tant pour les édulcorants que pour les colorants. Une observation importante est qu'un certain nombre de ces catégories d'aliments coïncide avec les listes de travail du Comité pour les

<sup>1</sup> REP 11/FA, par. 107 – 114.

<sup>2</sup> REP 11/FA, annexe III, REP 11/CAC, annexe III.

catégories d'aliments dans lesquelles l'emploi des édulcorants et des colorants est technologiquement justifié.<sup>3</sup> Notamment, la note 161 est associée à un nombre significatif de dispositions relatives aux édulcorants dans les catégories d'aliments pour lesquelles le Comité a déjà établi que les édulcorants sont technologiquement justifiés (à savoir toutes les catégories d'aliments qui figurent dans l'appendice 2, tableau 1 à l'exception de 01.6.1, 04.1.2.1, 04.1.2.2, 04.2.2.1, 04.2.2.2, 04.2.2.4, 04.2.2.8, 05.1.1, 08.2.2, 08.3.2, et 09.2.4.1). De même, la note 161 est associée à un nombre significatif de dispositions relatives aux colorants dans les catégories d'aliments pour lesquelles le Comité a établi que l'emploi des colorants est technologiquement justifié (à savoir, toutes les catégories d'aliments qui figurent dans l'appendice 2, tableau 2 à l'exception de 04.2.2<sup>4</sup>, 07.0<sup>5</sup>, 07.1.3, 07.1.5, 07.1.6 et 10.2).

### **Examen de la nécessité d'utiliser la note 161 pour ce qui est du Préambule de la NGAA et du Manuel de procédure**

6. Certains membres du Codex sont d'avis que la note 161 est nécessaire pour tenir compte des écarts par rapport à la NGAA dus aux pratiques nationales, aux différences climatiques, et/ou dans le but de ne pas induire en erreur le consommateur, et pas nécessairement aux préoccupations en matière de sécurité sanitaire des aliments. Les membres favorables à la note 161 ont d'ailleurs demandé son utilisation parce que, selon eux, la section 3.2 du Préambule de la NGAA<sup>6</sup> n'a pas été rigoureusement appliquée.

7. Les autres membres du Codex sont d'avis que la note 161 est utilisée pour créer des exceptions à la NGAA qui sont inutiles et inappropriées. Par exemple, on constate (appendice 2) qu'un certain nombre de catégories d'aliments avec lesquelles est associée la note 161 coïncide avec les listes de travail du Comité sur les catégories d'aliments dans lesquelles l'utilisation des édulcorants et des colorants est technologiquement justifiée.

8. Le Préambule de la NGAA donne aux autorités nationales une orientation générale qui permet d'interpréter les niveaux d'emploi maximaux admissibles de la NGAA en tenant compte des différences dans les pratiques nationales relatives aux emplois des additifs alimentaires, sans pour cela imposer les pratiques nationales à la communauté mondiale ni entraver l'avancement de la NGAA. Certaines sections du Préambule ont été élaborées pour tenir compte des pratiques régionales et culturelles relatives à l'emploi des additifs alimentaires dans le monde, tout en fournissant aux autorités nationales l'orientation qui permet de déterminer quand l'utilisation d'un additif est compatible avec la NGAA.

9. Notamment, la section 3 du Préambule, dans l'ensemble, a pour but de fournir aux autorités nationales l'orientation qui permet d'interpréter les niveaux d'emploi maximaux admissibles de la NGAA. Cette section n'a pas pour objet de servir de critère à l'entrée des niveaux d'emploi maximaux admissibles de la NGAA. Surtout, la section 3.1 (Additifs et sécurité sanitaire des aliments) indique les principes généraux régissant la manière dont les niveaux d'emploi maximaux admissibles de la NGAA doivent être pris en considération à l'échelle nationale en matière de sécurité sanitaire. La section 3.2. (Justification de l'utilisation des additifs) indique les principes généraux que les autorités nationales devront prendre en considération lorsqu'elles évaluent si l'emploi spécifique d'un additif est technologiquement nécessaire. La section 3.3 (Bonnes pratiques de fabrication) fournit aux autorités nationales les informations supplémentaires qu'elles devront prendre en considération lorsqu'elles évaluent si l'emploi spécifique d'un additif est conforme aux principes régissant les bonnes pratiques de fabrication. La section 5 (Système de classification des aliments) explique que les descripteurs des catégories d'aliments de la NGAA ne sont pas censés être utilisés en tant qu'appellation légale des produits. Un nombre important de membres du groupe de travail électronique est

---

<sup>3</sup> CX/FA 08/40/5, partie 2, annexe I et CX/FA 11/43/7 annexe, respectivement.

<sup>4</sup> Bien que la catégorie générale 04.2.2 ne figure pas dans l'annexe de CX/FA 11/43/7, les sous-catégories 04.2.2.2, 04.2.2.3, 04.2.2.4, 04.2.2.5, 04.2.2.7 et 04.2.2.8 y sont citées.

<sup>5</sup> Bien que les catégories générales 07.0 et 07.1 ne figurant pas dans l'annexe de CX/FA 11/43/7, les sous-catégories 07.1.2, 07.1.4, (et leurs sous-catégories 07.2.1, 07.2.2, et 07.2.3) y sont citées.

<sup>6</sup> La section 3.2 du Préambule de la de la NGAA établit les critères selon lesquels l'emploi des additifs alimentaires est justifié. Ces critères comprennent l'emploi qui comporte un avantage, ne présente pas de risque appréciable pour la santé des consommateurs, n'induit pas ceux-ci en erreur, remplit une fonction technologique établie par le Codex, et répond aux objectifs qui ne peuvent pas être atteints par d'autres moyens économiquement et technologiquement applicables. Ces objectifs, qui sont énoncés dans les paragraphes (a) – (d) de la section 3.2. comprennent: préserver la qualité nutritionnelle de l'aliment, introduire les ingrédients ou composants nécessaires dans les denrées alimentaires manufacturées destinées à certains groupes de consommateurs ayant des besoins diététiques particuliers, améliorer la stabilité d'un aliment ou améliorer ses propriétés organoleptiques, et servir d'adjuvant dans la fabrication de l'aliment.

d'avis que ces sections du Préambule fournissent aux autorités nationales l'orientation adéquate pour interpréter les niveaux d'emploi maximaux admissibles de la NGAA, et qu'elles rendent la note 161 inutile. Le Manuel de procédure du Codex décrit le processus relatif à l'entrée et à la révision des dispositions relatives aux additifs alimentaire de la NGAA.<sup>7</sup> Ce texte indique les données et les informations qui doivent être soumises au CCFA lors de la demande d'inclusion ou de révision des dispositions de la NGAA ainsi que les décisions requises pour confirmer l'approbation ou le rejet de ces demandes. Notamment, le processus examine explicitement les critères de la section 3.2 du Préambule en posant la question « L'emploi de l'additif alimentaire répond-il aux critères de la section 3.2. du Préambule de la Norme générale pour les additifs alimentaires? »

10 Le Manuel de procédure du Codex, dans les « Déclarations de principes concernant le rôle de la science dans la prise de décision du Codex » fournit l'orientation relative à l'examen des facteurs qui ne sont pas fondés sur la science lors de l'élaboration des normes Codex (appendice 3). Certains membres du Codex ont noté que l'utilisation de la note 161 est incompatible avec cette orientation, notamment avec le besoin de tenir compte uniquement des facteurs qui peuvent être acceptés à l'échelle mondiale lors de l'élaboration d'une norme Codex. Cependant, il y a lieu de noter que les « Déclarations de principes » reconnaissent également qu'une autorité nationale ou une région géographique puisse donner lieu à des préoccupations légitimes, qui pourraient ne pas être pertinentes à l'échelle mondiale, et par conséquent, ne pas être applicables à la norme Codex.

### Options examinées par le groupe de travail électronique

11. Pour aller de l'avant, le groupe de travail électronique a examiné trois options possibles. Les options et les débats du groupe de travail électronique sont résumés ci-après.

#### Option 1

12. Supprimer la note 161 de toutes les dispositions de la NGAA. Cette note ne doit plus être utilisée dans la NGAA. Reconnaître que:

- (i) Le Codex prévoit actuellement une orientation pour l'examen des autres facteurs sans fondement scientifique;<sup>8</sup> et
- (ii) La section 3 du Préambule fournit aux autorités nationales une orientation sur l'interprétation des niveaux d'emploi maximaux admissibles de la NGAA. Elle n'est pas destinée à servir de critère d'entrée des niveaux d'emploi maximaux admissibles dans la NGAA.

#### Observations soumises sur l'option 1

13. Les observations soumises sont pour la plupart favorables à cette option. Un membre du groupe de travail électronique a particulièrement noté l'orientation fournie dans les *Déclarations de principe concernant le rôle de la science dans la prise de décision du Codex et les autres facteurs à prendre en considération*, et l'objectif de la section 3 du Préambule de la NGAA, qui devraient répondre aux préoccupations exprimées concernant la justification de l'utilisation de la note 161. Un membre du groupe de travail électronique a observé que l'abandon de l'utilisation de la note 161 entraînerait la suppression de la note 161 dans 399 dispositions de la NGAA. Cependant, si le CCFA convient, en principe, que la note 161 n'est pas nécessaire, elle pourra facilement être supprimée de la NGAA *en masse*, sans qu'il soit nécessaire d'examiner les dispositions une à une. Un membre du groupe de travail s'est opposé à cette option, en déclarant qu'elle ne relève pas du mandat du groupe de travail électronique. Cela est vrai si le mandat est interprété de façon stricte comme ayant pour objet l'élaboration des critères visant à la mise en œuvre uniforme des principes du Préambule, tel que présenté dans l'option 3. Cependant, une interprétation plus large du mandat du groupe de travail électronique indique que des outils sont déjà en place pour cette mise en œuvre, par exemple, dans l'énoncé actuel du Manuel de procédure et du Préambule de la NGAA, tel qu'examiné dans les paragraphes 8 et 9 ci-dessus.

---

<sup>7</sup> « 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 » (Manuel de procédure du Codex, 20<sup>ème</sup> édition, p 58-68)

<sup>8</sup> « Déclarations de principe concernant le rôle de la science dans la prise de décisions du Codex et les autres facteurs à prendre en considération » (Manuel de procédure du Codex, 20<sup>ème</sup> édition, p. 225-227)

**Option 2**

14. Réviser l'énoncé de la note 161 pour clarifier qu'elle a pour objet de signaler que certains pays appliquent des mesures plus restrictives que la disposition de la NGAA.

**Observations soumises sur l'option 2**

15. D'une façon générale, cette option n'a pas reçu le soutien du groupe de travail électronique. Un membre a noté que cette option aurait peu d'effet sur l'utilisation de la NGAA, vu que celle-ci ne fournit des informations qu'aux utilisateurs. Un autre membre du groupe de travail électronique a observé que la révision de l'énoncé pourrait changer la signification de la note 161, de sorte qu'elle tienne lieu de clarification d'une pratique courante, attribuant ainsi à la NGAA une fonction de quasi-contrôle, ce qui n'est pas le but de la NGAA. Les membres ont par ailleurs noté qu'il pouvait y avoir des pays qui appliquent légitimement des mesures plus restrictives que celles citées dans la NGAA mais qui choisissent de ne pas l'indiquer en ayant recours à la note 161. De leur point de vue, une utilisation si incohérente de la note 161 la rendrait pratiquement sans intérêt. Enfin, ils ont indiqué que l'utilisation de la note 161 pourrait augmenter. Un autre membre du groupe de travail électronique a déclaré que cette option ne relevait pas du mandat du groupe de travail électronique. Un membre du groupe de travail s'est opposé à cette option, en déclarant qu'elle ne relève pas du mandat du groupe de travail électronique, tel qu'examiné pour l'option 1.

**Option 3**

16. Maintenir la note 161, soit en conservant l'énoncé actuel, soit en le révisant, et établir les procédures et les besoins de données/informations relatives à l'inclusion de la note 161 dans la NGAA. Convenir que ces procédures et ces besoins devraient limiter l'utilisation de la note 161 autant que possible.

**Observations soumises sur l'option 3**

17. Deux membres du groupe de travail électronique se sont montrés favorables à cette option. Un membre a indiqué qu'elle était compatible avec le mandat du groupe de travail électronique.

**Recommandations au CCFA**

18. Sur la base des observations soumises au groupe de travail électronique, le CCFA devrait envisager un examen plus approfondi de l'option 1 et de l'option 3.

19. En considérant l'option 1, le CCFA devra confirmer les principes cités dans l'option et convenir de supprimer *en masse* la note 161 des provisions de la NGAA.

20. En considérant l'option 3, le CCFA devra poursuivre ses travaux visant à établir les procédures et les besoins de données/informations pour les cas où la note 161 serait incluse dans la NGAA. Ce faisant, le CCFA devrait examiner sur les points suivants:

- (i) Si le choix de cette option correspond à une utilisation efficace des ressources du CCFA, étant donné que les groupes de travail électronique précédents et le CCFA ont examiné ce problème, et ont cherché en vain à établir ces procédures et ces besoins.
- (ii) Si toute nouvelle utilisation de la note 161 devrait être suspendue jusqu'à ce que ces procédures et ces besoins soient établis.
- (iii) Si l'énoncé actuel de la note 161 est approprié, ou s'il peut être révisé pour mieux expliquer son objectif.
- (iv) Si l'établissement de ces procédures et de ces besoins peut être considéré comme une nouvelle activité par le CCFA.

## Appendice 1

**Analyse relative à l'utilisation de la note 161 jusqu'en 2011**

Jusqu'en 2010, la note 161 a été attribuée seulement aux dispositions de la NGAA relatives aux colorants et aux édulcorants. En 2011, à sa 43<sup>ème</sup> session, le CCFA n'a transmis aucune disposition relative à un additif contenant la note 161 pour adoption à l'étape 8 par la Commission à sa 34<sup>ème</sup> session (REP 11/FA, annexe III; REP 11/CAC, annexe III).

Les dispositions adoptées (étape 8) dans la NGAA pour chaque additif dont la classe fonctionnelle est édulcorant ou colorant, respectivement, sont résumées dans les deux tableaux ci-après. Par ailleurs, le pourcentage du total des dispositions adoptées (étape 8) avec lesquelles est associée la note 161 est indiqué pour chaque additif.

| <b>Tableau 1</b>                       |   |   |
|--|---|---|
| <b>ÉDULCORANT</b>                      | <b>NOMBRE DE DISPOSITIONS ADOPTÉES (étape 8) AVEC LA NOTE 161</b> | <b>POURCENTAGE DE TOUTES LES DISPOSITIONS ADOPTÉES (étape 8) AVEC LA NOTE 161</b> |
| SEL D'ASPARTAME-ACÉSULFAME             | 10  | 63  |
| ALITAME                                | 13  | 82  |
| CYCLAMATES                             | 23  | 68  |
| SACCHARINES                            | 38  | 63  |
| ACÉSULFAME POTASSIUM                   | 44  | 69  |
| ASPARTAME                              | 49  | 72  |
| NÉOTAME                                | 49  | 77  |
| SUCRALOSE<br>(TRICHLOROGALACTOSUCROSE) | 49  | 77  |
| <b>TOTAL DES DISPOSITIONS ADOPTÉES</b> | <b>275</b>  |   |

| <b>Tableau 2</b>                                      |   |   |
|---|---|---|
| <b>COLORANT</b>                                       | <b>NOMBRE DE DISPOSITIONS ADOPTÉES (étape 8) AVEC LA NOTE 161</b> | <b>POURCENTAGE DE TOUTES LES DISPOSITIONS ADOPTÉES (étape 8) AVEC LA NOTE 161</b> |
| OXYDES DE FER   | 1   | 3   |
| CARMINES  | 3   | 4   |
| CARAMEL IV – CARAMEL À L'AMMONIAQUE SULFITE           | 4   | 6   |
| CHLOROPHYLLES ET CHLOROPHYLLINES, COMPLEXES CUPRIQUES | 5   | 9   |
| EXTRAIT DE PEAU DE RAISIN                             | 7   | 11  |
| VERT SOLIDE FCF                                       | 8   | 22  |
| CAROTÉNOÏDES  | 9   | 12  |
| CARAMEL III – CARAMEL À L'AMMONIAQUE                  | 11  | 14  |
| BLEU BRILLIANT FCF                                    | 12  | 20  |
| JAUNE FCF   | 12  | 19  |
| PONCEAU 4R (COCHENILLE ROUGE A)                       | 12  | 25  |
| INDIGOTINE (CARMINE D'INDIGO)                         | 18  | 35  |

| <b>Tableau 2</b>                       |   |   |
|--|---|---|
| <b>COLORANT</b>                        | <b>NOMBRE DE DISPOSITIONS ADOPTÉES (étape 8) AVEC LA NOTE 161</b> | <b>POURCENTAGE DE TOUTES LES DISPOSITIONS ADOPTÉES (étape 8) AVEC LA NOTE 161</b> |
| ROUGE ALLURA AC                        | 22  | 42  |
| <b>TOTAL DES DISPOSITIONS ADOPTÉES</b> | <b>124</b>  |   |

#### Diminution de l'utilisation de la note 161

L'utilisation de la note 161 a considérablement diminué avec le temps. Les données contenues dans les tableaux 1 et 2 peuvent être regroupées par année d'adoption à l'étape 8. Le tableau 3 résume le nombre des dispositions adoptées (étape 8) associées à la note 161 de 2007 à 2011 pour chaque additif.

| <b>Tableau 3</b>   |   |
|--|---|
| <b>Additifs (regroupés par année d'adoption à l'étape 8)</b> | <b>Nombre de dispositions adoptées (étape 8) avec la note 161</b> |
| <b>2007</b>  | <b>164</b>  |
| ACÉSULFAME POTASSIUM   | 31  |
| ALITAME  | 13  |
| ASPARTAME  | 25  |
| CYCLAMATES   | 20  |
| NÉOTAME  | 31  |
| SACCHARINES  | 18  |
| SUCRALOSE (TRICHLOROGALACTOSUCROSE)                          | 26  |
| <b>2008</b>  | <b>125</b>  |
| ACÉSULFAME POTASSIUM   | 13  |
| ASPARTAME  | 23  |
| CARMINS  | 3   |
| CYCLAMATES   | 3   |
| NÉOTAME  | 18  |
| PONCEAU 4R (COCHINILLE ROUGE A)                              | 12  |
| SACCHARINES  | 19  |
| SUCRALOSE (TRICHLOROGALACTOSUCROSE)                          | 23  |
| JAUNE FCF  | 11  |
| <b>2009</b>  | <b>94</b>   |
| ALLURA ROUGE AC  | 22  |
| ASPARTAME  | 1   |
| SEL D'ASPARTAME-ACÉSULFAME SALT                              | 10  |
| BLEU BRILLIANT FCF   | 12  |
| CARAMEL III – PROCÉDÉ À L'AMMONIAQUE                         | 5   |
| CARAMEL IV – PROCÉDÉ À L'AMMONIAQUE SULFITE                  | 2   |
| CAROTÉNOÏDES   | 2   |
| CHLOROPHYLLES ET CHLOROPHYLLINES, COMPLEXES CUPRIQUES        | 5   |
| VERT SOLIDE FCF  | 8   |
| EXTRAIT DE PEAU DE RAISIN                                    | 7   |
| INDIGOTINE (CARMINE D'INDIGO)                                | 18  |
| OXYDES DE FER  | 1   |

Tableau 3

| Additifs (regroupés par année d'adoption à l'étape 8) | Nombre de dispositions adoptées (étape 8) avec la note 161 |
|---|--|
| JAUNE FCF   | 1  |
| <b>2010</b>   | <b>16</b>  |
| CARMEL III – PROCÉDÉ À L'AMMONIAQUE                   | 6  |
| CARMEL IV – PROCÉDÉ À L'AMMONIAQUE SULFITE            | 2  |
| CAROTÉNOÏDES  | 7  |
| SACCHARINES   | 1  |
| <b>2011</b>   | <b>0</b>   |
| <b>Total global</b>                                   | <b>399</b>   |

## Appendice 2

## Analyse de l'utilisation de la note 161 par catégorie d'aliments

Pour les édulcorants et les colorants cités dans les tableaux 1 et 2 de l'appendice 1, les catégories d'aliments qui correspondent aux dispositions adoptées (étape 8) auxquelles est associée la note 161 figurent dans les tableaux 1 et 2 respectivement, ci-après. Pour chaque catégorie d'aliments, le nombre d'édulcorants ou de colorants dont la disposition a été adoptée (étape 8) est également indiqué.

| Tableau 1 - Édulcorants |   |   |
|-------------------------|---|---|
| Catégorie d'aliments    | Description de la catégorie d'aliments  | Nombre d'édulcorants (sur 8) dont les dispositions adoptées (étape 8) contiennent la note 161 |
| 01.1.2                  | Boissons lactées, aromatisées et/ou fermentées (par ex., lait chocolaté, cacao, « eggnog », yogourt à boire, boissons à base de lactosérum)               | 8   |
| 01.3.2                  | Succédanés de lait ou crème pour le café ou le thé  | 4   |
| 01.4.4                  | Produits similaires à la crème  | 4   |
| 01.5.2                  | Produits similaires au lait et à la crème en poudre   | 3   |
| 01.6.1                  | Fromages non affinés  | 1   |
| 01.6.5                  | Produits similaires au fromage  | 5   |
| 01.7                    | Desserts lactés (par ex., entremets, yogourts aux fruits ou aromatisés)   | 8   |
| 02.3                    | Émulsions grasses essentiellement de type huile dans eau, y compris les produits mélangés et/ou aromatisés à base d'émulsions grasses                     | 3   |
| 02.4                    | Desserts à base de matière grasse (sauf les desserts lactés de la catégorie 01.7)   | 7   |
| 03.0                    | Glaces de consommation (y compris sorbets)  | 7   |
| 04.1.2.1                | Fruits surgelés   | 4   |
| 04.1.2.2                | Fruits secs   | 4   |
| 04.1.2.3                | Fruits conservés au vinaigre, en saumure ou à l'huile   | 2   |
| 04.1.2.4                | Fruits en boîte ou en bocaux (pasteurisés)  | 7   |
| 04.1.2.5                | Confitures, gelées et marmelades  | 8   |
| 04.1.2.6                | Pâtes à tartiner à base de fruits (par ex., « chutney ») autres que ceux de la catégorie 04.1.2.5   | 6   |
| 04.1.2.7                | Fruits confits  | 4   |
| 04.1.2.8                | Préparations à base de fruits, y compris les pulpes, les purées, les nappages à base de fruits et le lait de coco   | 7   |
| 04.1.2.9                | Desserts à base de fruits, y compris les desserts à base d'eau aromatisée aux fruits  | 7   |
| 04.1.2.10               | Produits à base de fruits fermentés   | 5   |
| 04.1.2.11               | Pâtes à base de fruits utilisées en pâtisserie  | 4   |
| 04.1.2.12               | Fruits cuits  | 4   |
| 04.2.2.1                | Légumes surgelés (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), algues marines, fruits à coque et graines | 4   |
| 04.2.2.2                | Légumes séchés (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), algues marines, fruits à coque et graines   | 4   |



| <b>Tableau 1 - Édulcorants</b> |  |  |
|--------------------------------|--|--|
| <b>Catégorie d'aliments</b>    | <b>Description de la catégorie d'aliments</b>  | <b>Nombre d'édulcorants (sur 8) dont les dispositions adoptées (étape 8) contiennent la note 161</b> |
| 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   | 1  |
| 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   | 5  |
| 04.2.2.5                       | Purées et pâtes à tartiner 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 (comme le beurre de cacahuètes)  | 4  |
| 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 exemple, desserts et sauces à base de légumes, légumes confits) | 7  |
| 04.2.2.7                       | Produits à base de légumes fermentés (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, 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                       | 4  |
| 04.2.2.8                       | Légumes cuits (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire) et algues marines  | 4  |
| 05.1.1                         | Préparations à base de cacao (poudres) et pâte/tourteau de cacao   | 1  |
| 05.1.2                         | Préparations à base de cacao (sirops)  | 7  |
| 05.1.3                         | Pâtes à tartiner à base de cacao (y compris celles pour pâtisseries)   | 7  |
| 05.1.4                         | Autres produits à base de cacao et de chocolat   | 7  |
| 05.1.5                         | Produits d'imitation du chocolat et succédanés du chocolat   | 8  |
| 05.2                           | Confiseries autres que celles mentionnées aux catégories 05.1, 05.3 et 05.4, y compris confiseries dures et tendres, nougats, etc.   | 5  |
| 05.2.1                         | Confiseries dures  | 2  |
| 05.2.2                         | Confiseries tendres  | 2  |
| 05.2.3                         | Nougats et pâtes d'amande  | 2  |
| 05.3                           | Gomme à mâcher (chewing-gum)   | 7  |
| 05.4                           | Décorations (pour boulangerie fine), nappages (autres que ceux à base de fruits) et sauces sucrées   | 7  |
| 06.3                           | Céréales pour petit déjeuner, y compris les flocons d'avoine   | 5  |
| 06.5                           | Desserts à base de céréales et d'amidon (par ex.,  | 6  |

| <b>Tableau 1 - Édulcorants</b> |  |  |
|--------------------------------|--|--|
| <b>Catégorie d'aliments</b>    | <b>Description de la catégorie d'aliments</b>  | <b>Nombre d'édulcorants (sur 8) dont les dispositions adoptées (étape 8) contiennent la note 161</b> |
|                                | gâteaux de riz, puddings au tapioca)   |  |
| 07.1                           | Pain et produits de boulangerie ordinaire et préparations  | 4  |
| 07.2                           | Produits de boulangerie fine (sucrés, salés, épicés) et préparations   | 2  |
| 08.2.2                         | Viande, volaille et gibier inclus, traitée thermiquement, en pièces entières ou en morceaux,   | 1  |
| 08.3.2                         | Viande, volaille et gibier inclus, transformée, finement hachée et traitée thermiquement   | 1  |
| 09.2.4.1                       | Poisson et produits de la pêche cuits  | 1  |
| 09.3                           | Poisson et produits de la pêche, en semi-consERVE, y compris mollusques, crustacés et échinodermes   | 1  |
| 09.4                           | Poisson et produits de la pêche, en conserve, y compris fermentés ou en boîte, y compris mollusques, crustacés et échinodermes   | 1  |
| 10.4                           | Desserts à base d'œufs (par ex., flans)  | 5  |
| 11.4                           | Autres sucres et sirops (par ex., xylose, sirop d'érable, nappages à base de sucre)  | 1  |
| 12.2                           | Fines herbes, épices, assaisonnements et condiments (par exemple, assaisonnements pour nouilles instantanées)  | 2  |
| 12.2.1                         | Fines herbes et épices   | 1  |
| 12.2.2                         | Assaisonnements et condiments  | 3  |
| 12.3                           | Vinaigres  | 4  |
| 12.5                           | Potages et bouillons   | 6  |
| 12.6.1                         | Sauces émulsionnées (par ex., mayonnaise, sauces pour salades)   | 1  |
| 12.7                           | Salades (par ex., salades de pâtes, salades de pommes de terre) et pâtes à tartiner (sauf les pâtes à tartiner à base de cacao et noisettes des catégories 04.2.2.5 et 05.1.3) | 6  |
| 14.1.3.2                       | Nectar de légume   | 6  |
| 14.1.3.4                       | Concentrés pour nectar de légume   | 5  |
| 14.1.4                         | Boissons aromatisée à base d'eau, y compris les boissons pour sportifs et les boissons « énergétiques » ou « électrolytes », et les boissons concentrées                       | 5  |
| 14.1.4.1                       | Boissons aromatisée à base d'eau, gazeuses   | 1  |
| 14.1.4.2                       | Boissons aromatisée à base d'eau, non gazeuses, y compris punchs et poudres du type Kool-aid   | 1  |
| 14.1.4.3                       | Concentrés (liquides ou solides) pour la préparation de boissons à base aromatisée d'eau   | 1  |
| 14.1.5                         | Café et succédanés, thés, infusions et autres boissons chaudes à base de céréales ou de grains, à l'exclusion du cacao   | 3  |
| 14.2.7                         | Boissons alcoolisées aromatisées (par ex., bière, vins et spiritueux du type boisson rafraîchissante,  | 1  |

| <b>Tableau 1 - Édulcorants</b> |   |  |
|--------------------------------|---|--|
| <b>Catégorie d'aliments</b>    | <b>Description de la catégorie d'aliments</b> | <b>Nombre d'édulcorants (sur 8) dont les dispositions adoptées (étape 8) contiennent la note 161</b> |
|                                | rafraîchissements à faible teneur en alcool)  |  |
| 15.0                           | Amuse-gueule salés                            | 1  |

| <b>Tableau 2 - Colorants</b> |   |  |
|------------------------------|---|--|
| <b>Catégorie d'aliments</b>  | <b>Nom de la catégorie d'aliments</b>   | <b>Nombre de colorants (sur 13) dont les dispositions adoptées (étape 8) contiennent la note 161</b> |
| 01.1.2                       | Boissons lactées, aromatisées et/ou fermentées (par ex., lait chocolaté, cacao, « eggnog », yogourt à boire, boissons à base de lactosérum)                               | 2  |
| 01.6.1                       | Fromages non affinés  | 2  |
| 01.6.4                       | Fromages fondus   | 1  |
| 01.6.5                       | Produits similaires au fromage  | 1  |
| 01.7                         | Desserts lactés (par ex., entremets, yogourts aux fruits ou aromatisés)   | 3  |
| 02.1.3                       | Saindoux, suif, huiles de poisson et autres graisses animales   | 2  |
| 02.2.2                       | Matières grasses tartinables, matières grasses laitières tartinables et mélanges tartinables  | 1  |
| 02.3                         | Émulsions grasses essentiellement de type huile dans eau, y compris les produits mélangés et/ou aromatisés à base d'émulsions grasses                                     | 2  |
| 02.4                         | Desserts à base de matière grasse (sauf les desserts lactés de la catégorie 01.7)   | 1  |
| 04.1.2.3                     | Fruits conservés au vinaigre, en saumure ou à l'huile   | 1  |
| 04.1.2.4                     | Fruits en boîte ou en bocaux (pasteurisés)  | 3  |
| 04.1.2.5                     | Confitures, gelées et marmelades  | 7  |
| 04.1.2.6                     | Pâtes à tartiner à base de fruits (par ex., « chutney ») autres que ceux de la catégorie 04.1.2.5   | 6  |
| 04.1.2.7                     | Fruits confits  | 6  |
| 04.1.2.8                     | Préparations à base de fruits, y compris les pulpes, les purées, les nappages à base de fruits et le lait de coco   | 7  |
| 04.1.2.9                     | Desserts à base de fruits, y compris les desserts à base d'eau aromatisée aux fruits  | 6  |
| 04.1.2.10                    | Produits à base de fruits fermentés   | 1  |
| 04.1.2.11                    | Pâtes à base de fruits utilisées en pâtisserie  | 6  |
| 04.2.1.2                     | Légumes frais traités en surface (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), algues marines, fruits à coque et graines | 1  |
| 04.2.2                       | Légumes transformés (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), algues marines, fruits à coque et graines              | 1  |
| 04.2.2.2                     | Légumes séchés (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès   | 2  |

| <b>Tableau 2 - Colorants</b> |  |  |
|------------------------------|--|--|
| <b>Catégorie d'aliments</b>  | <b>Nom de la catégorie d'aliments</b>  | <b>Nombre de colorants (sur 13) dont les dispositions adoptées (étape 8) contiennent la note 161</b> |
|                              | ordinaire), algues marines, fruits à coque et graines  |  |
| 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   | 5  |
| 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   | 4  |
| 04.2.2.5                     | Purées et pâtes à tartiner 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 (comme le beurre de cacahuètes)  | 1  |
| 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 exemple, desserts et sauces à base de légumes, légumes confits) | 5  |
| 04.2.2.7                     | Produits à base de légumes fermentés (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, 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                       | 6  |
| 04.2.2.8                     | Légumes cuits (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire) et algues marines  | 1  |
| 05.1.2                       | Préparations à base de cacao (sirops)  | 1  |
| 05.1.3                       | Pâtes à tartiner à base de cacao (y compris celles pour pâtisseries)   | 4  |
| 05.1.5                       | Produits d'imitation du chocolat et succédanés du chocolat   | 1  |
| 05.2                         | Confiseries autres que celles mentionnées aux catégories 05.1, 05.3 et 05.4, y compris confiseries dures et tendres, nougats, etc.   | 2  |
| 05.3                         | Gomme à mâcher (chewing-gum)   | 1  |
| 06.3                         | Céréales pour petit déjeuner, y compris les flocons d'avoine   | 1  |
| 06.5                         | Desserts à base de céréales et d'amidon (par ex., gâteaux de riz, puddings au tapioca)   | 1  |
| 07.0                         | Produits de boulangerie  | 1  |
| 07.1                         | Pain et produits de boulangerie ordinaire et préparations  | 1  |
| 07.1.2                       | Crackers (à l'exclusion des crackers sucrés)   | 3  |
| 07.1.3                       | Autres produits de boulangerie ordinaires (tels que bagels, pita, muffins anglais, etc.)   | 3  |
| 07.1.4                       | Produits apparentés au pain, y compris farces à base   | 2  |

| <b>Tableau 2 - Colorants</b> |  |  |
|------------------------------|--|--|
| <b>Catégorie d'aliments</b>  | <b>Nom de la catégorie d'aliments</b>  | <b>Nombre de colorants (sur 13) dont les dispositions adoptées (étape 8) contiennent la note 161</b> |
|                              | de pain et chapelures  |  |
| 07.1.5                       | Pains et petits pains au lait à la vapeur  | 1  |
| 07.1.6                       | Préparations pour pain et produits de boulangerie ordinaire  | 1  |
| 07.2                         | Produits de boulangerie fine (sucrés, salés, épicés) et préparations   | 4  |
| 08.3.2                       | Viande, volaille et gibier inclus, transformée, finement hachée et traitée thermiquement   | 1  |
| 09.2.5                       | Poisson et produits de la pêche, fumés, séchés, fermentés et/ou salés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes                                   | 1  |
| 09.3.4                       | Poisson et produits de la pêche en semi-conserve, y compris mollusques, crustacés et échinodermes, autres que ceux des catégories 09.3.1 à 09.3.3        | 1  |
| 10.1                         | Œufs frais   | 1  |
| 10.2                         | Produits à base d'œufs   | 1  |
| 10.4                         | Desserts à base d'œufs (par ex., flans)  | 2  |
| 11.4                         | Autres sucres et sirops (par ex., xylose, sirop d'érable, nappages à base de sucre)  | 2  |
| 12.5                         | Potages et bouillons   | 1  |
| 14.1.4                       | Boissons aromatisée à base d'eau, y compris les boissons pour sportifs et les boissons « énergétiques » ou « électrolytes », et les boissons concentrées | 2  |
| 15.1                         | Amuse-gueule à base de pommes de terre, de céréales, de farine ou d'amidon (extrait de racines et tubercules, légumes secs et légumineuses)              | 1  |

## Appendice 3

Manuel de procédure du Codex<sup>9</sup>« DÉCLARATIONS DE PRINCIPES CONCERNANT LE RÔLE DE LA SCIENCE DANS LA PRISE DE DÉCISIONS DU CODEX ET LES AUTRES FACTEURS À PRENDRE EN CONSIDÉRATION »<sup>10</sup>

1. Les normes alimentaires, directives et autres recommandations du Codex Alimentarius doivent reposer sur une analyse et sur des preuves scientifiques objectives, après un examen approfondi de toutes les données pertinentes, de façon que les normes garantissent la qualité et la sécurité des approvisionnements alimentaires.
2. En élaborant des normes alimentaires et en prenant des décisions à leur sujet, le Codex Alimentarius doit tenir dûment compte, le cas échéant, d'autres facteurs légitimes ayant une importance pour la protection de la santé du consommateur et la promotion de pratiques loyales dans le commerce des denrées alimentaires.
3. À cet égard, il faut noter que l'étiquetage des denrées alimentaires joue un rôle important dans la réalisation de ces deux objectifs.
4. Quant les membres du Codex s'accordent sur le niveau nécessaire de protection de la santé publique mais ont des opinions divergentes sur d'autres points, ils peuvent s'abstenir d'accepter la norme en cause sans nécessairement faire obstacle à la décision du Codex.

*Critères pour la prise en considération des autres facteurs mentionnés dans la deuxième déclaration de principe*<sup>11</sup>

- En ce qui concerne les questions de santé et de sécurité alimentaire, il importe de se conformer aux *Déclarations de principes concernant le rôle de la science* et aux *Déclarations de principes sur le rôle de l'évaluation des risques en matière de salubrité des aliments*;
- D'autres facteurs légitimes entrant en ligne de compte dans la protection de la santé et les pratiques commerciales loyales peuvent être recensés lors du processus de gestion des risques, et les responsables de la gestion des risques devraient indiquer dans quelle mesure ces facteurs influent sur la sélection des options de gestion des risques et sur l'élaboration des normes, directives et textes apparentés;
- L'examen des autres facteurs ne devrait pas porter atteinte aux fondements scientifiques de l'analyse des risques; dans le cadre de ce processus, il y aurait lieu de respecter la distinction entre l'évaluation des risques et la gestion des risques afin de garantir l'intégrité scientifique de l'évaluation des risques;
- Il faudrait admettre que certaines préoccupations légitimes des gouvernements au moment de l'élaboration de leur législation nationale ne sont pas applicables d'une manière générale, ni valables dans le monde entier<sup>12</sup>;
- Dans le cadre du Codex, il ne faudrait tenir compte que des autres facteurs pouvant être acceptés à l'échelle mondiale ou à l'échelle régionale dans le cas des normes et des textes apparentés régionaux;
- L'examen des autres facteurs spécifiques dans l'élaboration des recommandations de la Commission du Codex Alimentarius et de ses organes subsidiaires en matière de gestion des risques devrait être clairement étayé, notamment la justification de leur prise en compte au cas par cas;
- On peut examiner l'applicabilité des options de gestion des risques en raison de la nature et des exigences particulières des méthodes de production ou de traitement, du transport et du stockage, en particulier dans les pays en développement, les préoccupations liées aux intérêts économiques et aux questions commerciales en générale devraient être étayées par des données quantifiables;

<sup>9</sup> Manuel de procédure, 20<sup>ème</sup> édition, p. 225-226.

<sup>10</sup> Décision de la 21<sup>ème</sup> session de la Commission, 1995.

<sup>11</sup> Décision de la 24<sup>ème</sup> session de la Commission, 2001.

<sup>12</sup> Il conviendrait d'éviter la confusion entre la justification des mesures nationales au titre des Accords SPS et OTC et leur validité au niveau international.

- La prise en compte des autres facteurs légitimes dans la gestion des risques ne devrait pas créer d'obstacles injustifiés au commerce<sup>13</sup>, il faudrait accorder une attention particulière aux conséquences, pour les pays en développement, de la prise en compte de ces autres facteurs.

---

<sup>13</sup> Conformément aux principes de l'OMC, et compte tenu des dispositions particulières des accords SPS et OTC.