

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 6 (a) de l'ordre du jour

CX/FA 10/42/10
Novembre 2009

PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

COMITÉ DU CODEX SUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES

Quarante-deuxième session

Beijing, Chine, 15-19 mars 2010

AVANT-PROJET DE DIRECTIVES ET PRINCIPES RÉGISSANT LES SUBSTANCES UTILISÉES EN TANT QU'AUXILIAIRES TECHNOLOGIQUES (N14-2008)

Préparé par le groupe de travail électronique dirigé par l'Indonésie avec la collaboration de l'Arménie, de l'Australie, de la Belgique, du Brésil, de la Communauté européenne, de la France, de l'Allemagne, du Japon, de la Malaisie, de la Nouvelle-Zélande, de l'Afrique du Sud, de la Suisse, du Royaume-Uni, des États-Unis d'Amérique, AMFEP, CEFS, CEFIC, ETA, IADSA, ICGMA, IDF, IFAC, IFT, IOFI et IOV.

Les gouvernements et les organisations internationales au statut d'observateur dans la Commission du Codex Alimentarius qui souhaitent soumettre des observations sur le sujet ci-après sont invités à le faire **avant le 31 janvier 2010** à l'adresse suivante : Secrétariat, Comité du Codex sur les additifs alimentaires, Institut national de nutrition et de la sécurité alimentaire, Chine CDC, 7 Panjiayuan Nanli, Chaoyang District, Beijing 100021, Chine (Télécopie: +861067711813; ou *de préférence* par courrier électronique : secretariat@ccfa.cc, et d'en adresser une copie au Secrétariat de la Commission du Codex Alimentarius, Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires, Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Rome, Italie (Télécopie: +39.06.5705.4593; E-mail: Codex@fao.org - *de préférence*).

GÉNÉRALITÉS

1. A sa 41^{ème} session, le Comité du Codex sur les additifs alimentaires, suite au nombre considérable des observations soumises et aux contraintes de temps, est convenu de ne pas examiner l'avant-projet de directives au cours de la présente session et de considérer une nouvelle révision à sa prochaine session. Le Comité est convenu de renvoyer l'avant-projet de directives et de principes à l'étape 2 pour une nouvelle rédaction par un groupe de travail électronique dirigé par l'Indonésie, qui préparera l'avant-projet révisé des directives. Le Comité a noté qu'un grand nombre d'observations avaient été soumises et qu'il restait encore plusieurs problèmes à résoudre, comme le titre et le champ d'application, le besoin d'une définition des substances utilisées en tant qu'auxiliaires technologiques et le rôle du répertoire.

TRAVAUX DU GROUPE DE TRAVAIL ÉLECTRONIQUE

2. En juin 2009, l'Indonésie a invité tous les États membres intéressés à participer au groupe de travail électronique à fournir leurs coordonnées avant le 30 juin 2009. 25 membres ont exprimé leur intérêt à participer.

3. Les membres du groupe de travail électronique ont été invités à soumettre des observations sur l'ensemble de l'avant-projet de directives. Le groupe de travail électronique a distribué deux fois l'avant-projet des directives. A la première distribution, 12 membres du groupe de travail électronique ont soumis leurs observations et à la seconde distribution, 10 membres ont soumis leurs observations.

4. Notamment, les observations suivantes ont été soumises:

Titre

5. Un membre du groupe de travail électronique a proposé de changer le titre en “AVANT-PROJET DE DIRECTIVES RÉGISSANT L’UTILISATION DES SUBSTANCES UTILISÉES EN TANT QU’AUXILIAIRES TECHNOLOGIQUES” pour davantage d’exactitude et pour reprendre le titre convenu dans l’Alinorm 08/31/12. Mais la plupart des membres du groupe de travail électronique est convenue de simplifier le titre pour une meilleure description du contenu des directives. Le Comité pourra envisager de rediscuter sur ce point à la présente réunion.

Objectif et champs d’application

6. Quelques membres du groupe de travail électronique ont proposé de supprimer l’exemple d’aliment utilisé en tant qu’auxiliaire technologique (eau et matières grasses ou huiles) parce que ces produits sont explicitement exclus de la définition des auxiliaires technologiques dans le Manuel de procédure du Codex Alimentarius. Mais le coordinateur et les autres membres du groupe de travail électronique ont considéré qu’il était plus intéressant de fournir des exemples d’aliments utilisés en tant qu’auxiliaires technologiques. Cette information complète la description du champ d’application des substances utilisées en tant qu’auxiliaires technologiques et est tout particulièrement importante dans les pays en développement qui n’ont pas de réglementation concernant l’usage des auxiliaires technologiques.

Définition

7. Quelques membres du groupe de travail électronique ont soutenu la définition des auxiliaires technologiques conforme à la définition du Manuel de procédure du Codex Alimentarius. D’autres membres du groupe de travail électronique ont proposé de modifier la définition des auxiliaires technologiques pour reconnaître que certains aliments peuvent être utilisés en tant qu’auxiliaires technologiques. Le Comité pourra débattre du sujet ou établir un autre groupe de travail électronique pour envisager la révision de la définition des auxiliaires technologiques.

Principes régissant l’utilisation sans risque des substances utilisées en tant qu’auxiliaires technologiques

8. Les nombreuses observations et recommandations soumises sur cette section ont pour but d’y apporter davantage de précisions. Les points à préciser dans cette section sont:

- Point 1. Les résidus qui restent après avoir retiré l’auxiliaire technologique de l’aliment ne doivent pas remplir de fonction technologique dans le produit final.
- Point 2. Les principes des bonnes pratiques de fabrication.
- Point 3. L’évaluation de la sécurité sanitaire.
- Point 4. La norme des substances qui remplissent les fonctions d’additif alimentaire et d’auxiliaire technologique
- Point 5. La conformité à tout critère microbiologique pertinent.

Fonctions technologiques des substances utilisées en tant qu’auxiliaires technologiques

9. Il est convenu d’inscrire les fonctions technologiques des auxiliaires technologiques dans le répertoire des substances utilisées en tant qu’auxiliaires technologiques vu que les fonctions technologiques des auxiliaires technologiques du répertoire sont continuellement en cours d’élaboration.

Annexe : La gamme des substances utilisées en tant qu’auxiliaires technologiques

10. Suite à la suggestion d’un membre du groupe de travail électronique, le coordinateur a tenté de modifier le diagramme pour apposer des précisions sur la gamme des substances utilisées en tant qu’auxiliaires technologiques. Le diagramme tient compte des définitions du *Manuel de procédure du Codex* et du champ d’application de la *Norme générale pour les additifs alimentaires* (NGAA) et du répertoire.

RECOMMANDATIONS SOUMISES AU COMITÉ

11. L'avant-projet de directives pour les substances utilisées en tant qu'auxiliaires technologiques est présenté en annexe 1.
12. Le Comité est invité à examiner le contenu de l'annexe 1 en vue de la transmettre à la Commission du Codex Alimentarius pour adoption à l'étape 5.

Annexe 1**AVANT-PROJET DE DIRECTIVES POUR LES SUBSTANCES UTILISÉES EN TANT QU'AUXILIAIRES TECHNOLOGIQUES**

(N14-2008)

(à l'étape 3)

1.0 OBJECTIFS ET CHAMP D'APPLICATION

1.1 Les directives ont pour but de fournir l'information sur l'utilisation sans risque des substances utilisées en tant qu'auxiliaires technologiques dans la préparation des aliments et des ingrédients alimentaires.

1.2 Les directives couvrent toutes les substances utilisées en tant qu'auxiliaires technologiques, en reconnaissant que certains aliments (par exemple l'eau et les matières grasses ou les huiles) et additifs alimentaires peuvent aussi être utilisés en tant qu'auxiliaires technologiques pour remplir une fonction technologique dans la transformation d'un aliment.

2.0 DÉFINITION

2.1 On entend par auxiliaire technologique toute substance ou matière, à l'exclusion des appareils ou instruments, non consommée comme ingrédient alimentaire en soi et volontairement utilisée dans la transformation des matières premières, des denrées alimentaires ou de leurs ingrédients, pour remplir une fonction technologique donnée pendant le traitement ou la transformation et qui peut entraîner la présence non intentionnelle mais inévitable de résidus ou de dérivés dans le produit fini.¹

2.2 L'annexe contient un diagramme qui apporte des précisions sur la gamme des substances utilisées en tant qu'auxiliaires technologiques.

3.0 PRINCIPES RÉGISSANT L'UTILISATION SANS RISQUE DES SUBSTANCES UTILISÉES EN TANT QU'AUXILIAIRES TECHNOLOGIQUES

3.1 L'utilisation d'une substance en tant qu'auxiliaire technologique est justifiée quand cette utilisation remplit une ou plusieurs fonctions technologiques pendant le traitement ou la transformation des matières premières, des aliments ou des ingrédients. Les résidus qui restent après avoir retiré l'auxiliaire technologique de l'aliment ne doivent pas remplir de fonction technologique dans le produit final

3.2 Les substances utilisées en tant qu'auxiliaires technologiques seront utilisées conformément aux bonnes pratiques de fabrication (BPF), à savoir:

- La quantité de la substance utilisée sera limitée au niveau le plus bas possible nécessaire pour accomplir la fonction technologique désirée;
- Les résidus ou les dérivés de la substance qui restent dans l'aliment ne poseront pas de risque sanitaire;
- La substance est préparée ou manipulée de la même façon qu'un ingrédient alimentaire.

3.3 L'innocuité de la substance utilisée en tant qu'auxiliaire technologique devra être démontrée par le fournisseur ou l'utilisateur de la substance. La démonstration de l'innocuité devra inclure l'évaluation appropriée de tous résidus non intentionnels ou inévitables quand la substance est utilisée en tant qu'auxiliaire technologique conformément aux BPF. Les exemples du type d'information considérée comme adéquate pour démontrer l'innocuité comprennent:

- La référence à une évaluation par le Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires (JECFA), y compris la dose journalière admissible (DJA) et la norme, le cas échéant.

¹ Manuel de procédure du Codex, « Section I : Définitions aux fins du Codex Alimentarius ».

- Les données attestant d'une longue histoire d'utilisation sans risque en tant qu'auxiliaire technologique.

3.4 Les substances utilisées seront de qualité alimentaire. Pour ce faire, elles seront conformes à la norme d'identité et de pureté correspondante recommandée par la Commission du Codex Alimentarius ou, en l'absence de cette norme, à la norme appropriée établie par un organisme ou un fournisseur national ou international compétent. Les substances utilisées en tant qu'auxiliaires technologiques qui sont aussi utilisées en tant qu'additifs alimentaires doivent se conformer aux normes correspondantes pour l'additif alimentaire (par ex., le recueil JECFA des normes pour les additifs alimentaires).

3.5 Les substances utilisées en tant qu'auxiliaires technologiques seront conformes à tout critère microbiologique pertinent établi conformément aux principes régissant l'établissement et l'application des critères microbiologiques pour les aliments (CAC/GL 21-1997).

4.0 FONCTIONS TECHNOLOGIQUES DES SUBSTANCES UTILISÉES EN TANT QU'AUXILIAIRES TECHNOLOGIQUES

4.1 Les substances peuvent remplir une variété de fonctions technologiques quand elles sont utilisées en tant qu'auxiliaires technologiques. Ces fonctions technologiques sont classées par catégories dans le répertoire des substances utilisées en tant qu'auxiliaires technologiques.

5.0 ÉTIQUETAGE

5.1 L'étiquetage des substances utilisées en tant qu'auxiliaires technologiques sera conforme aux critères de la norme générale Codex pour l'étiquetage des additifs alimentaires vendus comme tels (CODEX STAN 107-1981) et la norme générale Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CODEX STAN 1-1985).

5.2 L'étiquetage des produits contenant des substances utilisées en tant qu'auxiliaires technologiques sera conforme aux critères du pays de la vente.

6.0 RÔLE DU RÉPERTOIRE DES SUBSTANCES UTILISÉES EN TANT QU'AUXILIAIRES TECHNOLOGIQUES

6.1 Le répertoire contient les substances répertoriées par catégories de fonctions technologiques et fournit l'information, si elle est disponible, sur l'utilisation, les niveaux de résidus, l'interaction avec les aliments, et les évaluations et les DJA du JECFA.

6.2 A l'origine, le répertoire (CAC/MISC 3), qui a été publié en 1989, contenait la liste des substances utilisées en tant qu'auxiliaires technologiques établie par les autorités nationales, et a été transmis à la Commission pour adoption en tant que document consultatif. Grâce aux mises à jour successives, le répertoire contient l'information sur les utilisations en cours des auxiliaires technologiques, et sert de document consultatif au Comité du Codex sur les additifs alimentaires (CCFA) et autres comités. En tant que tel, le répertoire et les présentes directives fournissent une orientation précieuse aux principes régissant l'utilisation sans risque des substances utilisées en tant qu'auxiliaires technologiques pour réduire les conflits commerciaux et aider les gouvernements à élaborer les politiques nationales relatives aux auxiliaires technologiques.

6.3 Le rôle du répertoire consiste uniquement à fournir l'information sur les substances couramment utilisées en tant qu'auxiliaires technologiques. Compte tenu de son élaboration ponctuelle, le répertoire n'est pas une liste complète et n'est pas destiné à être une liste positive des substances dont l'utilisation est autorisée en tant qu'auxiliaires technologiques. L'information contenue dans le répertoire n'a pas fait l'objet de révision d'ensemble, et aucune évaluation des risques particulière n'a été effectuée pour les substances citées dans le répertoire concernant leur utilisation en tant qu'auxiliaires technologiques. En tant que tel, le répertoire n'est pas destiné à être utilisé comme norme Codex et les mises à jour du répertoire ne sont pas transmises à la Commission pour adoption.

APPENDICE: LA GAMME DES SUBSTANCES UTILISÉES EN TANT QU'AUXILIAIRES TECHNOLOGIQUES

Le diagramme ci-dessous montre la gamme des substances utilisées en tant qu'auxiliaires technologiques. Le diagramme tient compte des définitions de ces substances dans le Manuel de procédure du Codex et du champ d'application de la Norme générale pour les additifs alimentaires (NGAA; CODEX STAN 192-1995) et du répertoire. Le diagramme a pour but d'inclure toutes les substances utilisées en tant qu'auxiliaires technologiques et reconnaît que certains aliments et additifs alimentaires peuvent aussi être utilisés pour remplir une fonction technologique lors de la transformation des aliments. Il est important de signaler que le terme additif alimentaire comprend les substances utilisées en tant qu'auxiliaires technologiques, et que la NGAA ne contient pas les aromatisants ni les substances utilisées seulement en tant qu'auxiliaires technologiques, ni les fonctions en tant qu'auxiliaires technologiques des additifs alimentaires concernés.

La gamme des substances utilisées en tant qu'auxiliaires technologiques

