

commission du codex alimentarius



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

ORGANISATION
MONDIALE
DE LA SANTÉ



BUREAU CONJOINT: Viale delle Terme di Caracalla 00100 ROME Tél: +39 06 57051 www.codexalimentarius.net Email: codex@fao.org Facsimile: 39 06 5705 4593

POINT 4(A) DE L'ORDRE DU JOUR

CX/FL 07/35/5

F

PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

**COMITÉ DU CODEX SUR L'ÉTIQUETAGE DES DENRÉES ALIMENTAIRES
TRENTE-CINQUIÈME SESSION
OTTAWA (CANADA), 30 AVRIL – 5 MAI 2007**

**DIRECTIVES CONCERNANT LA PRODUCTION, LA TRANSFORMATION,
L'ÉTIQUETAGE ET LA COMMERCIALISATION DES ALIMENTS
BIOLOGIQUES :
PROJET D'ANNEXE 2 RÉVISÉE – TABLEAU 3 (PARTIE 1 ET 2)
(CL 2006/49-FL ET CL 2006/12-FL, ALINORM 06/29/22 – ANNEXE III)**

OBSERVATIONS DES GOUVERNEMENTS À L'ÉTAPE 6

OBSERVATIONS DE :

**COSTA RICA
COMMISSION EUROPÉENNE
MALAISIE
NORVÈGE
PÉROU
SUISSE
THAÏLANDE
ÉTATS-UNIS**

DIRECTIVES CONCERNANT LA PRODUCTION, LA TRANSFORMATION, L'ÉTIQUETAGE ET LA COMMERCIALISATION DES ALIMENTS BIOLOGIQUES : PROJET D'ANNEXE 2 RÉVISÉE – TABLEAU 3 (PARTIE 1 ET 2) (CL 2006/49-FL ET CL 2006/12-FL, ALINORM 06/29/22 – ANNEXE III)

OBSERVATIONS DES GOUVERNEMENTS À L'ÉTAPE 6

COSTA RICA :

CL 2006/49-FL:

Le Costa Rica se déclare favorable aux directives de la Commission du Codex Alimentarius indiquant que les procédures indiquées pour approuver les normes Codex doivent être suivies.

Sur ce point, nous ne nous opposons pas à ce que soit précisé que les additifs dont l'inclusion au Tableau 3 est recommandée doivent être autorisés comme il se doit par le Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires (JECFA) ou approuvés par la Commission du Codex Alimentarius. Toutefois, les principes de la production biologique doivent avoir préséance en ce sens qu'il faut accorder la priorité aux substances qui sont d'origine naturelle et qui ne causent pas de déséquilibres dans le développement durable du monde, comme c'est le cas du dioxyde de carbone (SIN 290) dont il importe d'envisager l'exclusion et de prendre en compte les effets sur le réchauffement de la planète que peuvent entraîner sa manutention et les résidus industriels.

Concernant la lécithine (SIN 322), il importe de considérer que cette substance, lorsqu'elle est employée en production biologique, doit être exempte d'agents de blanchiment ou de solvants organiques sauf s'ils proviennent de sources naturelles.

CL 2006/12-FL:

Étant donné les discussions à la 34^e session du CCFL, le Costa Rica convient que les additifs alimentaires à inclure dans les listes du tableau 3 doivent d'abord recevoir le soutien scientifique indiqué, c'est-à-dire qu'ils doivent avoir été évalués par le Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires (JECFA) qui leur aura attribué une dose journalière admissible (DJA) positive et avoir aussi été acceptés par la Commission du Codex Alimentarius.

Il faut aussi tenir compte du fait, outre l'acceptation des additifs, qu'ils doivent se conformer aux critères des directives concernant la production biologique, soit qu'ils ne doivent pas enfreindre les principes établis dans ces directives. Donc, dans les cas des substances étudiées qui sont destinées à être utilisées dans les aliments d'origine végétale, nous sommes favorables à la suppression des crochets dans la liste des additifs accompagnés de la mention : [non autorisé].

Dans le cas des additifs destinés à être utilisés dans les aliments d'origine animale, et particulièrement le nitrite de sodium (SIN 250) et le nitrate de potassium (SIN 252), il importe de signaler le fait que ces substances présentent un risque pour la santé humaine parce qu'elles forment des composés N-nitreux qui ont été prouvés cancérigènes chez les animaux de laboratoire, certains étant mutagènes et d'autres tératogènes, sans compter que des niveaux

élevés de leurs sels ont été associés à une plus grande incidence de cancers de l'estomac et de l'œsophage. C'est pourquoi notre position est que l'utilisation de ces substances dans les aliments biologiques d'origine animale enfreint les principes de la production biologique et que notre pays n'accepte donc pas leur inclusion dans cette liste.

COMMUNAUTÉ EUROPÉENNE :

CL 2006/12-FL:

La Communauté européenne souhaite présenter les commentaires suivants :

- 1) Concernant l'Annexe III d'ALINORM 06/29/22, la CE n'est favorable qu'à l'inclusion des additifs suivants au Tableau 3 de l'Annexe 2 des « Directives du Codex » (CAC/GL 32) :

INS-220	Anhydride sulfureux
INS-250	Nitrite de sodium
INS-252	Nitrate de potassium
INS-301	Ascorbate de sodium
INS-331i	Citrate de sodium dihydrogène
INS-335i	Tartrate monosodique
INS-335ii	Tartrate de sodium
INS-336i	Tartrate monobasique de potassium
INS-336ii	Tartrate bibasique de potassium
INS-410	Gomme de caroube
INS-422	Glycérol

Les utilisations fonctionnelles de ces additifs à autoriser en production biologique et dans certaines catégories d'aliments sont en cours d'examen.

- 2) La CE, en conformité avec la procédure acceptée à la 34^e session du CCFL (Ottawa – mai 2006) envisage de présenter un résumé de l'évaluation des substances entre crochets (cf. Annexes III et IV d'ALINORM 06/29/22) par rapport aux critères de la Section 5 des « Directives du Codex ».

MALAISIE :

CL 2006/49-FL:

3.1 Additifs autorisés sous les conditions précisées dans certaines catégories d'aliments biologiques ou dans des aliments individuels

Le tableau suivant offre une liste des additifs alimentaires ~~y compris les supports qui sont autorisés~~ qui sont utilisables dans la production d'aliments biologiques. Les emplois catégories fonctionnelles et les catégories d'aliments ~~et les aliments individuels~~ pour chaque additif sont régies par les dispositions des tableaux 1-3 de la norme générale

pour les additifs alimentaires et d'autres normes qui ont été adoptées par la Commission du Codex Alimentarius.

1. Il n'est pas nécessaire de mentionner expressément « **y compris les supports** » car ils sont en ce moment considérés comme une des catégories fonctionnelles des additifs alimentaires dans Noms de catégorie et système international de numérotation des additifs alimentaires – CAC/GL 36-1989 (N07-2005).
2. Remplacer « **qui sont autorisés** » par « **qui sont utilisables** » aux fins de cohérence avec le texte uniforme accepté par le CCFAC à sa 38^e session et la CAC à sa 29^e session qui renvoie la section des additifs alimentaires de la norme de produit aux dispositions pertinentes de la NGAA qui se lit habituellement comme suit :

« Les additifs alimentaires cités dans les Tableaux 1 et 2 de la Norme générale Codex pour les additifs alimentaires comme utilisables dans la catégorie x.x.x.x (nom de la catégorie de denrées alimentaires) peuvent être utilisés dans les aliments visés par la présente norme. »

3. Remplacer les mots « **emplois fonctionnels** » par « **catégories fonctionnelles** » aux fins de cohérence avec les termes employés dans Noms de catégorie et système international de numérotation des additifs alimentaires – CAC/GL 36-1989 (N07-2005).
4. Supprimer « **et les aliments individuels** » étant donné qu'ils sont compris dans les catégories alimentaires.

SIN	Nom de l'additif	Utilisation fonctionnelle autorisée en production biologique	Utilisation autorisée dans les catégories d'aliments	
			Aliment d'origine végétale	Aliment d'origine animale
170i	Carbonate de calcium	Toutes <u>Conforme à la NGAA</u>	Autorisé bien que les exclusions de la NGAA s'appliquent toujours.	01.0 Produits laitiers et analogues à l'exclusion des produits de la catégorie d'aliments 02.0
503	Carbonate d'ammonium	Régulateur d'acidité Agent de levage	Autorisé bien que les exclusions de la NGAA s'appliquent toujours.	Non autorisé

1. Un des principes qui a été accepté lors de l'étude de l'inclusion dans les normes de produits Codex de dispositions relatives aux additifs alimentaires qui ont une relation bi-univoque (une à une) avec la catégorie alimentaire de la NGAA est que « *Les additifs alimentaires qui appartiennent à des catégories d'effets fonctionnels multiples seront inscrits dans la Norme sans aucune autre restriction à la catégorie de leur effet fonctionnel.* » Par conséquent, l'utilisation fonctionnelle des additifs alimentaires devrait être régie par la NGAA et ne pas être limitée qu'à certaines fonctions. Par exemple, dans le même tableau, conformément à la NGAA, les carbonates d'ammonium peuvent

également avoir la fonction d'agent stabilisant. Le mot TOUTES devrait être supprimé pour éviter une interprétation erronée ou la confusion.

2. Le principe de l'emploi d'additifs alimentaires dans les aliments biologiques devrait être le même que celui appliqué aux aliments non biologiques suivant lequel la NGAA est la seule référence faisant autorité. Ce qui signifie que les additifs alimentaires autorisés par la NGAA dans certaines catégories alimentaires peuvent aussi être employés dans les produits alimentaires « *issus de la production biologique* » appartenant aux mêmes catégories d'aliments. Par exemple, le carbonate de calcium n'est en ce moment accepté que dans la catégorie d'aliment 1.8.2 *Lactosérum en poudre et produits à base de lactosérum en poudre, sauf fromage de lactosérum* de la NGAA. Par conséquent, il ne devrait pas être autorisé dans la grande catégorie alimentaire 1.0 *Produits laitiers et similaires, à l'exception des produits de la catégorie 02.0*, autorisant l'utilisation dans toutes les sous-catégories 1.0.
3. Il faudrait clarifier ce que signifie « *Autorisé bien que les exclusions de la NGAA s'appliquent toujours* » qui est ambigu.

NORVÈGE :

CL 2006/12-FL:

La Norvège souhaite faire les commentaires suivants concernant le projet d'amendement aux Directives concernant la production, la transformation, l'étiquetage et la commercialisation des aliments biologiques (à l'étape 6 de la procédure), Annexe 2, Tableau 3.1 :

Les principes et l'essence des directives sont contradictoires dans une certaine mesure comme l'illustre ce qui suit :

- d'une part, une nouvelle substance doit se trouver dans la nature, ne pas donner lieu à des effets inacceptables sur l'environnement, avoir le plus faible effet néfaste sur la santé et la qualité de vie des humains ou des animaux ;
- d'autre part, des substances (additif ou auxiliaire technologique) peuvent être utilisées s'il est impossible de produire ou de conserver l'aliment sans elles.

Pour l'évaluation de ces additifs conformément aux principes de production biologique établis par le Codex Alimentarius (GL 32 – 1999. Rév. 1 – 2001), la Norvège insiste surtout sur les conditions concernant la santé, sur celles pouvant avoir un effet négatif sur l'environnement et sur ce qu'attend le consommateur concernant l'utilisation d'additifs ou d'auxiliaires technologiques dans les produits biologiques.

Le Tableau 1 donne un aperçu des additifs qu'il est proposé d'inclure dans l'Annexe 2, Tableau 3. Le tableau dans Alinorm 06/29/22 comprend aussi les colonnes : « Utilisation autorisée dans les catégories d'aliments; Aliments d'origine végétale; Aliments d'origine animale », au sujet desquelles nous avons déjà présenté des commentaires, voir Tableau 2.

Tableau 1: Extrait des additifs qu'il est proposé d'inclure dans l'Annexe 2, Tableau 3

Code	Nom	Fonctions
220	Anhydride sulfureux	[Toutes]

Code	Nom	Fonctions
[250]	[Nitrite de sodium]	[Agent de rétention de la couleur Agent de conservation]
252	Nitrate de potassium	[Agent de rétention de la couleur Agent de conservation]
301	Ascorbate de sodium	[Antioxydant]
302	Ascorbate de calcium	[Antioxydant]
303	Ascorbate de potassium	[Antioxydant]
331i	Citrate de sodium dihydrogène	Tampon, séquestrant (331i), tampon, séquestrant, agent de stabilisation d'émulsion (331iii)
[335 i] [335ii]	[Tartrate monosodique][Tartrate disodique]	[Antimottant Régulateur d'acidité Adjuvant Antioxydant Gonflant Émulsifiant Agent de traitement des farines Humidifiant Agent de conservation Agent de levage Séquestrant Stabilisant Épaississant]
[336i] [336 ii]	Tartrates de potassium	[Antimottant Régulateur d'acidité Adjuvant Antioxydant Gonflant Émulsifiant Agent de traitement des farines Humidifiant Agent de conservation Agent de levage Séquestrant Stabilisant Épaississant]
[339i] [339ii] [339iii]	[Orthophosphate monosodique] [Orthophosphate disodique] [Orthophosphate trisodique]	Émulsifiant, gélifiant, tampon (339ii), régulateur d'acidité, séquestrant (339i), tampon, séquestrant, agent de stabilisation d'émulsion (339 iii)
[340i] [340ii] [340iii]	[Orthophosphate monopotassique] [Orthophosphate dipotassique] [Orthophosphate tripotassique]	[Agent de stabilisation d'émulsion]
410	Gomme de caroube	Épaississant Émulsifiant Stabilisant
422	Glycérol	[Émulsifiant, Humidifiant, Stabilisant, Épaississant]
[450i] [450iii] [450v] [450vi] [452i] [452ii] [452iv] [452v]	[Diphosphate disodique] [Diphosphate tétrasodique] [Diphosphate tétrapotassique] [Diphosphate dicalcique] [Diphosphate disodique] [Polyphosphate pentapotassique] [Polyphosphate calcique] [Polyphosphate d'ammonium]	[Émulsifiant, Stabilisant]
[942]	[Oxyde nitreux]	[propulseur]

Comme nous l'avons déjà indiqué, des éléments contradictoires entrent en ligne de compte lorsqu'il s'agit de décider d'inclure une nouvelle substance. Cependant, nous avons procédé à une évaluation de l'utilisation de chacune des nouvelles substances qu'il est proposé d'inclure dans le Tableau 2 par rapport aux catégories d'aliment et aux fonctions.

La conclusion de la Norvège pour chaque substance du Projet d'Annexe 2 révisée – Substances autorisées, Tableau 3.1 se trouve dans la dernière colonne du Tableau 2.

Tableau 2: Commentaires sur le projet d'Annexe 2 révisée – Substances autorisées, Tableau 3.1.

Code	Nom	Commentaires catégories	Commentaires fonctions	Conclusion de la Norvège
220	Anhydride sulfureux	Pas de commentaires	Utilisations devraient probablement être limitées à antioxydant et/ou agent de conservation	De préférence : non autorisé. Il existe des personnes qui sont allergiques à cet additif et les consommateurs norvégiens ne s'attendent pas à trouver cet additif dans le vin biologique. Toutefois, il pourrait, mais pas sans doute, être utilisé comme antioxydant et/ou agent de conservation. Une teneur maximale devrait alors être précisée.
[250]	[Nitrite de sodium]	Pour les aliments d'origine animale : Pas accepté particulièrement pour les produits du groupe 8.2.2 et ceux traités à la chaleur des groupes 8.2.3, 8.3. et 9.2.4.1	Ne devrait pas du tout être utilisé comme agent de rétention de la couleur. Pourrait peut-être être utilisé comme agent de conservation, mais non sans réserve.	Il est possible de produire des produits alimentaires sans ces additifs. Cela exige une bonne hygiène et un HACCP devrait être en place. L'utilisation de cet additif donne lieu à des inquiétudes

Code	Nom	Commentaires catégories	Commentaires fonctions	Conclusion de la Norvège
				en matière de santé. Les consommateurs norvégiens ne s'attendent pas à trouver cet additif dans les produits biologiques.
252	Nitrate de potassium	Les catégories susmentionnées ne sont pas incluses pour 252	Voir 250	Voir 250
301	Ascorbate de sodium	Voir commentaires concernant 250 et 252	Voir commentaires concernant 250 et 252	L'utilisation de cet additif est liée à celle des nitrate/nitrite. Il ne devrait donc pas être utilisé.
302	Ascorbate de calcium	"	"	Voir 301
303	Ascorbate de potassium	"	"	Voir 301
331i	Citrate de sodium dihyrogène	Pas de commentaires	Pas de commentaires	Devrait être fabriqué à partir d'ingrédients naturels. Il serait alors une ressource naturelle et serait acceptable.
[335 i] [335ii]	[Tartrate monosodique] [Tartrate de sodium]	DJA 30mg/kg de poids corporel	Conformément à la NGAA, les fonctions acceptables sont « sel émulsionnant (séquestrant) et stabilisant ». Donc, seules ces catégories devraient être acceptées.	Acceptables. Toutefois, en limiter l'utilisation.
[336i] [336 ii]	Tartrates de potassium	Voir 335i/335ii	Voir 335i/335ii	Voir 335i/335ii
[339i] [339ii] [339iii]	[Orthophosphate monosodique] [Orthophosphate disodique] [Orthophosphate trisodique]	Pas de commentaires	Pas de commentaires	Il ne s'agit pas de produits renouvelables. Le phosphate peut endommager l'environnement, particulièrement aux plans d'eau. Toutefois, il fait partie de notre métabolisme et ne nuit pas particulièrement à l'être humain. Dose journalière tolérable maximum (DJTM) 70mg/kg de poids corporel.
[340i] [340ii] [340iii]	[Orthophosphate monopotassique] [Orthophosphate dipotassique] [Orthophosphate tripotassique]	Voir 339i	Voir 339i	Voir 339i.
410	Gomme de caroube	Aucune réserve concernant les catégories	Aucune réserve concernant les fonctions.	Acceptable. Toutefois, devrait de préférence être fabriquée à partir de graines biologiques.
422	Glycérol	Catégories devraient être mentionnées. Conformément à la NGAA, Tableau 3, il y a beaucoup de catégories de produits d'origine végétale dans lesquelles le glycérol pourrait être utilisé.		Pourrait probablement être utilisé. Si possible, à fabriquer suivant le procédé biologique.
[450i] [450iii] [450v] [450vi] [452i] [452ii] [452iv] [452v]	[Diphosphate disodique] [Diphosphate tétrasodique] [Diphosphate tétrapotassique] [Diphosphate dicalcique] [Diphosphate disodique] [Polyphosphate pentapotassique]	Voir 339 et 340	Voir 339 et 340	DJTM 70mg/kg de poids corporel.

Code	Nom	Commentaires catégories	Commentaires fonctions	Conclusion de la Norvège
	[Polyphosphate calcique] [Polyphosphate d'ammonium]			
[942]	[Oxyde nitreux]		Ne devrait être utilisé que comme propulseur	Il faut savoir que cet additif peut produire des nitrosamines dans l'organisme. S'il est autorisé, il faudrait l'utiliser avec soin.

PÉROU :

CL 2006/49-FL:

Le Pérou se dit généralement d'accord avec la présente lettre circulaire.

CL 2006/12-FL:

Le Pérou ne présente pas de commentaires.

SUISSE :

CL 2006/12-FL:

Les commentaires de la Suisse au texte entre crochets du Tableau 3 de l'Annexe 2 se résument ainsi.

INS No.	Additive Name	Comment
220	Anhydride sulfureux	<i>Aliments d'origine végétale</i> La Suisse est favorable à la suppression des crochets pour les aliments énumérés. <i>Aliments d'origine animale</i> La Suisse propose d'autoriser cet additif, ainsi que SIN 224 Métabisulfite de potassium.
250	Nitrite de sodium	La Suisse est favorable à la suppression des crochets (pour des raisons de sécurité sanitaire des aliments).
252	Nitrite de potassium	La Suisse est favorable à la suppression des crochets (pour des raisons de sécurité sanitaire des aliments).
301	Ascorbate de sodium	La Suisse est favorable à la suppression des crochets (pour des raisons de sécurité sanitaire des aliments).
331	Citrate de sodium dihyrogène	La Suisse est favorable à la suppression des crochets.
335	Tartrate monosodique	La Suisse est favorable à la suppression des crochets.
336	Tartrate monopotassique	La Suisse est favorable à la suppression des crochets.
339	Orthophosphate monosodique	La Suisse s'oppose à l'inclusion de cet additif. Il n'est pas conforme à l'alinéa 5.1 de la Section 5.
340	Orthophosphate monopotassique	La Suisse s'oppose à l'inclusion de cet additif. Il n'est pas conforme à l'alinéa 5.1 de la Section 5.
410	Gomme de caroube	La Suisse est favorable à la suppression des crochets.
422	Glycérol	La Suisse est favorable à la suppression des crochets.
450/452	Diphosphate disodique / Polyphosphate sodique	La Suisse s'oppose à l'inclusion de cet additif. Il n'est pas conforme à l'alinéa 5.1 de la Section 5.

La Suisse est favorable à l'autorisation du métabisulfite de potassium – SIN 224 de la même manière que l'anhydride sulfureux, car ces additifs alimentaires ont la même fonction.

En outre, la Suisse propose d'ajouter les additifs alimentaires suivants au Tableau 3 de l'Annexe 2 :

- 153 Charbon végétal
- 160b Annatto
- 325 Lactate de sodium
- 464 Hydroxypropylméthylcellulose
- 553b Talc
- 938 Argon
- 939 Hélium
- 948 Oxygène

THAÏLANDE :

Il nous est acceptable d'exclure l'utilisation de tout nitrate/nitrite des aliments biologiques, particulièrement des aliments d'origine animale comme les saucisses.

En outre, les autres additifs énumérés dans cette partie sont acceptés, car les principes concernant leur acceptation ont été discutés et acceptés et aussi semblent conformes à la NGAA (rôle d'exclusion) à la réunion du groupe de travail tenue avant la 34^e session du CCFL.

ÉTATS-UNIS :

CL 2006/49-FL:

Les États-Unis sont reconnaissants d'avoir l'occasion de répondre à la CL 2006/49-FL portant sur les révisions de l'Annexe 2, Tableaux 3 des Directives concernant la production, la transformation, l'étiquetage et la commercialisation des aliments biologiques.

Concernant l'Annexe 2, Tableau 3, les États-Unis sont favorables au travail de restructuration de ce tableau entrepris pour le rendre conforme à la Norme générale pour les additifs alimentaires, soit numéro SIN, fonction de l'additif et conditions d'emploi et catégorie d'aliment afin de clarifier les conditions particulières d'emploi d'un additif, soit tant sa fonction que les aliments dans lesquels il est autorisé. Les États-Unis sont également favorables à la position voulant que toute substance à inclure au Tableau 3 doive se conformer aux utilisations établies par le Comité du Codex sur les additifs alimentaires et contaminants (CCFAC) et le Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires (JECFA).