

commission du codex alimentarius **F**



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

ORGANIZATION
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 07/39/6-Add. 1
Mars 2007**

PROGRAMME MIXTE FAO/WHO SUR LES NORMES ALIMENTAIRES COMITE DU CODEX SUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES

Trente-neuvième session

Beijing, Chine, 24-28 avril 2007

COMMENTAIRES SUR LE RAPPORT DU GROUPE DE TRAVAIL ELECTRONIQUE SUR L'INTEGRATION DES DISPOSITIONS RELATIVES AUX ADDITIFS ALIMENTAIRES DE NORMES DE PRODUITS DANS LA NGAA

Les commentaires suivants ont été reçus des membres et des observateurs suivants du Codex :

Le Brésil et l'IDF.

Brésil

- a) Recommandation 1, point 5 : Nous considérons que les additifs pour lesquels les quantités requises afin d'accomplir leur fonction technologique sont différentes de façon significative et/ou que leur emploi dans une des fonctions est justifié dans plusieurs catégories et que pour une autre fonction leur emploi est limité, il devrait y avoir une division des dispositions conformément à leurs classes fonctionnelles. Ceci peut être réalisé en élaborant des tableaux distincts ou en introduisant des notes. Par exemple : édulcorants et exhausteurs de goût d'additifs.
- b) La description de la section 3.2 du préambule de la NGAA devrait être introduite dans la recommandation 1 et s'y référer dans des recommandations subséquentes.
- c) Le paragraphe 31 de la recommandation 4 ainsi que la recommandation 6 ne s'appliquent pas à cet objectif de travail vu que le Manuel de procédure comprend à la page 94 la procédure à suivre pour les révisions ultérieures de la NGAA.

IDF

Commentaires de nature générale

L'IDF souhaite féliciter les USA et les partenaires de son groupe de travail dans la préparation du document, qui développe plus avant le concept relatif à la façon de traiter la NGAA/la question de la norme de produit de l'additif alimentaire d'une façon pratique.

L'IDF soutient en général le concept selon lequel les normes de produits constituent les points de référence faisant autorité pour les classes fonctionnelles d'additifs alimentaires (c'est-à-dire en spécifiant quelles sont les classes fonctionnelles d'additifs qui sont justifiées), tandis que la NGAA constitue le point de référence unique faisant autorité pour les additifs individuels établis afin d'être fiables.

Vu que les deux textes normalisés sont compris dans le concept relatif aux « dispositions sur les additifs alimentaires », nous voyons la nécessité de mettre en lumière cette différence à travers tous les documents du Codex ainsi que dans les normes.

Enfin, nous notons que certaines différences existent entre ce document et le CX/FA 07/39/7 (révision du manuel de procédure), qui a été développé par un autre groupe de travail du CCFA. Nous recommandons fortement que les concepts dans les deux documents soient approuvés avant que tout amendement au Manuel de procédure ne soit examiné.

Observations particulières

Re: Recommandation #1

Un principe relatif à la correspondance des normes de produits et au système de catégorie alimentaire des aliments de la NGAA manque et devrait être développé par exemple comme suit :

“g) En dépit de sa présentation dans la NGAA, un additif alimentaire devrait uniquement être utilisé dans un aliment pour lequel une norme de produit Codex existe, s’il appartient à la/au(x) catégorie(s) fonctionnelle(s) d’additifs indiquée(s) dans la norme de produit pertinent.”

5^{ème} paragraphe : La plupart des additifs appartiennent à plus d’une catégorie fonctionnelle. Nous sommes inquiets sur le fait que la perte d’informations à propos de la limite maximale et la fonction technique d’additif correspondant rendra difficile, si ce n’est pas impossible de réticuler les catégories fonctionnelles indiquées dans les normes de produits ainsi que les restrictions d’additifs dans la NGAA.

Par exemple, les phosphates peuvent agir en tant que régulateurs d’acidité dans une concentration particulière mais en tant qu’agents émulsifiants dans des concentrations plus élevées. Nous aimerions éviter que les phosphates soient utilisés dans le fromage en tant que régulateurs d’acidité, mais en quantités qui en réalité fonctionnent pour fonder les protéines, c’est-à-dire les agents émulsifiants.

D’autres explications relatives à l’intention sont requises. Le principe additionnel suggéré ci-dessus aidera à assurer une relation réciproque adéquate. Une fois le concept de listage unique d’un additif alimentaire pour une catégorie alimentaire particulière adoptée, on remarque cependant qu’il peut être utilisé dans la même catégorie d’aliments pour différentes fonctions. C’est pourquoi il est important que le préambule à la NGAA contienne un discours exposant ce concept et que ce principe soit intégré dans le Manuel de procédure du Codex.

6^{ème} paragraphe: En terme général, ce paragraphe traite davantage de management de la phase intermédiaire entre l’approche actuelle et future (et non pas des principes). C’est pourquoi il serait davantage à sa place en tant que partie de la recommandation 4. Dans la recommandation 4, le Comité de produit en question devrait être impliqué dans l’examen des dispositions relatives aux additifs qui diffèrent de celles de la norme de produit.

En outre, en maintenant à l’étape 3-4 et 6-7 les dispositions relatives aux additifs alimentaires pour la NGAA alors qu’elles sont en conflit avec les additifs alimentaires dans les normes de produits du Codex c’est utiliser une approche opposée dans le processus de conversion individuelle approuvée par le CCFA en 2006. Il semblerait approprié que les dispositions suivantes s’appliquent s’il existe un conflit entre la limite des étapes 3-4 et 6-7 des dispositions relatives aux additifs alimentaires pour la NGAA et les normes de produits:

1. les additifs alimentaires dans une norme de produit seraient déplacés automatiquement dans la NGAA dans la catégorie alimentaire applicable, s’ils n’apparaissent pas ici.
2. Lorsque le même additif alimentaire pour la même catégorie fonctionnelle apparaît à la fois dans une norme de produits et la catégorie d’aliments applicable dans la NGAA, Les limites relatives à l’additif alimentaire dans les normes de produits primeraient à moins qu’il existe une raison technologique pour agir autrement.
3. Si les étapes 3-4 et 6-7 des dispositions relatives aux additifs alimentaires pour la NGAA n’apparaissent pas dans la norme de produits, alors elles devraient être maintenues dans la NGAA à moins que le Comité sur les produits ou toute autre partie intéressée puisse fournir une justification technologique pour leur retrait.

Tous les additifs alimentaires dans les normes de produits doivent satisfaire aux exigences pour être intégrés dans la NGAA. Si certains additifs alimentaires ne le font pas, une liste devrait être maintenue par le CCFA qui hiérarchise ces additifs alimentaires pour la révision par le JECFA afin de déterminer s’ils peuvent être introduits dans la NGAA dans une période de temps raisonnable.

7^{ème} paragraphe: En terme général, les quatre principes identifiés ci-dessus pour les étapes 3-4 et 6-7 des dispositions relatives aux additifs alimentaires pour la NGAA devraient aussi s'appliquer à l'étape 8 pour les additifs alimentaires dans la NGAA. Dans le cas de normes individuelles, les additifs de la liste existante de la NGAA ont été entièrement remplacés par les additifs répertoriés dans la norme de produits correspondante, même si ceux-ci ont déjà été adoptés à l'étape 8. Nous recommandons que la même approche (exposée à l'étape 3 ci-dessus) soit appliquée aux additifs alimentaires dans les normes de produits du Codex qui font partie de une vers plusieurs catégories. Sinon, il serait nécessaire d'indiquer la raison pour laquelle on agit différemment avec ceux-ci.

Parce que ce paragraphe traite davantage de management de la phase intermédiaire entre l'approche actuelle et l'approche future (et non pas des principes), il serait davantage à sa place en tant que partie de la recommandation 4.

En outre, un principe additionnel devrait indiquer que les normes de produits devraient uniquement contenir un tableau des catégories fonctionnelles des additifs alimentaires ainsi que les exceptions à la NGAA (si celles-ci sont acceptées par le CCFA). Ceci permettrait de mettre en lumière les responsabilités des différents comités du Codex.

Recommandation # 2

Pour les normes de produits sans dispositions relatives aux additifs alimentaires, aucune action n'est nécessaire. Toutefois, la question se pose de savoir si lorsque la norme de produit n'a pas de dispositions relatives aux additifs alimentaires, mais que la NGAA autorise dans la catégorie d'aliments correspondante les additifs alimentaires, la façon dont ce conflit peut-être résolu? Il devrait y avoir au minimum une référence dans la section de la norme de produits relative aux additifs alimentaires aux parties applicables de la NGAA, indiquant que les additifs alimentaires répertoriés ne s'appliquent pas à cette norme de produit.

Recommandation #3

Dans certains cas, là où une norme de produits existe, mais où le Comité de produits originairement responsable pour le projet a été aboli ou ajourné, il serait approprié soit d'établir un nouveau groupe de travail soit que de façon alternative le CCFA établisse un petit groupe de travail avec une expertise de la technologie alimentaire dans le produit en question pour superviser l'introduction des additifs alimentaires dans la NGAA.

Recommandation #4

Le CCFA devrait demander à chaque Comité de produit du Codex existant d'identifier les normes de produits dont ils ont l'expertise afin de fournir des recommandations au CCFA pour l'intégration des dispositions relatives aux additifs alimentaires dans la NGAA, selon les principes identifiés auparavant. Les Comités de produits utilisant les principes identifiés, seront responsables de la rédaction d'une recommandation pour chaque norme de produit indiquant la façon dont les additifs alimentaires seront intégrés dans la NGAA. Ces recommandations seront soumises à révision et à l'approbation du CCFA et devraient être traitées à l'étape 5/8 des documents pour être renvoyées pour adoption par le CAC. Si un conflit entre les Comités de produits du Codex et le CCFA apparaissait, alors un groupe de travail du CCFA devrait être désigné pour finaliser la recommandation au CCFA. La participation de ce groupe de travail du CCFA devrait inclure des nombres égaux de volontaires issus du Comité de produit du Codex et du CCFA et rapporter à la fois à la CCFA et au Comité de produit du Codex; toutefois, les décisions prises par le CCFA seront décisives.

Recommandation #5

L'IDF recommande que le CCFA désigne le CCMMP afin que celui-ci travaille de façon prioritaire et immédiate sur le transfert des additifs alimentaires dans les normes de produits du Codex relatifs au lait et aux produits laitiers à la NGAA vu qu'un travail de fond substantiel a déjà été conduit par ce comité. Cela autorisera également la préparation du travail, des documents et des recommandations pour la session de 2008 du CCMMP. Il est important de noter que le CCMMP devrait être encouragé à travailler sur cette question aussi rapidement que possible, vu que sa dernière session est planifiée en 2010.

Annexe I

La raison et/ou procédure qui a conduit à l'information dans la deuxième colonne (à savoir si une certaine catégorie d'aliments contient des aliments non standardisés) n'est pas claire. Par exemple, la norme A-6 pour le fromage correspond à l'ensemble de la catégorie des aliments pour le fromage de la NGAA, tandis que la norme pour le lait en poudre n'y correspond certainement pas (Lait sec avec moins de protéines que cela n'est autorisé par la norme).

Il existe quelques inexactitudes dans le tableau relatif aux normes laitières du Codex:

- Point 1.5.1 Il semble que le lait en poudre et la crème en poudre contiennent des aliments non standardisés, mais le tableau indique qu'ils n'en contiennent pas.
- En ce qui concerne les crèmes (A-9), il a été noté que la liste d'additifs est en révision sur la base des activités du CAC de 2006, mais le tableau indique qu'il n'est pas en révision.
- En ce qui concerne le fromage (A-6) (1.6.1), il a été noté qu'il contient des dispositions relatives aux additifs pour les fromages faits (y compris les fromages faits moisissés) seulement, et recoupe simplement les références aux normes 208 (fromages saumurés) et 221 (fromages non affinés, y compris les fromages frais). Les normes 208 et 221 sont les normes contenant les dispositions pour les additifs pour ces groupes spécifiques de fromages et devraient être indiquées dans le tableau.