

commission du codex alimentarius



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

ORGANISATION
MONDIALE
DE LA SANTÉ



F

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 8 de l'ordre du jour

CX/FA 07/39/12-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 L'AVANT-PROJET DE DIRECTIVES POUR L'EMPLOI DES AROMATISANTS

(Commentaires à l'Etape 3)

Les commentaires suivants ont été reçus des membres et des observateurs suivants du Codex : le Brésil, le
Canada et l'IOFI

Brésil

- a) La substance benzopyrène, une substance biologiquement active qui est généralement présente dans l'arôme de fumée, devrait être incluse dans le point 4.
- b) Il n'a pas été discuté des méthodes d'analyse au sein du CCFAC durant les dernières années. Par conséquent, nous ne sommes pas certains que cette question devrait être intégrée dans le document. En outre, ainsi que cela est mentionné dans CX/FA 07/39/12, le CCMAS devrait être consulté sur les méthodes d'analyse. Dans le cas où ces méthodes doivent être gardées dans le document, nous suggérons leur intégration dans le tableau contenant les substances biologiquement actives (Annexe A) auxquelles elles se réfèrent afin de faciliter l'identification de chaque méthode spécifique.
- c) Nous aimerions demander l'intégration des références suivantes dans l'Annexe B :
 - i. Brazilian's Pharmacopeias; et
 - ii. -Resolução RDC nº. 2, publié le 15 janvier 2007 – Règlement technique des agents aromatisants. Cette législation dont il a été convenu à Mercosul, contient une liste des espèces botaniques d'origine régionale.

Canada

Veillez noter par rapport à la section 2.2.1 les substances aromatisantes, apparaissant dans la section 2.0 Définitions, que dans la norme du Codex pour l'Étiquetage des Aliments Préemballés, STAN 1-1985, corrigé en 2005, dans la section 4.2.3.4, "l'expression "arômes" peut être qualifiée de "naturelle", "d'identique aux substances naturelles", d'"artificielle" ou être constituée d'une association de ces mots lorsque cela est approprié". Afin d'harmoniser les termes de cette norme avec le projet de directives, le Canada suggère l'intégration du terme "identique aux substances naturelles" en tant que sous-catégorie des aromatisants synthétiques comme suit:

2.2.1.2 Les substances aromatisantes synthétiques, y compris celles "identiques aux substances naturelles", sont des substances aromatisantes formées par synthèse chimique.

- Réciproquement, si l'addition de ce terme aux directives n'est pas acceptée, alors dans l'intérêt de l'harmonisation nous suggérons qu'il soit également retiré de la norme mentionnée ci-dessus.

- Dans la section 4.0, les substances biologiquement actives, la phrase “l'Annexe A contient une liste de substances biologiques actives qui ne devraient pas être ajoutées directement aux aliments, à l'exception de la quinine et de la quassine” devrait être élargie à ...à l'exception de la quinine, la quassine, la caféine et l'huile de rue.

ICBA

L'ICBA, en tant que membre du groupe de travail électronique, souscrit globalement au projet de structure ainsi qu'aux recommandations. Toutefois nous aimerions exprimer les commentaires suivants et émettre les suggestions suivantes sur l'Annexe I:

2.0 DEFINITIONS

2.2 Aromatisants

L'ICBA cautionne la définition proposée et l'incorporation du concept de modification d'arôme dans la définition. Les modificateurs d'arôme ou de goût deviennent toujours plus courants à cette époque où les fabricants cherchent à innover dans la production de produits alimentaires, qui contiennent moins de sel, de graisses, et de sucres. De surcroît, des aromatisants capables de modifier les caractéristiques du goût telles que l'amertume ou le "goût du haricot", fourniront le moyen de lancer des produits alimentaires dont le profil santé et la saveur sont rehaussés. Sans vouloir proposer l'inclusion d'une définition dans la Directive, nous avons rédigé ce qui suit pour élucider les notions d'arôme et de modificateur de goût.

Les modificateurs d'arôme ou de goût sont des substances ou des préparations aromatisantes qui peuvent rehausser, diminuer, ou changer d'une autre manière le goût d'un aliment quant à sa douceur, son amertume, sa salinité, son acidité, ou encore d'autres caractéristiques gustatives, et qui sont employées à des taux comparables à ceux des autres aromatisants. Ils agissent par l'intermédiaire de récepteurs gustatifs spécifiques ou par des canaux ioniques pour modifier les caractéristiques gustatives d'autres aromatisants, additifs, ou ingrédients alimentaires.

2.2.2.1 Les substances aromatisantes naturelles et 2.2.2 Les complexes aromatisants naturels

Nous craignons que les définitions proposées pour les aromatisants naturels ne correspondent pas aux usages courants de l'industrie alimentaire pour l'obtention d'aromatisants naturels. On pourrait interpréter le libellé "obtenus avec des procédés physiques qui ne modifient pas délibérément l'identité chimique des composants de l'aromatisant" de manière à restreindre l'emploi de tout procédé qui aboutit à une modification chimique quelconque. Ces termes sont difficiles à définir, ce qui pourrait mener à des interprétations incohérentes. Prise au pied de la lettre, la définition interdirait l'emploi de certains procédés traditionnels. Par exemple, la rectification et la modification par entraînement à la vapeur, et même l'extraction, peuvent modifier la nature chimique des composants de l'aromatisant. De nombreux procédés, y compris ceux utilisés pour préparer la nourriture à la maison, conduisent à des modifications chimiques, et ces modifications sont souvent produites exprès. Les huiles essentielles et les extraits obtenus par ces procédés doivent posséder une qualité organoleptique d'une bonne continuité et invariabilité; c'est-à-dire que des modifications intentionnelles d'une nature chimique se produiront et seront répétées à chaque opération de distillation ou d'extraction. On emploie ces méthodes traditionnellement pour fabriquer des huiles essentielles et des extraits, et elles pourraient être considérées comme inacceptables selon les termes de la définition. Parmi les exemples de procédés courants dans la fabrication d'aromatisants ou de complexes naturels qui pourraient se trouver remis en question si ce langage devait être maintenu figurent le malaxage en phase liquide, la distillation et l'extraction:

Le malaxage en phase liquide

Le malaxage en phase liquide consiste à mélanger des arômes et des intermédiaires divers, ce qui peut provoquer des modifications chimiques. Par exemple, lorsque des aldéhydes naturels sont mélangés au propylène glycol ou d'autres alcools en présence d'un acide alimentaire, se produisent des acétals éventuellement conséquents dans la composition d'un arôme. De même, l'ajout à l'éthanol naturel d'une petite quantité d'un acide carboxylique naturel crée un arôme acide alcoolique qui contient une petite quantité de l'ester éthylique correspondante, produite intentionnellement.

La distillation et l'extraction

La distillation, aussi bien que l'extraction par un solvant, peut provoquer des transformations chimiques, intentionnellement ou non, et cela arrive. Un exemple est fourni par les changements dans les composants chimiques volatiles des arômes pendant la transformation du vin en eau-de-vie par la voie de la distillation. Indubitablement, certaines de ces transformations sont intentionnelles. Le procédé de distillation est, après tout, soigneusement contrôlé et surveillé en tant que "secret du métier" par cette industrie.

Similaire au procédé de malaxage en phase liquide est l'emploi de l'éthanol (ou d'autres solvants) pendant l'extraction pour produire des absolues, des concrètes, des oléorésines, etc. En présence d'un acide (qui existe à la l'état naturel dans les matières végétales ou qui est ajouté exprès pour obtenir les qualités de solution voulues) les alcools peuvent être transformés en petites quantités d'éthers éthyliques, tandis que les acides carboxyliques se convertissent en esters éthyliques.

L'utilisation de certains procédés traditionnels autorisés, comme le chauffage, qui sont courants à la maison, ne seraient plus admise dans l'industrie si la formule "modification chimique intentionnelle" est employée.

Nous croyons que la définition doit autoriser l'emploi de procédés physiques, microbiologiques ou enzymatiques (la distillation, l'extraction avec un solvant, le traitement thermique, la fermentation, etc.), tout en excluant d'autres procédés comme l'emploi de l'oxygène singlet, l'ozone, les catalyseurs inorganiques, les catalyseurs métalliques, les réactifs organométalliques et/ou le rayonnement UV. C'est le procédé qui doit déterminer si un arôme est ou n'est pas naturel, en supposant que l'on démarre à partir d'une matière naturelle. Une modification chimique ne doit pas changer le statut d'un arôme naturel, car c'est ce qui se passe dans la nature et dans les procédés de transformation des produits alimentaires à la maison et dans l'industrie.

Nous préconisons l'élimination du segment de la phrase " qui ne modifient pas délibérément l'identité chimique des composants de l'aromatisant" et que soit rajoutée une formulation qui écarterait l'emploi de certains procédés physiques qui provoqueraient des modifications chimiques importantes. Nous suggérons également que le mot "traditionnel" soit supprimé à cause de l'ambiguïté de son emploi dans les différentes parties du monde. En outre, l'obligation d'employer des "procédés traditionnels pour la préparation des aliments" limiterait sévèrement ou interdirait carrément l'utilisation de nouveaux progrès technologiques, comme certains procédés d'extraction d'aromatisants par micro-ondes. Dans la plus stricte interprétation certaines méthodes de transformation qui ont été courantes dans la fabrication d'aromatisants naturels pourraient se trouver éliminées des méthodes traditionnelles de la transformation des produits alimentaires. Par exemple, l'ajustement du pH est un procédé traditionnel utilisé de façon routinière par l'industrie aromatique pour produire des composants d'arômes naturels par la fermentation, la transformation enzymatique, ou la transformation des matières en aval. Considérerait-on ceci comme étant un "procédé traditionnel de la transformation alimentaire"? Pareils ajustements du pH dans la production de denrées alimentaires solides et liquides ont lieu sans arrêt dans la nature et à la maison. Exemples: les modifications du pH et les changements enzymatiques et non-enzymatiques qui en résultent dans les muscles *post mortem*; les changements qui s'opèrent pendant la marinade des viandes, poissons, ou légumes lorsque le pH est ajusté avec du vinaigre (de l'acide acétique) ou des jus d'agrumes (de l'acide citrique); la solubilisation du chocolat avec des produits alcalins. Il existe beaucoup d'autres exemples de l'ajustement/contrôle du pH dans la maison aussi bien que dans les processus "traditionnels" de la fabrication de produits alimentaires qui ont toujours été considérés comme étant "naturels" mais qui pourraient être écartés par la définition proposée.

Autre exemple: la cuisine par extrusion, utilisée par l'industrie aromatique. Elle est employée de façon homologue dans la production de snacks et de produits céréaliers, y compris les céréales pour le petit déjeuner, que l'on doit certainement considérer comme des aliments "naturels", mais la définition proposée admettrait-elle la cuisine par extrusion parmi les méthodes traditionnelles de la transformation des aliments? D'ailleurs, la manipulation de la pression (qui inclut l'emploi du vide) est largement utilisée par l'industrie aromatique. Le vide s'emploie lors des distillations/concentrations. La pression est employée pour augmenter la température de systèmes "humides" au-dessus du point d'ébullition de l'eau pour accélérer les procédés et/ou pour contrôler les caractéristiques sensorielles. Tandis que le vide est l'une des rares techniques que l'on n'utilise pas à la maison, la "cocotte minute" et la mise en conserve traditionnelle constituent certainement des illustrations du recours à la pression pour la production d'aliments "naturels". L'usage courant actuel impose l'autorisation de se servir du vide ou de la pression, en combinaison avec tout autre procédé approuvé. Mais serait-ce considéré comme une méthode traditionnelle de la transformation des produits alimentaires?

Nous proposons les définitions révisées suivantes des substances aromatisantes naturelles ainsi que des complexes aromatisants naturels:

2.2.1.1 Les substances aromatisantes naturelles sont les substances aromatisantes obtenues au moyen de procédés physiques (par ex. la distillation ou l'extraction de solvant) *qui n'impliquent pas l'emploi d'oxygène singlet, d'ozone, de catalyseurs inorganiques, de catalyseurs métalliques, de réactifs organométalliques et/ou le rayonnement UV* ~~qui ne modifient pas intentionnellement l'identité chimique des constituants de l'aromatisant~~, ou de procédés enzymatiques ou microbiologiques, à partir de matériaux d'origine végétale ou animale. Ces matériaux peuvent être à l'état brut, ou transformés pour la consommation humaine suivant les procédés de préparation alimentaire ~~traditionnels~~ (par ex. le séchage, la torréfaction et la fermentation).

2.2.2 Les complexes aromatisants naturels sont les préparations qui contiennent des substances aromatisantes obtenues par des procédés physiques (par ex. la distillation et l'extraction de solvant) - *qui n'impliquent pas l'emploi d'oxygène singlet, d'ozone, de catalyseurs inorganiques, de catalyseurs métalliques, de réactifs organométalliques et/ou le rayonnement UV* ~~qui ne modifient pas intentionnellement l'identité chimique des constituants de l'aromatisant~~, ou par des **procédés** enzymatiques ou microbiologiques, à partir de matériaux d'origine végétale ou animale. Ces matériaux peuvent être à l'état brut ou transformés pour la consommation humaine selon les procédés de préparation alimentaire ~~traditionnels~~ (par ex. le séchage, la torréfaction et la fermentation). Les complexes aromatisants naturels comprennent les huiles essentielles, les essences, ou les hydrolysats, les distillats de protéine d'extraction ou tout produit obtenu par torréfaction, chauffage ou l'enzymolyse

Les modifications proposées reflèteraient mieux la pratique industrielle actuelle, seraient conformes aux processus autorisés et permettraient des innovations ultérieures.

4.0 SUBSTANCES BIOLOGIQUEMENT ACTIVES

En général, nous considérons que l'Annexe A réclame un examen ultérieur. En outre nous pensons qu'il y a eu une omission à propos de la caféine. L'intention n'était sûrement pas d'affirmer que la caféine ne devrait pas être ajoutée aux denrées alimentaires. En outre, la caféine est également utilisée en tant qu'ingrédient fonctionnel dans certains produits. Si la caféine est ajoutée à l'Annexe A, on devrait indiquer clairement que l'Annexe A ainsi que les limites maximales sont destinées aux aromatisants. Si la deuxième phrase du paragraphe est maintenue, elle devrait être révisée:

“L'Annexe A contient une liste des substances biologiquement actives **utilisées en tant qu'aromatisants** qui ne devraient pas être ajoutées directement aux aliments, à l'exception de la quinine ~~et~~ la quassine **et la caféine.**”

IOFI

L'IOFI représente L'industrie aromatique dans sa globalité et est heureuse de fournir des commentaires à l'étape 3. Comme cela a été réclaté par le secrétariat du Comité du Codex sur les additifs alimentaires, veuillez trouver ci-dessous nos commentaires sur les points suivants:

1. Liste des substances identifiées dans l'Annexe A de l'avant-projet de directive

2. Avant-projet de directive Codex pour l'emploi des aromatisants (Annexe 1), relatif à :
- la structure globale et l'intégralité de la directive
 - L'intégralité ainsi que la pertinence des définitions
 - les références aux listes de matières premières aromatiques adaptées à la préparation d'aromatisants

1. Liste des substances identifiées dans l'annexe A de l'avant-projet de directive:

L'IOFI est d'avis que ces substances qui ont un emploi soit en tant qu'aromatisant soit en tant que constituants de complexes aromatisants et qui n'ont jamais été révisées par le JECFA nécessitent tout d'abord d'être évaluées. Pour celles qui ont déjà été évaluées, une nouvelle évaluation est recommandée pour prendre en compte toute nouvelle donnée qui est devenue disponible depuis la dernière évaluation.

Les substances pour lesquelles une DJA ou une évaluation récente est disponible, et pour lesquelles la conclusion est qu'elles sont "fiabiles dans les conditions actuelles estimées d'ingestion", ne devraient pas être réévaluées prioritairement: par ex. la quinine (Dernière évaluation: 1993- DJA: acceptable, limites d'emploi actuelles jusqu'à 100 mg/l en tant que base de quinine dans les boissons rafraîchissantes sans risque toxicologique) et la pulégone (JECFA 753, dernière évaluation: 2000-Conclusion basée sur la dose d'ingestion actuelle : sans risque de sécurité).

Les priorités suivantes sont suggérées:

- les substances qui n'ont jamais été évaluées par le JECFA jusqu'à maintenant: la quassine, la santonine
- Les substances qui ont déjà été évaluées par le JECFA: l'asarone β (Dernière évaluation: 1981 – pas de DJA octroyée), la coumarine (Dernière évaluation: 1981 – Pas de DJA établie), le safrole et l' iso-safrole (Dernière évaluation: 1981 – Pas de DJA octroyée), Les thujones alpha et beta thujones (Dernière évaluation: 1981 – Pas de DJA octroyée), l'estragole (Dernière évaluation: 1981 – Pas de DJA octroyée), le méthyle eugénol (Dernière évaluation: 1981- Pas de DJA octroyée).
- Les substances qui sont moins pertinentes pour l'industrie des aromatisants (berbérine, acide agaricique) ou qui n'ont pas des propriétés aromatisantes directes vu que celles-ci sont des constituants involontaires non aromatisantes de complexes aromatisants (aloïne, HCN, hypéricine).

2. Avant-projet de directive Codex pour l'emploi des aromatisants

En ce qui concerne l'avant-projet de directive Codex pour l'emploi des aromatisants (Annexe I de CX/FA 07/39/12) l'IOFI aimerait fournir les commentaires suivants:

La structure globale et l'intégralité de la directive

Evaluations sur la sécurité effectuées par le JECFA

Ainsi que cela est affirmé dans l'introduction de CX/FA 07/39/12 l'objectif principal de la directive est que les principes relatifs à l'emploi sans risque des substances aromatisantes doivent s'aligner sur les principes relatifs à l'emploi des additifs alimentaires contenus dans le préambule de la Norme générale Codex pour les additifs alimentaires (CODEX STAN 192), en s'appuyant sur l'évaluation des substances aromatisantes réalisées par le Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires (JECFA). L'IOFI s'inquiète du fait que l'achèvement de cette tâche, pour l'évaluation de toutes les substances aromatisantes dans un emploi global ne soit pas réalisable en une courte période. Par conséquent, la directive devrait avoir des dispositions ainsi que des critères pour harmoniser des évaluations de sécurité acceptables par d'autres organes, dans l'attente de l'évaluation finale par le JECFA.

L'IOFI recommande d'introduire la note de bas de page 5 dans le texte sur les directives "Cette directive n'implique pas que l'emploi des constituants aromatisants n'ayant pas encore été évalués par le JECFA pose des risques ou autrement dit, que leur utilisation dans les aliments est inacceptable" et d'ajouter ce qui suit:

“Une substance aromatisante qui n’a pas encore été évaluée par le JECFA peut être utilisée temporairement dans les aliments qui sont entrés dans le commerce international en s’assurant qu’elle respecte au moins deux des critères suivants :

- Disponibilité à une évaluation sur sa sécurité par un organe scientifique qui applique des critères en accord avec ceux développés par le JECFA
- La substance est d’un niveau de pureté adapté à l’emploi dans les denrées alimentaires.
- La substance a une histoire documentée d’emploi fiable ”

Définitions pour les substances aromatisantes naturelles et les complexes aromatisants naturels ainsi que les aromatisants de fumée

L’IOFI aimerait insister sur le fait que l’objectif poursuivi par la directive est de fournir des “principes pour un emploi fiable et des principes pour l’établissement de pratiques qui n’induisent pas le consommateur en erreur”.

L’IOFI aimerait indiquer que les définitions relatives aux “substances aromatisantes naturelles et les complexes aromatisants naturels” ainsi que “les aromatisants de fumée” soient d’abord relatés aux aspects de l’étiquetage et tendent à informer le consommateur sur la nature/l’origine des substances. Les définitions des catégories spécifiques des aromatisants sont par conséquent de préférence introduites au sein de la section de l’étiquetage de la directive. Par conséquent l’IOFI recommande que les définitions 2.2.1.1 (les substances aromatisantes naturelles), 2.2.1.2 (les substances aromatisantes synthétiques), 2.2.2 (les complexes aromatisants naturels) ainsi que 2.2.3 (les aromatisants de fumée) soient déplacées dans 6.0 ETIQUETAGE.

L’intégralité ainsi que la pertinence des définitions

Définition de l’arôme (2.1) et des aromatisants (2.2)

L’IOFI recommande de retirer la phrase “La perception de l’arôme est la propriété des aromatisants”, vu que la perception de l’arôme est actuellement en fait une propriété du cerveau en réponse à des stimuli appropriés.

Un arôme est la somme des caractéristiques de tout matériau ingéré par la bouche, perçu principalement par le goût et l’odorat, ainsi que par les récepteurs généraux de la douleur et du toucher dans la bouche, telles qu’elles sont reçues et interprétées par le cerveau. ~~La perception de l’arôme est la propriété des aromatisants.~~

IOFI soutient les définitions proposées pour les aromatisants (2.2) et recommande les modifications suivantes :

Les aromatisants sont les produits qui sont ajoutés aux aliments pour leur donner du goût ou le modifier plutôt que d’augmenter leur qualité nutritionnelle ou produire d’autres effets technologiques. Les aromatisants ne comprennent pas les substances dont le goût est exclusivement sucré, aigre ou salé (par ex. le sucre, le vinaigre et le sel de table). Les aromatisants peuvent être des substances aromatisantes, **et** des complexes aromatisants naturels, ~~ou des aromatisants de fumée~~ et peuvent contenir des ingrédients **alimentaires et** non aromatisants (section 2.2.4) qui permettent aux aromatisants d’être compatibles avec les aliments et les boissons dans lesquels ils sont utilisés. Ils ne sont pas destinés à être consommés comme tels.

Substances aromatisantes versus complexes aromatisants

L’IOFI n’a pas d’objections à émettre par rapport à la définition relative aux substances aromatisantes (2.2.1), mais dans un souci de cohérence, une définition générique peut être nécessaire pour les complexes aromatisants. Selon la description des complexes aromatisants ainsi que présenté dans 2.2.2 les complexes apparaissent toujours être des “complexes aromatisants naturels”.

L’IOFI propose la définition suivante pour les complexes aromatisants:

2.2.2 Les complexes aromatisants sont les préparations qui contiennent des substances formées soit par synthèse chimique soit obtenus à partir de matériaux d’origine végétale ou animale.

Ingrédients alimentaires

La directive fournit une définition pour les ingrédients alimentaires non aromatisants (2.2.4). L’IOFI souscrit au fait qu’une telle définition indique de façon appropriée la pratique de l’emploi de denrées alimentaires pour la dissolution, la dispersion, ou la dilution des aromatisants.

Toutefois, il existe quelque inquiétude sur le fait que les denrées alimentaires avec un ‘aromatisant’ défini tel que le fromage ne peuvent pas être utilisées dans une interprétation stricte de 3.5.

Par conséquent l’IOFI recommande la reformulation suivante de 3.5:

Les aromatisants peuvent contenir des ingrédients alimentaires et des ingrédients alimentaires non aromatisants, y compris des additifs alimentaires et des denrées alimentaires pertinentes, nécessaires pour leur production, leur entreposage, leur traitement et emploi.

Substances aromatisantes naturelles et complexes aromatisants naturels:

L’IOFI s’oppose fortement à l’intégration de la phrase “qui ne modifient pas intentionnellement l’identité chimique des constituants de l’aromatisant” à la fois dans la définition des substances naturelles aromatisantes (2.2.1.1) et des complexes aromatisants naturels (2.2.2). Une interprétation stricte de cette phrase conduirait à écarter les substances qui sont extraites de l’alimentation qui est transformée traditionnellement d’une telle façon qu’elle est adéquate à la consommation humaine. Ces procédés traditionnels induisent sciemment des modifications chimiques aux aliments pour réduire ou éviter la toxicité ou susciter un goût spécifique aux aliments (par. ex. la viande rôtie, les pommes de terre cuites, etc....).

L’IOFI propose la modification suivante:

Les substances aromatisantes naturelles sont les substances aromatisantes obtenues au moyen de procédés physiques ~~qui ne modifient pas intentionnellement l’identité chimique des constituants de l’aromatisant~~ (par ex. la distillation ou l’extraction de solvant), ou de procédés enzymatiques ou microbiologiques, à partir de matériaux d’origine végétale ou animale. Ces matériaux peuvent être à l’état brut, ou transformés pour la consommation humaine suivant les procédés de préparation alimentaire (par ex. le séchage, la torréfaction et la fermentation).

Les complexes aromatisants naturels sont les préparations qui contiennent des substances aromatisantes obtenues par des procédés physiques ~~qui ne modifient pas intentionnellement l’identité chimique des constituants de l’aromatisant~~ (par ex. la distillation et l’extraction de solvant), ou par des procédés enzymatiques ou microbiologiques, à partir de matériaux d’origine végétale ou animale....

Substances biologiquement actives

L’IOFI recommande de remplacer 4.0 SUBSTANCES BIOLOGIQUEMENT ACTIVES par 4.0 SUBSTANCES D’INTERET POTENTIEL et de modifier le texte comme suit:

Les substances ~~biologiquement actives~~ identifiées comme potentiellement toxicologiques peuvent être présentes dans les aromatisants ou dans les ingrédients alimentaires aux propriétés aromatisantes (à savoir, les herbes et les épices). L’annexe A contient la liste des substances ~~biologiquement actives~~ qui ne doivent pas être ajoutées directement dans les aliments, à l’exception de la quinine et de la quassine et **de la caféine**. La présence de ces substances ~~biologiquement actives~~ dans les aliments prêts pour la consommation peut provenir de l’utilisation de certains aromatisants naturels ou ingrédients alimentaires aux propriétés aromatisantes (herbes et épices). Leur présence dans les aliments ne doit pas poser de risque sanitaire et ne doit par conséquent pas dépasser les concentrations maximales indiquées en annexe. L’annexe A contient aussi les références aux méthodes analytiques de détermination de ces substances ~~biologiquement actives~~.

Les références aux listes des matières premières aromatisantes adaptées à la préparation d’aromatisants

L’IOFI aimerait indiquer que l’avant-projet de directive dans 8.0 se réfère aux “matières premières aromatisantes adaptées à la préparation d’aromatisants naturels”. Par conséquent l’objectif de toute référence à ces listes est d’indiquer simplement un soutien à la décision de savoir si des substances aromatisantes sont qualifiées pour avoir le statut de “naturelles”. Cette référence ne contient pas ou n’implique pas de décision relative à la sécurité ainsi que cela est décrit dans la note de bas de page 7 “Il devrait être entendu que les références contiennent des sources potentielles pour les aromatisants naturels sans référence à la sécurité ou l’acceptabilité pour la consommation humaine de toute source spécifique”.

Par conséquent l’IOFI s’interroge sur la nécessité de maintenir une telle liste dans une directive qui vise principalement à “fournir des principes pour l’emploi fiable des composants des aromatisants (voir 1.0 SCOPE).

En conséquence, l'IOFI recommande de retirer la liste vu qu'il serait aussi difficile de la mettre à jour ainsi que cela est suggéré dans la note de bas de page 8 "Cette liste n'est pas exhaustive et sera mise à jour périodiquement". Il n'est pas clair quels critères devraient être utilisés pour une telle mise à jour. Dans le cas où la liste serait maintenue, l'objectif et le procédé choisi pour maintenir la liste devraient être indiqués plus clairement dans la directive.