

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 00153 ROME Tél: +39 06 57051 www.codexalimentarius.net Email: codex@fao.org Facsimile: 39 06 5705 4593

Point 9 (a) de l'ordre du jour

CX/FA 07/39/13
Janvier 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

DOCUMENT DE TRAVAIL SUR LES DIRECTIVES ET LES PRINCIPES REGISSANT L'UTILISATION DES AUXILIAIRES TECHNOLOGIQUES

(Préparé par l'Indonésie avec l'assistance de la Nouvelle Zélande, la Russie et les Etats Unis d'Amérique (USA), l'Association des Producteurs d'Enzymes Microbiennes (AMFEP), l'Association technique des enzymes (ETA), la Fédération Internationale de la Laiterie (IDF), Le Conseil International sur les Additifs alimentaires (IFAC) et l'Institut des technologistes sur les denrées alimentaires (IFT)

HISTORIQUE

1. Le but principal de la Commission du Codex Alimentarius (CAC) de par le développement de l'adoption de normes alimentaires internationales est de protéger la santé du consommateur et d'assurer des pratiques commerciales équitables dans le commerce des aliments.
2. La présence d'auxiliaires technologiques dans le produit alimentaire final peut poser un risque pour la santé. Il existe un risque que parmi toutes les substances qui ont été répertoriées dans l'Inventaire des Auxiliaires Technologiques (IPA) du Codex toutes n'aient pas été révisées par le JECFA.
3. La délégation de la Nouvelle-Zélande a préparé le premier document de travail sur les auxiliaires technologiques, présenté pour examen lors de la 33^{ème} session du Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants (CCFAC) en 2001. Ce document de travail contient des sections sur les auxiliaires technologiques, sur les définitions du Codex actuelles relatives aux additifs alimentaires et aux auxiliaires technologiques ainsi que différentes options concernant l'examen futur des auxiliaires technologiques, y compris l'option de l'inclusion des auxiliaires technologiques à la Norme Générale Codex pour les Additifs Alimentaires. Après examen du document de travail, le Comité a décidé qu'un Groupe de Rédaction présidé par la Nouvelle-Zélande préparerait un autre (second) document de travail sur l'examen des auxiliaires technologiques et des supports dans le contexte de NGAA
4. Ce second document de travail (CX/FAC 02/9) sur les auxiliaires technologiques et les supports a souligné les conclusions suivantes: les définitions des auxiliaires technologiques, l'examen d'une approche horizontale pour les auxiliaires technologiques et le rôle du Répertoire existant sur les auxiliaires technologiques (IPA). D'autre part, plusieurs autres options traitant de la façon dont les auxiliaires technologiques et les supports devraient être manipulés par le CCFAC ont été présentées dans ce document de travail. L'une des options concernait l'approche horizontale de la réglementation des auxiliaires technologiques. Cette approche horizontale proposait d'inclure les auxiliaires technologiques à la Norme Générale pour les Additifs Alimentaires (NGAA).

5. Le CCFAC à sa 35^{ème} session a décidé de ne pas examiner pour l'instant l'inclusion des auxiliaires technologiques dans la NGAA. Etant donné les difficultés que présente l'inclusion des auxiliaires technologiques dans la Norme Générale Codex pour les Additifs Alimentaires et les retards potentiels qui en découleraient pour la mise au point définitive du texte.

6. La 36^{ème} session du CCFAC a reconnu que le développement d'une liste positive des auxiliaires technologiques n'était pas une approche réaliste pour résoudre le problème. Le Comité a reconnu que les dispositions sur les auxiliaires technologiques avaient déjà été incluses dans les normes de produits. Il est convenu d'examiner le besoin de développer des directives, pour les gouvernements d'aborder divers aspects tels que les principes pour l'emploi des auxiliaires technologiques et leur contrôle ; les conseils sur les Bonnes Pratiques de Fabrication (BPF); l'information sur le traitement, etc. Toutefois le Comité n'a pas pu trouver une délégation qui veuille préparer ce document.

7. Le Comité a accepté l'offre de la délégation de la Nouvelle Zélande de préparer une version mise à jour du Répertoire des auxiliaires technologiques qui inclurait aussi les propositions faites lors de la réunion actuelle pour examen à la prochaine session du Comité. Il est convenu en outre qu'un texte d'introduction avec une explication relative aux changements, suggestions d'emploi du Répertoire des auxiliaires technologiques (IPA), et les éventuels futurs travaux serait inclus dans ce document.

8. Durant sa 38^{ème} session qui s'est tenue du 24 au 28 avril 2006, à La Haye, le CCFAC est convenu d'établir un groupe de travail dirigé par l'Indonésie avec l'assistance de La Nouvelle Zélande et de la Russie, l'Association des Producteurs d'Enzymes Microbiennes (AMFEP), l'Association des Enzymes techniques (ETA), la Fédération internationale de la Laiterie (IDF), Le Conseil international sur les additifs alimentaires (IFAC) et L'Institut des technologistes sur les denrées alimentaires (IFT) afin de préparer un document de travail sur les directives et les principes sur l'emploi des auxiliaires technologiques qui aborderait les points suivants: la justification technologique; l'emploi fiable et les contrôles appropriés sur les auxiliaires technologiques; la relation entre les auxiliaires technologiques et les additifs alimentaires; et d'autres questions relatives aux auxiliaires technologiques.

9. Un petit nombre de pays a des réglementations couvrant les auxiliaires technologiques tels que l'Australie, la Nouvelle Zélande, le Japon, les Philippines, Les Etats Unis D'Amérique (USA), le Canada et la Malaisie (la définition de la Malaisie d'un améliorant de denrée alimentaire comprend les auxiliaires technologiques et certains additifs alimentaires).

VUE D'ENSEMBLE GENERALE DES COMMENTAIRES RECUS

10. Le groupe de travail électronique a développé lors de sa discussion le premier avant projet de directives et l'a mis en circulation pour commentaires en décembre 2006. En qualité de pays dirigeant, l'Indonésie a reçu certains commentaires de la Nouvelle Zélande, de l'AMFEP, de l'ETA ainsi que de l'IFT. Les USA ont fourni, de façon surprenante, certains commentaires constructifs même si durant la dernière réunion les USA n'ont pas proposé d'être un des membres du groupe électronique. Le groupe de travail électronique a apprécié l'attention des USA d'améliorer le document de travail.

11. Conformément aux commentaires reçus des membres du groupe de travail électronique, la discussion a insisté sur la relation entre les auxiliaires technologiques et les additifs alimentaires, les principes généraux et l'étiquetage.

12. A partir des commentaires reçus et en prenant en compte l'objet de la discussion ci-dessus, le gouvernement d'Indonésie a essayé de formuler le document de travail final sur les directives et les principes relatifs à l'emploi des auxiliaires technologiques.

INTRODUCTION

13. Plusieurs pays ont des définitions différentes d'un auxiliaire technologique. Certaines de ces définitions sont données ci-dessous dans l'Annexe 1. Il n'existe actuellement pas de consensus parmi les membres du Codex sur une définition relative aux auxiliaires technologiques comme cela est illustré dans la liste jointe. Si l'on souhaite établir des critères pour l'introduction d'un composé dans l'IPA, un accord sur une définition du Codex sera nécessaire.

14. Les autres questions soulevées par lors du 38^{ème} CCFAC dans le paragraphe 8 ci-dessus sont abordées ci-dessous.

RELATION ENTRE LES ADDITIFS ALIMENTAIRES ET LES AUXILIAIRES TECHNOLOGIQUES

15. Une certaine confusion existe à propos des circonstances dans lesquelles une substance est utilisée en tant qu'auxiliaire technologique et les circonstances dans lesquelles elle est employée en tant qu'additif alimentaire. Dans le Codex, les additifs alimentaires désignent toute substance qui n'est pas normalement consommée en tant que denrée alimentaire en soi et n'est pas normalement utilisée comme ingrédient caractéristique d'un aliment, qu'elle ait ou non une valeur nutritive, et dont l'addition intentionnelle à la denrée alimentaire dans un but technologique ou organoleptique, à une quelconque étape de la fabrication, de la transformation, de la préparation, du traitement, du conditionnement, de l'emballage, du transport ou du stockage de cette denrée, entraîne ou peut entraîner (directement ou indirectement) son incorporation ou celle de ses dérivés à la denrée ou peut affecter de toute autre façon les caractéristiques de cette denrée. Le terme ne comprend pas les "contaminants" ou les substances ajoutées à l'aliment pour maintenir ou améliorer les qualités nutritionnelles. Par contre, les auxiliaires technologiques désignent toute substance ou toute matière, à l'exclusion de tout appareil ou instrument, qui n'est pas consommée en tant qu'ingrédient alimentaire en soi mais qui est utilisée de façon intentionnelle dans la transformation de matières premières, des denrées alimentaires ou de leurs ingrédients, pour remplir une certaine fonction technologique pendant le traitement ou la transformation et qui peut entraîner la présence involontaire mais inévitable de résidus ou de leurs dérivés dans le produit fini.

16. Une confusion est possible à cause de la complexité des définitions des additifs alimentaires et des auxiliaires technologiques fournis dans le Manuel de procédure du Codex. Une comparaison des deux définitions du Codex est fournie dans le tableau ci-dessous:

Additifs alimentaires	Auxiliaires technologiques
Toute substance	Toute substance ou toute matière, à l'exclusion de tout appareil ou instrument
qui n'est pas normalement consommée en tant que denrée alimentaire en soi et n'est pas normalement utilisée comme ingrédient caractéristique d'un aliment	Et qui n'est pas consommée en tant qu'ingrédient alimentaire en soi
Qu'elle ait ou non une valeur nutritive	
L'addition intentionnelle à la denrée alimentaire	Utilisée de façon intentionnelle dans la transformation de matières premières, des denrées alimentaires ou de leurs ingrédients
Dans un but technologique ou organoleptique, à une quelconque étape de la fabrication, de la transformation, de la préparation, du traitement, du conditionnement, de l'emballage, du transport ou du stockage de cette denrée	Pour remplir une certaine fonction technologique pendant le traitement ou la transformation et
Entraîne ou peut entraîner (directement ou indirectement) son incorporation ou celle de ses dérivés à la denrée	Qui peut entraîner la présence involontaire mais inévitable de résidus ou de leurs dérivés dans le produit fini
Ou peut affecter de toute autre façon les caractéristiques de cette denrée.	

17. Selon les termes employés dans les définitions du Codex les caractéristiques clés distinctives des auxiliaires technologiques par rapport aux autres additifs alimentaires sont :

- ils doivent être utilisés volontairement durant la transformation des matières premières, des aliments ou ingrédients; et
- ils sont utilisés pour remplir une fonction technologique durant le traitement ou la transformation et non pas une fonction dans l'aliment final; et
- la présence de tout résidu de la substance ne doit pas être volontaire et inévitable.

18. Il devrait être établi clairement que les substances utilisées en tant qu'auxiliaires technologiques comprennent:

- Les aliments, y compris l'eau
- Les additifs alimentaires et/ou
- D'autres substances utilisées en tant qu'auxiliaires technologiques qui ne sont pas également utilisées en tant qu'aliment ou additif alimentaire.

19. Conformément à CAC/MISC/3 la classification des substances utilisées en tant qu'auxiliaires technologiques est divisée en deux annexes comme suit :

- a) L'Annexe A comprend toutes les substances qui sont accompagnées de notes conformément au système suivant:
- Groupe 1: indique que l'auxiliaire technologique correspond clairement à la définition ci-dessus de l'« auxiliaire technologique »;
 - Groupe 2 : signale les substances qui sont à la fois des additifs alimentaires et des auxiliaires technologiques (c'est à dire que la substance fonctionne comme auxiliaire technologique dans un aliment mais qu'elle peut avoir une fonction différente dans un autre aliment).
 - Groupe 3 : indique les substances qui, en raison de résidus de transfert, semblent être considérées généralement comme des additifs alimentaires.
 - Groupe 4 : indique les substances qui pourraient en réalité avoir à la fois une fonction en tant qu'auxiliaire technologique et une fonctionnalité dans le produit fini.
- b) L'Annexe B est une liste de la préparation enzymatique microbienne

20. Conformément à la version mise à jour de l'IPA (avril 2006) par la Nouvelle Zélande, la classification des substances utilisées en tant qu'auxiliaires technologiques comprend deux parties comme suit :

- (1) L'inventaire principal comprend les auxiliaires technologiques qui correspondent clairement à la définition de l'« auxiliaire technologique » (groupe 1) et la préparation enzymatique microbienne
- (2) L'Annexe A comprend :
- les substances qui sont à la fois des additifs alimentaires et des auxiliaires technologiques (c'est -à- dire que la substance fonctionne comme auxiliaire technologique dans un aliment mais qu'elle peut avoir une fonction différente dans un autre aliment). (groupe 2)
 - les substances qui, en raison de résidus de transfert, semblent être considérées seulement comme additifs alimentaires (groupe 3),
 - les substances qui pourraient en réalité avoir à la fois une fonction en tant qu'auxiliaire technologique et une fonctionnalité dans le produit fini. (groupe 4).

21. La différence entre une substance qui est utilisée uniquement pour les auxiliaires technologiques et les additifs alimentaires devrait être régularisée précisément.

22. Il existe différentes questions qui ne sont pas comprises dans la définition des auxiliaires technologiques et celles-ci doivent être examinées:

- a. Les auxiliaires technologiques qui sont inclus dans les groupes 1, 2 et 3 ne remplissent aucune fonction technologique dans le produit fini.
- b. Les auxiliaires technologiques qui sont inclus dans le groupe 4 peuvent remplir une fonction technologique dans l'aliment fini.
- c. Les auxiliaires technologiques sont des substances utilisées en tant que partie du procédé de fabrication mais qui peuvent être retirés de l'aliment avant la fin du procédé. Toutefois ils peuvent laisser des résidus dans l'aliment. Dans la plupart des cas les auxiliaires technologiques sont d'une basse toxicité et le résidu est apparemment un objet d'inquiétude limité. Les résidus ne présentent aucun risque pour la santé.

PRINCIPES GENERAUX SUR L'EMPLOI DES AUXILIAIRES TECHNOLOGIQUES

- A Question de la sécurité des auxiliaires technologiques
- Etant donné que les auxiliaires technologiques sont ajoutés à l'aliment et peuvent être présents dans l'aliment final, ils devraient être soumis à des contrôles sur leur emploi et être soumis à une évaluation des risques. Celle-ci pourrait indiquer le besoin de limites maximales déterminées de résidus.
 - La sécurité et l'appropriation des auxiliaires technologiques à leur emploi proposé devraient être établies par des moyens appropriés analogues à ceux utilisés pour établir la sécurité et l'appropriation des additifs alimentaires. L'IPA était destiné à être une liste des auxiliaires technologiques utilisés quelque part dans des pays du Codex. En conséquence, on doit partir du principe que la sécurité de chaque composé utilisé a déjà été déterminée par son utilisateur.
 - Pour les additifs alimentaires, le listage dans la NGAA doit être requis par une délégation dont le pays à laquelle elle appartient l'a déjà approuvé. Une telle approbation suppose au préalable que sa sécurité pour un tel emploi a été établie.
 - Pour les auxiliaires technologiques une procédure similaire devrait être suivie. Les produits dans l'IPA sont présumés être fiables en vertu du fait qu'ils ont été nommés pour listage par une délégation d'un pays membre ou par une ONG du Codex non votante vendant le produit dans un pays dans lequel le produit a déjà été approuvé ou dont la sécurité a été examinée. Le produit ne serait pas utilisé s'il était peu fiable ou inefficace. En outre, il ne serait probablement pas utilisé à des limites plus élevées que cela est nécessaire pour accomplir l'effet destiné parce qu'un tel emploi serait plus coûteux que nécessaire.
 - La quantité des auxiliaires technologiques qui reste dans l'aliment final comme conséquence de la transformation des aliments ne devrait présenter aucun risque pour la santé et ne devrait avoir aucune fonction technologique dans le produit final
- B. Justification pour l'emploi des auxiliaires technologiques
- L'emploi des auxiliaires technologiques est justifié uniquement lorsque:
- a. Un tel emploi présente un avantage;
 - b. Il ne présente pas un risque appréciable pour la santé des consommateurs ; et
 - c. Il aide dans le traitement ou la transformation de l'aliment.
- C. Bonnes pratiques de fabrication (BPF)
- Tous les auxiliaires technologiques doivent être utilisés conformément aux bonnes pratiques de fabrication, ce qui inclut ce qui suit :
- a) la quantité d'auxiliaires technologiques utilisée dans la transformation de l'aliment devra être limitée à la limite la plus basse possible nécessaire pour obtenir l'effet voulu;
 - b) le nombre des auxiliaires technologiques qui devient des résidus en conséquence de la transformation du produit et qui n'est pas destiné à accomplir un effet physique ou autre effet technique dans l'aliment lui-même, est réduit à la mesure qui est possiblement raisonnable ; et,

- c) L'auxiliaire technologique est approprié au degré de qualité de l'aliment et est préparé et traité de la même façon que l'aliment.

D. Normes d'identité et de pureté des auxiliaires technologiques

Les auxiliaires technologiques devraient être appropriés au degré de qualité des aliments et devraient de tout temps être conformes aux Normes applicables d'identité et de pureté recommandées par la Commission du Codex Alimentarius ou, en l'absence de telles normes, aux normes appropriées développées par des organismes responsables nationaux ou internationaux. En terme de sécurité, le degré de qualité de l'aliment est obtenu par la conformité des auxiliaires technologiques à leurs normes en tant que totalité (pas simplement avec des critères individuels) et à travers leur production, l'entrepôt, le transport, et la manipulation conformément aux bonnes pratiques de fabrication.

CATEGORIES/CLASSES TECHNOLOGIQUES

23. Les catégories technologiques des auxiliaires technologiques répertoriés dans l'IPA sont:

- Agents anti moussants;
- Additifs d'eau bouillante ;
- Catalyseurs;
- Agents de clarification/filtration, auxiliaires
- Agents de congélation par contact et agents de réfrigération
- Agents de dessiccation/agents antiagglomérants ;
- Détergents/agents mouillants ;
- Agents d'immobilisation des enzymes et supports ;
- Préparations enzymatiques y compris les enzymes immobilisées ;
- Agents flocculant ;
- Résines d'échange d'ion, membranes et tamis moléculaires y compris contre ions pour les résines;
- Lubrifiants, agents anti adhérents et anti collants, de moulage ;
- Agents de contrôle des microorganismes;
- Propulseur et gaz d'emballage ;
- Solvants, extraction et traitement ;
- Agents de lavage et de décollage ;
- Autres auxiliaires technologiques

ETIQUETAGE

24. Les auxiliaires technologiques qui ne remplissent pas une fonction technologique dans l'aliment final et qui soit sont absents soit présents en des teneurs négligeables ne sont pas tenus d'être déclarés sur les étiquettes. La limite maximale pour la présence des auxiliaires technologiques dans le produit final devra être établie à des fins d'étiquetage.

CONCLUSION ET RECOMMANDATION

25. Une directive est nécessaire pour aider les pays membres à développer des réglementations nationales sur les auxiliaires technologiques dans leurs propres pays.

26. Tous les auxiliaires technologiques devraient être évalués par le JEFCA (*Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires*). Les auxiliaires technologiques qui ont une fonction unique en tant qu'auxiliaire technologique (groupe 1); sa sécurité devrait être évaluée séparément.

27. Il est recommandé de développer une directive sur l'emploi des auxiliaires technologiques pour accompagner l'IPA.

REFERENCES

- Administrative Order No.88-A s. *Regulatory Guidelines Concerning Food Additives*. 1984. Bureau of Food And Drug. Philippines
- Codex Alimentarius Commission. *Inventory of Processing Aids (IPA)*. April 2006. CX/FAC 06/38/13, Agenda Item 8. The Hague
- Canada Food Regulation. *Division 16 Food Additives*. 2005. Canada
- Code of Federal Regulations Title 21. *Part 170-199*. Food and Drug Administration. USA
- Food Regulations 1985. *Food Additive and Nutrient Supplement. Food Conditioner*.1985. Malaysia
- Food Standards Australia New Zealand. *Standard 1.3.3 Processing Aids*. Australia
- Codex Alimentarius Commission. Report of The 38th Session Of The Codex Committee on Food Additives and Contaminants. May 2006. Alinorm 06/29/12. The Hague
- Japan External Trade Organization (JETRO). Specifications and Standards For Foods, Food Additives Under The Food Sanitation. General Standards for Use of Food Additives. 2004. Japan
- Kluihflooft, Jaap. 2003. *Difference Between Ingredients, Additives, and Processing Aids*. SDU Vermande Studiedagen. The Netherlands

Annexe 1

La définition des auxiliaires technologiques dans de nombreux pays sont :

- Codex : toute substance ou toute matière, à l'exclusion de tout appareil ou instrument, qui n'est pas consommée en tant qu'ingrédient alimentaire en soi mais qui est utilisée de façon intentionnelle dans la transformation de matières premières, des denrées alimentaires ou de leurs ingrédients, pour remplir une certaine fonction technologique pendant le traitement ou la transformation et qui peut entraîner la présence involontaire mais inévitable de résidus ou de leurs dérivés dans le produit fini (Manuel de Procédure de la Commission du Codex Alimentarius)
- CFR Titre 21 (USA) : Des substances utilisées en tant qu'auxiliaires de fabrication pour favoriser le caractère attrayant ou l'utilité d'un aliment ou d'un composant de l'aliment y compris les agents de clarification, les agents opacifiants, les catalyseurs, floculents, les auxiliaires de filtration ainsi que les inhibiteurs de cristallisation, etc.
- FSANZ (Australie-Nouvelle Zélande) : la substance est utilisée dans la transformation de matières premières, ou dans des aliments pour remplir une fonction technologique relative au traitement ou à la transformation mais elle ne remplit pas une fonction technologique dans le produit final; et la substance est utilisée durant la fabrication d'un aliment au niveau le plus bas nécessaire afin d'accomplir une fonction dans la transformation de cet aliment, ou respectivement de toute limite maximale autorisée déterminée .
- Adm. Order no.88-a s 1984 (BFAD Phillipines) : additifs qui sont utilisés dans la transformation de l'aliment pour accomplir une fonction technologique déterminée et qui peut résulter ou non dans la présence de résidus ou de dérivés dans le produit final.
- Améliorant de denrée alimentaire (Malaisie) : toute substance qui est ajoutée à l'aliment pour une fonction technologique afin d'obtenir l'aliment désiré et qui comprend des émulsifiants, des agents anti- moussants, des agents stabilisants, des épaississants, des amidons modifiés, des agents gélifiants, des régulateurs d'acidité, des enzymes, des solvants et des agents antiagglomérants mais qui ne comprendra pas de conservateurs, de substances colorantes, de substances aromatisantes, d'exhausteurs de goût et d'antioxydants.