

# 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

**Item de l'agenda 7B**

**CX/FAC 02/6 add 1**

## **PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES**

### **COMITE DU CODEX SUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES ET LES CONTAMINANTS**

**Trente-quatrième session**

**Rotterdam, Pays-Bas, 11-15 Mars 2002**

### **LA RELATION ENTRE LES NORMES DE PRODUIT CODEX ET LA GSFA, Y COMPRIS LA PRISE EN COMPTE DU SYSTÈME DE CATÉGORIE ALIMENTAIRE**

Les commentaires suivants ont été reçus du Canada, du Danemark, du Japon, de la Pologne, de l'Israël, de l'IBFAN, de l'ENCA, de l'IFU, du CPIV, de l'AAC et de la FIAM.

## **CANADA**

Ceci est une note de réflexion bien réfléchi sur un sujet très difficile du point de vue conceptuel et il faut féliciter les États-Unis pour leurs efforts dans la direction du groupe de travail préliminaire. Le Canada n'a que quelques remarques à offrir puisque nos remarques principales ont été fournies dans un avant-projet précédent qui faisait partie de notre rôle dans le Groupe de Travail.

### **PARTIE I – LA RELATION ENTRE LA GSFA ET LES NORMES DE PRODUIT**

- (1) Bien que le Canada ne conteste pas le rôle important attribué au CCFAC concernant l'adhésion d'additifs alimentaires sur la base d'une justification technologique, énoncée dans le paragraphe #1 de l'**INTRODUCTION**, le Canada a quand même l'impression que le rôle principal du CCFAC devrait concerner la santé comme cela est formulé dans la dernière phrase de ce paragraphe, à savoir, déterminer si les dispositions d'additif alimentaire proposées sont sans danger à la lumière des évaluations de sécurité du JECFA.
- (2) Concernant le paragraphe #24, le Canada proposerait la reformulation suivante dans l'intérêt de la clarification et de la simplification:

"24. Pour la plupart des additifs alimentaires, l'efficacité augmente (pas nécessairement de façon linéaire) avec l'augmentation des concentrations de l'additif. Cependant, un point a été atteint au-delà duquel le fait d'ajouter plus de l'additif ne mène pas à un effet technique accru. Les calculs d'admission ne devraient pas être accomplis au-delà de ce point d'efficacité maximale (optimale). Les niveaux utilisés après ce point sont considérés comme étant injustifiés technologiquement."

- (3) Concernant le paragraphe 34(c) des **RECOMMANDATIONS**, comme mentionné dans la première phrase de cette sous-section et dans les paragraphes 20(a) et 21(a), si un niveau compatible avec "de bonnes pratiques de fabrication" (c'est-à-dire le niveau minimum où un additif exerce son effet technique) est plus bas que le niveau fourni dans la GSFA, alors le niveau fourni dans la GSFA peut être trop élevé – même s'il dépend d'une base de santé et de sécurité. Il peut être trop élevé parce que le niveau dans la GSFA est dirigé par le pays qui a le niveau le plus élevé dans cette classe. Dans un tel cas, il faudrait demander au pays de justifier le niveau plus élevé si les autres pays maintiennent qu'un niveau plus bas serait suffisant au point de vue technologique.
- (4) Concernant le paragraphe 35(b) et 35(c), ces déclarations semblent être en désaccord avec l'une et l'autre. Il serait utile d'inclure davantage d'explications sur la signification de ces déclarations.

## **PARTIE II – SYSTÈME DE CATÉGORIE ALIMENTAIRE (FCS) ET LA GSFA**

- (5) Quelque part, peut être dans les recommandations du paragraphe #16, il devrait être indiqué que ce n'est pas le but de la GSFA ou du système de catégorie alimentaire de traiter des préparations alimentaires intermédiaires (par exemple les préparations d'additif alimentaire, conserves de pickles, les préparations aromatisantes, les préparations d'enrobage pour les fruits et les légumes, etc., etc.).

## **PARTIE III – PÂTES ET NOUILLES**

- (6) Le Canada est en faveur de l'option élucidée dans 21(d), à savoir établir trois catégories, dans la mesure où cette option essaie de définir ces produits pas vraiment basés sur leur composition, mais plutôt basés sur leur état physique qui, à la fin, semble être le facteur déterminant en ce qui concerne les additifs alimentaires utilisés dans ces produits.

## **DANEMARK**

### **REMARQUES GÉNÉRALES:**

1. La différence principale entre la GSFA et la liste additive fournie dans les normes de produit est la suivante:
  - a. Les additifs sont inclus dans la GSFA seulement en fonction de l'évaluation toxicologique. Le principe des BPF doit être respecté seulement à propos de l'usage actuel et non pas antérieur au listage.
  - b. Les additifs sont inclus dans les normes de produit non seulement en fonction de l'évaluation toxicologique (à cause de l'approbation CCFAC) mais également en fonction des BPF. Le principe des BPF est appliqué antérieurement au listage.

En principe, il ne devrait pas avoir de différence entre les deux approches. Cependant, si on ne prête pas assez d'attention à la documentation de l'adhérence aux BPF par rapport à l'usage, la différence réelle peut être énorme.
2. Il est raisonnable et logique que le Codex développe seulement une liste d'additifs, notamment la GSFA. Les normes de produit ne devraient pas devenir une "copie" des parties appropriées de la GSFA. D'autre part, cela ne devrait pas mener à ce qu'aucune régulation additive puisse être incluse dans les normes de produit. Le Codex devrait viser à utiliser les normes de produit pour "ajouter de la valeur" aux dispositions déjà incluses dans la GSFA.
3. Davantage de travail est nécessaire sur les descriptions/explications des catégories alimentaires dans l'annexe 2 et les références croisées dans l'annexe 3 doivent immédiatement être réexaminées de façon approfondie au moment où les normes de produit sont révisées (par exemple les normes révisées pour les crèmes et les laits fermentés sont actuellement à l'étape 6 et seront soumises à des changements

fondamentaux)

## **REMARQUES CONCERNANT LES RECOMMANDATIONS :**

### **Paragraphe 34**

Les normes de produit devraient continuer à consigner l'usage d'additifs alimentaires en respectant les produits visés. Cependant, la portée et le contenu des sections d'additifs alimentaires dans les normes de produit devraient être changés et devraient contenir des dispositions et des interprétations supplémentaires des dispositions de la GSFA (à peu près de la même façon dont les sections d'étiquetage des normes de produit ajoutent de la valeur à la Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées), en particulier pour fournir des conseils concernant la façon d'appliquer les BPF (par exemple quelles fonctions additives sont justifiées technologiquement) en laissant le listage d'additifs individuels à la GSFA.

Une telle approche pour l'appui de la GSFA serait plus appropriée que d'adresser les déviations à la GSFA comme exposé dans (h).

Les principes suivants de la GSFA devraient être réexaminés:

#### ***Principe (f):***

Seulement les additifs individuels devraient être transférés dans la GSFA – pas “n’importe quelle disposition”. La section additive devrait contenir des informations et des indications supplémentaires (voir la remarque générale ci-dessus). Le principe approprié dans la portée de la GSFA devrait être reformulé, par exemple comme suit: "*Les additifs alimentaires listés dans les normes de produit Codex devront être transférés dans les dispositions de la GSFA*"

***Principe (h)*** devrait être reformulé conformément aux remarques générales du paragraphe 34.

### **Paragraphe. 35 – Secrétariat du Codex**

Les recommandations dans (b) et (c) ne sont pas sensées. Les normes de produit sont développées en tant que normes d'identité ayant comme objectif principal d'harmoniser l'usage d'une désignation d'un (des) aliment(s) spécifique(s). La force motrice pour établir une norme de produit n'est pas et ne devrait pas être la capacité de comprendre la GSFA. Les termes normes de produit sont dérivés de la place du marché, et la terminologie du Codex n'aurait pas ou peu d'influence pour le changer.

Il semble plus approprié que les termes utilisés dans la GSFA soient distancés des termes abordés par les normes de produit plutôt que le contraire.

## **REMARQUES CONCERNANT L'ANNEXE 2**

### **01.0 Produits laitiers, sauf les produits de la catégorie 2.0**

Le texte lui-même devrait être modifié comme suit (les changements sont soulignés):

*“Comprend tous les types de produits laitiers ~~qui peuvent être~~<sup>(\*)</sup> dérivés du lait de n'importe quel animal laitier ~~source appropriée~~<sup>(\*)</sup> (par exemple, vache, mouton, chèvre, buffle<sup>(\*\*)</sup>).*

*Dans cette catégorie, un produit “simple” est un produit qui n'est pas aromatisé, et qui ne contient ni des fruits, ni des légumes ou d'autres ingrédients non-laitiers qui ne sont pas fonctionnellement nécessaires pour le traitement<sup>\*\*\*</sup>, et qui n'est pas non plus mixé avec d'autres ingrédients non-laitiers, sauf si cela est permis par les normes appropriées.*

Raisonnements:

\*) Les produits laitiers sont dérivés du lait.

\*\*\*) Le buffle est une source importante de lait pour les produits laitiers

\*\*\*\*) Alignement avec la définition d'un produit laitier (CODEX STAN 206-1999).

#### 01.1.1.1 Lait:

Seulement la dernière phrase contient des informations utiles. Ajouter “(simple)” au titre.

#### 01.1.1.2 Babeurre (simple)

Il existe deux types de babeurre. Celui déjà mentionné, ainsi que le produit restant après l’ablation de la matière grasse laitière en barattant le lait et la crème (fermenté ou non fermenté) afin de produire des produits au beurre et des produits à base de grasse laitière (souvent appelé babeurre). Le babeurre peut être commercialisé dans une forme concentrée ou à l’état sec comme la poudre.

#### 01.2.1.2 Lait fermentés (simples), traités de façon thermique après fermentation

Ajouter “par exemple” antérieur aux exemples entre parenthèses – d’autres traitements thermiques peuvent être utilisés.

#### 01.6.1 Fromage non affiné:

Supprimer des informations inutiles dans la description comme suit (les changements sont soulignés):

*“Le fromage non affiné, y compris le fromage frais, est propre à la consommation immédiatement après fabrication”<sup>56</sup>.*

*Dans les exemples sont inclus le fromage cottage (un fromage mou, non affiné, le caillebotte à coagulum lactique dérivé du lait de vache pasteurisé et écrémé), le fromage cottage à la crème (du fromage cottage ouvert d’un mélange crémeux),<sup>57</sup> le fromage à la crème (rahmfrischkäse, un fromage frais, mou et tartinable fait du lait de vache pasteurisé et de la crème pasteurisée)<sup>58</sup>, le fromage neufchâtel et la mozzarella et le fromage (scamorza). Comprend tout le fromage et la croûte de fromage (pour les fromages non affinés avec une “peau” comme la mozzarella). La plupart des produits sont simples, cependant, un certain nombre, comme le fromage cottage et le fromage à la crème peuvent être aromatisés, ou contenir des ingrédients comme des fruits, des légumes ou de la viande.”*

#### 01.6.2 Fromage affiné:

Modifier la description de la rédaction comme suit (les changements sont soulignés):

*“Le fromage affiné n’est pas prêt propre à la consommation immédiatement après la fabrication, mais il est conservé dans des conditions de temps et de température afin de permettre les changements biochimiques et physiques nécessaires qui caractérisent le fromage spécifique. Pour le fromage mûri par moule, l’affinage est essentiellement accompli par le développement d’une moisissure caractéristique dans l’intérieur et/ou sur la surface du fromage”<sup>56</sup>. Le fromage affiné peut être mou (par exemple le camembert), ferme demi-mou (par exemple l’edam), dur (par exemple le cheddar), ou extra dur faible teneur en matières grasses (par exemple le granarzer-kase). Inclut le fromage en saumure, qui est un fromage affiné d’une pâte demi-dure à molle, d’une pâte demi-dure à molle, de couleur blanche à jaunâtre avec une texture compacte, et sans vraiment de croûte qui a été préservé dans la saumure jusqu’à sa présentation au consommateur (par exemple la feta)”<sup>59</sup>.*

#### 01.6.2.1 Fromage complètement affiné, avec croûte

Supprimer “complètement” du titre et le terme “entier” dans le texte.

#### 01.6.2.2 La croûte du fromage affiné

Supprimer “affiné” puisque les fromages non affinés peuvent avoir des croûtes ainsi que des couches. Il devrait être écrit:

- “La croûte” est constituée d’une masse de fromage qui, au début de l’affinage, a la même composition que la partie intérieure du fromage, mais qui peut sécher pendant le saumurage et l’affinage,
- “La couche” est
  - un film, très souvent constitué de polyacétate de vinyle, mais également d’autres matières artificielles ou des matières composées d’ingrédients naturels, qui aide à régler l’humidité lors de l’affinage et qui protège le fromage contre des micro-organismes.

- une couche, la plupart du temps de la cire, de la paraffine ou du plastique, qui normalement est imperméable contre l'humidité, pour protéger le fromage après l'affinage contre des micro-organismes et contre les dommages physiques subis lors de la manutention pendant la vente au détail, et dans certains cas pour contribuer à la présentation du fromage.

Le fromage est revêtu d'une couche pour le protéger contre des micro-organismes et d'autres formes de contamination, pour le protéger contre les dommages physiques subis lors du transport et de la distribution et/ou pour lui donner une apparence spécifique (par exemple une couleur). Il est facile de distinguer la couche de la croûte, puisque les couches sont faites d'une matière qui ne contient pas du fromage.

#### 01.6.6 Fromage de lactosérum

Ajouter du texte qui explique que les fromages de lactosérum sont principalement faits par la coagulation de protéines du sérum de lait. Y compris dans les exemples est la ricotte.

#### **REMARQUES CONCERNANT L'ANNEXE 3**

Ajouter une ligne supplémentaire comme suit:

212-2001 Rev. 1 Sucres (lactose)

## **JAPON**

1. Concernant la partie II, l'annexe 2,

(1) Le titre et la 1<sup>ère</sup> phrase dans 05.4

Le titre de 05.4 devrait être modifié en "Décorations (par exemple pour les produits de la boulangerie fine), nappages(pas de fruits), garnitures et sauces douces".

La première phrase du texte devrait également être modifiée en "Inclut les glaces prêtes à l'emploi, les sucres glace et les garnitures (composées de farine, d'amidon, de cacao, de chocolat, de café, de noix, de fruits, de pommes de terre, de haricots, de légumes, de sucres, de graisses, de lait et œuf en poudre) pour les gâteaux, les biscuits, les tartes, la boulangerie, la pâtisserie, ainsi que des mélanges pour ces produits."

(Raison de la modification): Les aliments définis dans ce titre ne sont pas seulement utilisés pour les décorations, les nappages sur les produits de la boulangerie, mais également pour les garnitures, ce qui devrait être décrit de façon précise. Afin de rendre clair les classifications, les produits de garniture devraient être spécifiés.

(2) 3<sup>ème</sup> ligne dans 06.2

Le texte "La farine pour du pain et des pâtisseries" devrait être modifié en "la farine pour du pain, des nouilles et des pâtisseries".

(Raison de la modification): Dans les pays asiatiques, l'usage de farine pour faire des nouilles est très important.

(3) 3<sup>ème</sup> ligne dans 06.4.2

Le texte "Les nouilles prêtes à l'emploi (ramen et sokuseki-men)" devrait être modifié en "les nouilles prêtes à l'emploi (sokuseki-men)".

(Raison de la modification): les nouilles prêtes à l'emploi signifient les sokuseki-men, mais les ramen ne sont qu'un type de nouilles et leur définition n'est pas claire.

(4) 06.8

"Le Miso", qui est catégorisé dans 06.8 comme étant un produit de graines de soja fermenté, devrait être classé dans 12.2.

(Raison de la modification): Le Miso lui-même est un condiment et il est donc difficile de classer le Miso qui est condiment et qui ne l'est pas. À cet égard, il est approprié de classer le Miso dans 12.2.

## (5) 12.9

Le lait de soja ne devrait pas être considéré comme un substitut au lait. Le lait de soja devrait être classé dans 4.2.2.6, comme le tofu. Il faudrait également classer le film de lait de soja dans 4.2.2.6.

(Raison de la modification) Après cuisson des graines de soja avec de la vapeur / dans de l'eau bouillante, elles sont moulues. Après, elles sont transformées en "lait de soja" et "le reste solide après la fabrication du lait de soja". Le film de graines de soja est fait en solidifiant de façon thermique la protéine du lait de soja. Le lait de soja et le film de lait de soja sont similaires aux pâtes et pulpes préparées.

## 2. Partie III, RECOMMANDATION (paragraphe 21)

## 1. option/alternative b),

Si les pâtes et les nouilles ne sont pas classées clairement et qu'elles sont mises dans la même catégorie que les "pâtes alimentaires", c'est à peu près pareil avec le FCS actuel (paragraphe 21 b)). Toutes les nouilles japonaises prêtes à l'emploi classées dans la catégorie des nouilles cuites à l'avance sont gélatinées à l'avance. La qualité a été changée à cause de la cuisson pour une préparation rapide et ses assaisonnements ne sont pas séparables des nouilles. À cet égard, il n'est pas approprié de mettre "les nouilles cuites à l'avance" et "les nouilles non traitées et séchées" dans la même catégorie.

## 2. option/alternative c),

Il est difficile de faire la distinction entre la catégorie 06.4.1 et la catégorie 06.4.2 dans les conditions actuelles puisque les pâtes et les nouilles ne peuvent pas être distinguées clairement. Dans le cas où la catégorie 06.4.1 PÂTES devrait être classée dans la catégorie 06.4.1.1 PÂTES SÉCHÉES et dans la catégorie 06.4.1.2 PÂTES FRAÎCHES, la catégorie 06.4.2 NOUILLES ET PRODUITS SIMILAIRES devrait également être classée dans la catégorie 06.4.2.1 NOUILLES SÉCHÉES ET PRODUITS SIMILAIRES et NOUILLES FRAÎCHES ET PRODUITS SIMILAIRES.

## 3. option/alternative d),

## (1) 1ère ligne

Le mot "Rice vermicelli" devrait être modifié en "rice vermicelli" et il faudrait également modifier "quatre sous-catégories" en "trois sous-catégories".

(Raison de cette modification): une omission d'une lettre, mot incorrect.

## (2) 5ème ligne dans 06.4.3

Le texte "Nouilles orientales prêtes à l'emploi (ramen et sokuseki-men)" devrait être modifié en "nouilles prêtes à l'emploi (sokuseki-men)". Les mots "Orientales" et "ramen" devraient être supprimés.

(Raison de cette modification): Les nouilles prêtes à l'emploi signifient les sokuseki-men, mais les ramen ne sont qu'un type de nouilles et leur définition n'est pas claire. Il n'est pas nécessaire de limiter les nouilles prêtes à l'emploi qu'au type oriental.

## (3) 5ème ligne dans 06.4.3

Le texte "Gélatinées à l'avance et chauffées antérieurement à la vente au consommateur" devrait être modifié en "Gélatinées à l'avance, chauffées et séchées antérieurement à la vente au consommateur".

(Raison de cette modification): Une condition ordinaire des nouilles prêtes à l'emploi est le fait qu'elles soient séchées.

Il faudrait le décrire d'une façon précise.

**POLOGNE*****PARTIE II – Système de catégorie alimentaire (FCS) et la GSFA******Point 18******04.2 Légumes***

Selon nous, l'aloë vera ne devrait pas faire partie de la catégorie "légumes". En Pologne, l'aloë vera n'est pas utilisée en tant que matière première dans la production de denrées alimentaires destinées à des buts généraux.

## ANNEXE 2

### Catégorie 12.3 Vinaigres

Conformément à nos règlements nationaux, le vinaigre est un liquide produit **seulement** par la fermentation. Un produit obtenu par la dilution de l'acide acétique ne peut pas être nommé un "vinaigre".

## ISRAËL

Les remarques concernent le système de catégorie alimentaire (FCS) pour l'élaboration de la GSFA avec une description des catégories alimentaires (Annexe 2):

Catégorie 11.0 "Édulcorants, y compris le miel"

À mon avis, les poly-alcools (polyols) devraient être mentionnés dans cette catégorie, probablement dans 11.4 : "D'autres sucres et sirops".

La sous-catégorie 11.6 "Les édulcorants de table, y compris ceux qui contiennent des édulcorants intenses " pourrait également mentionner les édulcorants non-intenses comme par exemple les polyols.

Catégorie 14.0 "Boissons, sauf les produits laitiers"

Ces dernières années, de nouveaux types de boissons sont apparus sur le marché: appelées "boissons énergétiques" (la dénomination du producteur). Elles diffèrent des boissons "pour sportifs" ou "électrolytes" et on pourrait ainsi peut être sous-diviser davantage la sous-catégorie 14.1.4 "boissons aromatisées à l'eau, y compris les boissons pour les sportifs et les boissons électrolytes " afin d'adapter ces types de boissons. Les boissons "énergétiques" contiennent la plupart du temps de grandes quantités de caféine, de taurine, de carnitine, de glucuronolactone et probablement d'autres ingrédients. Le contenu en constituants de ces types de boissons peut être plusieurs fois plus élevé que dans les aliments conventionnels. Les données de sécurité de ces concentrations élevées ne sont pas toujours disponibles.

Cependant, les produits sont commercialisés dans beaucoup de pays et par conséquent ils pourraient être mentionnés dans le système de catégorie alimentaire du Codex, mais pas nécessairement sous le nom "Énergie" comme les producteurs de ces types de boissons proposent.

## L'IBFAN (Réseau International d'Action pour la Nutrition Infantile)

- La catégorie 13.1. page 41. Nous proposons de supprimer la phrase „Les aliments qui sont les uniques sources de nutrition ...“ parce que cette définition est seulement applicable à la catégorie 13.1.1. comme on peut lire dans 13.1.2.

La phrase devrait plutôt être la suivante:

**Les aliments qui sont destinés aux nourrissons et enfants en bas âge ....**

- Dans la catégorie 13.1.1. nous proposons de remplacer le terme substitut du lait humain par le terme **substitut du lait maternel** puisque c'est le terme qui est utilisé dans les documents officiels de l'OMS

- La catégorie 13.1.2 Veuillez modifier la phrase à lire comme suit:

L'alimentation destinée à être utilisée comme une partie liquide de **l'alimentation complémentaire pour nourrissons (de plus de 6 mois) et enfants en bas âge. ...**

- La catégorie 13.2. À modifier comme suit: **Les aliments complémentaires pour nourrissons et enfants en bas âge**

## Les aliments destinés aux nourrissons âgés de 6 mois et plus et à l'adaptation progressive des nourrissons et enfants en bas âge aux aliments familiaux. ...

13.2. Les exemples qui sont donnés vont beaucoup plus loin que la révision actuelle des normes alimentaires pour cette catégorie d'aliments. La CAC et le CCFNSDU n'ont pas pris de décision pour le développement de nouvelles études dans la catégorie des aliments complémentaires pour nourrissons et enfants en bas âge au-delà du projet de norme proposé pour les denrées à base de céréales destinées aux nourrissons et enfants en bas âge.

- Concernant l'item 13.3. Nous voulons rappeler qu'au CCFNSDU en novembre 2001 un consensus sur la préparation pour nourrissons à des fins médicales spéciales n'a pas été obtenu. Jusqu'à ce qu'une décision ne soit prise par les membres du Codex sur une catégorie séparée de préparations pour nourrissons à des fins médicales spéciales, nous demandons à ce comité de supprimer les sections de la catégorie 13.3. faisant référence aux nourrissons et enfants en bas âge.

Supprimer la section 13.3.2

## ENCA (Reséau Européen d'Associations de L'Accouchement)

- Notre première remarque concerne la catégorie 13.1. page 41. Nous proposons de supprimer la phrase „Les aliments qui sont les uniques sources de nutrition ...“ parce que cette définition est seulement applicable à la catégorie 13.1.1. comme on peut lire dans 13.1.2.
- Dans la catégorie 13.1.1. nous proposons de remplacer le terme substitut du lait humain par le terme substitut du lait maternel puisque c'est le terme qui est utilisé dans les documents officiels de l'OMS
- 13.2. les aliments de sevrage pour nourrissons et enfants en cours de croissance. Nous proposons de ne pas changer la formulation utilisée dans les normes sur les aliments de sevrage pour nourrissons et enfants en bas âge ou d'utiliser la formulation de l'OMS les aliments complémentaires pour nourrissons et enfants en bas âge.
- 13.2. Les exemples qui sont donnés vont beaucoup plus loin que les normes alimentaires qui existaient jusqu'à maintenant pour cette catégorie de consommateurs. Il ne faut pas attendre une décision de la CAC et du CCFNSDU avant de commencer la discussion sur de nouvelles études au CCFNSDU.
- Notre remarque concerne la page 42 catégorie 13.3. Nous voulons rappeler qu'au CCFNSDU en novembre 2001 un consensus sur la préparation pour nourrissons à des fins médicales spéciales n'a pas été obtenu. Jusqu'à ce qu'une décision soit prise concernant la question de savoir si la préparation pour nourrissons à des fins médicales spéciales sera incluse ou non dans le projet de norme pour la préparation pour nourrissons, nous demandons à ce comité d'attendre la décision à Berlin et d'éviter de diviser la catégorie 13.3. dans deux sous-catégories 13.3.1, 13.3.2. avant une décision au CCFNSDU

## IFU (Producteurs Internationaux de Jus de Fruit)

### Partie I: La relation entre la GSFA et les normes de produit

Lors de l'élaboration du premier avant-projet d'une norme révisée pour les jus de fruits, une priorité élevée à été accordée à la liste des additifs. Un des objectifs principaux de notre industrie est de maintenir les jus de fruits aussi naturels et sains que possible puisque c'est le principal argument de commercialisation en concurrence avec les boissons rafraîchissantes sans alcool. Il n'y a pas de doute que pour le consommateur, qui s'intéresse à un produit naturel, une longue liste des additifs nuit à l'image qu'il a d'un produit naturel. C'est la raison pour laquelle la liste des additifs, qui a été établie par l'industrie mondiale de jus de fruits, représentée dans notre Fédération, est très courte. Seulement 11 additifs pour les jus de fruits et les nectars sont prévus, tandis que dans la GSFA 87 additifs sont mentionnés. La déclaration que *l'annonce de l'utilisation d'un additif par un État membre est la preuve du besoin technologique*, n'est pas réaliste. Il existe un grand nombre d'additifs dans la GSFA autorisés dans les jus de fruits, qui ne peuvent pas être utilisés dans les jus de fruits. Cela peut être vrai, parce que les jus de fruits font parfois partie de branches

alimentaires plus larges, dans lesquelles certains additifs alimentaires sont autorisés qui ne sont pas vraiment utilisés dans les jus de fruits.

Les additifs qui sont prévus dans le projet de norme sur les jus de fruits et les nectars sont le plus proche possible des ingrédients naturels dans les fruits, comme par exemple la pectine, qui existe dans toutes les plantes et qui est le seul épaississant autorisé dans les jus de fruits. Comment serait-il possible d'expliquer aux consommateurs que la gomme arabique pourrait être un additif dans un jus de fruits ? Le fait que notre industrie soit très restrictive dans l'usage des additifs a déjà été prouvé quand nous avons demandé d'inclure nos produits dans l'annexe du tableau 3 de la GSFA.

De plus, nous ne sommes pas convaincus par l'idée de mentionner des classes fonctionnelles dans les normes de produit. Comment serait-il possible de calculer la consommation journalière d'un additif si on ne sait pas lequel des nombres élevés des colorants ou des épaississants par exemple est vraiment utilisé dans un certain produit ?

Nous demandons donc la solution suivante:

**Dans les aliments normalisés dans une norme de produit seulement les additifs dans la liste des additifs de la norme de produit sont autorisés dans la GSFA pour cet aliment. Autrement dit, le tableau 2 de la GSFA est identique à la liste des additifs du produit approprié.**

**Comme alternative, dans le cas où cette proposition serait considérée comme étant trop générale, elle pourrait être réservée aux aliments de l'annexe du tableau 3 de la GSFA.**

**Nous appuyons donc la solution des amendements du préambule de la GSFA pour bien faire comprendre que l'usage des additifs dans un aliment qui est sujet à une norme de produit Codex devrait être effectué en accord avec non seulement les dispositions d'additif alimentaire dans la norme de produit mais également avec la GSFA comme proposé dans le point 36 de ce document.**

## **Partie II: Système de catégorie alimentaire et la GSFA**

Les jus de fruits et de légumes, les jus concentrés et les nectars constituent jusqu'à maintenant les catégories 14.1.2 et 14.1.3. Puisque la révision des normes Codex sur les jus de fruit et les légumes n'est qu'à l'étape 3, beaucoup de questions concernant les catégories alimentaires futures des produits appropriés restent sans réponse. Des discussions sont menées sur la combinaison des normes sur les fruits et les légumes, l'abolition de nectars de légumes et d'autres. Il est donc trop tôt pour prendre une décision sur les catégories alimentaires appropriées concernant les jus de fruits et de légumes, les jus concentrés et les nectars.

Nous demandons donc de maintenir le système de catégorie alimentaire ouvert jusqu'à ce que la révision de la norme de produit appropriée soit adoptée.

## **FOSFA (Fédération Internationale des associations de l'huiles, de graines et de graisses)**

Suite à votre circulaire, les amendements suivants sont exigés à la page 24, le point 02.0 graisses et huiles, et émulsion de matières grasses.

**02.1 Graisses et huiles essentiellement sans eau:** 1ère phrase ..... Glycerides d'acides gras ~~de~~ à partir du légume .... Veuillez supprimer le terme de.

**02.1.2 Huiles végétales et graisses:** dernière phrase ..... L'orthographe de *vanaspati*.

## CPIV (Comité Permanent International du Vinaigre)

### Première remarque datée du 3 janvier 2002

Je fais référence au document Codex ci-dessus, Partie II, „Système de Catégorie Alimentaire (FCS) et la GSFA” (page 11 de l’agenda), spécialement en ce qui concerne les „vinaigres“ (page 40, numéros 12.3). Dans l’annexe II du document FCS, dans la clause 12.3, les “vinaigres” sont définis comme suit:

*„Un liquide produit à partir de la fermentation de l’éthanol d’une source appropriée (par exemple du vin, du cidre) ou à partir de la dilution d’acide acétique. Parmi les exemples figurent le vinaigre de cidre, le vinaigre de vin, le vinaigre de malt, le vinaigre balsamique, le vinaigre d’alcool, et le vinaigre de fruits (de vin).”*

En ma qualité de porte-parole des producteurs européens de vinaigre de fermentation, je demande la suppression de la formulation

... „ou de la dilution d’acide acétique“.

Dans les pays européens, les dispositions nationales de vinaigre définissent unanimement le vinaigre – à la seule exception des Pays-Bas - comme

*un produit à partir de la fermentation de matières premières agricoles...*

L’acide acétique dilué peut être commercialisable, mais il est interdit de l’indiquer comme un “vinaigre”.

Les dispositions nationales de vinaigre ont été incluses dans les deux normes CEN:

Vinaigre – Produit constitué de liquides d’origine agricole– Définitions, Exigences, Marquage

Acide acétique comestible – Produit constitué de matières d’origine non agricole – Définitions, Exigences, Marquage.

Veillez trouver ci-joint un extrait des normes ci-dessus sous forme d’**annexe**.

### Deuxième remarque datée du 22 janvier 2002

Je fais référence à notre fax daté du 3 janvier 2002 qui comprend notre demande de supprimer la formulation “ou de la dilution d’acide acétique” de la définition de “vinaigres” (page 40, la clause 12.3 du document FCS).

Notre association homologue italienne FEDERVINI, à Rome, a souligné qu’il n’était pas correct d’inclure la dénomination

*“vinaigre balsamique”*

comme exemple dans la définition ci-dessus de “vinaigres”. Nous sommes entièrement d’accord avec FEDERVINI et nous demandons de supprimer la formulation “vinaigre balsamique”.

Conformément aux normes CEN en vigueur pour le vinaigre (l’annexe de notre lettre du 3 janvier 2002), la dénomination “vinaigre” doit être accompagnée de la spécification de la matière première – visiblement “balsamique” n’est pas une matière première.

Nous souhaiterions clarifier notre proposition et citer dans ce qui suit comment définir les vinaigres dans la clause 12.3:

*„Un liquide produit à partir de la fermentation d’éthanol d’une source appropriée (par exemple du vin, du cidre) [ou à partir de la dilution d’acide acétique]<sup>1</sup>. Parmi les exemples figurent le vinaigre de cidre, le vinaigre de vin, le vinaigre de malt, [le vinaigre balsamique]<sup>2</sup>, le vinaigre d’alcool, et le vinaigre de fruits (de vin).”*

Nous voudrions vous demander de prendre en compte le supplément de notre demande à la trente-quatrième session du Comité du Codex sur les Additifs Alimentaires et les Contaminants à Rotterdam du 11 au 15 mars 2002.

## **AAC (Association des Amidonneries de Céréales de l'Union Européenne)**

### ***Page 15, paragraphe 19***

Il est proposé de remplacer le titre de la catégorie alimentaire 06.0 "*Les céréales et les produits céréaliers, y compris la farine et les amidons de racines et de tubercules, de légumes à cosse et de légumineuses, sauf les produits de la boulangerie de la catégorie alimentaire 07.0*" par l'amendement suivant "*Les céréales et les produits céréaliers, y compris la farine et les amidons dérivés de racines, de tubercules, de légumes à cosse et de légumineuses (y compris les graines de soja), sauf les produits de la boulangerie de la catégorie alimentaire 07.0*".

Cet amendement est complètement contradictoire puisque les mots "*dérivés de*" incluraient les produits de racines, de tubercules, de légumes à cosse et de légumineuses mais excluraient par exemple le maïs et les produits de maïs! En fait, il n'est pas possible de faire du blé (céréale) ou des produits (céréaliers) de blé à partir de racines, de tubercules, de légumes à cosse ou de légumineuses.

D'après nous, le but de cette catégorie alimentaire est néanmoins de couvrir tous les produits qui peuvent être faits à partir des sources telles que le blé (maïs, froment, orge...), les racines, les tubercules (manioc, pomme de terre), les légumes à cosse et les légumineuses (soja...). De plus, les farines et les amidons sont en effet une sous-catégorie (06.2) de cette catégorie et devraient comme telle, continuer en faire partie.

Par conséquent, pour être complètement cohérente, cette catégorie pourrait être révisée selon le titre suivant: les "*céréales*" et les "*produits céréaliers*", *y compris les farines et les amidons dérivés du blé et du froment, de racines, de tubercules, de légumes à cosse et de légumineuses (y compris les graines de soja), sauf les produits de la boulangerie de la catégorie alimentaire 07.0*, où le mot entre guillemets "*céréales*" couvre les produits de blé dérivés. Autrement, cette catégorie devrait être divisée puisqu'elle contient une gamme de produits différents trop large.

### **Page 31, catégorie 06.2 Farines et amidons**

Selon nous, cette sous-catégorie devrait être divisée en deux autres catégories pour qu'elle soit parfaitement claire:

- 6.2.1. Farines
- 6.2.2 Amidons

La définition d'amidon n'est pas très précise et nous suggérons la description suivante:

***"L'amidon est un polymère d'hydrate de carbone qui se présente dans une forme granuleuse dans certaines espèces de plantes notamment les céréales, les tubercules et les légumes à cosse (par exemple le blé, le froment, le riz, le tapioca, la pomme de terre etc.). Le polymère contient des unités d'anhydro- $\alpha$ -D-glucose liées. Il est séparé de la farine, bien que différentes sources d'amidon puissent avoir besoin de processus supplémentaires"***.

Nous souhaiterions également maintenir le seul exemple "*d' amidon naturel*", puisque les deux exemples mentionnés c'est-à-dire "*l'amidon hydrolysé*" et "*l'amidon moulu*" sont très spécifiques et ne représentent donc pas les produits généraux de l'industrie amidonnière.

### **Page 38, Catégorie 11.0 Édulcorants, y compris le miel**

Nous pensons que la définition du sirop de glucose n'est pas exhaustive et devrait correspondre à la définition citée dans la norme Codex sur les sucres 212-1999. Nous suggérons donc de modifier cette définition selon la phrase suivante: “ *Le sirop de glucose est la solution aqueuse purifiée et concentrée de saccharides nutritives, obtenu à partir d'amidon et/ou d'inuline.* ”

Nous vous serions très reconnaissants si vous pouviez tenir compte de ces remarques, et nous restons à votre disposition pour vous fournir toute information supplémentaire.

## **FIAM (Fédération Internationale des Associations de la Margarine)**

La 34ème session du Comité du Codex sur les Additifs Alimentaires et les Contaminants prendra en compte dans l'item de l'agenda 7b les remarques concernant le système de catégorie alimentaire, qui est l'outil de base pour le développement de la norme générale sur les additifs alimentaires.

Les membres de l'Association Internationale de la Margarine ont attentivement lu la description des catégories alimentaires.

L'explication des différents types d'aliment couvert par chaque sous-catégorie de la catégorie 02.0 nous a fait comprendre que certains points avaient besoin d'être clarifiés encore plus pour qu'ils soient complètement compréhensibles pour les utilisateurs de la GSFA.

Nous suggérons deux amendements à effectuer conformément aux lignes suivantes:

- Le titre de la catégorie 02.0 “ Graisses et Huiles, et Émulsion de matières grasses (du type eau dans l'huile)” est en conflit avec la sous-catégorie 02.2 qui est appelée “ émulsions de matières grasses principalement du type eau dans l'huile” et avec les exemples donnés dans la sous-catégorie 02.3, dans laquelle la plupart des exemples donnés concernent seulement les émulsions du type huile dans l'eau.

Nous souhaiterions donc suggérer que la catégorie 02.0 soit appelée “ **Graisses et Huiles, et Émulsion de matières grasses** ”, et de supprimer “(du type eau dans l'huile)”.

La catégorie 02.0 couvrira ainsi

- les produits extra-gras dans la catégorie 02.1 ( le titre pour la catégorie 02.1 n'a pas été changé)
- les émulsions de matières grasses principalement du type eau dans l'huile dans la catégorie 02.2

(le titre n'a pas été changé) y compris le beurre, la margarine, les mélanges, les produits trois-quarts-gras et demi-gras, les produits réduits en matières grasses et les produits allégés

- les émulsions de matières grasses principalement du type huile dans l'eau dans la catégorie 02.3, qui devrait être appelée “Émulsions de matières grasses principalement du type huile dans l'eau, y compris les produits et les émulsions de matières grasses mélangés et / ou parfumés (le titre a été changé ).
- les contreparties à base de graisse des desserts à base de lait et produits dérivés dans la catégorie 02.4 (le titre n'a pas été changé).

- Après la clarification du titre de la catégorie 02.0 et les descripteurs, un conflit potentiel est encore possible en catégorisant des produits comme par exemple.
  - le lait de café substitué à base de graisse (produit à partir de solides laitiers non-gras en ajoutant de la graisse végétale), qui pourraient faire partie de la catégorie 01.3.2 ou 02.3

- une alternative pour la crème lactière, qui pourrait faire partie de la catégorie 01.4.4. ou 02.3.

Le fait de faire partie de deux catégories différentes mènera à confusion dans l'interprétation des dispositions d'additifs. Cette confusion pourrait être résolue en ajoutant dans la catégorie 01.0 produits (y compris les produits analogues) : “ Seulement la graisse de lait comme base de graisse”.

Nous pensons vraiment que ces suggestions pourraient aider à clarifier les descripteurs des catégories sans changement dans la structure existante, et nous espérons que nos remarques seront prises en compte.

## **LA PROPOSITION DE LA FIAM POUR LA CATÉGORIE 02.0**

### **02.0 GRAISSES ET HUILES, ET EMULSIONS DE MATIÈRES GRASSES**

#### **02.1 Graisses et huiles essentiellement sans eau**

- 02.1.1. Beurre fondu, graisse de lait anhydre, beurre clarifié
- 02.1.2. Huiles végétales et graisses
- 02.1.3. Saindoux, suif, huile de poisson, et autres graisses animales

#### **02.2 Émulsions de matières grasses principalement du type eau dans l'huile**

- 02.2.1. Émulsions qui contiennent au moins 80% de graisse
  - 02.2.1.1. Beurre et beurre concentré
  - 02.2.1.2. Margarine et produits similaires (par exemple les mélanges beurre-margarine)
- 02.2.2. Émulsions de matières grasses qui contiennent moins de 80% de graisse (par exemple la minarine)

#### **02.3 Émulsions de matières grasses principalement du type huile dans l'eau, y compris les produits et les émulsions de matières grasses mélangés et /ou parfumés**

#### **02.4 Desserts à base de graisse sauf les produits de dessert à base de lait et produits dérivés de la catégorie alimentaire 01.7**