

CODEX ALIMENTARIUS COMMISSION



Food and Agriculture
Organization of the
United Nations



World Health
Organization

Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Rome, Italy - Tel: (+39) 06 57051 - E-mail: codex@fao.org - www.codexalimentarius.org

Agenda Item 2, 3a, 3b, 4a, 4b, 5a, 5b, 5c and 6

CRD22

Original language only

JOINT FAO/WHO FOOD STANDARDS PROGRAMME

CODEX COMMITTEE ON FOOD ADDITIVES

Fifty-Second Session

Virtual, 1-10 September 2021

Comments of Senegal

Agenda Item 2

POINT 2 : QUESTIONS DECOULANT DE LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS ET D'AUTRES ORGANES SUBSIDIAIRES : CX/FA 21/52/2

➤ QUESTIONS CAC42 (demandant une action)

Problématique : À sa quarante-deuxième session, la Commission est convenue de renvoyer le projet de disposition relative aux additifs alimentaires pour l'emploi du citrate trisodique dans la catégorie d'aliments 01.1.1 (lait liquide nature) devant le CCFA, aux fins d'un examen plus approfondi.

Position : le Sénégal ne supporte pas l'utilisation du citrate trisodique dans la catégorie d'aliments 01.1.1 (Lait liquide nature).

Justification : l'utilisation de cet additif dans cette catégorie d'aliments n'est pas technologiquement justifiée, elle peut conduire à des fraudes.

➤ QUESTIONS SOUMISES PAR D'AUTRES ORGANES SUBSIDIAIRES

- Quarantième session du Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage

Problématique : Le CCMAS est convenu de rappeler au CCFA la décision selon laquelle la norme CXS 234 est la référence unique pour les méthodes d'analyses et de demander audit Comité d'examiner le bien-fondé des méthodes recensées dans les Méthodes d'analyses générales pour les additifs alimentaires (CXS 239-2003), afin de pouvoir les transférer dans la norme CXS 234; ou de recenser des méthodes ou des critères de performance de méthodes mis à jour plus récemment en vue de leur approbation par le Comité sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage et de leur inclusion dans norme CXS 234, ce qui permettra de révoquer la norme CXS 239.

Position : Le Sénégal supporte la proposition de révocation de la norme CXS- 239-2003 et de reverser les méthodes contenues dans cette norme dans CXS-234-1999

Justification : les deux comités doivent respecter les TDRs comme indiqué dans le manuel des procédures du Codex

- Trente et unième session du Comité FAO/OMS de coordination pour l'Europe

Problématique : harmonisation des dispositions relatives aux additifs alimentaires dans une norme régionale : Norme pour les chanterelles fraîches (CXS 40R-1981).

Position : pour le Sénégal, l'ajout d'un additif alimentaire ne doit être justifié que par le respect de la NGAA

Justification : la norme NGAA doit rester la référence

- Quarante et unième session du Comité du Codex sur la nutrition et les aliments diététiques ou de régime

Question 1

Problématique : Évaluation de la nécessité technologique de la gomme xanthane (SIN 415) et des pectines (SIN 440)

Position : le Sénégal est favorable à l'examen de ces produits (la gomme xanthane (SIN 415) et les pectines (SIN 440)), et propose que la procédure d'inclusion dans la NGAA soit respectée

Justification : la norme NGAA doit rester la référence

Question 2

Harmonisation des dispositions relatives aux additifs alimentaires dans les normes du Comité sur la nutrition et les aliments diététiques ou de régime avec la NGAA

Problématique : à sa 41^{ème} session, le Comité sur la nutrition et les aliments diététiques ou de régime est convenu :

- de transmettre au Comité sur les additifs alimentaires, pour examen, le document CX/NFSDU 19/41/9 en y ajoutant l'acide phosphorique (SIN 338), qui avait été omis par inadvertance, dans la partie C du document
- d'informer le CCFA que les dispositions relatives aux additifs alimentaires de la NGAA, en particulier celles concernant la catégorie d'aliments 13.4 et celles figurant au Tableau 3, étaient applicables aux aliments conformes aux deux normes susmentionnées.

Position : le Sénégal prend en compte les informations fournies et demande au CCFA52 d'apporter les corrections nécessaires

Justification : Nécessité d'harmoniser les documents afin de poursuivre correctement les travaux de normalisation

- [Cinquante et unième session du comité du codex sur les additifs alimentaires](#)

Problématique : suite à la demande du CCFA51 au Secrétariat du Codex, d'actualiser le Tableau 1 du document CX/FA 19/51/2 Add.1 pour examen au CCFA52, cet organe a fait des recommandations relatives à:

- la révision de la note pour les CYCLAMATES afin d'assurer la cohérence avec la base de calcul telle que spécifiée par le JECFA;
- l'insertion du texte pour les notes équivalentes manquantes telles qu'évaluées par le JECFA pour les six catégories d'additifs alimentaires de groupe (oxydes de fer, stéarate de polyoxyéthylène, polysorbates, riboflavines, saccharines et esters de sorbitane d'acides gras).

Position : le Sénégal propose l'adoption des recommandations du Secrétariat du Codex

Justification : ces propositions permettent la mise à jour des textes sur ces 7 groupes d'additifs

Agenda Item 3a

Point 3(a) QUESTIONS D'INTERÊT DECOULANT DE LA FAO ET DE L'OMS ET DE LA 87EME REUNION DU COMITE MIXTE FAO/OMS D'EXPERTS DES ADDITIFS ALIMENTAIRES (JECFA)

Problématique : l'examen des recommandations du JECFA suite à l'évaluation de l'innocuité d'additifs alimentaires à des fins de normes

Les recommandations toxicologiques ou autre avis scientifique relatifs à ces additifs alimentaires sont inscrits dans le Tableau 1 du CX/FA 21/52/3 Rev.1.

Position : le Sénégal marque son accord sur les différentes recommandations du JECFA suite à l'évaluation de ces additifs alimentaires.

Justification : Les recommandations sont basées sur des évaluations scientifiques sérieuses menées par le JECFA et les additifs ne posent pas de problème de sécurité.

Agenda Item 3b

POINT 3 (b): AVANT-PROJET DE NORMES D'IDENTITE ET DE PURETE DES ADDITIFS ALIMENTAIRES DECOULANT DE LA 87^{ème}, 89^{ème} et 91^{ème} REUNIONS DU JECFA : CX/FA 20/52/4 Rev.1

Problématique :

Lors des 87^{ème}, 89^{ème} et 91^{ème} réunions du JECFA :

- les normes complètes pour 11 additifs ont été développées ou révisées, les normes pour 9 aromatisants ont été révisées
- les normes provisoires pour quatre additifs alimentaires ont été développées

Le JECFA invite le CCFA52 à examiner les normes désignées comme « complètes » pour les additifs alimentaires inscrits dans l'Annexe 1 en vue de recommander leur adoption par la CAC43 en tant que normes Codex, en tenant compte des observations soumises.

Position: le Sénégal appuie les recommandations du JECFA concernant l'adoption des 11 additifs alimentaires qualifiées de « complètes », telles qu'énumérées dans les Annexes 1 du CXFA 2152/4 Rev.1 add.1 CX/FA 21/52/4, CX/FA 21/52/4 Add.1, CX/FA 21/52/4 Add.2 and CX/FA 21/52/4 Add.3.

Justification: Les additifs alimentaires ont été soumis à une évaluation complète de leur innocuité par le JECFA.

Agenda Item 4a

POINT 4 (a) : CONFIRMATION ET/OU REVISION DES LIMITES MAXIMALES DES ADDITIFS ALIMENTAIRES ET LES AUXILIAIRES TECHNOLOGIQUES DANS LES NORMES CODEX : CX/FA 21/52/5

Problématique : conformément à la section relative aux relations entre les Comités de produits et les Comités généraux du Manuel de procédure de la Commission du Codex Alimentarius, «Toutes les dispositions en matière d'additifs alimentaires (y compris les auxiliaires technologiques) de chaque norme Codex intéressant un produit devraient être soumises pour examen au Comité sur les additifs alimentaires de préférence avant que les normes aient été avancées à l'étape 5 de la procédure d'élaboration des normes Codex ou avant leur examen à l'étape 7 par le comité de produit compétent, un tel examen ne devant cependant pas retarder le passage de la norme aux étapes suivantes de la procédure».

Le Comité **est invité à examiner pour confirmation** les dispositions relatives aux additifs alimentaires (de l'annexe 1) transmises par la CCNFSDU dans le projet de lignes directrices pour les aliments thérapeutiques prêts à l'emploi (RUTF) (à l'étape 5)

Position : le Sénégal recommande d'approuver les textes proposés pour les additifs alimentaires dans CXFA 21/52/5.

Justification : Le texte recommandé est conforme au Manuel de procédure du Codex sur l'alignement des additifs alimentaires dans les normes de produits avec la NGAA.

Agenda Item 4b

POINT 4 (b) : ALIGNEMENT DES DISPOSITIONS RELATIVES AUX ADDITIFS ALIMENTAIRES DES NORMES DE PRODUITS : : CX/FA 21/52/6

Rapport du GTE sur l'alignement

Le Sénégal s'intéresse aux questions suivantes :

Question 1: Alignement des normes de produits à la NGAA

Contexte : le CCFA travaille à réaliser un alignement complet entre la NGAA et les dispositions relatives aux additifs alimentaires contenues dans les normes de produits du Codex.

Le CCFA52 doit examiner les propositions du groupe de travail électronique (EWG) pour aligner les dispositions relatives aux additifs alimentaires

Position : le Sénégal félicite le GTE sur l'alignement pour son excellent travail et approuve les propositions du GTE.

Question 2: Directive afin d'éviter les futures divergences relatives aux dispositions des additifs alimentaires dans la NGAA avec les normes de produits

Position : le Sénégal approuve le document proposé par le groupe de travail

Justification : la directive permet de garantir avec exactitude l'alignement complet des normes de produits sur la NGAA, conformément au Manuel de procédure du Codex.

Agenda Item 5a

POINT 5 (a) : NORME GENERALE POUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES (NGAA): RAPPORT DU GTE SUR LA NGAA - CX/FA 21/52/7

Question 1

Problématique : Inclusion du BMC (SIN 1205) dans le tableau 3 de la NGAA

Position : le Sénégal propose l'inclusion du BMC dans le tableau 3 de la NGAA et son adoption à l'étape 5/8 à la 52^{ème} du CCFA.

Le Sénégal propose au Comité, comme conséquence de l'inclusion du BMC au tableau 3, d'insérer les classes fonctionnelles « glazing agents » et « carrier » dans le CXS 117-1981 Soupes et bouillons).

Justification : le BMC a une DJA « non spécifiée » et donc ne présente aucun problème de santé pour son utilisation. L'additif a un numéro SIN (1205) et des classes fonctionnelles (« glazing agents » et « carrier ») bien définies et répond aussi à une justification technologique. Le BMC a d'importants avantages humanitaires et de santé publique. Son utilisation comme agent d'encapsulation de micronutriments dans la

fortification des aliments (farines, bouillons et soupes, sel...) augmentera l'apport en vitamine A et en fer, en particulier chez les femmes enceintes et les enfants dans les pays en voie de développement.

Question 2

Problématique : Adoption de l'utilisation du BMC SIN (1205) au niveau BPF (Bonnes Pratiques de Fabrication) dans la Catégorie d'aliments 06.2.1 (farines)

Position : Le Sénégal propose l'adoption du BMC INS 1205 aux Bonnes Pratiques de Fabrication à l'étape 5/8 dans la FC 6.2.1 (farines)

Justification : le BMC a une DJA « non spécifiée » et donc ne présente aucun problème de santé pour son utilisation. L'additif a un numéro SIN (1205) et des classes fonctionnelles (« glazing agents » et « carrier ») bien définies et répond aussi à une justification technologique. Le BMC a d'importants avantages humanitaires et de santé publique. Son utilisation comme agent d'encapsulation de la vitamine A et du Fer dans la fortification des farines, aliment de base dans beaucoup de pays en particulier le Sénégal, va prévenir les anémies et les carences en vitamine A, en particulier chez les femmes enceintes et les enfants.

Question 3

Problématique : Adoption de l'utilisation du BMC SIN (1205) au niveau « Bonnes Pratiques de Fabrication (BPF) » dans la Catégorie d'aliments FC 12.1.1 (sel)

Position : Le Sénégal propose l'adoption du BMC INS 1205 aux Bonnes Pratiques de Fabrication à l'étape 5/8 dans la FC 12.1.1 (sel)

Justification : le BMC a une DJA « non spécifiée » et donc ne présente aucun problème de santé pour son utilisation. L'additif a un numéro SIN (1205) et des classes fonctionnelles (« glazing agents » et « carrier ») bien définies et répond aussi à une justification technologique. Le BMC a d'importants avantages humanitaires et de santé publique. Son utilisation comme agent d'encapsulation de micronutriments dans la fortification du sel, condiment très utilisé, permettra de lutter contre les carences en micronutriments, en particulier chez les femmes enceintes et les enfants.

Agenda Item 5b

Point 5 (b) NGA : PROPOSITIONS DE NOUVELLES ET /OU LA REVISION DES DISPOSITIONS RELATIVES AUX ADDITIFS ALIMENTAIRES (REPONSES A LA CL 2019/40-FA)

Problématique : propositions de nouvelles et /ou la révision des dispositions relatives aux additifs alimentaires

Position : le Sénégal supporte les propositions de l'Ouganda. relatives à une nouvelle disposition ou révision d'une disposition existante

Justification : l'utilisation de ces colorants (Azorubine (Carmoisine); Jaune de quinoleine ; Tartrazine) répond à une justification technologique (ont aussi fait l'objet d'évaluations par le JECFA).

Agenda Item 5c

Point 5 (c) DISCUSSIONS SUR LES DISPOSITIONS POUR LES EDULCORANTS ASSOCIEES A LA NOTE 161 - CX/FA 21/52/9

Problématique : remplacement de la note 161 par les notes alternatives A et B

Position : Le Sénégal encourage le remplacement de la note 161 par les notes alternatives proposées par CCFA51 et adoptées à la CAC 42.

Justification : Les notes A et B constituent un compromis approprié pour améliorer la compréhension de l'utilisation de la note 161.

Agenda Item 6

Point 6 - AVANT-PROJET DE REVISION DU SYSTEME INTERNATIONAL DE NUMEROTATION (SIN) DES ADDITIFS ALIMENTAIRES (CXG 36-1989)

CX/FA 21/52/11 et CX/FA 21/52/11 Add.1

Problématique : avant-projet de révision du Système International de Numérotation (SIN) des additifs alimentaires

Position : le Sénégal supporte les propositions issues des travaux du GTE

Justification : ce mécanisme de révision est important pour conserver la traçabilité des numéros SIN en fonction des révisions des additifs alimentaires et de leurs fonctions technologiques.