

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

POINT 4 DE L'ORDRE DU JOUR

CX/FL 02/04

F

PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

**COMITÉ DU CODEX SUR L'ÉTIQUETAGE DES DENRÉES ALIMENTAIRES
TRENTIÈME SESSION
HALIFAX (CANADA), 6 - 10 MAI 2002**

**DIRECTIVES CONCERNANT LA PRODUCTION, LA TRANSFORMATION,
L'ÉTIQUETAGE ET LA COMMERCIALISATION
DES ALIMENTS BIOLOGIQUES:
AVANT-PROJET DE SECTIONS RÉVISÉES: SECTION 5 - CRITÈRES ET
ANNEXE 2 - SUBSTANCES AUTORISÉES
(CL 2001/48-FL)**

OBSERVATIONS DES GOUVERNEMENTS À L'ÉTAPE 3

OBSERVATIONS DE :

DANEMARK

FRANCE

JAPON

NOUVELLE-ZÉLANDE

POLOGNE

SUISSE

ÉTATS-UNIS D'AMÉRIQUE

FÉDÉRATION INTERNATIONALE DE LAITIERIE (FIL)

INTERNATIONAL FEDERATION OF ORGANIC AGRICULTURE MOVEMENTS (IFOAM)

**DIRECTIVES CONCERNANT LA PRODUCTION, LA TRANSFORMATION, L'ÉTIQUETAGE ET LA COMMERCIALISATION DES ALIMENTS BIOLOGIQUES:
AVANT-PROJET DE SECTIONS RÉVISÉES: SECTION 5 - CRITÈRES ET ANNEXE 2 - SUBSTANCES AUTORISÉES (CL 2001/48-FL)**

OBSERVATIONS DES PAYS À L'ÉTAPE 3

DANEMARK :

Le Danemark souhaite faire les observations suivantes au sujet des additifs et des auxiliaires technologiques autorisés pour les produits des animaux d'élevage et de l'apiculture.

Le Danemark est en faveur de listes aussi courtes et aussi restrictives que possible et de listes ou d'encadrés distincts pour les produits des animaux d'élevage. Dans l'éventualité où l'on choisirait des listes distinctes, celle concernant les produits des animaux d'élevage devrait venir après la liste correspondante pour les produits végétaux pour qu'il soit clair que les autres substances, soit eau, sels et préparations à base de microorganismes et d'enzymes peuvent également être employées dans les produits des animaux d'élevage.

Tableau 3 (pour les produits des animaux d'élevage et de l'apiculture)

Nous faisons grand cas du fait que le nitrite et le nitrate ne figurent pas dans la liste.

Nous ne sommes pas favorables aux cendres de bois à titre de colorant, mais si cette substance est conservée dans la liste, il faudrait mentionner les fromages pour lesquels son emploi est autorisé.

Nous proposons d'ajouter E 325 lactate de sodium pour les produits carnés afin de prévenir la croissance de *Listeria monocytogenes*.

Plusieurs agents stabilisants sont mentionnés ; ils ne nous semblent pas tous nécessaires. Nous proposons de supprimer par exemple 413 gomme adragante et E 414 gomme arabique ou au moins d'en donner des emplois plus spécifiques, et aussi de supprimer confiseries de cette liste à moins qu'il n'existe vraiment des confiseries à base de produits carnés.

Il ne faudrait pas autoriser les aromatisants dans les produits carnés.

Tableau 4 (pour les produits des animaux d'élevage et de l'apiculture)

Le chlorure de calcium figure déjà dans le tableau 3. Les agents raffermissants sont assimilés à des additifs alimentaires et ne devraient pas faire partie de cette liste. Dans la production de fromages, la substance est considérée comme un additif dans la CE. Par conséquent, nous proposons de la supprimer du tableau 4.

L'acide lactique et le carbonate de sodium, compte tenu des emplois mentionnés, sont des additifs et ne devraient figurer que dans le tableau 4.

À quelle fin les carbonates de calcium sont-ils nécessaires ?

FRANCE :

Les remarques sont les suivantes - Les amendements proposés sont indiqués en caractères gras.

Section 5 (Critères)

Au point 5.1. a) « substances utilisées pour la fertilisation ou l'amendement du sol », il est suggéré d'ajouter les précisions suivantes

Au deuxième tiret

- *les ingrédients sont d'origine végétale, animale, microbienne ou minérale et peuvent subir les traitements suivants d'ordre : physique (par exemple, mécanique, thermique) ; enzymatique ; microbien (par exemple compostage, fermentation) ;*

Au troisième tiret :

- *leur utilisation ne donne pas lieu ou ne contribue pas à des effets inacceptables sur les organismes ou les caractéristiques physiques du sol :*
 - **substances peu solubles pour limiter le lessivage et les risques de pollution des eaux ;**
 - **substances aux composés fertilisants peu concentrés pour ne pas déséquilibrer le sol ni la vie microbienne.**

Au point 5.1. c) « substances utilisées comme additifs ou auxiliaires technologiques dans la préparation ou la conservation d'aliments » - premier tiret, il conviendrait dans la version française, de déplacer la 2^{ème} parenthèse et de la mettre après le terme « microbiens » (Cf. version anglaise) :

- « *ces substances sont telles qu'on les trouve dans la nature et peuvent avoir été soumises à des procédés mécaniques / physiques (par ex. extraction, précipitation), biologiques / enzymatiques [] ou microbiens (par ex. fermentations) ;* »

Au deuxième tiret : après « *elles sont essentielles pour préparer le produit en l'absence de toute autre technologie* », il conviendrait d'ajouter « **pour assurer sa conservation et/ou sa salubrité** ».

Annexe 2 (listes)

Tableau 1 : Substances destinées à la fertilisation et à l'amélioration du sol

Dans la version anglaise, pour les « *composts de champignonnière et de substrats de vermiculture* » (ou encore appelé lombricompost) il semble que le terme ne soit pas « vermiculite » mais "dejecta of worms (vermicompost) and insects", comme cela figure, par exemple à l'annexe II A du règlement européen (CEE) n° 2092/91.

Pour le phosphate aluminocalcique, il semble manquer un membre de phrase dans la description : c'est la teneur en Cadmium qui est limitée. Il convient donc d'écrire « **Teneur en Cadmium** : *maximum 90 mg/kg P₂O₅* ».

Pour les « *Sous-produits de l'industrie sucrière* », l'exemple « *vinasse* » est impropre car les vinasses sont un sous produit de distillerie et non de sucrerie. Les sous produits de l'industrie sucrière sont les **écumes** (en anglais « **sugar factory lime** »).

Tableau 3 : Ingrédients d'origine non agricole mentionnés dans la section 3 des présentes directives

A la première partie du tableau 3.1. Additifs alimentaires y compris les supports, il ne devrait pas être indiqué comme titre "**Pour les produits végétaux**" puisque pour plusieurs additifs (gomme arabique, chlorure de calcium, ...) il est précisé dans les conditions spécifiques qu'ils peuvent être utilisés pour les "*lait, graisses, produits laitiers*".

Certains additifs, pour lesquels aucune condition spécifique n'est précisée, peuvent aussi bien servir pour la préparation de denrées d'origine végétale que de denrées d'origine animale, c'est le cas, par exemple pour l'acide alginique et les alginates.

Pour les produits des animaux d'élevage et de l'apiculture :

Il conviendrait d'ajouter les additifs suivants :

SIN	Nom de l'additif	Conditions spécifiques
160 a (i)	Carotènes naturels	Fromages traditionnels
160 b	Rocou, annatto, bixine, norbixine	Fromages traditionnels
250 et 252	Nitrite de sodium Nitrate de potassium	Produits de charcuterie et de salaison, à la concentration maximale de 80 mg/kg de NaNO ₂
270	Acide lactique	Produits laitiers et carnés. boyaux à saucisses.
300 et 301	Acide ascorbique Ascorbate de sodium	Produits carnés, en association avec les nitrite et nitrate.
325	Lactate de sodium	Charcuteries
330	Acide citrique	Ovo-produits
331	Citrate de sodium	Ovo-produits, produits carnés, fromages cuits
415	Gomme xanthane	Produits laitiers
500	Carbonates de sodium	Produits laitiers
939	Hélium	

Tableau 4 : Auxiliaires technologiques

Pour les produits des animaux d'élevage et de l'apiculture :

Il conviendrait d'ajouter les substances suivantes :

Nom de l'additif	Conditions spécifiques
Gaz carbonique	-
Azote	-
Ethanol	Solvant

JAPON :

Les substances suivantes devraient être ajoutées au Tableau 3 de l'annexe 2 des directives concernant la production, la transformation, l'étiquetage et la commercialisation des aliments biologiques.

Pour les produits des animaux d'élevage et de l'apiculture

SIN	Nom	Fonction	Nécessaire à la fabrication des produits des animaux d'élevage transformés
415 416	gomme adragante Gomme karaya	gélifiant Épaississant	<ul style="list-style-type: none"> • Ils servent à donner la texture voulue aux aliments conformément à leurs propriétés <p>(Ils contribuent à préserver la qualité de produits comme les crèmes-dessert en améliorant leur résistance au changement de température.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ils servent à donner de la viscosité aux produits liquides comme le cacao pour prévenir le dépôt des particules insolubles. <p>❖ Le Japon croit que la gomme adragante et la gomme karaya devraient être autorisées pour les produits des animaux d'élevage et les produits végétaux conformément à leurs propriétés pour conserver la qualité des aliments.</p>
450i 450iii 452i - 331iii	pyrophosphate disodique pyrophosphate de tétrasodium polyphosphates de sodium métaphosphate de sodium Citrate de sodium	Émulsifiant	<ul style="list-style-type: none"> • Ces substances servent à donner aux aliments la texture voulue conformément à leurs propriétés. • Les émulsifiants sont nécessaires pour fabriquer les fromages fondus (tant un type d'émulsifiant qu'un mélange de plusieurs types d'émulsifiants). <p>❖ L'émulsification est l'étape la plus importante du procédé de fabrication du fromage fondu et elle vise à transformer la paracaséinate de sodium du fromage en paracaséinate de sodium soluble afin d'assurer la dispersion et l'émulsion de la matière grasse. Cela donne au fromage fondu la consistance élastique et lisse qui lui est propre.</p>

340iii	Phosphate de potassium		
301	ascorbate de sodium- L	Antioxydant	Employés pour préserver la saveur des produits carnés en empêchant la formation de peroxyde et l'oxydation. Compte tenu de leur interaction, les antioxydants sont nécessaires à la coloration de la viande et aux lipides. ❖ L'ascorbate de sodium-L est un antioxydant employé pour les substances solubles dans l'eau (par. ex pigment de la viande) et le tocophérol est un antioxydant pour les substances liposolubles (par ex. lipides).
-	Tocophérol		
-	Iode	Désinfectant	Prévention de la mastite

NOUVELLE-ZÉLANDE :

Le gouvernement de la Nouvelle-Zélande souhaite faire les observations suivantes :

Observations générales

La Nouvelle-Zélande a des réserves au sujet du ton hautement directif donné à la Section 5.1 par l'emploi de mots comme :

- « doit » (5.1, dernière phrase)
- « elles sont essentielles » (5.1(a), 2^e tiret)
- « les pays peuvent ... uniquement si » (5.2, 1^{er} paragraphe).

Cela laisse supposer que le Codex pourrait arbitrer les décisions nationales. Il ne convient pas de donner au Codex un tel rôle et cela est trop restrictif pour les pays qui ont établi une norme nationale en la matière ou travaillent à en établir une.

La Nouvelle-Zélande recommande de remplacer « doit » par « devrait » et de réécrire la dernière phrase de 5.1 de la manière suivante :

« Toute nouvelle substance ~~doit~~ devrait se conformer aux critères généraux suivants ... »

La Nouvelle-Zélande estime aussi qu'il ne devrait pas être obligatoire d'aviser le Codex des modifications apportées à la liste, mais que cela devrait se faire volontairement étant donné que les normes nationales concernant la production biologique, comme les autres normes portant sur les aliments, sont assujetties au régime des accords de l'OMC. Toutefois, nous pensons qu'aviser le Codex contribuerait à poursuivre l'établissement des directives.

POLOGNE :

Les Services centraux de liaison avec le Codex pour la Pologne transmettent les observations suivantes concernant l'Annexe 2 des directives concernant la production, la transformation, l'étiquetage et la commercialisation des aliments biologiques.

Tableau 1 : Substances destinées à la fertilisation et à l'amélioration du sol

La Pologne est d'avis que les excréments humains ne devraient pas être autorisés pour fertiliser et améliorer le sol en raison du danger qu'ils contiennent des microorganismes pathologiques et des parasites.

Tableau 3 : Ingrédients d'origine non agricole mentionnés dans la section 3 des présentes directives**3.1 Additifs alimentaires, y compris les supports**

La réglementation nationale de la Pologne n'autorise pas les substances suivantes dans la production d'aliments biologiques :

- Anhydride sulfureux – E 220
- Chlorure de calcium – E 509

Tableau des substances autorisées dans la transformation des produits des animaux d'élevage et de l'apiculture

La législation nationale de la Pologne n'autorise pas l'utilisation de la gomme de caroube (E 410) et de la gomme guar (E 412) dans la transformation des produits carnés.

Tableau 4 : Auxiliaires technologiques qui peuvent être utilisés pour la préparation de produits d'origine agricole mentionnés dans la section 3 des présentes directives

Selon nous :

- acide tartrique,
- préparations de composantes d'écorce,
- hydroxyde de potassium

ne devraient pas être employés dans la préparation de produits d'origine agricole.

SUISSE :

Les observations de la Suisse sont en caractères gras. Les ajouts proposés aux directives sont soulignés et les suppressions proposées sont barrées.

5.1 Au moins les critères suivants devraient être utilisés pour modifier les listes des substances autorisées auxquelles il est fait référence dans la Section 4. En se servant de ces critères pour évaluer les nouvelles substances pouvant être employées en production biologique, les pays devraient prendre en compte toutes les dispositions législatives et réglementaires applicables. Toute nouvelle substance doit se conformer aux critères généraux suivants :

- i) elle respecte les principes de la production biologique (voir Avant-propos, alinéa 7);

- ii) son utilisation est nécessaire/essentielle à la fin visée;
- iii) son utilisation ne donne pas lieu ou ne contribue pas à des effets inacceptables sur l'environnement;
- iv) elle a le plus faible effet néfaste sur la santé et la qualité de vie des humains ou des animaux; et
- v) des substances alternatives autorisées ne sont pas disponibles en quantité suffisante ou en qualité adéquate.

L'intention est d'évaluer les critères précédents dans leur ensemble pour protéger l'intégrité de la production biologique. En outre, les critères suivants seront appliqués au processus d'évaluation :

- a) si elles sont utilisées pour la fertilisation ou l'amendement du sol :
 - elles sont essentielles pour fertiliser le sol ou en préserver la fertilité, combler des besoins nutritionnels spécifiques des végétaux cultivés ou répondre à des besoins particuliers en matière d'amendement du sol et de rotation des cultures qui ne peuvent être satisfaits par les pratiques mentionnées à l'Appendice 1 ou d'autres substances comprises dans le Tableau 2 de l'Appendice 2;
 - les ingrédients sont d'origine végétale, animale, microbienne ou minérale et peuvent subir les traitements suivants d'ordre : physique (par exemple, mécanique, thermique); enzymatique; microbien;
 - leur utilisation ne donne pas lieu ou ne contribue pas à des effets inacceptables sur les organismes ou les caractéristiques physiques du sol;
- b) si ces substances sont utilisées aux fins de la lutte contre les maladies et les organismes nuisibles des plantes ou contre les mauvaises herbes :
 - elles devraient être essentielles pour la lutte contre un organisme nuisible ou une maladie particulière pour lesquels il n'existe pas d'autres procédés de nature biologique, physique ou faisant appel à la sélection des végétaux et/ou de pratiques de gestion efficaces;
 - les substances devraient être d'origine végétale, animale, microbienne ou minérale et peuvent subir les traitements suivants d'ordre : physique (par exemple, mécanique, thermique); enzymatique; microbien (par exemple, compostage, digestion);
 - cependant, s'il s'agit de produits utilisés, dans des circonstances exceptionnelles, dans des pièges et des distributeurs, comme par exemple les phéromones qui sont synthétisées par voie chimique, leur inscription aux listes sera examinée si les produits ne sont pas disponibles en quantité suffisante sous leur forme naturelle pourvu que les conditions de leur utilisation n'entraînent pas directement ou indirectement la présence de résidus du produit dans les parties comestibles;
- c) si elles sont utilisées comme additifs ou auxiliaires technologiques dans la préparation ou la conservation d'aliments:
 - ces substances sont telles qu'on les trouve dans la nature et peuvent avoir été soumises à des procédés mécaniques/physiques (par ex. extraction, précipitation), biologiques/ enzymatiques (par ex. fermentation) ou microbiens;
 - ou, si les substances susmentionnées ne peuvent être obtenues en quantité suffisante par ces méthodes et technologies, alors on considérera dans des

- circonstances exceptionnelles, l'inclusion dans les listes de substances qui sont synthétisées par voie chimique;
- elles sont essentielles pour préparer le produit en l'absence de toute autre technologie;
 - le consommateur ne sera pas induit en erreur quant à la nature, la substance et la qualité de l'aliment.

Toutes les parties prenantes devraient avoir la possibilité de participer au processus d'évaluation des substances à inscrire aux listes.

- 5.2 Les pays devraient établir une liste des substances qui répondent aux prescriptions des présentes directives. Les substances incluses dans la liste établie par un pays, mais non encore comprises dans l'Appendice 2 des présentes directives peuvent relever du jugement et de la décision d'équivalence dont il est question à la section 7.4 des présentes directives. En élaborant ces listes nationales, les pays peuvent réduire le nombre des substances indiquées dans les listes de l'Appendice 2. Les pays peuvent ajouter à leurs propres listes des substances autres que celles données à l'Appendice 2 uniquement si :
- les critères exposés dans la section 5.1 sont utilisés comme fondement de ces additions;
 - elles sont notifiées conformément aux sections 5.3 et 5.4 ci-après.
- 5.3 Lorsqu'un pays propose d'inscrire une substance à l'Appendice 2 il devrait présenter l'information suivante :
- a) une description détaillée du produit et des conditions de son utilisation prévue;
 - b) toute information établissant qu'il répond aux exigences de la Section 5.1.

Listes ouvertes par définition

- 5.4 Visant d'abord à fournir une nomenclature des substances, les listes de l'Appendice 2 sont ouvertes et des substances peuvent y être ajoutées ou retranchées en tout temps. La procédure pour demander l'apport de modifications aux listes est exposée à la Section 8 des présentes directives.

ANNEXE 2

**SUBSTANCES AUTORISÉES POUR LA PRODUCTION D'ALIMENTS
BIOLOGIQUES****Précautions**

1. Toute substance utilisée dans un système biologique pour la fertilisation ou l'amendement du sol, la lutte contre les organismes nuisibles et les maladies, la santé du bétail et la qualité des produits animaux, ou pour la préparation, la conservation et le stockage des produits alimentaires devrait être conforme aux règlements nationaux pertinents.
2. L'organisme ou autorité de certification peut préciser les conditions d'emploi de certaines des substances contenues dans les listes suivantes, par ex. volume, fréquence d'application, but spécifique, etc.
3. Lorsque des substances sont nécessaires pour la production primaire, il faudrait les utiliser avec précaution et en étant conscient que même des substances autorisées peuvent être mal utilisées et risquent d'altérer l'écosystème du sol ou de l'exploitation.
4. Les listes suivantes ne se veulent ni des listes exhaustives ni un outil réglementaire fini, mais plutôt un moyen de conseiller les gouvernements quant aux intrants internationalement acceptés. Un système de critères d'examen conforme à celui exposé à la Section 5 des présentes directives pour les produits à considérer par les gouvernements nationaux devrait être le premier moyen de déterminer l'acceptabilité de substances ou leur rejet.

Tableau 1 : SUBSTANCES DESTINÉES À LA FERTILISATION ET À L'AMÉLIORATION DU SOL

Substance	Description; composition exigée; conditions d'emploi
Fumier de ferme et fientes de volaille	besoin reconnu par l'organisme ou autorité de certification s'il ne provient pas de systèmes de production biologique. Provenance d'exploitations agricoles "industrielles" ¹ non autorisée.
Lisier ou urine	si de provenance non biologique, besoin reconnu par l'organisme ou autorité de certification. Employer de préférence après fermentation contrôlée et/ou dilution appropriée. Provenance d'exploitations agricoles «industrielles» non autorisée.
Excréments d'animaux compostés, y compris les fientes de volaille	besoin reconnu par l'organisme ou autorité de certification.
Fumier et le fumier de ferme composté	provenance d'exploitations agricoles «industrielles» non autorisée
Fumier de ferme et fientes de volaille déshydratés	besoin reconnu par l'organisme ou autorité de certification. Provenance d'exploitations agricoles «industrielles» non autorisée
Guano	besoin reconnu par l'organisme ou autorité de certification
Paille	besoin reconnu par l'organisme ou autorité de certification
Composts de champignonnière et de substrats de vermiculture	besoin reconnu par l'organisme ou autorité de certification. Composition initiale des substrats doit être limitée aux produits de cette liste
Compost de déchets ménagers organiques	besoin reconnu par l'organisme ou autorité de certification
Compost de résidus de végétaux	----
Produits animaux transformés provenant d'abattoirs et de l'industrie du poisson	besoin reconnu par l'organisme ou autorité de certification
Sous-produits de denrées alimentaires et de l'industrie textile	absence de traitement avec des adjuvants synthétiques. Besoin reconnu par l'organisme ou autorité de certification. <u>Viande et farine d'os non autorisées</u>
Algues et produits d'algues	besoin reconnu par l'organisme ou autorité de certification
Sciures de bois, écorces, déchets de bois	besoin reconnu par l'organisme ou autorité de certification. <u>Provenant de bois n'ayant pas reçu un traitement chimique</u>
Cendres de bois	besoin reconnu par l'organisme ou autorité de certification

¹ "exploitations agricoles industrielles " désignent les systèmes de gestion industriels qui sont fortement tributaires d'intrants vétérinaires et d'aliments pour animaux non admis dans l'agriculture biologique.

Substance	Description; composition exigée; conditions d'emploi
Roche phosphatée naturelle	besoin reconnu par l'organisme ou autorité de certification. La teneur en cadmium ne devrait pas dépasser 90 mg/kg P ₂ O ₅ .
Scories Thomas	besoin reconnu par l'organisme ou autorité de certification
Roche potassique broyée, Sels de potassium extraits de mines (par ex. kainite, sylvinite)	moins de 60% de chlore
Sulfate neutre de potassium (par ex. patenkali)	Obtenu par procédés physiques mais non enrichi par procédés chimiques pour accroître la solubilité. Besoin reconnu par l'organisme ou autorité de certification
Carbonate de calcium d'origine naturelle (par ex. craie, marne, maerl, calcaire, craie contenant phosphate)	----
Roche de magnésium	----
Roche de magnésium calcaire	----
Sels d'Epsom (sulfate de magnésium)	----
Gypse (sulfate de calcium)	<u>D'origine naturelle uniquement</u>
Vinasse de distillerie et extraits de vinasse de distillerie	Sauf vinasse de distillerie contenant de l'ammonium
Chlorure de sodium	sel provenant de mines uniquement
Phosphate alumino-calcique	maximum de 90 mg/kg P ₂ O ₅
Oligo-éléments (par ex. bore, cuivre, fer, manganèse, molybdène, zinc)	besoin reconnu par l'organisme ou autorité de certification
Soufre	besoin reconnu par l'organisme ou autorité de certification
Poudre de roche	----
Argile (par ex. bentonite, perlite, zéolite)	----
Organismes biologiques naturels (par ex. vers)	----
Vermiculite	----
Tourbe	à l'exclusion des adjuvants synthétiques; autorisée dans les semences, les composts modulaires d'empotage. Autres usages suivant le besoin reconnu par l'organisme ou autorité de certification
Humus de vers de terre et d'insectes	----
Zéolites	----

Substance	Description; composition exigée; conditions d'emploi
Charbon de bois	<u>Uniquement le charbon de bois provenant de bois non traité chimiquement</u>
Chlorure de chaux	besoin reconnu par l'organisme ou autorité de certification
Excréments humains	besoin reconnu par l'organisme ou autorité de certification (si possible aérés ou compostés). Pas sur les cultures destinées à la consommation humaine.
Sous-produits de l'industrie sucrière (par ex. vinasse)	besoin reconnu par l'organisme ou autorité de certification
Sous-produits du palmier à huile, du cocotier et du cacaoyer (incluant rafle et marc du palmier à huile, tourbe et cabosses du cacaoyer).	besoin reconnu par l'organisme ou autorité de certification
Sous-produits des industries de transformation des ingrédients provenant de l'agriculture biologique	besoin reconnu par l'organisme ou autorité de certification
<u>Solution de chlorure de calcium</u>	<u>Traitement des feuilles en cas de carence calcique prouvée</u>
<u>Extraits végétaux et préparations telles qu'infusions et thé</u>	----
<u>Préparations biodynamiques</u>	----
<u>Substrata</u>	<u>Pourcentage maximal de tourbe 70 % en volume</u>

**TABLEAU 2 : SUBSTANCES POUR LA LUTTE CONTRE LES ORGANISMES
NUISIBLES ET LES MALADIES DES PLANTES**

Substance	Description; composition exigée; conditions d'emploi
<i>I. Végétale et animale</i>	
Préparations à base de pyréthrinés extraites du <i>Chrysanthemum cinerariaefolium</i> , contenant éventuellement un synergiste	besoin reconnu par l'organisme ou autorité de certification
Préparations de roténone à base de <i>Derris elliptica</i> , <i>Lonchocarpus</i> , <i>Thephrosia spp.</i>	besoin reconnu par l'organisme ou autorité de certification
Préparations à base de <i>Quassia amara</i>	besoin reconnu par l'organisme ou autorité de certification
Préparations à base de <i>Ryania speciosa</i>	besoin reconnu par l'organisme ou autorité de certification
Préparations de margousier (Azadirachtin) à base de <i>Azadirachta indica</i>	besoin reconnu par l'organisme ou autorité de certification
Propolis	besoin reconnu par l'organisme ou autorité de certification
Huiles végétales et animales	----
Algues, farine d'algues, extraits d'algues, sels marins et eau salée	non traités chimiquement. <u>Conditions d'emploi doivent être spécifiées</u>
Gélatine	----
Lécithine	besoin reconnu par l'organisme ou autorité de certification <u>Ne provenant pas d'organismes génétiquement modifiés</u>
Caséine	---
Acides naturels (par ex. vinaigre)	besoin reconnu par l'organisme ou autorité de certification
Produit fermenté d'<i>Aspergillus</i>	---
Extrait de champignon (<i>Shiitake fungus</i>)	---
Extrait de Chlorelle	---
Extraits de plantes naturelles, excepté le tabac	besoin reconnu par l'organisme ou autorité de certification
Infusion de tabac (sauf nicotine pure)	besoin reconnu par l'organisme ou autorité de certification

<u>Répulsifs d'origine végétale et animale</u>	----
<u>Ennemis naturels comme hyménoptères parasites, acariens prédateurs, reduviidae, cédidomyidés, coccinelles, nématodes</u>	----
<u>Cires et huiles végétales</u>	----
<u>Cire d'abeille</u>	----

II. Minérale

<u>Composés minéraux (bouillie bordelaise, hydroxyde de cuivre, oxychlorure de cuivre) Préparations à base de cuivre inorganique</u>	besoin reconnu par l'organisme ou autorité de certification
Bouillie bourguignonne	besoin reconnu par l'organisme ou autorité de certification
Sels de cuivre	besoin reconnu par l'organisme ou autorité de certification
Soufre	besoin reconnu par l'organisme ou autorité de certification
Poudres minérales (poudre de roche, silicates)	----
Terre de diatomées	besoin reconnu par l'organisme ou autorité de certification
Silicates, argile (par ex. Bentonite)	----
Silicate de sodium	----
<u>Bicarbonate de sodium</u>	----
<u>Permanganate de potassium</u>	<u>besoin reconnu par l'organisme ou autorité de certification</u>
<u>Huiles minérales</u>	<u>Uniquement dans des cas exceptionnels comme une infestation de cochenille de San José</u>
Huile de paraffine	besoin reconnu par l'organisme ou autorité de certification

III. Micro-organismes utilisés dans la lutte biologique contre les organismes nuisibles

Micro-organismes (bactéries, virus, champignons) par ex. <i>Bacillus thuringiensis</i> , virus de la granulose, etc.	besoin reconnu par l'organisme ou autorité de certification
----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------

IV. Autres

<u>Gaz carbonique et azote gazeux</u>	<u>besoin reconnu par l'organisme ou autorité de certification</u>
Savon potassique (savon mou)	----
Alcool éthylique	besoin reconnu par l'organisme ou autorité de certification
Préparations homéopathiques et ayurvédiques	----

Préparations végétales et biodynamiques	----
Insectes mâles stérilisés	besoin reconnu par l'organisme ou autorité de certification
<u>Rodenticides</u>	<u>Produits de lutte contre les nuisibles ou les maladies dans les bâtiments et les installations des animaux d'élevage</u>

V. Pièges

Préparations à base de phéromones	---
Préparations à base de métaldéhyde, contenant un répulsif contre les espèces animales supérieures et utilisées dans les pièges	besoin reconnu par l'organisme ou autorité de certification
<u>Dispositifs de lutte mécaniques comme les filets de protection des cultures, barrières en spirale, pièges de plastique enduits de colle, bandelettes collantes</u>	----

TABLEAU 3 : INGRÉDIENTS D'ORIGINE NON AGRICOLE MENTIONNÉS DANS LA SECTION 3 DES PRÉSENTES DIRECTIVES

3.1 Additifs alimentaires, y compris les supports

La Suisse propose de modifier la structure de ce chapitre en établissant une liste positive applicable à toutes les denrées alimentaires qu'elles soient d'origine végétale ou animale et une autre liste positive réservée aux additifs spécifiques aux produits d'origine animale. Explication : en général, les additifs employés pour les produits végétaux peuvent également être utilisés pour les produits animaux. En outre, la liste positive originelle avait été conçue en fonction de l'ancien champ d'application des directives du Codex qui n'était pas les « produits végétaux », mais les « produits obtenus essentiellement de produits végétaux ». Il n'est pas toujours possible de distinguer clairement un produit végétal d'un produit animal. Par exemple, quelle liste sera utilisée pour les produits en conserve contenant de la viande et les légumes ? Enfin, la liste applicable aux produits carnés est plutôt de nature indicative comparativement à la liste pour les produits végétaux.

SIN	Nom de l'additif	Conditions spécifiques
	<u>Additifs autorisés pour tous les produits</u>	Voir explication ci-dessus
170	Carbonates de calcium	---
220	Anhydride sulfureux	produits du vin
270	Acide lactique	produits maraîchers fermentés
290	Anhydride carbonique	----
296	Acide malique	----
300	Acide ascorbique	si non disponible sous forme naturelle
306	Tocophérols, mélanges de concentrés naturels	----
322	Lécithine	obtenue sans utilisation d'agents de blanchiment et de solvants organiques
<u>333</u>	<u>Citrate de calcium</u>	
<u>334</u>	<u>Acide tartrique</u>	
330	Acide citrique	fruits et légumes
335	Tartrate de sodium	pâtisseries/confiseries
336	Tartrate de potassium	céréales/pâtisseries/confiseries
341i	Orthophosphate monocalcique	seulement pour faire lever la farine
400	Acide alginique	---
401	Alginate de sodium	---
402	Alginate de potassium	---
406	Agar-agar	---
407	Carragénine	---
410	Gomme de caroube	---
412	Gomme guar	---

SIN	Nom de l'additif	Conditions spécifiques
413	Gomme adragante	---
414	Gomme arabique	lait, matières grasses et confiseries
415	Gomme xanthane	graisses, fruits et légumes, gâteaux et biscuits, salades
416	Gomme Karaya	---
422	<u>Glycérine</u>	
440	Pectines	---
500	Carbonates de sodium	gâteaux et biscuits/confiseries
501	Carbonates de potassium	céréales/gâteaux et biscuits/confiseries
503	Carbonates d'ammonium	---
504	Carbonates de magnésium	---
508	Chlorure de potassium	fruits et légumes congelés/fruits et légumes en conserve, sauces de légumes/ketchup et moutarde
509	Chlorure de calcium	produits laitiers/graisses/fruits et légumes/produits à base de soja
511	Chlorure de magnésium	produits à base de soja
516	Sulfate de calcium	gâteaux et biscuits/produits à base de soja/levure de boulanger/support
524	Hydroxyde de sodium	produits céréaliers
551	<u>Oxyde de silicium</u>	<i><u>Antimottant pour les herbes aromatiques et les épices</u></i>
938	Argon	---
941	Azote	---
948	Oxygène	---

3.2 Aromatisants

Substances et produits portant sur l'étiquette la mention aromatisants naturels ou préparations d'aromatisants naturels tels que définis dans le Volume 1A-1995, Section 5.7 du Codex Alimentarius,

3.3 Eau et sels

Eau de boisson.

Sels (avec le chlorure de sodium et le chlorure de potassium comme composants de base, généralement utilisés dans la préparation des aliments).

3.4 Préparations de micro-organismes et d'enzymes

(a) Toute préparation de micro-organismes et d'enzymes normalement utilisés dans la préparation des aliments, à l'exception des micro-organismes /génétiquement modifiés ou d'enzymes obtenus par génie génétique.

3.5 Minéraux (y compris les oligo-éléments), vitamines, acides gras et acides aminés essentiels et autres composés de l'azote. Approuvés dans la mesure où leur utilisation est requise par la loi dans les produits alimentaires dans lesquels ils sont incorporés.

Pour les produits des animaux d'élevage et de l'apiculture Additifs (additionnels) autorisés que pour les produits animaux

Voir explications de la Suisse sous point 3.1

La liste suivante est provisoire et ne s'applique qu'à la transformation des produits des animaux d'élevage et de l'apiculture. Les pays pourront établir à des fins d'utilisation nationale une liste de substances conformes aux dispositions des présentes directives, selon les propositions énoncées à la Section 5.2.

Les substances supprimées ont été transférées à la liste générale sous 3.1

SIN	Nom de l'additif	Conditions spécifiques
153	Cendres de bois	Fromages traditionnels
250	<u>Nitrite de sodium</u>	<u>Sel de salage des produits carnés sauf les saucisses à frire, les produits à base de viande hachée, les produits à base de poisson, de crustacés et de mollusques.</u> Justification technologique : Conserver la couleur. Certains produits carnés doivent être traités par salaison pour être acceptés par les consommateurs.
251	<u>Nitrate de sodium</u>	<u>Produits crus salés et produits de salaison crus.</u> Justification technologique : Conserver la couleur. Certains produits carnés doivent être traités par salaison pour être acceptés par les consommateurs.
252	<u>Nitrate de potassium</u>	<u>Produits crus salés et produits de salaison crus .</u> Justification technologique : Conserver la couleur. Certains produits carnés doivent être traités par salaison pour être acceptés par les consommateurs
301	<u>Ascorbate de sodium</u>	<u>Produits carnés si les sources naturelles de la substance sont insuffisantes.</u>
302	<u>Ascorbate de calcium</u>	<u>Produits carnés si les sources naturelles de la substance sont insuffisantes</u>
303	<u>Ascorbate de potassium</u>	<u>Produits carnés si les sources naturelles de la substance sont insuffisantes</u>
331	Citrate de sodium	Saucisses, pasteurisation des blancs d'œuf et des produits laitiers
332	<u>Citrate de potassium</u>	

Tableau 4 : AUXILIAIRES TECHNOLOGIQUES QUI PEUVENT ETRE UTILISES POUR LA PREPARATION DE PRODUITS D'ORIGINE AGRICOLE MENTIONNES DANS LA SECTION 3 DES PRESENTES DIRECTIVES

La Suisse propose de modifier la structure de ce chapitre en établissant une liste positive applicable à toutes les denrées alimentaires qu'elles soient d'origine végétale ou animale et une autre liste positive réservée aux additifs spécifiques aux produits d'origine animale. Explication : en général, les additifs employés pour les produits végétaux peuvent également être utilisés pour les produits animaux. En outre, la liste positive originelle avait été conçue en fonction de l'ancien champ d'application des directives du Codex qui n'était pas les « produits végétaux », mais les « produits obtenus essentiellement de produits végétaux ». Il n'est pas toujours possible de distinguer clairement un produit végétal d'un produit animal. Par exemple, quelle liste sera utilisée pour les produits en conserve contenant de la viande et les légumes ? Enfin, la liste applicable aux produits carnés est de nature plutôt indicative comparativement à la liste pour les produits végétaux.

<i>Substance</i>	Conditions spécifiques
<u>Auxiliaires technologiques autorisés pour tous les produits</u>	<u>Voir explication ci-dessus</u>
Eau	----
Chlorure de calcium	agent de coagulation
Carbonate de calcium	----
Hydroxyde de calcium	----
Sulfate de calcium	agent de coagulation
Chlorure de magnésium (ou nigari)	agent de coagulation
Carbonate de potassium	séchage du raisin
Gaz carbonique	----
Azote	----
Éthanol	solvant
Acide tannique	Aide à la filtration
Albumine de blanc d'oeuf	----
Caséine	----
Gélatine	----
Isinglass	----
Huiles végétales	agent lubrifiant ou de démoulage
Oxyde de silice	sous forme de gel ou solution colloïdale
Charbon actif	----
Talc	----
Bentonite	----
Kaolin	----
Terre de diatomées	----

<i>Substance</i>	Conditions spécifiques
Perlite	----
Coquilles de noisettes	----
Cire d'abeille	agent de démoulage
Cire de carnauba	agent de démoulage
Acide sulfurique	régulateur de l'acidité de l'eau d'extraction dans la production du sucre
Hydroxyde de sodium	régulateur de l'acidité dans la production du sucre
Acide tartrique et sels	----
Carbonate de sodium	production du sucre
Préparations de composantes d'écorce	----
Hydroxyde de potassium	régulateur de l'acidité dans production du sucre
Acide citrique	régulateur de l'acidité

Préparations de micro-organismes et d'enzymes :

Toute préparation de micro-organismes et d'enzymes normalement utilisés comme auxiliaires technologiques dans la transformation des denrées alimentaires, à l'exception des micro-organismes génétiquement modifiés et d'enzymes obtenus à partir d'organismes génétiquement modifiés.

Pour les produits des animaux d'élevage et de l'apiculture	
La liste suivante est provisoire et ne s'applique qu'à la transformation des produits des animaux d'élevage et de l'apiculture. Les pays pourront établir à des fins d'utilisation nationale une liste de substances conformes aux dispositions des présentes directives, selon les propositions énoncées à la Section 5.2.	
Carbonates de calcium	---
Chlorure de calcium	Agent raffermissant, coagulant dans la fabrication des fromages.
Kaolin	Extraction de la propolis.
Acide lactique	Produits laitiers : agent de coagulation, régulateur d'acidité du bain de sel des fromages.
Carbonate de sodium	Produits laitiers : neutralisant.
Eau	---

ÉTATS-UNIS :

Les États-Unis pensent qu'il faudrait retrancher les listes des substances autorisées de l'Annexe 2 de CL 2001/48-FL – Directives concernant la production, la transformation, l'étiquetage et la commercialisation des aliments biologiques. Nous croyons qu'il est fort possible que les listes de substances plutôt que les critères d'évaluation deviennent le facteur dominant de la détermination de l'équivalence entre les partenaires commerciaux. Une telle utilisation irait à l'encontre de la fin convenue des listes. Il est

dit au paragraphe 4 de l'Annexe 2 que listes ne se veulent ni des listes exhaustives ni un outil réglementaire fini, mais plutôt un moyen de *conseiller (nous avons ajouté l'italique)* les gouvernements quant aux intrants internationalement acceptés.

Le texte (CL 2001/48-FL) admet l'utilité limitée des listes dans la décision d'accepter ou de rejeter une substance particulière. À part les restrictions établies par les critères des directives concernant les substances autorisées et d'autres interdictions générales précisées dans le texte, la définition de biologique ne peut reposer que sur l'absence ou la présence d'une seule substance ou d'un groupe de substances. Une telle approche va à l'encontre du principe accepté de longue date que l'agriculture biologique est une adaptation au site.

Il y a également d'autres problèmes d'ordre pratique. Parce que l'évaluation des substances exige en soi beaucoup de ressources, nous nous demandons si les délégués faisant partie du groupe de travail du CODEX sur la production, la transformation, l'étiquetage et la commercialisation des aliments biologiques croient qu'il est sage de consacrer à l'évaluation des substances le peu de temps qu'ils ont pour se réunir.

FÉDÉRATION INTERNATIONALE DE LAITERIE (FIL) :

La Fédération internationale de laiterie (FIL) se réjouit de la possibilité d'offrir ses observations au Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires concernant le document CL 2001/48-FL – Directives concernant la production, la transformation, l'étiquetage et la commercialisation des aliments biologiques : Avant-projet de sections révisées: section 5 (critères) et annexe 2 (substances autorisées). Nous souhaitons faire les observations suivantes :

1. La FIL donne son aval aux critères énoncés à la Section 5 des Directives concernant la production, la transformation, l'étiquetage et la commercialisation des aliments biologiques pour inscrire une substance à l'Annexe 2. Nous croyons opportuns les critères stipulés en 5.1 pour évaluer de nouvelles substances pouvant être utilisées en production biologique.
2. La FIL donne son aval au principe énoncé à la Section 5.2 pour établir une liste de substances qui répondent aux conditions exposées dans les directives pour l'inscription à l'Annexe 2 des substances autorisées en production biologique. Toutefois, nous avons certaines réserves au sujet de l'idée que les pays aient des listes nationales distinctes de substances autorisées en production biologique qui différeront de la liste des substances autorisées du Codex au motif que cela pourrait avoir des répercussions sur le commerce international ou y faire obstacle.
3. En outre, la FIL donne son aval au point 5.3 qui précise la procédure à suivre et les renseignements à fournir par un pays qui propose d'inclure une substance à l'annexe 2.
4. Au sujet de l'annexe 2 Substances pour la production d'aliments biologiques, Tableau 3 : Ingrédients d'origine non agricole mentionnés dans la section 3 des

Directives concernant la production, la transformation, l'étiquetage et la commercialisation des aliments biologiques, nous proposons les ajouts suivants :

3.1 Additifs alimentaires, y compris les supports : Ajouter

SIN	Nom	Conditions spécifiques
331	Citrate de sodium	Sel tampon de neutralisation employé pour les produits laitiers et crémiers soumis à un traitement thermique (pasteurisation) nécessaire pour éviter la précipitation des protéines du lait.
333	Citrate de calcium	Sel tampon de neutralisation employé pour les produits laitiers et crémiers soumis à un traitement thermique (pasteurisation) nécessaire pour éviter la précipitation des protéines du lait ; également une source de calcium aux fins de vitaminiisation
160b	Rocou	Teinture végétale employée pour les fromages traditionnels
	Lactate de fer	Enrichissement minéral de la poudre de lait employée dans les préparations pour nourrissons
	Sulfate de zinc	Enrichissement minéral de la poudre de lait employée dans les préparations pour nourrissons
	Sulfate de cuivre	Enrichissement minéral de la poudre de lait employée dans les préparations pour nourrissons
	Chlorure de magnésium	Enrichissement minéral de la poudre de lait employée dans les préparations pour nourrissons
	Chlorure de potassium	Enrichissement minéral de la poudre de lait employée dans les préparations pour nourrissons
	Iodure de potassium	Enrichissement minéral de la poudre de lait employée dans les préparations pour nourrissons
	Phosphate de potassium	Enrichissement minéral de la poudre de lait employée dans les préparations pour nourrissons
	Phosphate de calcium	Enrichissement minéral de la poudre de lait employée dans les préparations pour nourrissons
	Fécule de maïs	Épaississant

3.4 Préparations de micro-organismes et d'enzymes : Ajouter les levures qui sont nécessaires à la fermentation des aliments. *(a) Toute préparation de micro-organismes, de levures et d'enzymes normalement utilisés dans la préparation des aliments, à l'exception des micro-organismes /génétiquement modifiés ou d'enzymes obtenus par génie génétique.* Préciser que la présure et le lysozyme sont inclus dans les enzymes.

5. Annexe 2, Tableau 4 : Auxiliaires technologiques qui peuvent être utilisés pour la préparation de produits d'origine agricole mentionnés dans la section 3 des Directives concernant la production, la transformation, l'étiquetage et la commercialisation des aliments biologiques de l'annexe 2 nous proposons l'ajout suivant :

SIN	Nom	Conditions spécifiques
--	Cire – résine de bois	Enrobage des fromages et agent de démoulage

Ajouter également les levures employées pour la fermentation des aliments. (a) *Toute préparation de micro-organismes, de levures et d'enzymes normalement utilisés dans la préparation des aliments, à l'exception des micro-organismes /génétiquement modifiés ou d'enzymes obtenus par génie génétique.* Préciser que la présure et le lysozyme sont inclus dans les enzymes.

INTERNATIONAL FEDERATION OF ORGANIC AGRICULTURE MOVEMENTS (IFOAM) :

1. Introduction

L'IFOAM, l'International federation of organic agriculture movements se réjouit de pouvoir transmettre ses observations au sujet des Directives Codex concernant la production, la transformation, l'étiquetage et la commercialisation des aliments biologiques : Avant-projet de sections révisées: Section 5(critères) et Annexe 2 (Substances autorisées).

Comme l'IFOAM l'a déjà affirmé dans un document précédent, il est important que la production et la transformation des aliments biologiques traduisent les principes fondamentaux de l'agriculture biologique qui visent à dépendre le moins possible d'intrants et de substances externes. Une vaste liste inclusive risque de compromettre l'intégrité des produits biologiques et aussi de porter préjudice à la crédibilité du secteur des aliments biologiques. En revanche la tendance favorisant les produits sous emballage pratique soulève la question de la mesure dans laquelle on pourrait autoriser l'emploi de plus d'additifs.

L'IFOAM souhaite avancer des idées générales sur cette question, plus particulièrement au sujet de :

- (a) *L'emploi d'additifs et d'auxiliaires technologiques dans la transformation des aliments biologiques ;*
- (b) *L'ouverture ou la fermeture des listes dans les directives du Codex Alimentarius ;*
- (c) *La procédure employée pour évaluer les intrants et les substances ; et*
- (d) *L'établissement de meilleurs critères d'évaluation des intrants.*

1.a Remarques générales sur l'approche systémique et l'utilisation d'additifs et d'auxiliaires technologiques dans la transformation d'aliments biologiques.

L'IFOAM a comparé diverses listes d'additifs : celles de l'IFOAM, de l'Union européenne, du Codex Alimentarius, de l'Institut d'Évaluation des Produits et Substances pour l'Usage de l'Agriculture Biologique, du National Organic Standards Board (bientôt le National Organic Program), de l'AGOEL Processing Standards et des Normes de l'agriculture biologique du Japon. Bien que ces listes concordent substantiellement les unes avec les autres, elles ne sont pas complètement harmonisées. L'IFOAM estime qu'il est très important d'harmoniser les différentes normes concernant l'agriculture biologique qui existent dans le monde et aimerait établir une

procédure pour ce faire comme elle l'a clairement dit à son récent congrès sur l'harmonisation dans le cadre du BioFach à Nuremberg en février 2002. L'IFOAM a la responsabilité d'adopter une position directrice dans ces débats pour l'élaboration future de normes biologiques ainsi que de listes d'intrants et elle est disposée à appuyer le Codex Alimentarius dans ce processus.

L'analyse des différentes normes et notions pour l'évaluation des intrants et des substances a mis en lumière deux approches :

- A. Une approche systémique fondée sur les principes de nécessité et de prudence*
- B. Une approche d'évaluation des risques fondée sur la détermination des risques et des avantages.*

Les directives actuelles du Codex pour les aliments biologiques de même que les règles de base de l'IFOAM appliquent l'approche systémique. Au Tableau 3 de l'Annexe 2, qui porte sur les ingrédients d'origine non agricole, il est indiqué pour quel groupe de produits un additif ou un auxiliaire technologique devrait être autorisé. La Section 5 précise les critères utilisés pour modifier les listes de l'annexe 2. La nécessité d'un intrant ou d'une substance est l'un des critères clés de l'évaluation de l'utilisation des intrants en agriculture biologique. En matière de transformation, la vérification de la nécessité exige de se pencher sur un produit ou un groupe de produits dans lequel l'additif remplira une certaine fonction ou jouera un certain rôle qu'aucune autre substance (alternative) ne remplira ou jouera. En d'autres termes, il doit être prouvé qu'il n'est pas possible de fabriquer un produit donné sans cet additif. Si un additif est évalué en fonction de son utilisation dans un groupe de produits donné – produits à base de céréales – il ne s'en suit pas qu'il est nécessaire dans un autre groupe de produits, comme les produits carnés. Cela exige également non seulement d'examiner chaque additif, mais aussi chaque groupe de produits alimentaires et peut-être même chaque aliment d'un groupe (par ex. fabrication des fromages au lieu du groupe des produits laitiers).

Un second critère clé est l'objectif premier de la transformation des aliments biologiques qui est de n'utiliser que des ingrédients cultivés de manière biologique et d'éviter autant que possible le recours à tout ingrédient non biologique. Le même principe devrait également s'appliquer aux additifs qui peuvent être produits de manière biologique ou à partir de composés biologiques. Cela correspondrait à l'idéal que les aliments biologiques doivent être aussi naturels que possible et doivent appuyer la chaîne de production biologique.

En général, les normes biologiques traitent de la méthode de production et appliquent le principe de prudence au lieu de l'évaluation des risques. Le processus d'évaluation est relativement prudent en ce sens que seuls les additifs essentiellement exempts de risques sont autorisés. Toutefois, aucune approche ne peut garantir l'absence totale de risque et la modification des annexes à partir des critères actuels est très difficile. L'IFOAM applique toujours une approche axée sur le principe de nécessité et de prudence au lieu d'une approche fondée sur l'évaluation des risques.

1.b. l'ouverture des listes

Les critères d'évaluation de nouveaux intrants énoncés à la Section 5 des Directives Codex sont recommandés aux gouvernements à titre d'essai pour qu'ils acquièrent de

l'expérience en matière de principes et de règles de production biologique au niveau national. Ils seront revus d'ici quatre ans. D'ici là, les pays membres peuvent appliquer ces critères ou ceux qu'ils auront établis à partir de l'expérience qu'ils auront acquise chez eux.

Jusqu'à maintenant l'IFOAM a été favorable à ce que le Codex Alimentarius ait, pour quelques années, une liste indicative plus ouverte, mais qui s'appuierait sur des critères stricts et probants. Cela, malgré que certains États, qui ont établi des listes eux-mêmes, aient proposé de retrancher les listes du Codex. L'IFOAM ne croit pas que cela aidera nécessairement à mieux harmoniser le développement de l'agriculture biologique. Il doit y avoir des listes dans les directives du Codex, mais la question essentielle pour l'IFOAM est qu'il faut poursuivre l'élaboration des critères et des procédures d'évaluation d'une manière qui favorisera le développement de l'agriculture biologique tout en conservant une crédibilité élevée auprès des consommateurs. Les directives du Codex devraient, pour l'instant, avoir une plus grande ouverture.

1. c. la procédure d'évaluation des intrants

On prévoit que le marché florissant des produits biologiques poussera à innover et suscitera un nombre croissant de demandes d'inclusion de nouveaux intrants et de nouvelles substances dans les directives du Codex. Les exploitants (agriculteurs ou transformateurs) et leurs fournisseurs d'intrants devraient pouvoir savoir rapidement s'ils peuvent employer de nouveaux intrants. Ils ne devraient pas avoir à attendre de 2 à 4 ans que les directives du Codex soient adaptées.

L'évaluation régulière des intrants exige une expertise spécifique et une procédure d'évaluation normalisée. Le Codex Alimentarius n'a pas encore établi une telle procédure. En revanche, le secteur privé dispose de procédures bien établies et acceptées. Des procédures semblables ont été adoptées par les organismes gouvernementaux et sont suivies par l'Union européenne et les États-Unis d'Amérique. Toutefois, il ne serait pas très efficace de dupliquer les travaux d'évaluation, soit au sein du Codex et dans le secteur privé. L'IFOAM a établi une procédure d'évaluation sur dossier en fonction de critères détaillés en faisant appel à des instituts et des experts professionnels et indépendants en la matière.

Un tel système pourrait, en théorie, être intégré à la procédure du Codex. L'IFOAM propose que sa liste serve de référence pour les nouveaux intrants et substances qui ne font pas encore partie de la liste dans les directives du Codex Alimentarius. Cela permettrait d'allonger l'intervalle d'adaptation des listes du Codex (intervalle maximum de 4 ans) conformément aux procédures usuelles du Codex. Ce système de référence fondé sur la liste de l'IFOAM serait certainement utile aux gouvernements pour prendre des décisions et des dispositions en matière d'équivalence. Mais cela demande à être discuté avec les représentants du Codex qui sont familiers de ces formes de collaboration avec des instituts spécialisés privés dans d'autres domaines.

1.d. la poursuite de l'élaboration des critères d'évaluation

L'IFOAM est toujours favorable au texte actuel de la Section 5 des directives du Codex. Elle offre ci-dessous quelques propositions pour l'améliorer.

S'agissant de la transformation des aliments biologiques et de l'emploi des additifs, il faut que les critères traduisent le contexte des différents groupes de produits si l'approche fondée sur les principes de nécessité et de prudence est celle employée. L'IFOAM a donné deux exemples d'évaluation d'additifs à l'Annexe 4.3 de ce document. Elle préparera plus d'études de cas et de dossiers pour la réunion du Groupe de travail afin de montrer comment de tels critères pourraient être appliqués au processus d'évaluation.

Voir point 4. Annexe où sont donnés, à titre indicatif, les critères d'évaluation contenus dans les règles de base de l'IFOAM.

2. Amendements proposés à la Section 5

L'IFOAM propose d'ajouter les phrases et les mots suivants.

5.1 (iii)

sa fabrication et son utilisation ne donnent pas lieu ou ne contribuent pas à des effets inacceptables sur l'environnement ;

5.1 (c)

Premier tiret : modifier le texte de la façon suivante.

« – ces substances sont telles qu'on les trouve dans la nature et peuvent avoir été soumises à des procédés mécaniques/physiques (par ex. ...), biologiques/ enzymatiques (par ex. ...) ou microbiens;
- elles devraient être préférées sauf dans ces cas isolés. »

Troisième tiret : modifier le texte de la façon suivante.

« – elles sont essentielles pour préparer le produit parce qu'il n'existe aucune source naturelle, en qualité et quantité acceptables, de l'aliment qui pourrait être substitué aux additifs ou aux auxiliaires technologiques.

– aucune autre technologie ne faisant pas appel à des additifs et des auxiliaires technologiques n'est disponible. »

Supprimer l'ancien tiret 3.

Quatrième tiret : modifier le texte de la façon suivante.

« – elles ne portent pas préjudice à l'authenticité du produit, c'est-à-dire que le consommateur ne sera pas induit en erreur quant à la nature, la substance et la qualité de l'aliment

– et les additifs et les agents technologiques ne devraient pas détourner l'attention de la qualité globale du produit. »

3. Changements proposés à l'Annexe II

TABLEAU 1 : SUBSTANCES DESTINÉES À LA FERTILISATION ET À L'AMÉLIORATION DU SOL

Aucun changement.

TABLEAU 2 : SUBSTANCES POUR LA LUTTE CONTRE LES ORGANISMES NUISIBLES ET LES MALADIES DES PLANTES

Les changements suivants sont proposés :

Substance	Description; composition exigée; conditions d'emploi
<i>I. Végétale et animale</i>	
Préparations à base de pyréthrinés extraites du <i>Chrysanthemum cinerariaefolium</i> , contenant éventuellement un synergiste	besoin reconnu par l'organisme ou autorité de certification <u>Exclusion du butoxyde de pipéronyle à titre de synergiste après 2005</u>
<u>Nématicides à base de chitine (d'origine naturelle)</u>	<u>besoin reconnu par l'organisme ou autorité de certification</u>
Sébadille	--
<i>II. Minérale</i>	
Composés minéraux (bouillie bordelaise, hydroxyde de cuivre, oxychlorure de cuivre)	besoin reconnu par l'organisme ou autorité de certification <u>Max. 8 kg/ha de cuivre pur par année (calculé en fonction d'une moyenne mobile)</u>
Bouillie bourguignonne	besoin reconnu par l'organisme ou autorité de certification <u>Max. 8 kg/ha de cuivre pur par année (calculé en fonction d'une moyenne mobile)</u>
Sels de cuivre	besoin reconnu par l'organisme ou autorité de certification <u>Max. 8 kg/ha de cuivre pur par année (calculé en fonction d'une moyenne mobile)</u>
Huile de paraffine (<u>huiles minérales légères</u>)	besoin reconnu par l'organisme ou autorité de certification
<i>III. Micro-organismes utilisés dans la lutte biologique contre les organismes nuisibles</i>	
Aucun changement	
<i>IV. Autres</i>	
alcool éthylique	----

Remarques

- À son assemblée générale de 2000, l'IFOAM a décidé de limiter la quantité de cuivre utilisé en agriculture biologique en raison des préoccupations écologiques et de le faire graduellement en fonction des progrès de la recherche, des différentes conditions climatiques nationales et des types de culture.

- Il est proposé d'ajouter la sébadille et l'alcool éthylique comme agents de lutte contre les nuisibles et les maladies. Des informations additionnelles seront données à la réunion du groupe de travail.
- L'utilisation de molluscicides à base de fer comme agent de lutte antiparasitaire est en cours d'étude. Toutefois la décision finale sera prise en août 2002 à l'assemblée générale de l'IFOAM.

TABLEAU 3 : INGRÉDIENTS D'ORIGINE NON AGRICOLE MENTIONNÉS DANS LA SECTION 3 DES PRÉSENTES DIRECTIVES

3.1 Additifs alimentaires, y compris les supports

L'IFOAM propose les changements suivants.

Nom	Conditions spécifiques	Remarques
Pour les produits végétaux		
<u>SIN 224 Métabisulfite de potassium</u>	<u>produits du vin</u>	<i>Devrait être ajouté. Cette substance est nécessaire comme le soufre qui est utilisé dans la préparation du vin pour arrêter l'activité microbologique et prévenir un changement négatif au goût.</i>
INS 414 Gomme arabique	<u>Matières grasses, sucreries et confiseries</u>	<i>Les conditions spécifiques sont modifiées. Les conditions incluent les produits laitiers aussi. Mais les produits laitiers sont des produits animaux. Il faut donc les mentionner dans cette catégorie (logique !)</i>
SIN 524 Hydroxyde de calcium	<u>Farine de maïs à tortilla, transformation du sucre</u>	<i>Nécessaire à la transformation du sucre, et aussi à la production de farine de maïs employée pour fabriquer des tortilla</i>
Pour les produits des animaux d'élevage et de l'apiculture		
<u>SIN 300 Acide ascorbique</u>		<i>À ajouter. L'acide ascorbique est employé comme antioxydant dans plusieurs produits. D'origine naturelle si disponible</i>
<u>SIN 306 Tocophérols, concentrés naturels mélangés</u>		<i>À ajouter. Les tocophérols sont employés comme antioxydants dans beaucoup de produits de mélange et aident à prévenir l'oxydation.</i>
<u>SIN 330 Acide citrique</u>		<i>À ajouter. Nécessaire comme agent de coagulation de certains fromages et pour les œufs cuits.</i>
<u>SIN 331 Citrate de sodium</u>	<u>Produits carnés</u>	<i>À ajouter. Est nécessaire à la préparation de la farce des saucisses et des fromages fondus</i>
<u>SIN 332 Citrate de potassium</u>	<u>Produits carnés</u>	<i>À ajouter. Est nécessaire pour la préparation de la farce des saucisses</i>
<u>SIN 333 Citrate de calcium</u>	<u>Produits carnés</u>	<i>À ajouter. Est nécessaire pour la préparation de la farce des saucisses</i>

Nom	Conditions spécifiques	Remarques
<u>SIN 400 Acide alginique</u>	<u>Produits laitiers</u>	À ajouter. Est nécessaire comme épaississant et pour plusieurs produits de mélange spéciaux à base de lait
<u>SIN 401 Alginate de sodium</u>	<u>Produits laitiers</u>	À ajouter. Est nécessaire comme épaississant et pour plusieurs produits de mélange spéciaux à base de lait
<u>SIN 402 Alginate de potassium</u>	<u>Produits laitiers</u>	À ajouter. Est nécessaire comme épaississant et pour plusieurs produits de mélange spéciaux à base de lait
<u>SIN 414 Gomme arabique</u>	<u>Produits laitiers et œufs</u>	Conditions spécifiques modifiées. Pour les œufs, est nécessaire comme agent de glaçage
<u>SIN 500 Carbonates de sodium</u>	<u>Produits laitiers</u>	À ajouter. Est nécessaire comme régulateur d'acidité des fromages traditionnels préparés à partir de lait sûr
<u>SIN 509 Chlorure de calcium</u>	<u>Produits laitiers</u>	Il est proposé d'en limiter l'emploi à la fabrication des fromages

TABLEAU 4 : AUXILIAIRES TECHNOLOGIQUES QUI PEUVENT ÊTRE UTILISÉS POUR LA PRÉPARATION DE PRODUITS D'ORIGINE AGRICOLE MENTIONNÉS DANS LA SECTION 3 DES PRÉSENTES DIRECTIVES

Changements proposés :

Nom	Conditions spécifiques	Remarques
Hydroxyde de calcium	pour la transformation du sucre	Conditions spécifiques modifiées. Cette substance n'est nécessaire à la transformation du sucre que comme <i>auxiliaire technologique</i>
Pour les produits des animaux d'élevage et de l'apiculture		
<u>Argon</u>	--	À ajouter. Nécessaire parce qu'employé comme gaz protecteur dans les emballages d'aliments biologiques.
<u>Acide citrique</u>	--	À Ajouter. Nécessaire à diverses fins comme <i>auxiliaire technologique</i> . Sert particulièrement comme régulateur d'acidité
<u>Oxygène</u>	--	À ajouter. Nécessaire comme agent propulsif et comme agent d'oxydation

Remarques :

Au lieu de l'hydroxyde de potassium l'IFOAM propose l'hydroxyde de calcium pour la transformation du sucre.

4. Annexe : Procédures et critères de l'IFOAM

L'IFOAM a établi des procédures de révision et des critères d'évaluation des substances inscrites aux listes dans les appendices de ses règles de base 2000. L'IFOAM cherche à continuellement améliorer les critères et toutes les règles de base en prenant en compte les derniers progrès en matière de production et de transformation d'aliments biologiques, la meilleure connaissance de l'agro-écologie et l'évolution des vues des consommateurs. Les nouvelles procédures proposées feront l'objet d'un vote à l'assemblée générale de l'IFOAM en août 2002.

Annexe 4.1 Appendice 3 de l'IFOAM : Critères d'évaluation d'intrants supplémentaires en agriculture biologique

Introduction

Il faudrait évaluer les intrants régulièrement et les peser par rapport à d'autres intrants. Cette évaluation régulière devrait aboutir à rendre l'agriculture biologique plus respectueuse des humains, des animaux, de l'environnement et de l'écosystème.

Les critères suivants devraient être appliqués à l'évaluation d'intrants supplémentaires en agriculture biologique.

1. Nécessité

Chaque intrant doit être nécessaire. Cela sera déterminé dans le contexte dans lequel le produit sera utilisé.

Les arguments pour prouver la nécessité d'un intrant peuvent dériver des critères suivants : le rendement, la qualité du produit, la sécurité de l'environnement et la protection de l'écosystème, le paysage, le bien-être de l'homme et des animaux.

L'utilisation d'un intrant peut être limitée :

- aux cultures spécifiques (en particulier les cultures pérennes)
- aux régions spécifiques
- aux conditions spécifiques dans lesquelles l'intrant peut être utilisé.

2. Nature et mode de production

Nature

La nature de l'intrant doit normalement être (par ordre de préférence) :

- organique – végétale, animale, microbienne
- minérale

Des produits chimiques de synthèse, identiques à des produits se trouvant à l'état naturel peuvent être utilisés.

Lorsqu'il existe un choix, les intrants renouvelables sont préférables. Le deuxième meilleur choix est porté sur les intrants d'origine minérale, et le troisième choix est porté

sur les intrants qui sont chimiquement identiques aux produits naturels. Il peut exister des arguments écologiques, techniques ou économiques qui doivent être pris en considération avant de permettre des intrants chimiquement identiques.

Mode de production

Les ingrédients des intrants peuvent découler des procédés suivants :

- mécanique
- physique
- enzymatique
- action de micro-organismes
- chimique (par exception et de façon réglementée)

Collecte

La collecte de la matière première qui compose les intrants ne doit ni affecter la stabilité de l'habitat naturel, ni affecter la conservation d'aucune des espèces de la zone de collecte.

3. Environnement

Respect de l'environnement

Les intrants ne doivent ni être nocifs ni avoir des effets néfastes persistants sur l'environnement. Les intrants ne doivent pas provoquer une pollution inacceptable de l'eau de surface ou de la nappe phréatique, de l'air ou du sol. Toutes les étapes de la préparation, de l'utilisation ou de la décomposition doivent être évaluées.

Les caractéristiques suivantes des intrants doivent être prises en compte

Dégradabilité

Tous les intrants doivent pouvoir se dégrader en CO₂, en H₂O et/ou en leur forme minérale.

Les intrants ayant une très haute toxicité pour des organismes non ciblés doivent avoir une durée de rémanence de 5 jours au maximum.

Pour ce qui est des substances naturelles utilisées comme intrant et qui ne sont pas considérées comme toxiques, il n'est pas nécessaire qu'elles soient dégradables dans une période limitée.

Haute toxicité pour les organismes non ciblés

Lorsque les intrants sont d'une relative haute toxicité pour les organismes non ciblés, il faut limiter leur utilisation. Des mesures doivent être prises pour garantir la survie de ces organismes non ciblés. Les quantités maxima autorisées à être appliquées doivent être fixées. Lorsqu'il n'est pas possible de prendre des mesures adéquates, l'utilisation de ces intrants ne doit pas être autorisée.

Toxicité à long terme

Les intrants qui s'accumulent dans les organismes ou les systèmes des organismes et les intrants qui possèdent ou sont suspectés de posséder des propriétés mutagènes ou cancérigènes ne doivent pas être utilisés. S'il y a des risques, des mesures suffisantes doivent être prises pour arriver à des niveaux acceptables et pour prévenir les effets néfastes persistants sur l'environnement.

Produits chimiques de synthèse et métaux lourds

Les intrants ne doivent pas contenir des quantités nocives de produits chimiques artificiels (les produits xéno-biotiques). Les produits chimiques de synthèse peuvent être acceptés s'ils sont identiques aux produits naturels.

Les intrants minéraux doivent contenir le moins possible de métaux lourds. En raison de l'absence de toute alternative et de l'usage traditionnel et ancien en agriculture biologique du cuivre et des sels de cuivre, ceux-ci constituent une exception pour le moment. L'utilisation du cuivre sous toute forme en agriculture biologique doit être temporaire et son utilisation doit être limitée eu égard à son impact sur l'environnement.

4. Santé de l'homme et qualité*Santé de l'homme*

Les intrants ne doivent pas être nocifs à la santé de l'homme. Toutes les étapes de préparation, d'utilisation et de décomposition doivent être prises en compte. Des mesures doivent être prises pour réduire tout risque et des règles fixées pour les intrants utilisés dans la production biologique.

Qualité du produit

Les intrants ne doivent pas avoir des effets négatifs sur la qualité du produit, par exemple le goût, la conservation et l'aspect physique.

5. Aspects éthiques – Bien-être animal

Les intrants ne doivent pas avoir un impact négatif sur le comportement naturel ou le fonctionnement physique des animaux d'élevage.

6. Aspects sociaux-économiques

La perception du consommateur : Les intrants ne doivent pas rencontrer une résistance ou une opposition des consommateurs de produits biologiques. Un intrant peut être considéré par les consommateurs comme étant dangereux pour l'environnement ou la santé de l'homme, bien que cela ne soit pas prouvé scientifiquement. Les intrants ne doivent pas interférer avec le sentiment général ou l'opinion générale sur ce qui est naturel ou biologique, par exemple la manipulation génétique.

Annexe 4.2: Critères d'évaluation des additifs et des auxiliaires de transformation des produits alimentaires biologiques, Annexe 5 des RÈGLES DE BASE DE L'IFOAM

Introduction

Les additifs, les auxiliaires technologiques, les aromatisants et les colorants devraient être évalués conformément à l'annexe 5. Les aspects et les critères suivants sont à utiliser pour évaluer les additifs et les auxiliaires de transformation des produits alimentaires certifiés biologiques.

1. Nécessité

Les additifs et les auxiliaires de transformation ne peuvent être autorisés dans les produits alimentaires certifiés biologiques que si chacun d'entre eux est essentiel à la production et que :

- l'authenticité du produit est respectée
- le produit ne peut pas être obtenu ou conservé sans eux

2. Critères d'agrément des additifs et des auxiliaires de transformation

- Il n'y a pas d'autres technologies acceptables disponibles pour transformer ou conserver le produit biologique.
- Cette utilisation des additifs et des auxiliaires de transformation cause moins de dommages physiques ou mécaniques au produit alimentaire que le ferait l'utilisation d'autres techniques.
- L'hygiène du produit ne peut être garantie aussi efficacement par d'autres méthodes telles que la réduction de la durée de distribution ou l'amélioration des locaux de stockage.
- Il n'y a aucune source alimentaire naturelle disponible d'une quantité et qualité acceptables qui puisse remplacer l'utilisation des additifs et des auxiliaires de transformation.
- Les additifs et les auxiliaires de transformation ne compromettent pas l'authenticité du produit.
- Les additifs et les auxiliaires de transformation n'induisent pas le client en erreur en donnant l'impression que la qualité du produit final est supérieure à celle justifiée par la qualité de la matière première. Ceci concerne d'abord, mais pas exclusivement, les colorants et les aromates.
- Les additifs ou les auxiliaires de transformation ne doivent pas altérer la qualité générale du produit.

3. Échelle de procédure pour l'utilisation des additifs et des auxiliaires de transformation

1. À la place de l'utilisation des additifs et des auxiliaires de transformation, le choix préférentiel est :

- Les aliments produits selon les Règles de base IFOAM et qui sont utilisés comme un produit entier ou qui sont transformés conformément aux Règles, par exemple, par l'utilisation de la farine comme épaississant ou l'utilisation de l'huile végétale comme agent d'extraction.

- Les aliments ou les matières premières d'origine végétale et animale produits uniquement par des procédés mécaniques ou physiques comme le sel, par exemple.
2. Le second choix est :
- Les substances alimentaires isolées qui sont produites de façon physique ou par les enzymes. par exemple l'amidon, la pectine, les tartrates.
 - Les produits purifiés des matières premières d'origine non agricole et les micro-organismes, par exemple l'extrait des fruits d'acerola, les enzymes et les préparations de micro-organismes comme les cultures ou levains de démarrage
3. Dans les produits alimentaires biologiques, les catégories d'additifs et d'auxiliaires de transformation suivants ne sont pas autorisés.
- Les substances « identique au naturel »
 - Les substances synthétiques jugées à priori comme étant non naturelles ou comme des « fabrications nouvelles » de composants alimentaires tels que les amidons croisés acétyléniques.
 - Les additifs ou les auxiliaires de transformation obtenus grâce aux manipulations génétiques.
 - Les colorants synthétiques et les agents de conservation synthétiques.

Annexe 4.3 Système d'évaluation des additifs et des auxiliaires de transformation de l'IFOAM

1. Introduction

La procédure d'évaluation des additifs et des auxiliaires de transformation que l'IFOAM propose d'appliquer aux aliments biologiques se fonde sur l'évaluation de dossiers à l'aide des critères donnés à l'annexe V des règles de base de l'IFOAM. Chaque substance doit être approuvée conformément aux critères donnés. La décision est prise par le Comité des règles de l'IFOAM.

Nous souhaitons donner quelques exemples de la manière dont la procédure de l'IFOAM est employée pour évaluer une substance.

L'organisation (l'organisation d'étiquetage ou de certification ou l'entreprise) qui souhaite faire ajouter une nouvelle substance à l'Annexe IV des règles de base de l'IFOAM ou en faire retrancher une ancienne doit fournir un dossier d'information au Comité des règles. Ce dossier doit traiter de tous les aspects pertinents énoncés dans la liste des critères de l'Annexe V des règles de base de l'IFOAM.

Le Comité des règles étudie le dossier et prend une des cinq décisions suivantes.

1. Informations insuffisantes. Le dossier est retourné à l'organisation.
2. Éclaircissement des règles existantes. Dans le cas où les règles de base de l'IFOAM traitent déjà de la substance.
3. Renvoi à des experts. Le Comité des règles de l'IFOAM a besoin de l'opinion d'établissements spécialisés ou de spécialistes reconnus avant de prendre une décision.
4. Recommandation d'amendement de l'Annexe IV aux membres de l'IFOAM.
5. Rejet de la modification proposée. Communication de la décision aux membres.

2. Processus de décision détaillé fondé sur les critères d'évaluation de l'IFOAM pour les additifs et les auxiliaires de transformation

Pour examiner rapidement les différentes substances à évaluer, le Comité des règles de l'IFOAM se sert d'un outil appelé grille de décision détaillée qui rend transparente et compréhensible la classification des substances suivant les critères d'évaluation.

Ce processus de décision repose sur la classification de chaque substance en fonction de sa conformité au critère donné (Annexe V).

Ce système permet de faire porter le processus de prise de décision sur plusieurs questions auxquelles il faut répondre. Il aboutit au classement des substances, classement qui servira de base à la décision finale.

Système de notation :

1. Résultat de l'évaluation de la catégorie / Question 1 à 6 : \

++ très positif	+ positif	oo ne pas évaluer	- négatif	-- très négatif
1	0,5	0	0,5	1

2. Évaluation de la catégorie d'une substance / Question 7.

Oui (++)	Acceptable (+)	Non (--)
1	0,5	1

((--)) et (++) correspondent à 1, (-) et (+) à 0,5 et (oo) à 0)

Le calcul des résultats positifs (Oui) et négatifs (Non) permet de dégager la conclusion

3. Exemples d'évaluation de deux additifs :

Exemple 1 : Bêta-carotène

Substance (E – numéro)
Bêta-carotène E 160 a
Usage
Couleur
Origine
Produit de la chimie pétrolière. La structure C40 de ... sera érigée par les groupes des oléfines
Toxicologie
DJA : JECFA 5 mg/kg/j SCF 5mg/kg/j
Usage proposé
Couleur dans les fromages traditionnels
Restrictions possibles
Restreindre les types de fromage / n'autoriser que le carotène naturel
Arguments pour
<ul style="list-style-type: none"> Plusieurs fromages traditionnels sont fabriqués à l'aide de carotène comme colorant

<ul style="list-style-type: none"> • La substance est identique au naturel
Arguments contre
<ul style="list-style-type: none"> • La substance induit le consommateur en erreur en simulant un lait de haute qualité. • Des aliments biologiques (par ex. carottes) peuvent être employés pour améliorer l'apparence. Différentes formes d'alternatives naturelles sont disponibles. • Une substance qui n'est commercialisée que depuis 40 ans ne peut faire partie d'un produit traditionnel (comment devons-nous entendre « traditionnel » ?) • La substance est une substance de synthèse.

Critères d'évaluation de l'IFOAM	Évaluation	Remarques
1. Aucune autre technologie disponible pour transformer/ conserver ce produit	-	
2. Son utilisation réduit les dommages physiques/mécaniques à l'aliment	--	
3. Nécessaire pour garantir l'hygiène, aucune autre méthode applicable	--	
4. Aucun autre ingrédient disponible (BS) ayant les mêmes propriétés fonctionnelles	--	
5. Authenticité, fraîcheur préservées	-	
6. Produit fini n'induit pas le consommateur en erreur	--	
7. Catégorie de substance (procédure étape par étape)	--	
<i>Notation</i>	NON (6) Oui (0)	
Conclusion : La substance ne répond à aucun des critères. Difficile de l'accepter pour la transformation des aliments biologiques.		

Exemple 2 : Alginates

Substance (E – numéro)
Acide alginique, alginate de sodium alginate de potassium, E 400, E 401, E 402
Usage
Épaississant, agent stabilisant, gélifiant
Origine
Provient de la paroi cellulaire de certaines algues (Phaeophyceae). L'extraction des alginates se fait par traitement alcalin puis à l'aide du calcium Produits ne provenant pas d'algues génétiquement modifiées sont disponibles sur le marché
Toxicologie
DJA : 0-25 mg/kg/j (1974) Les alginates tendent à réduire le taux de résorption du Zn, Fe, Co, Mn.
Usage proposé
Produits laitiers (desserts, crème glacée)
Restrictions possibles
Restreindre son emploi aux produits laitiers ou rendre la restriction plus spécifique, par ex. crème glacée
Arguments pour
<ul style="list-style-type: none"> • La substance semble être utilisée spécifiquement dans certains types de crème glacée pour leur donner une texture particulière. • La réalisation de cette texture particulière semble difficile sans recours à des épaississants.

- La substance prolonge la durée de conservation/d'entreposage de la crème glacée surgelée en préservant la texture.
- Les alginates proviennent d'algues naturelles et pourraient donc être acceptables dans la transformation des aliments biologiques

Arguments contre

- Il existe d'autres crèmes glacées (et d'autres desserts à base de composés laitiers) intéressantes sur le marché qui sont produits sans alginates
- Beaucoup d'épaississants plus « naturels » obtenus par extraction plus simple sont proposés, qui seraient plus acceptables.
- Il y a des questions toxicologiques particulièrement en rapport avec la réduction probable du taux de résorption de certains éléments importants.
- Certaines organisations de consommateurs ont des réserves à cause des effets allergéniques

Code : **Nom du produit :** **Usage proposé :**

Critères d'évaluation de l'IFOAM	Évaluation	Remarques
1. Aucune autre technologie disponible pour transformer/ conserver ce produit	-	
2. Son utilisation réduit les dommages physiques/mécaniques à l'aliment	+	
3. Nécessaire pour garantir l'hygiène, aucune autre méthode applicable	--	
4. Aucun autre ingrédient disponible (BS) ayant les même propriétés fonctionnelles	-	
5. Authenticité, fraîcheur préservées	oo	
6. Produit fini n'induit pas le consommateur en erreur	+	
7. Catégorie de substance (procédure étape par étape)	+	
<i>Notation</i>	Oui : 1,5 Non : 2	

Conclusion :

La notation est partagée, ce qui veut dire qu'il faudra refaire la validation en fonction des différents critères en faisant une analyse plus détaillée de la substance en rapport avec l'usage spécifique proposé (soit, crème glacée).