

01/03/2007

**OBSERVATIONS DE LA COMMUNAUTÉ EUROPÉENNE
COMITÉ DU CODEX SUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES**

PEKIN, CHINE, 24-28 AVRIL 2007

Point 8 de l'ordre du jour

**Avant-projet de directives pour l'emploi des aromatisants
(CX/FA 07/39/12)**

Compétence mixte

Vote de la Communauté européenne

La Communauté européenne et ses États membres remercient les membres du groupe de travail et, en particulier, les États-Unis, pour le travail intense qui a été accompli. La législation sur les arômes est en cours de révision dans la CE. Toutefois, les États membres de la CE souhaitent formuler les premières observations suivantes:

I. OBSERVATIONS GÉNÉRALES

Les États membres de la CE s'accordent sur la nécessité d'examiner la liste des substances biologiquement actives. La liste de ces substances ainsi que leurs teneurs maximales dans certaines catégories de denrées alimentaires devraient être étudiées à la lumière des dernières évaluations scientifiques. Le comité scientifique de l'alimentation humaine (CSAH) et l'Autorité européenne de sécurité des aliments (EFSA) ont récemment adopté des avis sur la plupart de ces substances. Ces avis peuvent servir d'orientations (voir annexe).

Les substances mentionnées à l'annexe A sont, fondamentalement, des substances qui, en raison des risques toxicologiques qu'elles présentent, ne doivent pas être ajoutées directement dans les denrées alimentaires. Les substances biologiquement actives ne peuvent être tolérées que parce qu'elles sont présentes dans des «complexes aromatisants naturels» ou dans des ingrédients alimentaires aux propriétés aromatisantes. Il n'est donc pas acceptable que des substances biologiquement actives se composent également de substances aromatisantes.

Les États membres de la CE ne partagent pas le point de vue selon lequel la liste devrait contenir les substances appartenant à une catégorie de substances connexes qui pourraient présenter des risques toxicologiques similaires. Cette formulation est mal définie et pourrait conduire à l'établissement d'une longue liste non scientifiquement fondée.

Les États membres de la CE privilégient une liste axée sur les substances présentant des risques toxicologiques réels, avérés, et sur les catégories de denrées alimentaires qui contribuent le plus à l'absorption.

En ce qui concerne les méthodes d'analyse mentionnées à l'annexe A, les États membres de la CE souscrivent au principe général selon lequel elles doivent être conformes aux règlements ou

aux protocoles internationalement reconnus ou aux autres méthodes adaptées aux fins prévues ou conçues en conformité avec les protocoles scientifiques. En outre, ils considèrent la liste des méthodes d'analyse générales comme informative et non exhaustive.

II. OBSERVATIONS SPECIFIQUES

1.0 CHAMP D'APPLICATION

Les États membres de la CE déplorent que les directives ne tiennent pas compte des travaux réalisés par d'autres autorités appliquant la même méthodologie et ayant les mêmes compétences techniques que le JECFA. Ils estiment que les directives devraient également mentionner des substances qui ont été évaluées par d'autres et pourraient être approuvées par le JECFA dans l'avenir. Une réévaluation systématique de ces substances représenterait un gaspillage de ressources.

Les États membres de la CE proposent dès lors que le JECFA soit invité à fournir des directives spécifiques pour l'évaluation des aromatisants. Le JECFA pourrait ainsi approuver des substances sans devoir systématiquement les réévaluer.

La CE ne peut accepter les substances jugées sûres par le JECFA sur la seule base du fait que le taux d'ingestion estimé est inférieur à 1,5 µg par personne par jour (étape B5 de la procédure d'évaluation).

Le JECFA a entrepris des travaux supplémentaires pour estimer l'exposition alimentaire aux aromatisants (en utilisant une méthode fondée sur les taux d'utilisation, en plus des estimations obtenues par la méthode MSDI (voir la soixante-dix-septième session à Rome, 20-29 juin 2006)). Les conclusions de ces travaux supplémentaires devraient être prises en considération.

2.0 DÉFINITIONS

2.2 Aromatisants

Nous proposons les modifications suivantes:

Les aromatisants sont les produits qui sont ajoutés aux aliments pour leur donner du goût ou les modifier. ~~plutôt que d'~~ Ils ne doivent pas être utilisés pour augmenter leur qualité nutritionnelle ou produire d'autres effets technologiques. Les aromatisants ne comprennent pas les substances dont le goût est exclusivement sucré, aigre ou salé (~~par ex. le sucre, le vinaigre et le sel de table~~). Les aromatisants peuvent, entre autres, être des substances aromatisantes, des complexes aromatisants naturels, ou des aromatisants de fumée et peuvent contenir des ingrédients alimentaires non aromatisants (section 2.2.4) dans les conditions visées au point 3.5. ~~qui permettent aux aromatisants d'être compatibles avec les aliments et les boissons dans lesquels ils sont utilisés.~~ Ils ne sont pas destinés à être consommés comme tels.

2.2.1. Substances aromatisantes

Nous proposons les modifications suivantes:

Les substances aromatisantes sont des substances définies chimiquement. Elles comprennent les substances obtenues par synthèse chimique ou les substances aromatisantes naturelles obtenues à partir de matériaux d'origine végétale ou animale.

2.2.2.1 Substances aromatisantes naturelles

Nous proposons d'ajouter à la fin:

Les substances aromatisantes présentes dans ces matériaux doivent avoir été identifiées.

Complexes aromatisants naturels

La dernière phrase devrait être supprimée: «~~Les complexes aromatisants naturels comprennent les huiles essentielles, les essences, ou les hydrolysats, les distillats de protéine d'extraction ou tout produit obtenu par torréfaction, chauffage ou l'enzymolyse.~~»

Aromatisants de fumée

Nous ne sommes pas d'accord avec la définition des aromatisants de fumée, qui est trop descriptive et autorise un traitement ultérieur de la fumée condensée. Nous proposons dès lors le libellé suivant:

Les aromatisants de fumée sont des mélanges complexes de constituants de fumée obtenue en soumettant des ~~feuilles~~ bois non traités à la pyrolyse dans une quantité d'air limitée et contrôlée, à la distillation sèche, ou à la vapeur surchauffée, ~~et en soumettant ensuite la fumée de bois à un procédé d'extraction aqueuse ou de distillation, de condensation et de séparation pour être recueillie dans la phase aqueuse~~ la fumée obtenue étant ensuite condensée et purifiée par des procédés physiques (décantation, filtration, etc.). Les principes aromatisants principaux des aromatisants de fumée sont les acides carboxyliques, les composés des groupes carbonyles et les composés phénoliques.

Ingrédients alimentaires non aromatisants

Il serait préférable d'attribuer le numéro 2.3 et non 2.2.4 à cette définition, étant donné qu'il ne s'agit pas d'une catégorie d'aromatisants.

4: SUBSTANCES BIOLOGIQUEMENT ACTIVES

Nous proposons d'insérer les éléments suivants: «Les substances biologiquement actives sont des substances présentes à l'état naturel dans des matériaux d'origine végétale ou animale et identifiées comme potentiellement toxicologiques. Elles peuvent donc être présentes (...).»

La deuxième partie de la deuxième phrase du chapitre 4.0 «Substances biologiquement actives» devrait se lire comme suit: «à l'exception de la quinine et de la caféine ~~quassine~~.» La caféine, à l'instar de la quinine, est ajoutée directement aux denrées alimentaires en tant qu'aromatisant. En revanche, cela ne devrait pas être le cas de la quassine, en raison de la baisse de fécondité qu'elle entraîne¹.

On pourrait également examiner la possibilité de supprimer la quinine et la caféine de la liste de l'annexe A et de les évaluer en tant que substances aromatisantes (par exemple avec certaines restrictions). Les États membres de la CE mettent également en doute l'inscription de la cocaïne sur la liste de l'annexe A, étant donné que cette substance est une drogue et non un aromatisant. L'ajout de cocaïne aux denrées alimentaires n'est de toute façon pas autorisé.

Les États membres de la CE sont également d'avis que la capsaïcine et le menthofurane ne devraient pas être ajoutés en tant que tels aux denrées alimentaires.

¹ Avis du comité scientifique de l'alimentation humaine sur la quassine (émis le 2 juillet 2002): http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/out134_en.pdf

Annexe: avis scientifiques sur les substances biologiquement actives

- **4-Allyl-1,2-diméthoxybenzène (méthyleugénol)** (CSAH, septembre 2001):
http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/out102_en.pdf
- **1-Allyl-3,4-méthylènedioxybenzène (safrole)** (CSAH, décembre 2001):
http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/out116_en.pdf
- **1-Allyl-4-méthoxybenzène (estragole)** (CSAH, septembre 2001):
http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/out104_en.pdf
- **Bêta-asarone** (CSAH, décembre 2001):
http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/out111_en.pdf
- **Capsaïcine** (CSAH, février 2002):
http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/out120_en.pdf
- **Coumarine** (EFSA, octobre 2004):
http://www.efsa.europa.eu/en/science/afc/afc_opinions/726.html
- **Hypéricine et extraits d'*Hypericum sp.*** (CSAH, décembre 2001):
http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/out113_en.pdf
- **Acide hydrocyanique, déclaration à inscrire au procès-verbal** (EFSA, octobre 2004): http://www.efsa.europa.eu/en/science/afc/afc_opinions/698.html
- **Menthofurane** (CSAH, juillet 2002):
http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/out133_en.pdf
- **Pulégone** (CSAH, juillet 2002):
http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/out133_en.pdf
- **Quassine** (CSAH, juillet 2002):
http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/out134_en.pdf
- **Teucrine A** (CSAH, mars 2003):
http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/out173_en.pdf
- **Thujone** (CSAH, décembre 2002):
http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/out162_en.pdf
- **Isosafrole** (CSAH, avril 2004):
http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/out188_en.pdf