

LA REFERENCE DANS LE DOMAINE AGROALIMENTAIRE : LE CODEX ALIMENTARIUS

Historique :

La commission du *Codex Alimentarius* a été créée en 1962 par accord entre deux institutions de L'ONU (Organisation des Nations Unies) :

La FAO : Food and Agriculture Organisation ou OAA (Organisation pour l'alimentation et l'agriculture) fondée en octobre 1945 dans le but d'améliorer l'état nutritionnel, le niveau de vie, la productivité agricole et le sort des populations rurales en général et qui est aujourd'hui la plus grande institution spécialisée du système des Nations Unies, chef de file dans les domaines de l'agriculture, des forêts, des pêches et du développement rural, Organisation intergouvernementale, regroupant 180 Etats Membres, auxquels s'ajoute la Communauté européenne et l'OMS (Organisation Mondiale de la Santé), fondée en 1948

En 1955 a lieu la première conférence mixte FAO/OMS. En 1961, la FAO décide de l'institution d'une commission *du Codex Alimentarius* mettant en œuvre l'année suivante lors d'une conférence mixte FAO/OMS un programme sur les normes alimentaires et création du *Codex Alimentarius*.

Comité sur les principes généraux	Comité sur l'étiquetage des denrées alimentaires	Comité sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage	Comité sur l'hygiène alimentaire	Comité sur les résidus de pesticides
Comité sur les additifs alimentaires	Comité sur les systèmes d'inspection et de certification	Comité sur la nutrition et les aliments diététiques	Comités sur les résidus de médicaments vétérinaires dans les aliments	

Comité sur les graisses et les huiles	9 horizontaux s'occupant des questions générales	
Comité sur le poisson et les produits de la pêche	13 comités verticaux mettant au point des normes sur des aliments spécifiques ou catégories d'aliments	<p>Adoption de normes selon une procédure à plusieurs étapes :</p> <ul style="list-style-type: none"> Proposition par un des comités ou un gouvernement Avant projet soumis aux observations des gouvernements Élaboration d'une norme soumise à la commission Adoption de la norme Insertion de la norme dans le Codex alimentarius <p>Normes de produits (précisant : champ d'application ; description, facteurs essentiels de composition et de qualité du produit ; additifs alimentaires autorisés ; contaminants ; hygiène et poids et mesure ; règles d'étiquetage ; méthodes d'analyse et d'échantillonnage)</p> <p>Normes ou recommandations générales (étiquetage des denrées alimentaires ; additifs alimentaires ; contaminants ; méthodes d'analyse et d'échantillonnage ; hygiène alimentaire ; nutrition et aliments diététiques ou de régime ; systèmes d'inspection et de certification des importations et des exportations alimentaires ; résidus de médicaments vétérinaires dans les aliments ; résidus de pesticides dans les aliments).</p> <p style="text-align: center;">Résultats : le Codex compte plus de 220 normes de ces types</p>
Comité sur le lait et les produits laitiers		
Comité sur les fruits et légumes frais tropicaux		
Comité sur les produits concassés et le chocolat		
Comité sur les sucres		
Comité sur les fruits et légumes traités		
Comité sur les protéines végétales		
Comité sur les céréales, les légumes secs et les légumineuses		
Comité sur les produits traités à base de viande et de chair de volailles		
Comité sur les potages et les bouillons		
Comité sur l'hygiène de la viande		
Comité sur les eaux minérales		
		<p>Mais aussi :</p> <ul style="list-style-type: none"> Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées Lignes directrices générales concernant les allégations Lignes directrices Codex concernant l'étiquetage nutritionnel Et également des « codes d'usages » en matière d'hygiène

Classification fonctionnelle

1 - Colorants naturels, proches du naturels ou synthétiques

- pour remplacer les colorants détruits
- pour uniformiser la couleur
- pour aviver la couleur naturelle
- pour rendre appétissant

2 - Conservateurs : agents antibactériens et/ou antifongiques

- innocuité de l'aliment en limitant le développement des microorganismes pathogènes et de leurs toxines
- stabilité organoleptique en inhibant les microorganismes d'altération
- dioxyde de soufre et sulfites, acide sorbique et dérivés, acide benzoïque et dérivés
- nitrates et nitrites, anhydride carbonique
- antibiotiques (natamycine E 235 et nisine E234)
- fongicides de surface (traitement des fruits après récolte)

3 - Antioxygènes ou antioxydants

- acide L ascorbique, sels et dérivés
- tocophérols, phénols

4 - Emulsi fiants

- _lécithine (de soja)
- esters d'acides gras

5 et 6 - Epaississants et gélifiants

- extrait d'algues (alginate), de plantes (gomme d'acacia), de microorganismes (gomme xanthane)
- extraits de graine (de caroube, de guar),
- extraits de végétaux (pectine), extraits de bois (cellulose)

7- Stabilisants

- glycérol, sorbitol
- acide orthophosphorique et phosphates

8 - Exhausteurs de goût

- L glutamate monosodique, acide guanylique, acide inosidique
- Sels de sodium..

9 et 10 - Acidifiants et Correcteurs d'acidité

- acides lactique, citrique, tartrique

11 - Antiaagglomérants

- phosphate tricalcique, carbonate, oxyde de magnésium

12 - Amidons modifiés

- épaississants de sauce ...

13 - Edulcorants

- polyols (sorbitol, mannitol,)

- intenses (saccharine, cyclamate de sodium, aspartame, thaumatococcus)

Ne sont pas considérés comme additifs alimentaires (Art. 10 - Au sens du présent arrêté du 2 octobre 1997)

a) Les substances employées dans le traitement de l'eau potable dans les conditions prévues par le décret n° 89-3 du 3 janvier 1989 modifié relatif aux eaux destinées à la consommation humaine, à l'exclusion des eaux minérales naturelles ;

b) Les produits contenant de la pectine et obtenus à partir de résidus sèches de pommes ou de zestes d'agrumes, ou d'un mélange des deux, par l'action d'un acide dilué suivie d'une neutralisation partielle au moyen de sels de sodium ou de potassium (« pectine liquide ») ;

c) Les bases de gommes à mâcher ;

d) La dextrine blanche ou jaune, l'amidon torréfié ou dextrinisé, l'amidon modifié par traitement acide ou alcalin, l'amidon blanchi, l'amidon physiquement modifié et l'amidon traité au moyen d'enzymes amyolytiques ;

e) Le chlorure d'ammonium ;

f) Le plasma sanguin, la gélatine alimentaire, les hydrolysats de protéines et leurs sels, l'albumine du lait et le gluten ;

g) Les acides aminés et leurs sels autres que l'acide glutamique, la glycine, la cystéine et la cystine et leurs sels et qui n'ont pas de fonction d'additifs ;

h) Les caséates et la caséine ;

i) L'insuline.

Mentions spéciales d'allergènes répertoriés dans la directive du 10 novembre 2003 :

céréales contenant du gluten

poissons/crustacés et dérivés

oeufs et dérivés

arachides et dérivés

soja et dérivés

lait et dérivés

fruits à coque

céleri et dérivés

moutarde et dérivés

graines de sésame et dérivés

anhydride sulfureux et sulfites (plus de 10 mg/l)

Principaux groupes définis par le décret du 15 novembre 2001 (prise en compte des directives de 1999)

1 - préparations pour nourrissons et dites « de suite »

2 - denrées alimentaires à base de céréales et aliments pour bébé pour nourrissons + enfants en bas âge

- 3 - aliments utilisés dans les régimes hypocaloriques
- 4 - aliments diététiques destinés à des fins médicales spéciales
- 5 - aliments adaptés à une dépense musculaire intense
- 6 - aliments destinés à des personnes affectés d'un métabolisme glucidique perturbé (diabétiques)

2.2 Classification des additifs (voir la fiche INC)

Selon l'arrêté du 2 octobre 1997, 26 catégories d'additifs :

Colorants : additifs qui ajoutent ou redonnent de la couleur à des denrées alimentaires ; il peut s'agir de constituants naturels de denrées alimentaires ou d'autres sources naturelles, qui ne sont pas normalement consommés comme aliments en soi et ne sont pas habituellement utilisés comme ingrédients caractéristiques dans l'alimentation.

Sont notamment des colorants au sens du présent arrêté les préparations obtenues à partir de denrées alimentaires et d'autres matériaux de base naturels par extraction physique et/ou chimique conduisant à une extraction sélective des pigments par rapport aux constituants aromatiques, sapides ou nutritifs.

Édulcorants: additifs alimentaires utilisés pour donner une saveur sucrée aux denrées alimentaires. Les denrées alimentaires ayant un pouvoir édulcorant ne sont pas considérées comme édulcorants.

Les expressions « sans sucres ajoutés » et « à valeur énergétique réduite » figurant à l'annexe II sont définies comme suit :

- « sans sucres ajoutés » signifie sans aucune adjonction de monosaccharides ou de disaccharides ni de quelque denrée que ce soit, utilisée pour son pouvoir édulcorant ;
- « à valeur énergétique réduite » signifie à valeur énergétique réduite d'au moins 30 % par rapport à la denrée d'origine ou à un produit similaire.

Conservateurs: les substances qui prolongent la durée de conservation des denrées alimentaires en les protégeant des altérations dues aux micro-organismes.

Antioxygènes: les substances qui prolongent la durée de conservation des denrées alimentaires en les protégeant des altérations provoquées par l'oxydation, telles que le rancissement des matières grasses et les modifications de la couleur.

Supports: y compris les solvants porteurs, les substances utilisées pour dissoudre, diluer, disperser ou modifier physiquement de toute autre manière un additif alimentaire sans modifier sa fonction technologique (et sans avoir elles-mêmes de rôle technologique) afin de faciliter son maniement, son application ou son utilisation.

Acidifiants: les substances qui augmentent l'acidité d'une denrée alimentaire et/ou lui donnent un goût acide.

Correcteur d'acidité: les substances qui modifient ou limitent l'acidité ou l'alcalinité d'une denrée alimentaire.

Anti-agglomérants: les substances qui, dans une denrée alimentaire, limitent l'agglutination.

2.3 Classification des particules

Antimoussants: les substances qui empêchent ou limitent la formation de mousse ;

Agents de charge: les substances qui accroissent le volume d'une denrée alimentaire, sans pour autant augmenter de manière significative sa valeur énergétique.

Emulsifiants: les substances qui, ajoutées à une denrée, alimentaire, permettent de réaliser ou de maintenir le mélange homogène de deux ou plusieurs phases non miscibles telles que l'huile et l'eau.

Sels de fonte: les substances qui dispersent les protéines contenues dans le fromage, entraînant ainsi une répartition homogène des matières grasses et des autres composants.

Affermissants: les substances qui permettent de rendre ou de garder les tissus des fruits et des légumes fermes ou croquants, ou qui, en interaction avec des gélifiants, forment ou raffermissent un gel.

Exhausteurs de goût: les substances qui renforcent le goût et/ou l'odeur d'une denrée alimentaire.

Agents moussants: les substances qui permettent de réaliser la dispersion homogène d'une phase gazeuse dans une denrée alimentaire liquide ou solide.

Gélifiants: les substances qui, ajoutées à une denrée alimentaire, lui confèrent de la consistance par la formation d'un gel.

Agents d'enrobage: (y compris les agents de glisse) les substances qui, appliquées à la surface d'une denrée alimentaire, lui confèrent un aspect brillant ou constituent une couche protectrice.

Humectants: les substances qui empêchent le dessèchement des denrées alimentaires en compensant les effets d'une faible humidité atmosphérique ou qui favorisent la dissolution d'une poudre en milieu aqueux.

Amidons modifiés: les substances obtenues au moyen d'un ou plusieurs traitements chimiques d'amidons alimentaires qui peuvent avoir été soumis à un traitement physique ou enzymatique et peuvent être fluidifiés par traitement acide ou alcalin ou blanchis.

Gaz d'emballage: les gaz autres que l'air, placés dans un contenant avant, pendant ou après l'introduction d'une denrée alimentaire dans ce contenant.

Propulseurs: les gaz autres que l'air qui ont pour effet d'expulser une denrée alimentaire d'un contenant.

Poudre à lever: les substances ou combinaisons de substances qui libèrent des gaz et de ce fait accroissent le volume d'une pâte.

Séquestrants: les substances qui forment des complexes chimiques avec les ions métalliques.

Stabilisants: les substances qui, ajoutées à une denrée alimentaire, permettent de maintenir son état physicochimique. Les stabilisants comprennent les substances qui permettent de maintenir la dispersion homogène de deux ou plusieurs substances non miscibles dans une denrée alimentaire, ainsi que les substances qui stabilisent, conservent ou intensifient la couleur d'une denrée alimentaire ainsi que les substances qui augmentent la capacité de liaison des denrées alimentaires y compris la réticulation entre les protéines permettant la liaison de morceaux d'aliments reconstitués; (modification 21 juillet 2004).

Epaississants: les substances qui, ajoutées à une denrée alimentaire, en augmentent la viscosité.

Agents de traitement de la farine: les substances qui, ajoutées à la farine ou à la pâte, améliorent sa qualité boulangère.