

Discussion sur l'identité du vin au sein du Codex Alimentarius

OIV – 02/04/2015 - Le Comité du Codex sur les additifs alimentaires (CCFA) a tenu sa quarante-septième session à Xi'an (Chine) du 19 au 27 mars 2015, à l'aimable invitation du gouvernement de la République populaire de Chine.

Parmi les différents points de l'ordre du jour, un point particulier concernait les additifs alimentaires et leurs dispositions dans la catégorie d'aliments 14.2.3 (Vins) et ses sous-catégories.

Le vin de raisins fait partie de l'annexe 3 pour lequel les additifs qui sont reconnus pour une utilisation dans la catégorie vins de raisins et les sous-catégories doivent être évalués au cas par cas.

En 2014, Lors de la 46^{ème} session du CCFA, le groupe de travail avait souscrit à la recommandation selon laquelle les additifs alimentaires avec les fonctions de « régulateur de l'acidité » et d' « émulsifiant, stabilisant et épaississant » devraient être examinés au cas par cas pour la catégorie d'aliments 14.2.3 « Vins de raisins et ses sous-catégories » et, par conséquent, avait examiné chaque disposition dans ces catégories d'aliments individuellement.

De plus, le 46^e CCFA a approuvé la recommandation concernant l'interruption des travaux sur plusieurs dispositions concernant certains composés, étant entendu que les substances utilisées en tant qu'auxiliaires technologiques peuvent être proposées pour inclusion dans la base de données des auxiliaires technologiques.

Par ailleurs, le Comité a convenu d'établir un groupe de travail électronique dirigé par la France pour recueillir des informations sur les catégories fonctionnelles, sur la nécessité d'établir des niveaux de bonnes pratiques de fabrication (BPF) ou des limites maximales numériques ainsi que les niveaux réels d'emploi dans les dispositions suivantes : L- acide ascorbique, Ascorbate de calcium, Carbonate de calcium, dioxyde de carbone, Acide citrique, Acide erythorbique (acide isoascorbique), Acide fumarique, Gomme arabique, L-acide lactique, D-et DL- acide malique, DL-ascorbate de sodium, Carboxyméthylcellulose de sodium (gomme cellulosique), Erythorbate de sodium (isoascorbate de sodium), T et Sulfate de calcium dans les vins spéciaux.

Des observations générales et spécifiques sur la justification des limites BPF ou des limites maximales numériques ont été soumises par un groupe de travail auquel participait l'OIV.

Certains membres du groupe de travail ont exprimé de profondes divergences de vue concernant laquelle, de la limite maximale numérique ou du niveau BPF, doit être appliquée aux additifs alimentaires utilisés dans l'élaboration du vin.

Un nombre significatif d'intervenants a été de l'avis qu'il est approprié d'établir un niveau d'emploi maximal numérique pour les additifs utilisés dans la fabrication du vin. Ils ont signalé:

- l'absence de comité Codex et de norme de produits Codex pour le vin,
- les spécificités du vin pour les parties prenantes de l'industrie du vin et les consommateurs sur le marché international du vin,
- le statut juridique spécifique au vin dans les pays producteurs et non producteurs,
- l'expertise de l'organisation non gouvernementale du vin et de la vigne (OIV) qui a établi et publié le Code international des pratiques œnologiques qui est largement pris en compte pour établir les règles nationales et supranationales, en ce qui concerne les limites maximales harmonisées.

Qui plus est, ils considèrent qu'une limite maximale numérique appropriée:

- garantirait l'emploi correct des additifs sans affecter la qualité,
- ne tromperait pas le consommateur sur la nature des raisins et les procédés œnologiques utilisés dans la fabrication du vin, et sa perception bien établie du vin,
- préserverait les caractéristiques intrinsèques, éviterait de rabaisser l'identité ou de modifier de façon substantielle la composition du vin,
- devrait être conforme à la limite OIV, évitant les incohérences pour faciliter le commerce international.

Il a par ailleurs été souligné que le niveau des BPF peut varier d'un pays à l'autre. Qui plus est, il a été noté que les BPF ne fournissent pas un niveau d'emploi maximal considérant que le Préambule de la NGAA prévoit que tous les additifs, avec ou sans limite maximale numérique, seront utilisés dans le respect des bonnes pratiques de fabrication.

Certains participants ont soutenu les niveaux de BPF et se sont inquiétés que des limites numériques soient appliquées en l'absence de Dose journalière Admissible (DJA) spécifiée par le JECFA¹. Parmi eux, certains sont de l'avis qu'un additif alimentaire sans DJA spécifiée par le JECFA devrait être considéré inoffensif au niveau des BPF, à moins qu'il ait été établi qu'il est technologiquement justifié de limiter l'emploi de cet additif pour un produit particulier. Selon d'autres arguments, il a été considéré que les niveaux BPF:

- permet une approche plus souple que la limite maximale numérique qui pourrait nécessiter de fréquents ajustements,
- est généralement plus restrictive comme niveau d'emploi que la limite maximale numérique en raison de l'effet autolimitant de l'emploi dans une perspective économique et qualitative,
- est plus adaptée aux aliments mondialement produits et minimalement transformés comme le vin en relation avec les facteurs de production naturels et les variances géographiques en matière de préférences gustatives des consommateurs,
- est préférable pour minimiser les obstacles commerciaux qui empêchent par conséquent le fonctionnement adéquat du marché mondial du vin.

Lors de la cette 47^{ème} session le Comité a approuvé la recommandation d'adopter à l'étape 8 le projet de disposition pour le dioxyde de carbone dans la catégorie d'aliment « Vins » 14.2.3 avec un niveau maximum d'emploi aux BPF et de réviser la note s'y appliquant afin de limiter la teneur de CO₂ à 4000 mg/kg à 20°C.

Le Comité a également approuvé la recommandation d'établir un groupe de travail électronique afin de développer un document de discussion, pour la prochaine session, qui aiderait à analyser les dispositions spécifiques de la catégorie d'aliments 14.2.3 (vins) et ses sous-catégories au cas par cas.

Il a été noté que l'inquiétude ne portait pas sur l'innocuité mais sur la justification technologique des dispositions.

Le Comité est convenu que le groupe de travail électronique travaillerait, avec le mandat suivant: « Dans le contexte d'un emploi général des (i) émulsifiants; (ii) stabilisants (iii) épaississants; (iv) régulateurs de l'acidité; et (v) antioxydants dans la production du vin de:

- a) Fournir des éclaircissements et des précisions sur les préoccupations générales relatives à (i) l'identité du vin; (ii) la stabilité du vin; (iii) l'applicabilité globale des restrictions pour l'emploi des additifs alimentaires dans le vin; et (iv) l'innovation dans la production de vin.
- b) Sur la base du résultat du point « a » ci-dessus, effectuer un examen sur l'effet d'exprimer un emploi maximal d'additifs dans le vin: (i) sur une base numérique; et (ii) en tant que BPF.

Le groupe de travail électronique n'examinera pas de dispositions spécifiques. »

¹ Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives (JECFA)