

## DIRECTIVES SUR LES SUBSTANCES UTILISÉES EN TANT QU'AUXILIAIRES TECHNOLOGIQUES

CAC/GL 75-2010

### 1. OBJECTIFS ET CHAMP D'APPLICATION

Les directives visent à fournir des informations sur un emploi fiable des substances utilisées en tant qu'auxiliaires technologiques et la fiabilité de leurs résidus dans la préparation des aliments et des ingrédients alimentaires.

### 2. DEFINITION

On entend par **auxiliaire technologique** toute substance ou matière, à l'exclusion des appareils ou instruments, non consommée comme ingrédient alimentaire en soi et volontairement utilisée dans la transformation des matières premières, des denrées alimentaires ou de leurs ingrédients, pour remplir une fonction technologique donnée pendant le traitement ou la transformation et qui peut entraîner la présence non intentionnelle mais inévitable de résidus ou de dérivés dans le produit fini.<sup>1</sup>

### 3. PRINCIPES RÉGISSANT L'UTILISATION SANS RISQUE DES SUBSTANCES UTILISÉES EN TANT QU'AUXILIAIRES TECHNOLOGIQUES

3.1 L'utilisation d'une substance en tant qu'auxiliaire technologique est justifiée quand cette utilisation remplit une ou plusieurs fonctions technologiques pendant le traitement ou la transformation des matières premières, des aliments ou des ingrédients. Les résidus qui restent après avoir retiré l'auxiliaire technologique de l'aliment ne doivent pas remplir de fonction technologique dans le produit final.

3.2 Les substances utilisées en tant qu'auxiliaires technologiques seront utilisées conformément aux bonnes pratiques de fabrication (BPF), à savoir:

- La quantité de la substance utilisée sera limitée au niveau le plus bas possible nécessaire pour accomplir la fonction technologique désirée;
- Les résidus ou les dérivés de la substance qui restent dans l'aliment devraient être réduits à une mesure raisonnablement praticable et ne poseront pas de risque sanitaire; et
- La substance est préparée ou manipulée de la même façon qu'un ingrédient alimentaire.

3.3 L'innocuité de la substance utilisée en tant qu'auxiliaire technologique devra être démontrée par le fournisseur ou l'utilisateur de la substance. La démonstration de l'innocuité devra inclure l'évaluation appropriée de tous résidus non intentionnels ou inévitables quand la substance est utilisée en tant qu'auxiliaire technologique conformément aux BPF.

3.4 Les substances utilisées seront de qualité alimentaire. Pour ce faire, elles seront conformes à la norme d'identité et de pureté correspondante recommandée par la Commission du Codex Alimentarius ou, en l'absence de cette norme, à la norme appropriée établie par un organisme ou un fournisseur national ou international compétent.

3.5 Les substances utilisées en tant qu'auxiliaires technologiques seront conformes à tout critère microbiologique pertinent établi conformément aux principes régissant l'établissement et l'application des critères microbiologiques pour les aliments (CAC/GL 21-1997) et devraient être préparées et traitées en conformité avec *Le code d'usages international recommandé – Principes généraux de l'hygiène alimentaire* (CAC/RCP 1-1969) et autres textes Codex pertinents<sup>1</sup>.

### 5.0 ETIQUETAGE

5.1 L'étiquetage des substances utilisées en tant qu'auxiliaires technologiques sera conforme aux critères de la *norme générale Codex pour l'étiquetage des additifs alimentaires vendus comme tels* (CODEX STAN 107-1981) et la *norme générale Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées* (CODEX STAN 1-1985).

---

<sup>1</sup> Commission du Codex Alimentarius, Manuel de procédure, "Section I : Définitions aux fins du Codex Alimentarius"