

commission du codex alimentarius F



ORGANISATION DES NATIONS
UNIES POUR L'ALIMENTATION
ET L'AGRICULTURE

ORGANISATION
MONDIALE
DE LA SANTÉ



BUREAU CONJOINT: Viale delle Terme di Caracalla 00153 ROME Tél: +39 06 57051 www.codexalimentarius.net Email: codex@fao.org Facsimile: 39 06 5705 4593

Point 8(a) de l'ordre du jour

CX/FA 08/40/11 Add.1

Février 2008

PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

COMITÉ DU CODEX SUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES

Quarantième session

Beijing, Chine, 21-25 avril 2008

PROJET DE RÉVISION DES *NOMS DE CATÉGORIE ET DU SYSTÈME INTERNATIONAL DE NUMÉROTATION - CAC/GL 36-1989 (N07-2005)*

OBSERVATIONS À L'ÉTAPE 6

Les observations suivantes ont été soumises par les membres et observateurs du Codex suivants:

Le Brésil, la République dominicaine, la Nouvelle-Zélande et les Etats-Unis d'Amérique

Brésil:

1. Le Brésil souhaiterait recommander l'examen de toutes les classes fonctionnelles reconnues pour chaque additif alimentaire dans ledit document et celles incluses dans la NGAA, en les comparant avec les évaluations du JECFA.

Il y a certaines incompatibilités, par exemple les tartrates qui sont cités dans la NGAA avec plusieurs fonctions: *régulateur de l'acidité, adjuvant, antiagglomérants, antioxygène, agent de charge, émulsifiant, agent de traitement des farines, humectant, agent de conservation, agent de levuration, séquestrants, stabilisants, épaississant*

Or, les fonctions suivantes ont été évaluées par le JECFA pour l'acide tartrique: *antioxygène synergiste, acide, émulsifiant, séquestrant, exaltateur d'arôme*; et pour le tartrate de sodium: *séquestrant, stabilisant (dans les produits à base de viande et les enveloppes pour saucisse)*. Par conséquent, davantage de classes fonctionnelles sont approuvées par la NGAA pour ces additifs que celles évaluées par le JECFA, sur la base de la justification technologique fournie par les fabricants.

Autres exemples:

- La saccharine

Pour le JECFA et dans la liste du SIN, la saccharine n'a que la classe fonctionnelle *édulcorant*, alors que dans la NGAA la fonction d'*exaltateur d'arôme* est aussi citée.

- Le xylitol

Pour le xylitol, les fonctions suivantes sont incluses dans la NGAA: *agent de charge, émulsifiant, humectant, stabilisant, édulcorant, épaississant*. Cet additif a été évalué comme *édulcorant* et comme *humectant* par le JECFA. Dans la liste du SIN, le xylitol est cité avec les fonctions de : *édulcorant, humectant, émulsifiant, stabilisant, épaississant*.

- La leucine

Cette substance est définie comme *exaltateur d'arôme* dans l'évaluation du JECFA et, par conséquent, elle ne devrait pas être maintenue dans ce document en tant que *support et stabilisant*.

2. Par ailleurs, suite aux amendements proposés dans le document CX/FA 08/40/11, certains additifs n'ont pas de classe fonctionnelle. Par exemple, concernant les SIN 640 et 641, leurs fonctions précédentes ont été supprimées. Il est par conséquent nécessaire de leur attribuer des classes fonctionnelles, ou bien de les supprimer du document.
3. Eu égard au numéro de classe fonctionnelle 12, en anglais, le terme « melding » pour le sel doit être supprimé ou remplacé par « melting ». Les sels fondants sont parfois considérés comme des sels émulsifiants utilisés dans la fabrication du fromage. Renvoyer à des sels émulsifiants prête à confusion parce que les sels fondants ne sont pas de vrais émulsifiants dans le sens de l'aide apportée à la formation d'une émulsion (mélange d'eau et d'huile).

République dominicaine:

La République dominicaine se réjouit de l'opportunité de soumettre ces observations sur le **PROJET DE RÉVISION DES NOMS DE CATÉGORIE ET DU SYSTÈME INTERNATIONAL DE NUMÉROTATION DU CODEX - CAC/GL 36-1989 (N07-2005) en vue d'approuver ledit document:**

A) Nous proposons d'apporter les changements suivants dans la section 3:

- **Stabilisants colloïdaux, nous proposons d'ajouter le mot "agents", pour obtenir "agents stabilisants colloïdaux».**
- **«Empolvadores», nous proposons de changer ce mot espagnol pour «agentes para espolvorear».**

Ceci parce qu'en espagnol, le terme «empolvador» n'existe pas et qu'il s'agit d'indiquer le poudrage » (en anglais « dusting » du verbe « to dust » qui signifie saupoudrer un produit pulvérisé sur un autre).

B) Nous approuvons les autres changements signalés à la section 3.

- *Agent de blanchissage devient agent de blanchissage de la farine*
- *Enrobage devient agent d'enrobage*
- *Gaz d'emballage devient gaz d'emballage*
- *Texturant devient agent de texture*
- *Agent de rétention d'eau devient agent de rétention de l'humidité*

C) Nous approuvons la suppression des fonctions technologiques dans la section 3 puisqu'elles ne figurent plus dans la section 2.

- Agent clarifiant (SIN no. 1201)
- Modificateur d'arôme (SIN nos. 640, 641)
- Cryogène (SIN nos. 941)
- Cryogène liquide (SIN no. 940)
- Agent de glisse (SIN nos. 901, 905a, 905b, 905c, 905d, 905e, 905f, 905g, 1503)
- Attendrisseur (SIN nos. 1001, 1001i, 1001ii, 1001iii, 1001iv)

D) Dans la section 2, nous proposons de remplacer dans la classe fonctionnelle 9 le terme espagnol «Color» par le terme espagnol «Colorante».

Ceci parce que «Color» (en français, couleur) est une caractéristique; ce n'est ni une classe fonctionnelle ni une fonction technologique, alors que le mot «Colorante» (en français, colorant) couvre à la fois l'idée de classe fonctionnelle et de fonction technologique.

Nouvelle-Zélande:

La Nouvelle-Zélande soumet les précisions suivantes par souci de cohérence dans le document:

Section 3

163 (i) Anthocyanines: faire suivre d'une description précise pour le différencier de 163 Anthocyanines.

354 Tartrate de calcium (en anglais Calcium, D,L-): ajouter les parenthèses et supprimer la virgule pour obtenir: *354 Calcium, (DL-)*

364 *Succinates de sodium Régulateur d'acidité, exaltateur d'arôme* doit être inscrit avant 364 (i) *Succinate monosodique*

639 DL-Alanine (en anglais Alanine , DL-): ajouter les parenthèses et supprimer la virgule pour obtenir: *639 Alanine (DL-)*

640 Glycocolle et 641 Leucine, L- n'affichent pas de fonction technologique. Si la fonction technologique d'un additif alimentaire n'est pas identifiée, son entrée doit être supprimée. Noter aussi l'absence des parenthèses pour *641 L-Leucine*, à savoir, en anglais *641 Leucine, (L-)*.

1503 Huile de ricin doit être supprimé parce qu' utilisé comme auxiliaire technologique en tant qu'agent de glisse, à moins qu'une fonction technologique d'additif alimentaire soit identifiée.

Etats-Unis d'Amérique

Section 1

D'une façon générale, les Etats-Unis soutiennent le texte d'introduction révisé dans le document CX/FA 08/40/11. Nous approuvons le concept d'éliminer le vocabulaire spécifique à l'étiquetage compte tenu qu'il concerne les classes fonctionnelles de l'additif alimentaire et les nouvelles fonctions techniques de l'additif alimentaire. Nous craignons cependant que la suppression de toute référence à l'étiquetage, qui concerne le nom de l'additif alimentaire, ne serve pas l'objectif du Codex d'assurer la santé du consommateur et de promouvoir les pratiques de commerce équitable. Depuis son adoption, le SIN a fourni la nomenclature des additifs alimentaires normalisés. Par conséquent, nous recommandons que la première phrase du premier paragraphe soit révisée comme suit:

Le système international de numérotation pour les additifs alimentaires (SIN) tient lieu de système d'indentification harmonisée des additifs alimentaires accompagné d'un système de numérotation permettant d'identifier les additifs alimentaires dans les listes d'ingrédients au lieu de la déclaration du nom spécifique, qui est souvent assez longue.

Nous pensons également qu'il serait bon d'ajouter un texte pour expliquer le but des lettres souscrites alphabétiques associées aux numéros de SIN. Tel qu'il est actuellement rédigé, le document explique le but des chiffres romains souscrits, mais n'explique pas pleinement le but des lettres souscrites alphabétiques. Nous pensons aussi que le terme « lettre/chiffre souscrit(e) » prête à confusion, et qu'il pourrait être remplacé par le terme « suffixe ». Par conséquent, nous proposons la révision suivante (**texte en caractères gras**) au paragraphe 3:

Le SIN par ordre numérique (section 3) est disposé en trois colonnes qui indiquent le numéro d'identification, le nom de l'additif alimentaire et les fonctions technologiques. Le numéro d'identification consiste généralement en trois ou quatre chiffres, par exemple 100 pour les curcumines et 1001 pour les sels et esters de choline. Par ailleurs, dans certains cas, le numéro est suivi d'un **suffixe** alphabétique, par exemple 150a qui identifie le caramel I-simple, 150b qui identifie le caramel II-procédé au sulfite caustique, et ainsi de suite. **Les désignations alphabétiques servent à préciser les différentes classes d'un additif (par ex., caramel produit par des procédés différents).**

Section 3

1. Suite au retrait des fonctions technologiques « modificateur d'arôme » et « agent de glisse » de la section 2, les additifs suivants n'ont plus de fonctions technologiques citées dans la section 3: Glycocolle (SIN 640), L-Leucine (SIN 641), et Huile de ricin (SIN 1503). Nous proposons:

- a. Le glycocolle (SIN 640) et la L-leucine (SIN 641): Il n'y a pas à l'heure actuelle de monographies de spécifications du JECFA pour le glycocolle et la L-leucine. La monographie toxicologique du JECFA pour la L-leucine et pour le glycocolle cite les deux substances comme ayant l'effet fonctionnel « exaltateur d'arôme ». « Exaltateur d'arôme » ne figure pas dans la section 2 de la liste du SIN comme classe fonctionnelle ou comme fonction technologique. La cinquième édition du Codex des produits chimiques alimentaires (FCC V) cite le glycocolle et la L-leucine comme nutriments.

Comme l'indique la section 1, le SIN n'a pas l'intention d'inclure les additifs nutritifs. Si aucun autre effet fonctionnel reconnu par la section 2 du SIN ne peut être identifié, nous proposons que le glyocolle et la L-leucine soient supprimés de la liste du SIN.

- b. L'huile de ricin (SIN 1503): Outre « agent de glisse », la monographie des spécifications du JECFA pour l'huile de ricin cite aussi « solvant de support » comme effet fonctionnel de l'huile de ricin. Comme « solvant de support » est inclus en tant que fonction technologique dans la section 2 du SIN dans la classe fonctionnelle « support », nous proposons que la fonction technologique « solvant de support » soit ajoutée à l'entrée pour l'huile de ricin dans la section 3 du SIN.
2. La majorité des phosphates ont pour fonction technologique désignée « agent de rétention de l'humidité ». Dans certains cas, ce n'est pas approprié. Nous présentons ci-dessous deux exemples.
 - a. L'orthophosphate tricalcique (SIN 341(iii)): La monographie des spécifications du JECFA pour le SIN 341(iii) cite « antiagglomérant » et « tampon » comme effets fonctionnels. Le Codex des produits chimiques alimentaires (FCC V) cite « antiagglomérant », « tampon », « nutriment » et « agent de turbidité » comme effets fonctionnels. Le JECFA déclare que l'additif est « pratiquement insoluble dans l'eau » et le Codex des produits chimiques alimentaires déclare qu'il est « presque insoluble dans l'eau ». Par conséquent, il semble que l'effet fonctionnel comme « agent de rétention de l'humidité » ait été attribué à cette substance par erreur, et qu'il doit être supprimé de la liste des effets fonctionnels pour le SIN 341(iii).
 - b. Le diphosphate dicalcique (SIN 450(vi)): La monographie des spécifications du JECFA pour le SIN 450(vi) cite « agent tampon », « agent neutralisant », « activateur de fermentation » et « nutriment » comme effets fonctionnels. Le Codex des produits chimiques alimentaires déclare que l'additif est insoluble dans l'eau. Par conséquent, il semble que l'effet fonctionnel « agent de rétention de l'humidité » ait été attribué à cette substance par erreur, et qu'il doit être supprimé de la liste des effets fonctionnels pour le SIN 450(vi).
 3. Nous avons identifié 47 additifs avec des effets fonctionnels supplémentaires cités dans les spécifications correspondantes du JECFA et qui ne sont pas à l'heure actuelle inscrits dans la section 3 du SIN. Les effets fonctionnels identifiés par le JECFA sont contenus dans la section 2 du SIN « Tableau des classes fonctionnelles, définitions et fonctions technologiques ». Afin de parvenir à une harmonisation complète des effets fonctionnels du SIN et du JECFA, nous proposons que ces effets fonctionnels d'additif supplémentaires soient ajoutés à la liste des fonctions technologiques pour les additifs correspondants dans la section 3 du SIN. L'annexe à ces observations comporte un tableau qui répertorie les 47 additifs et le(s) fonction(s) technologique(s) supplémentaire(s) suggérées.

Annexe

Liste des additifs ayant d'autres effets fonctionnels attribués par le JECFA qui ne figurent pas dans la section 2 du SIN

No. De SIN	Nom de l'additif	Nouvelles fonctions techniques à ajouter en raison de l'/des effet(s) fonctionnel(s) inscrit(s) dans la monographie des spécifications du JECFA
260	Acide acétique glacial	acide
290	Anhydride carbonique	propulseur, agent de conservation
325	Lactate de sodium	agent de texture
334	Acide tartrique (L(+)-)	acide
338	Acide orthophosphorique	séquestrant
341(i)	Orthophosphate dicalcique	séquestrant
341(iii)	Orthophosphate tricalcique	agent tampon
400	Acide alginique	gélifiant, émulsifiant
401	Alginate de sodium	émulsifiant
402	Alginate de potassium	gélifiant, émulsifiant
403	Alginate d'ammonium	gélifiant, émulsifiant
406	Agar-agar	émulsifiant

No. De SIN	Nom de l'additif	Nouvelles fonctions techniques à ajouter en raison de l'/des effet(s) fonctionnel(s) inscrit(s) dans la monographie des spécifications du JECFA
407	Carragenane et sels Na, K, NH4 (et furcellarane)	émulsifiant
407a	Algue eucheuma transformée	gélifiant, émulsifiant
410	Gomme de caroube	émulsifiant
412	Gomme guar	émulsifiant
414	Gomme arabique (gomme d'acacia)	émulsifiant
415	Gomme xanthane	émulsifiant, agent moussant
416	Gomme Karaya	émulsifiant
420	Sorbitol et sirop de sorbitol	séquestrant, stabilisant, agent de charge
421	Mannitol	humectant, stabilisant, agent de charge
424	CurdlanXXXXXX	affermissant, agent gélifiant
425	Farine de konjac	gélifiant, émulsifiant, stabilisant
450(vi)	Diphosphate dicalcique	agent tampon
472c	Esters glycéroliques de l'acide citrique et d'acides gras	améliorant de la pâte, antioxygène synergiste
493	Monolaurate de sorbitane	stabilisant
494	Monooélate de sorbitane	stabilisant
504(ii)	Carbonate acide de magnésium	alcali, support, agent de séchage
507	Acide chlorhydrique	acide
511	Chlorure de magnésium	colorant, agent de rétention
529	Oxyde de calcium	alkali, améliorant de la pâte
539	Thiosulfate de sodium	agent antibrunissant
541(i)	Phosphate de sodium-aluminium-acide	agent de levuration
553(iii)	Talc	agent d'enrobage, agent de finition superficielle, agent de texture
575	Glucono-delta-lactone	acidifiant, séquestrant
577	Gluconate de potassium	régulateur d'acidité
578	Gluconate de calcium	séquestrant
903	Cire de carnauba	agent de charge, régulateur de l'acidité, support
905b	Vaseline (petrolatum)	antimoussant
925	Chlore	agent de blanchiment
941	Azote	agent propulseur
942	Protoxyde d'azote	antioxygène, agent moussant, gaz d'emballage
965	Maltitol et sirop de maltitol	humectant, agent de charge
999	Extraits de quillaia	émulsifiant
1503	Huile de ricin	solvant de support
1505	Citrate triéthylique	solvant de support, séquestrant
1520	Propylène-glycol	agent de glaçage