

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 (b) de l'ordre du jour

CX/FA 08/40/12

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

PROPOSITIONS DE MODIFICATIONS ET/OU D'ADDITIONS AU SYSTÈME INTERNATIONAL DE NUMÉROTATION DES ADDITIFS ALIMENTAIRES

(en réponse à la circulaire CL 2007/26-FA)

Les observations ci-après ont été soumises par les membres du Codex suivants: le Canada, la République dominicaine et le Japon

Canada:

Le Canada propose d'examiner l'inclusion du citrate de monoglycéride au groupe des esters glycéroliques de l'acide citrique et d'acides gras, SIN 472 c. Les spécifications pour le citrate de monoglycéride sont contenues dans le recueil du JECFA, volume 2, FAO, Rome, 2005. Elles sont également disponibles dans le Codex des produits chimiques alimentaires, 5^e édition, Washington, D.C., 2004. Par contre, le citrate de monoglycéride n'apparaît pas dans la liste du document CAC/GL 36-1989, Amd. 2006. Aucun numéro dans le système international de numérotation n'a été attribué à cet additif alimentaire.

La comparaison entre les spécifications pour les esters glycéroliques de l'acide citrique et d'acides gras et celles du citrate de monoglycéride montre les similarités qui existent entre les structures moléculaires de chacune des deux substances. Les esters glycéroliques de l'acide citrique et d'acides gras sont composés d'un glycérol estérifié où au moins un des groupes estérifiés est aussi un groupe caractéristique de l'acide citrique, un autre est spécifiquement l'acide oléique (un acide gras), et le groupe restant est soit l'acide citrique soit l'hydrogène. Par conséquent, la seule différence entre les deux structures est que dans le citrate de monoglycéride, un groupe estérifié de glycérol est spécifiquement l'acide oléique alors que pour les esters glycéroliques de l'acide citrique et d'acides gras, le groupe des acides gras n'est pas spécifié (et pourrait donc inclure l'acide oléique). Par conséquent, l'avis du Canada est que le citrate de monoglycéride pourrait être inclus avec les esters glycéroliques de l'acide citrique et d'acides gras et on pourrait lui attribuer comme numéro de SIN 472 c (i).

République dominicaine:

Dans l'ALINORM 07/30/12, annexe XIII, la République dominicaine propose de remplacer dans la colonne FONCTION TECHNIQUE l'équivalent espagnol de « **couleur** » partout où il est utilisé par « **colorante** ». Le mot « **couleur** » est une caractéristique et non une fonction et par ailleurs, la définition de « **couleur** » est la sensation produite sur les organes de la vision (les yeux) par les rayons de lumière en fonction de la longueur d'onde, alors que la définition de « **colorante** » est une substance qui permet de teinter les légumes et les fibres animales.

Japon:

Le Japon souhaiterait demander au Comité du Codex sur les additifs alimentaires (CCFA) d'ajouter un nouvel additif (oligoesters de saccharose) au Système international de numérotation (SIN) des additifs alimentaires.

« Les oligoesters de saccharose de type I et II » (ci-après nommés SOE de type I et II) sont un additif alimentaire qui a déjà été approuvé au Japon, aux États-Unis, en Chine, en Corée et à Taiwan, et qui est utilisé comme émulsifiant ou stabilisant dans les aliments suivants: graisse de boulangerie (shortening), margarine, pâte à tartiner, chocolat, crèmes à fouetter, succédané de lait en poudre pour le café, crème glacée, confiserie sous la forme de comprimés, suppléments diététiques sous forme de comprimés, forme solide des mélanges pour sauce et assaisonnements en poudre. À l'heure actuelle, divers aliments contenant les « SOE de type I et II » sont commercialisés dans ces pays et exportés à l'étranger.

Les « SOE de type I et II » appartiennent à la famille des substances « esters de saccharose d'acides gras » qui sont produits par l'interestérisation de la saccharose avec les esters de méthyle d'acides gras dérivés des graisses et huiles comestibles. À ce jour, le JECFA a seulement évalué le groupe hydrophilique de cette famille de substances, du nom de « esters de saccharose d'acides gras » ou « SIN 473 ». Par conséquent, le Japon a demandé lors du dernier Comité du Codex sur les additifs alimentaires (à sa trente-neuvième session) d'inclure de groupe lipophile, à savoir « les oligoesters de saccharose de type I et II », à la liste des additifs alimentaires à évaluer en priorité par le JECFA, et il a été accepté. Les « SOE de type I et II » seront évalués par le JECFA dans un futur proche.

Par conséquent, le Japon souhaiterait proposer d'attribuer un numéro de SIN aux « SOE de type I et II », et les classer dans les catégories des émulsifiants et des stabilisants.