



PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

COMITÉ DU CODEX SUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES

Quarante-troisième session

Xiamen (Province de Fujian), Chine, 14-18 mars 2011

OBSERVATIONS ET INFORMATIONS SUR DIFFÉRENTS ADDITIFS ALIMENTAIRES

Observations du Japon, de la Thaïlande et de l'IDF sur la lettre circulaire 2010/7-FA, Partie b et la lettre circulaire CL 2010/39-FA)

Informations générales

Ce document CX/FA 11/43/9 rassemble les observations et l'information soumises en réponse à la lettre circulaire CL 2010/7-FA Partie B (points 11-14) et CL 2010/39-FA sur:

- Dispositions pour les lycophènes (SIN 161d(i)(ii)(iii)) et le sulfite hydrogène de sodium (SIN 514) dans le tableau 3 de la NGAA (CL 2010/7-FA Partie B, Point 11);
- Propositions sur les emplois et les niveaux d'emploi pour les lycophènes (SIN 161d(i)(ii)(iii)) et le sulfite hydrogène de sodium (SIN 514) pour les catégories d'aliments répertoriées dans l'Appendice au tableau 3 (CL 2010/7-FA Partie B, Point 12);
- Les emplois et les niveaux d'emploi des oligoesters de saccharose (SOE) type I et type II (SIN 473a) CL 2010/7-FA Partie B, Point 13);
- Les emplois de caramel III, processus ammoniacal (SIN 150c), nisine (SIN 234) et phosphates dans diverses catégories d'aliments CL2010/7-FA Partie B, Point 14) ;;et
- Les emplois et les niveaux d'emploi de cyclotétragluucose (SIN 1504(i)) et sirop de cyclotétragluucose (SIN 1504(ii)) (CL 2010/39-FA).

(1) LES EMPLOIS ET LES NIVEAUX D'EMPLOI DES OLIGOESTERS DE SACCHAROSE (SOE) TYPE I ET TYPE II (SIN 473a) (CL 2010/7-FA Partie B, Point 13)

JAPON

Le Japon aimerait soumettre des observations sur l'emploi et le niveau d'emploi des oligoesters de saccharose (SOE) type I et type II (SIN 473a) comme suit, en réponse à la lettre circulaire CL 2010/7-FA, Partie B:

L'emploi et les niveaux d'emploi des oligoesters de saccharose (SOE) type I et type II (SIN 473a)

No de catégorie d'aliments.	Catégorie d'aliments	NM proposé (mg/kg)	Justification
01.3.2	Agent de blanchiment des boissons	5,000	Agent de blanchiment du café
01.4.2	Crèmes stérilisées et UHT, fouettage et crèmes fouettées et crèmes grasses réduites (natures)	5,000	Crèmes pour fouettage, crème fouettée
01.4.4	Crème analogues	5,000	Crèmes pour fouettage, crème fouettée
01.7	Desserts lactés (par ex. pudding, fruit ou yaourts aromatisés)	5,000	Crème glacée

02.1.2	Huiles végétales et matières grasses	50,000	Huiles végétales, graisse émulsifiable, huiles et graisses raffinées et transformées
02.1.3	Lard, suif, huile de poisson, et autres graisses animales	5,000	Lard, suif, huile de poisson
02.2.2	Emulsions grasses, émulsions grasses laitières et mélanges de produits à tartiner	10,000	Margarine, mélanges gras
02.3	Emulsions grasses principalement du type huile dans l'eau, y compris les produits mélangés et/ ou aromatisés basés sur des émulsions grasses	5,000	Crèmes pour fouettage, crème fouettée Agent de blanchiment du café
05.1.4	Produits au cacao et chocolat	5,000	Chocolat
05.1.5	Produits d'imitation du chocolat, succédanés du chocolat	5,000	Produits d'imitation du chocolat, et succédanés du chocolat
05.2.1	Confiserie dure	20,000	Confiserie en comprimé
06.8.8	Autres produits protéiques au soja	10,000	Poudre protéique
12.2.1	Fines herbes et épices	2,000	Roux de curry
12.2.2	Assaisonnements et condiments	20,000	Assaisonnements en poudre
12.6.3	Préparations pour sauces et sauces au jus de viande	5,000	Mélanges de type solide de sauce
13.6	Suppléments alimentaires	20,000	Suppléments diététiques en comprimés

(2) LES EMPLOIS DE CAMEL III, PROCESSUS AMMONIACAL (SIN 150C), NISINE (SIN 234) ET PHOSPHATES DANS DIVERSES CATÉGORIES D'ALIMENTS (CL2010/7-FA Partie B, Point 14) ; et

FIL (FÉDÉRATION INTERNATIONALE DE LA LAITERIE)

En réponse à la requête relative à des informations additionnelles spécifiques sur différents additifs alimentaires (paragraphe 58, 60, 63 et Annexe VI) dans la lettre circulaire CL 200/7-FA partie B, la Fédération internationale de la laiterie (FIL) a souhaité fournir des informations pour l'emploi du caramel III et la nisine dans la catégorie 1.6.1 Fromage non affiné comme suit.

1/ Caramel III – Processus ammoniacal (SIN 150c)

Le CCFA est convenu d'interrompre le travail sur les dispositions pour le caramel III, processus ammoniacal (SIN 150c) dans les catégories d'aliments 01.6.1 "Fromage non affiné" et 01.6.2 "Fromage affiné" et la nisine (SIN 234) dans la catégorie d'aliments 01.6.1 "Fromage non affiné", et de requérir des informations spécifiques sur les produits dans ces catégories d'aliments dans lesquelles ces additifs alimentaires étaient utilisés, la justification technologique pour leur emploi et les niveaux maximaux proposés, ainsi que pour le caramel III, processus ammoniacal (SIN 150c) dans la catégorie d'aliments 01.6.4 "Fromage transformé".

L'IDF souhaite proposer le niveau d'emploi suivant pour le caramel III dans les catégories 1.6.1:

Catégorie d'aliments NGAA	Niveau maximum proposé révisé (étape 3)	Fromages qui emploient l'additif	Niveau d'emploi (mg/kg)	Justification technologique
<u>01.6.1 Fromage non affiné</u>	50,000 mg/kg	<i>Fromage non affiné aromatisé</i>	<i>15,000 mg/kg</i>	<i>Ajustement de la couleur dans le fromage à la crème au chocolat par exemple</i>

IDF part du principe que toute décision afin d'interrompre le travail sur le Caramel III dans FC 01.6.2 n'affectera pas les dispositions pour ce colorant déjà adopté afin d'autoriser l'emploi de ce colorant dans FC 01.6.2.2 (fromage à croûte ou fromage affiné).

2/ Nisine (SIN 234)

Le CCFA est convenu de ne pas interrompre le travail sur les dispositions pour la nisine (SIN 234) dans la catégorie d'aliments 01.6.1 "Fromage non affiné", et de requérir des informations spécifiques sur les produits dans ces catégories d'aliments dans lesquelles ces additifs alimentaires étaient utilisés, la justification technologique pour leur emploi et les niveaux d'emploi maximaux proposés. Différents niveaux de nisine peuvent être utilisés pour différent type de fromages non affinés.

IDF souhaite soutenir le niveau de 12.5 mg/kg de nisine pure pour la catégorie 1.6.1 – Fromage non affiné, voir ci-dessous des exemples et une justification technologique:

Catégorie d'aliments NGAA	Niveau maximum proposé révisé (étape 3)	Fromages qui emploient l'additif	Niveau d'emploi (mg/kg)	Justification technologique
<u>01.6.1 Fromage non affiné</u>	500 mg/kg, note 28	<i>Panir, Mascarpone</i>	<i>12.5 mg/kg en tant que pure nisine</i>	<i>Pour empêcher la germination des spores et la croissance de certaines bactéries d'altérations spécifiques</i>

(3) LES EMPLOIS ET LES NIVEAUX D'EMPLOI DE CYCLOTÉTRAGLUOSE (SIN 1504(i)) ET SIROP DE CYCLOTÉTRAGLUOSE (SIN 1504(ii)) (CL 2010/39-FA).

THAÏLANDE

La Thaïlande aimerait informer qu'actuellement les industries alimentaires dans notre pays n'ont pas utilisé la cyclotétragluose (SIN 1504 (i)) et le sirop de cyclotétragluose (SIN 1504 (ii)) donc nous n'avons pas d'observations/propositions sur les emplois et les niveaux d'emploi de ces substances.