



PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

COMITÉ DU CODEX SUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES

Quarante-cinquième session

Beijing, Chine, 18-22 mars 2013

QUESTIONS SOUMISES PAR LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS ET D'AUTRES COMITÉS ET GROUPES SPÉCIAUX DU CODEX

QUESTIONS DÉCOULANT DE LA TRENTE-CINQUIÈME SESSION DE LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS

Normes et textes apparentés adoptés par la Commission¹

1. La Commission a adopté ce qui suit:
 - Révision des *Principes d'analyse des risques appliqués par le Comité du Codex sur les additifs alimentaires* (pour inclusion dans le Manuel de procédure);
 - Dispositions relatives aux additifs alimentaires de la Norme générale pour les additifs alimentaires (NGAA), à l'exception: i) des dispositions concernant les phosphates dans les catégories d'aliments 14.1.2.2 «Jus de légumes»; 14.2.2.4 «Concentrés pour jus de légumes»; 14.1.3.2 «Nectar de légumes» et 14.1.3.4 «Concentrés pour nectar de légumes» qui ont été renvoyés au CCFA pour examen de l'emploi des phosphates, benzoates et sorbates, à des fins de cohérence; et ii) les dispositions relatives aux sorbates dans la catégorie 08.4 «Enveloppes comestibles (par exemple, pour saucisses)» pour nouvel examen.
 - Révision de la Norme pour le sel de qualité alimentaire (CODEX STAN 150-1985)
 - Amendements au Système international de numérotation des additifs alimentaires (SIN), à l'exception du numéro SIN 561, qui était associé par erreur au silicate d'aluminium et de potassium.
 - Normes d'identité et de pureté des additifs alimentaires découlant de la soixante-quatorzième réunion du JECFA; et
 - Révision des titres et descripteurs de la catégorie d'aliments 16.0 et 12.6.1 de la NGAA.
2. Un dossier complet de la discussion de la trente-cinquième session de la Commission sur l'adoption des textes ci-dessus se trouve dans le document REP12/CAC, par.19-20 et 39 à 47.

Révocation de normes et textes apparentés du Codex en vigueur²

3. La Commission a approuvé la révocation des textes suivants du Codex Alimentarius, comme proposé par le CCFA à sa quarante-quatrième réunion.
 - Dispositions relatives aux additifs alimentaires de la NGAA;
 - Renseignements sur l'emploi des additifs dans les aliments (CAC/MISC 1-1989); et
 - Normes d'identité et de pureté du bromate de potassium (SIN 924a)

Interruption des travaux³

4. La Commission a approuvé l'interruption du projet et de l'avant-projet de dispositions relatives aux additifs alimentaires de la NGAA, comme proposé par le CCFA à sa quarante-quatrième réunion.

¹ REP12/CAC, Annexes II et III

² REP12/FA par. 130 et Annexe V

³ REP12/CAC par. 152 et Annexe VII

Système international de numérotation⁴

5. En adoptant l'avant-projet d'amendement du SIN, la Commission a recommandé au CCFA d'envisager un nouveau numéro SIN pour «les pigments nacrés à base de silicate d'aluminium et de potassium» sur la base de la monographie relative aux spécifications rédigée à la soixante-quatorzième réunion du JECFA.

6. Le Comité **est invité à examiner** la demande ci-dessus relative aux pigments nacrés à base de silicate d'aluminium et de potassium.

QUESTIONS DÉCOULANT DES COMITÉS ET GROUPES SPÉCIAUX DU CODEX

Trente-deuxième session du Comité du Codex sur les poissons et les produits de la pêche (CCFFP) (Bali, Indonésie, 1^{er}-5 octobre 2012)⁵

Inclusion d'un "support" en tant que catégorie fonctionnelle associé aux dextrines - amidon torréfié (SIN 1400)

7. Le Comité est convenu d'ajouter le support dextrines (SIN 1400) — amidon torréfié —, accompagné de la note "Transfert à partir de substances aromatisantes" afin de préciser que cette substance est liée aux substances aromatisantes. Un changement semblable a été apporté pour l'émulsifiant SIN 433 – Monooléate de polyoxyéthylène de sorbitane (20) figurant dans la liste. Comme les "supports" ne sont pas actuellement reconnus comme une catégorie fonctionnelle pour SIN 1400 - dextrines — amidon torréfié —, le Comité est convenu de demander au CCFA d'envisager l'inclusion de ces 'supports' en tant que catégorie fonctionnelle pour cet additif parmi les Noms de catégorie et Système international de numérotation des additifs alimentaires (CAC/GL 36-1989).

8. Le Comité **est invité à examiner** la demande concernant les dextrines sous le point 6 de l'ordre du jour «Propositions de modifications et /ou d'ajout au système international de numérotation pour les additifs alimentaires».

Inclusion de notes de bas de page dans la catégorie d'aliment 09.2.5 de la NGAA

9. Le CCFFP a noté que les additifs énumérés ci-dessous dont l'utilisation est prévue dans la NGAA pour d'autres produits de la catégorie d'aliments 09.2.5 dans les catégories fonctionnelles applicables ne sont pas justifiés au plan technologique pour les aliments spécifiquement visés par l'Avant-projet de Norme pour le poisson fumé, le poisson aromatisé à la fumée et le poisson fumé-séché:

- *Antioxygènes*: gallate de propyle (SIN 310) et sulfites (SIN 220-225, 227, 228, 539).
- *Colorants*: canthaxanthine (SIN 161g), caramel III – ammoniacal caramel (SIN 150c), caramel IV (utilisation dans le surimi et les produits à base d'œufs de poisson uniquement) (SIN 150d), carmins (SIN 120), caroténoïdes (utilisation dans le surimi et les produits à base d'œufs de poisson uniquement) (SIN 160a(i),a(iii),e,f), carotènes, Bêta (légume) (SIN 160a(ii)), chlorophylles et chlorophyllines, complexes cupriques (SIN141(i),(ii)), verts solide FCF (SIN 143), extrait de peau de raisin (SIN 163(ii)), indigotine (indigo carmine) (SIN 132), oxydes de fer (SIN 172(i)-(iii)), ponceau 4R (rouge cochenille A) (SIN 124), riboflavines (SIN 101(i),(ii)).
- *Agents conservateurs*: butyl-hydroxyanisole (BHA) (INS 320), butyl hydroxytoluène (BHT) (INS 321), sulfites (INS 220-225, 227, 228, 539).
- *Exaltateurs d'arôme ou édulcorants*: acésulfame potassium (pour utilisation dans les produits aigres-doux uniquement) (SIN 950), aspartame (pour utilisation dans les produits aigres-doux uniquement) (SIN 951).

10. Le CCFFP est donc convenu de proposer au CCFA d'insérer une note au sujet de ces additifs pour indiquer qu'ils ne sont pas autorisés dans les produits visés par la présente norme, dans la catégorie 09.2.5.

11. Le Comité **est invité à examiner** la demande ci-dessus.

⁴ REP12/CAC par. 46-47

⁵ REP13/FFP, par. 13, 34 et 37-38

Vingt-sixième session du Comité sur les fruits et légumes traités (CCPFV) (Montego Bay, Jamaïque 15 – 19 octobre 2012)⁶

12. À sa vingt-sixième session, le CCPFV a examiné les recommandations du groupe de travail électronique concernant les dispositions relatives aux additifs alimentaires contenues dans les normes pour les fruits et légumes traités déjà adoptées ou en cours d'élaboration dans le but d'établir un renvoi général à la NGAA lorsque faire se peut et de fournir une justification compte tenu de la section 3 du préambule de la NGAA pour les exceptions au renvoi général si/quant l'ajout d'un tel renvoi ne convient pas.

Norme pour les olives de table (CODEX STAN 66-1981)

13. Le CCPFV est convenu de faire une référence générale à la NGAA (voir Point 4 de l'ordre du jour).

14. En outre, les éléments suivants ont été portés à l'attention du CCFA:

- En ce qui concerne les dispositions relatives aux additifs alimentaires dans la procédure par étape prévoyant l'ajout dans la catégorie d'aliments 04.2.2.3, "légumes (y compris les champignons, les racines et les tubercules, les légumes secs et les légumineuses et l'aloé vera), les algues marines, les noix et les graines" le CCPFV a noté que le groupe de travail électronique n'avait pas reçu d'observations pour les adipates (SIN 355-357, 359), le diacétate de sodium (SIN 262 (ii)), le sulfate d'aluminium ammonique (SIN 523) et l'alginate de propylène-glycol (SIN 405). Le CCPFV a donc approuvé la recommandation du groupe de travail électronique qui n'a pas trouvé de justification technologique pour l'utilisation de ces additifs dans les olives de table et a informé le CCFA en conséquence.
- Le CCPFV est convenu de demander au CCFA de classer le lactate de calcium (SIN 327) et le chlorure de potassium (SIN 508) comme affermissant dans la catégorie d'aliments 04.2.2.3 de la NGAA.

Norme pour la noix de coco desséchée (CODEX STAN 177-1991)

15. Le CCPFV a décidé de ne pas modifier les dispositions sur les additifs alimentaires de la norme.

Norme pour certains agrumes en conserve (CODEX STAN 254-2007)

16. Le CCPFV est convenu de fournir une référence générale à la NGAA pour remplacer les dispositions actuelles relatives aux additifs alimentaires de la Norme (voir Point 4a de l'ordre du jour).

17. En outre, les éléments suivants ont été portés à l'attention du CCFA:

- En ce qui concerne les dispositions relatives aux additifs alimentaires dans la procédure par étape prévoyant l'ajout dans la catégorie d'aliments 04.1.2.4 "fruits en boîte ou en bocaux (pasteurisés)", le CCPFV a noté que le groupe de travail électronique n'avait pas reçu d'observations pour le diacétate de sodium (SIN 262 (ii)) et les tartrates (SIN 334, 335(i)(ii), 336(i)(ii), 337). Le CCPFV a donc approuvé la recommandation du groupe de travail électronique qui n'a pas trouvé de justification technologique pour l'utilisation de ces additifs dans les fruits en conserve et a informé le CCFA en conséquence.
- Le CCPFV est convenu de demander au CCFA de classer le lactate de calcium (SIN 327) comme affermissant dans la catégorie d'aliments 04.1.2.4 de la NGAA.

Norme pour les tomates en conserve (CODEX STAN 13-1981)

18. Le CCPFV est convenu de mettre à jour les dispositions relatives aux régulateurs d'acidité, tout en faisant observer qu'il n'était pas possible de fournir une référence générale à la NGAA car seul un nombre limité de régulateurs d'acidité étaient justifiés au plan technologique pour ce produit. Le CCPFV est également convenu de remplacer la liste des affermissants par une référence générale au tableau 3 de la NGAA (voir le point 4a de l'ordre du jour).

19. En outre, les éléments suivants ont été portés à l'attention du CCFA:

- En ce qui concerne les dispositions relatives aux additifs alimentaires dans la procédure par étape prévoyant l'ajout dans la catégorie d'aliments 04.2.2.4, "légumes en boîtes ou en bocaux (pasteurisés) ou pasteurisés sous pression (y compris les champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et l'aloé vera) et les algues marines le CCPFV a noté que le groupe de travail électronique n'avait pas reçu d'observations pour le diacétate de sodium (SIN 262(ii)) et les tartrates (SIN 334, 335(i)(ii), 336(i)(ii), 337) Le CCPFV a donc approuvé la recommandation du groupe de travail électronique qui n'a pas trouvé de justification technologique pour l'utilisation de ces additifs

⁶ REP13/PFV, par. 35 102-124 141-149

dans les tomates en conserve et a informé le CCFA en conséquence.

Norme Codex pour les concentrés de tomate traités (CXSN 57-1981).

20. Le CCPFV est convenu de mettre à jour la liste des régulateurs d'acidité, tout en faisant observer qu'il n'était pas possible de fournir une référence générale à la NGAA car seul un nombre limité de régulateurs d'acidité étaient justifiés au plan technologique pour ce produit (voir Point 4a de l'ordre du jour).

Norme pour les fruits et légumes marinés fermentés (CODEX STAN 260-2007)

21. Le CCPFV a fait observer qu'il avait besoin de plus d'information et de temps pour examiner les dispositions relatives aux additifs alimentaires pour les fruits et légumes marinés et a prié le Secrétariat du Codex de publier une lettre circulaire demandant des observations sur la proposition pour une référence générale à la NGAA.

22. À sa vingt-sixième session, le CCPFV s'est aussi penché sur d'autres questions liées aux dispositions relatives aux additifs alimentaires comme suit:

- En ce qui concerne la demande formulée à la quarante-troisième session du CCFA sur ***l'utilisation d'autres tartrates comme régulateurs d'acidité dans les pousses de bambou en conserve, y compris la base de rapport appropriée et l'utilisation d'autres colorants et exaltateurs d'arôme dans les champignons en conserve comme indiqué dans la catégorie d'aliments 04.2.2.4 de la NGAA***, le CCPFV a décidé d'informer le CCFA que ces questions seront soumises à un nouvel examen à sa vingt-septième session qui se tiendra dans la deuxième moitié de 2014.

23. Pour ce qui concerne ***les dispositions relatives aux additifs alimentaires pour les boissons aromatisées à base d'eau***, le CCPFV est convenu de demander au CCFA si les boissons aromatisées à base d'eau étaient suffisamment couvertes par les catégories d'aliments dans la NGAA et si les catégories d'aliments pouvaient être élargies pour inclure ces produits. Si les catégories d'aliments 14.1.4.2 «Boissons aromatisées à base d'eau, non gazeuses, y compris punchs et poudres du type Kool-aid» et 14.1.4.3 «Concentrés (liquides ou solides) pour la préparation de boissons aromatisées à base d'eau» couvraient les boissons aromatisées à base d'eau, pour déterminer s'il était nécessaire d'élargir la liste des additifs alimentaires, par exemple pour inclure des exaltateurs d'arôme, des agents de conservation, des régulateurs d'acidité et des colorants.

24. Compte tenu de ce qui précède, le Comité **est invité à**:

- Prendre note de la décision du CCPFV concernant les dispositions relatives aux additifs alimentaires dans la *Norme pour la noix de coco desséchée*; du travail continu sur les dispositions relatives aux additifs alimentaires dans la *Norme pour les fruits et légumes marinés fermentés* en vue d'une référence générale à la NGAA; et de nouveaux travaux sur l'utilisation d'autres tartrates comme régulateurs d'acidité dans la *Norme pour les pousses de bambou en conserve* et sur l'utilisation d'autres colorants et exaltateurs d'arôme dans l'Annexe sur certains champignons de la *Norme pour certains légumes en conserve*.

Noter que les dispositions pour les additifs alimentaires dans les *Normes pour les olives de table, pour certains agrumes en conserve, pour les tomates en conserve et pour les concentrés de tomate traités* seront examinées sous le point 4a) de l'ordre du jour "Approbation et/ou révision des limites maximales pour les additifs alimentaires et les auxiliaires technologiques dans les normes Codex;

- Examiner la demande du CCPFV concernant l'ajout de catégories fonctionnelles associées au lactate de calcium (SIN 327) et au chlorure de potassium (SIN 508) sous le point 6 de l'ordre du jour "Propositions de modifications et /ou d'ajout au système international de numérotation pour les additifs alimentaires »
- Tenir compte de l'avis du CCPFV concernant la justification technologique pour certains additifs alimentaires dans les catégories d'aliments 04.2.2.3, 04.1.2.4 et 04.2.2.4 de la NGAA, comme indiqué ci-dessus aux points portant sur les normes pour les olives de table, certains agrumes en conserve et les tomates en conserve;
- Examiner la demande du CCPFV sur les dispositions relatives aux boissons aromatisées à base d'eau.

25. Des extraits du débat intéressant le CCPFV est présenté à l'Annexe 1 pour faciliter l'examen des questions ci-dessus.

Dix-huitième session du Comité FAO/OMS de coordination pour l'Amérique latine et les Caraïbes (CCLAC) (San José, Costa Rica, 19-23 novembre 2012)⁷

Utilisation de la note 161 de la Norme générale pour les additifs alimentaires (NGAA)

26. Le Comité est convenu de faire au CCFA les recommandations suivantes: (a) évaluer au cas par cas toutes les utilisations de la note 161, et fixer une date limite pour sa suppression de la Norme générale du Codex pour les additifs alimentaires et (b) ne pas utiliser la note en question dans l'élaboration de nouveaux niveaux maximaux dans le cadre de la Norme générale du Codex pour les additifs alimentaires. Des extraits du débat mené au sein du CCLAC sur la note 161 figurent à l'Annexe 2.

27. Le Comité **est invité à prendre note** de la recommandation du CCLAC lors de l'examen du point 9b) de l'ordre du jour sur le «Document de travail sur les recommandations pour la Note 161 de la NGAA».

AUTRES QUESTIONS

28. En mettant à jour la NGAA pour refléter la décision de la trente-sixième session de la Commission, il a été noté que pour seize (16) additifs alimentaires inclus dans la NGAA, il n'y a pas de spécifications correspondantes. Une analyse préparée par le Secrétariat du JECFA de l'état d'avancement de l'évaluation de ces substances est présentée au Tableau 1.

29. L'analyse a montré que:

- a) Cinq (Tableau 3 - additifs alimentaires) ont une DJA non spécifiée/non limitée (cinq), à savoir: acétate d'ammonium (SIN 264), lactate d'ammonium (SIN 328), ascorbate de potassium (SIN 303), malate acide de potassium (SIN 351 (i)) et malate de potassium (SIN 351 (ii)).
- b) Sept (Tableau 1 et 2 - additifs alimentaires) ont une DJA de groupe, à savoir adipates de sodium (SIN 356), adipates de potassium (SIN 357), adipates d'ammonium (SIN 359), tartrate monosodique (SIN 335(i)), tartrate monopotassique (SIN 336(i)), tartare dipotassique (SIN 336(ii)) et bifulsite de potassium (SIN 228):
- c) Propane (SIN 944), aucune spécification n'a été préparée (à sa vingt-troisième session, le JECFA a décidé qu'il n'était pas nécessaire d'établir une DJA)

30. Pour les trois additifs alimentaires restants:

- d) Bioxyde de chlore (SIN 926), les spécifications ont été retirées;
- e) Sels et esters de choline (SIN 1001), il existe une seule spécification pour le chlorure de choline comme aromatisant;
- f) Acide formique (SIN 236), il existe une seule spécification comme aromatisant;

31. Afin de résoudre le problème et de ne garder dans la NGAA que les additifs alimentaires pour lesquels des spécifications ont été élaborées par le JECFA et adoptées par le Codex, on recommande le processus en deux étapes ci-après:

- Publier une lettre circulaire demandant des informations sur l'utilisation commerciale des additifs énumérés sous a), b) et c) et pour l'utilisation commerciale et la justification technologique des sels et esters de choline d).
- Sur la base de l'information fournie, à sa prochaine réunion, le CCFA recommandera de retirer de la NGAA tous les additifs alimentaires pour lesquels aucune information n'a été fournie sur leur utilisation commerciale et incorporera les autres dans sa liste prioritaire, étant entendu que les pays devraient s'engager fermement à fournir des données pour l'élaboration de spécifications au JECFA avant sa quarante-septième réunion (dans l'attente de l'engagement à retirer l'additif alimentaire).

32. Pour la substance restante, il est recommandé que le CCFA:

- Bioxyde de chlore (SIN 926)

Examine d'abord s'il s'agit d'un additif alimentaire ou d'un auxiliaire technologique et l'incorpore dans la lettre circulaire dans le cas où il serait considéré comme un additif alimentaire.

⁷ REP13/LAC, par.136-141

- (Acide formique (SIN 236))

Demande au Secrétariat du JECFA d'expliquer pourquoi la spécification pour l'additif alimentaire a été retirée.

33. Le Comité **est invité à examiner** les recommandations susmentionnées.

Tableau 1 - Examen de l'état d'avancement de l'évaluation du JECFA

Additif	SIN	NGAA Tableau 1	NGAA Tableau 3	Spécifications du Codex	Évaluation du JECFA	Spécifications du JECFA	Action éventuelle
Acétate d'ammonium	264	Non	Oui	Non	26 ^e réunion: DJA non spécifiée	26 ^e réunion: non préparée	<ul style="list-style-type: none"> Demander pour utilisation commerciale Si oui, le formulaire d'établissement des priorités du JECFA sera soumis pour préparer des spécifications
Lactate d'ammonium	328	Non	Oui	Non	17 ^e réunion: DJA non limitée	17 ^e réunion: non préparée	<ul style="list-style-type: none"> Demander pour emploi commercial Si oui, le formulaire d'établissement des priorités du JECFA sera soumis pour préparer des spécifications
Bioxyde de chlore	926	Oui (1 adoptée)	Non	Non	7 ^e réunion: acceptable pour le traitement de la farine	7 ^e réunion: préparée FNP 52/1: provisoire 55 ^e réunion: retirée, pas de réponse à l'appel à données	<ul style="list-style-type: none"> Débat: s'agit-il d'un additif alimentaire ou d'un auxiliaire technologique? S'il s'agit d'un additif, le formulaire d'établissement des priorités du JECFA sera soumis pour réévaluation afin d'obtenir de nouvelles données toxicologiques
Esters et sels de choline	1001	Non	Oui	Non	15 ^e réunion: DJA non limitée 73 ^e réunion: chlorure de choline comme aromatisant	15 ^e réunion: non préparée 73 ^e réunion: chlorure de choline comme aromatisant	<ul style="list-style-type: none"> Demander pour emploi commercial, justification technologique Si oui, le formulaire d'établissement des priorités du JECFA sera soumis pour préparer des spécifications, peut-être aussi pour réévaluation (?)
Acide formique	236	Oui (2 adoptées)	Non	Aromatisant !	17 ^e réunion: DJA 0 – 3 mg/kg de poids corporel 55 ^e réunion: emploi acceptable comme aromatisant, DJA maintenue	17 ^e réunion: préparée FNP 52/1: spécification complète comme agent de conservation, adjuvant d'arôme 55 ^e réunion: révisée en raison de son emploi comme aromatisant, réévaluation nécessaire lors d'une prochaine réunion	<ul style="list-style-type: none"> Demander au Secrétariat du JECFA la raison du retrait des spécifications de l'additif [il pourrait s'agir d'une erreur]

Additif	SIN	NGAA Tableau 1	NGAA Tableau 3	Spécifications du Codex	Évaluation du JECFA	Spécifications du JECFA	Action éventuelle
Ascorbate de potassium	303	Oui (5 adoptées, beaucoup à différentes étapes du processus)	Oui	Non	17 ^e réunion: DJA de groupe 0-15 mg/kg de poids corporel 25 ^e Réunion: DJA de groupe non spécifiée	17 ^e réunion: non préparée 25 ^e réunion: non préparée	<ul style="list-style-type: none"> Demander pour emploi commercial Si oui, le formulaire d'établissement des priorités du JECFA sera soumis pour préparer des spécifications
Bisulfite de potassium	228	Oui	Non	Non	51 ^e réunion: DJA de groupe de 0-0,7 mg/kg de poids corporel pour anhydride sulfureux et équivalents d'anhydride sulfureux (y compris bisulfite de potassium)	51 ^e réunion: Aucune information disponible ... aucune spécification n'a été préparée	<ul style="list-style-type: none"> Demander pour emploi commercial Si oui, le formulaire d'établissement des priorités du JECFA sera soumis pour préparer des spécifications
Malate de potassium	351ii	Non	Oui	Non	23 ^e réunion: DJA de groupe non spécifiée	22 ^e réunion: a préparé des spécifications provisoires (pour la solution de malate de potassium (DL-)) 23 ^e réunion: spécifications provisoires révisées 30 ^e réunion: Retrait, pas d'emploi signalé	<ul style="list-style-type: none"> Demander pour emploi commercial Si oui, le formulaire d'établissement des priorités du JECFA sera soumis pour préparer des spécifications
Propane	944	Non	Oui	Non	23 ^e réunion: DJA non spécifiée ⁸	23 ^e réunion: non préparée	<ul style="list-style-type: none"> Demander au CCFA si, sur la base du JECFA, il s'agit encore d'un additif acceptable du Tableau 3 Si oui, le formulaire d'établissement des priorités du JECFA sera soumis pour préparer des spécifications, peut-être aussi réévaluation (?) Sinon, à retirer
Adipates de sodium	356			Non	21 ^e réunion: DJA de groupe non spécifiée	21 ^e réunion: non préparée	<ul style="list-style-type: none"> Demander pour emploi commercial Si oui, le formulaire d'établissement des priorités du JECFA sera soumis pour préparer des spécifications

⁸ *Propane* : En raison de l'utilisation limitée de ce composé et du peu de résidus qu'il laisse dans les aliments, le Comité a décidé qu'il n'était pas nécessaire d'établir une DJA. Pas de monographie toxicologique ou de spécifications préparées. (TRS 648 / p 23).

Additif	SIN	NGAA Tableau 1	NGAA Tableau 3	Spécifications du Codex	Évaluation du JECFA	Spécifications du JECFA	Action éventuelle
Adipates de potassium	357			Non	21 ^e réunion: DJA de groupe non spécifiée	21 ^e réunion: non préparée	<ul style="list-style-type: none"> • Demander pour emploi commercial • Si oui, le formulaire d'établissement des priorités du JECFA sera soumis pour préparer des spécifications
Adipates d'ammonium	359			Non	21 ^e réunion: DJA de groupe non spécifiée	21 ^e réunion: non préparée	<ul style="list-style-type: none"> • Demander pour emploi commercial • Si oui, le formulaire d'établissement des priorités du JECFA sera soumis pour préparer des spécifications
Tartrate monosodique	335(i)			pour 335(ii)	21 ^e réunion: DJA de groupe de 0,30 mg/kg de poids corporel	21 ^e réunion: il existe des spécifications, non révisées (p.37)	<ul style="list-style-type: none"> • Demander pour emploi commercial • Si oui, le formulaire d'établissement des priorités du JECFA sera soumis pour préparer des spécifications
Tartrate monopotassique	336(i)			pour 337	21 ^e réunion: DJA de groupe de 0,30 mg/kg de poids corporel	21 ^e réunion: non préparée	<ul style="list-style-type: none"> • Demander pour emploi commercial • Si oui, le formulaire d'établissement des priorités du JECFA sera soumis pour préparer des spécifications
Tartrate dipotassique	336(ii)			pour 337	21 ^e réunion: DJA de groupe de 0,30 mg/kg de poids corporel	21 ^e réunion: non préparée	<ul style="list-style-type: none"> • Demander pour emploi commercial • Si oui, le formulaire d'établissement des priorités du JECFA sera soumis pour préparer des spécifications

Extraits du débat mené au sein du CCPFV sur les dispositions relatives aux additifs alimentaires pour les fruits et légumes traités: dispositions supplémentaires à inclure dans certaines normes adoptées et en cours d'élaboration

(REP13/PFV, par. 102-118)

102. Le Comité a rappelé qu'à sa vingt-cinquième session, il avait demandé au groupe de travail électronique sur les additifs alimentaires, présidé par l'Union européenne et co-présidé par les États-Unis d'Amérique, d'examiner les dispositions sur les additifs alimentaires associés aux olives de table et à certains agrumes en conserve et certaines normes pour les fruits et légumes traités, c'est-à-dire la noix de coco desséchée, les tomates en conserve, les concentrés de tomate traités, certains agrumes en conserve et les fruits et légumes marinés fermentés dans le cadre de la Norme générale pour les additifs alimentaires en vue de fournir une référence générale à la NGAA chaque fois que possible et de fournir une justification à la lumière de la section 3 du Préambule de la NGAA pour des exceptions à la référence générale si/quand cette référence n'est pas appropriée.

103. La délégation de l'Union européenne a fait rapport au Comité au sujet de l'analyse des conclusions et des recommandations du groupe de travail (CX/PFV 12/26/7)

104. Le Comité a examiné les recommandations proposées par le groupe de travail et a communiqué les décisions et les observations suivantes:

Noix de coco desséchée

105. Le Comité est convenu qu'aucune modification ne sera apportée aux dispositions relatives aux additifs alimentaires de la Norme pour la noix de coco desséchée (CODEX STAN 177-1991)

Olives de table

106. Le Comité a noté que les recommandations pour les dispositions relatives aux additifs alimentaires de la Norme pour les olives de table avaient déjà été incluses lorsque le Comité a envisagé la révision de cette Norme (voir paragraphe 35).

107. Concernant les dispositions relatives aux additifs alimentaires dans la procédure par étapes pour inclusion dans la catégorie d'aliment 04.2.2.3 (légumes - y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, et aloé vera) algues marines, fruits à coque et graines), le Comité a noté que le groupe de travail électronique n'avait pas reçu d'observations spécifiques pour les adipates, le diacétate de sodium, le sulfate d'aluminium ammonique et l'alginate de propylène glycol, il a donc approuvé la recommandation du groupe de travail qu'aucune justification technologique ne pouvait être identifiée pour ces additifs dans les olives de table et d'informer le Comité sur les additifs alimentaires en conséquence.

108. Le Comité est également convenu de demander au CCFA de classer le lactate de calcium (SIN 327) et le chlorure de potassium (SIN 508) comme affermissants dans la catégorie d'aliments 04.2.2.3 de la NGAA.

Certains agrumes en conserve

109. Une référence générale à la NGAA devrait être incluse dans la section 4 de la Norme pour certains agrumes en conserve (CODEX STAN 254-2007) pour remplacer les dispositions actuelles de la norme relative aux additifs alimentaires.

110. Concernant les dispositions relatives aux additifs alimentaires dans la procédure par étapes pour inclusion dans la catégorie d'aliment 04.1.2.4 (fruits en boîte ou en bocaux (pasteurisés), le Comité a remarqué que le groupe de travail électronique n'avait pas reçu d'observations spécifiques pour le diacétate de sodium et les tartrates et a donc approuvé la recommandation du groupe de travail qu'aucune justification technologique ne pouvait être identifiée pour ces additifs dans les fruits en boîte et d'informer le CCFA en conséquence.

111. Le Comité est convenu de demander également au CCFA de classer le lactate de calcium comme affermissant dans la catégorie d'aliments 04.1.2.4 de la NGAA.

Tomates en conserve

112. Le Comité est convenu de mettre à jour les dispositions pour les régulateurs d'acidité de la Norme pour les tomates en conserve (CODEX STAN 13-1981) comme recommandé par le groupe de travail. Le Comité a noté qu'il n'était pas possible de fournir une référence générale à la NGAA car un nombre limité de régulateurs d'acidité était justifié au plan technologique pour ce produit. Le Comité a en outre décidé de remplacer la liste des affermissants par une référence générale au Tableau 3 de la NGAA.

113. Concernant les dispositions relatives aux additifs alimentaires dans la procédure par étapes pour inclusion dans la catégorie d'aliments 04.2.2.4 (légumes en boîte ou en bocaux (pasteurisés) ou pasteurisés sous pression (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, et aloé vera) et algues marines), le Comité a noté que le groupe de travail électronique n'avait pas reçu d'observations spécifiques pour le diacétate de sodium et les tartrates, il a donc approuvé la recommandation du groupe de travail qu'il n'y avait pas de nécessité technologique de ces additifs pour les tomates en conserve et d'informer le CCFA en conséquence.

Concentré de tomates traité

114. Le Comité est convenu de mettre à jour la liste des régulateurs d'acidité de la Norme pour le concentré de tomate traité (CODEX STAN 57-1981), comme recommandé par le groupe de travail. Le Comité a noté qu'il n'était pas possible de fournir une référence générale à la NGAA car un nombre limité de régulateurs d'acidité était justifié au plan technologique pour ce produit et a décidé d'informer le CCFA en conséquence.

Fruits et légumes marinés fermentés

115. Concernant l'utilisation d'une référence générale à la NGAA dans la Norme pour les fruits et légumes marinés fermentés (CODEX STAN 260-2007), la délégation de l'Union européenne a fait part de son inquiétude du fait que bien que cette approche soit recommandée dans le Manuel de procédure, elle pourrait être problématique car les fruits et légumes marinés fermentés appartiennent à plusieurs catégories d'aliments dans la NGAA, ce qui porte à une liste très longue d'additifs alimentaires autorisés pour ce produit. La délégation a fait observer que cela contredirait la disposition de la section 3.2 du Préambule de la NGAA qui stipule que les additifs alimentaires ne devraient être utilisés qu'en cas de nécessité.

116. Le Comité a noté qu'il fallait disposer de plus d'information et de temps pour examiner cette question et a invité le Secrétariat du Codex à publier une lettre circulaire demandant des observations sur la proposition pour une référence générale à la NGAA.

117. La délégation des États-Unis d'Amérique a fait part de son inquiétude au sujet de ce travail qui nécessite du temps et des ressources et a estimé que les recommandations devraient être acceptées et transmises au CCFA pour approbation. La délégation a noté par ailleurs que le groupe de travail avait recommandé le retrait de quelques additifs alimentaires du fait qu'ils n'étaient pas justifiés au plan technologique, s'appuyant sur le fait qu'aucune observation n'avait été fournie, ce qui n'était pas approprié car les membres et/ou les observateurs pourraient simplement ne pas avoir formulé d'observations même si les additifs alimentaires étaient utilisés et étaient justifiés au plan technologique.

118. La délégation de l'UE a réitéré son inquiétude au sujet d'une référence directe à la NGAA. La délégation du Brésil s'est dite aussi inquiète au sujet d'une référence générale, en particulier pour l'utilisation des colorants.

Extraits du débat au sein du CCPF sur l'élaboration d'une norme pour les boissons aromatisées à base d'eau

(REP13/PFV, par. 141-149)

141. La délégation du Kenya a présenté le document de travail et a expliqué que les boissons aromatisées à base d'eau étaient habituellement des concentrés qui étaient dilués avant consommation ou vendus prêts à consommer, qu'elles n'étaient pas gazeuses et étaient fabriquées et vendues partout dans le monde dans les pays tant développés qu'en développement. Les principaux ingrédients étaient de l'eau, des colorants, du sucre et des exaltateurs d'arôme; et les colorants et les exaltateurs d'arôme utilisés, étaient soit synthétiques soit des extraits naturels de fruits et de légumes.

142. La délégation a noté que ces boissons préparées non gazeuses n'appartiennent pas vraiment aux catégories d'aliments 14.1.4 boissons aromatisées à base d'eau, y compris les boissons pour sportifs et les boissons "énergétiques" ou électrolytes et les boissons concentrées, 14.1.4.2 boissons aromatisées à base d'eau, y compris punches et poudre du type Kool-aid à base de fruits et de légumes et 14.1.4.3 pour des concentrés (liquides et solides) pour des boissons aromatisées à base d'eau de la Norme générale pour les additifs alimentaires.

143. Notant que le Comité sur les fruits et légumes traités n'était pas le comité compétent pour aborder cette question et que la principale préoccupation était l'utilisation peu sûre et non réglementée de certains additifs alimentaires, tels que les exaltateurs d'arôme, les colorants et les agents de conservation, la délégation a demandé l'appui du Comité pour un travail sur l'utilisation sans danger des additifs alimentaires dans les boissons aromatisées à base d'eau dans la NGAA; elle a aussi recommandé à la Commission de demander au Comité sur les additifs alimentaires d'envisager d'élargir les catégories d'aliments mentionnées plus haut et d'étendre la liste des additifs alimentaires relevant de ces catégories d'aliments de la NGAA afin de couvrir ces produits. Ce faisant, on assurerait la transparence et l'harmonisation des normes, ce qui serait particulièrement utile aux pays en développement qui n'ont pas de dispositions à cet égard dans leur législation.

144. La délégation a également constaté que l'étiquetage était suffisamment traité dans la Norme générale pour l'étiquetage des denrée alimentaires préemballées (CODEX STAN 1-1989) ainsi que les aromatisants dans plusieurs autres normes, y compris les Directives pour l'emploi des aromatisants (CAC/GL 66-2008).

145. Plusieurs délégations ont compris ou fait leur les préoccupations exprimées par le Kenya et ont soutenu la proposition que le Comité demande au CCFA de se pencher sur cette question. Certaines de ces délégations ont également proposé que la question soit portée à l'attention du Comité sur l'étiquetage des denrées alimentaires. Une délégation a noté par ailleurs que les régulateurs d'acidité devraient aussi être inclus dans la liste des additifs à étudier.

146. Un observateur a fait remarquer que les concentrés pour les boissons aromatisées à base d'eau étaient inclus dans la catégorie d'aliments 14.1.4.3 et que si les additifs alimentaires qui préoccupent n'étaient pas spécifiquement traités dans cette catégorie d'aliments, les additifs figurant dans la catégorie plus vaste 14.1.4, seraient également concernés étant donné le caractère hiérarchique de la NGAA.

147. Quant aux préoccupations relatives à des additifs alimentaires spécifiques, l'observateur a noté qu'il y avait dans le Codex des procédures qui suscitaient ces préoccupations, qu'il s'agisse de l'étiquetage, des additifs ou des aromatisants.

148. En outre, il a été observé que la NGAA été élaborée pour traiter des catégories fonctionnelles dans le cadre de catégories d'aliments et que des priorités étaient établies pour aborder les additifs alimentaires dans la Norme générale. Actuellement, il y a deux lettres circulaires qui sollicitent des propositions pour de nouvelles dispositions pour les additifs ou la révision des dispositions (CL 2012/5-FA) et des propositions pour des ajouts ou des modifications à la liste prioritaire des additifs alimentaires proposés pour évaluation par le JECFA (CL 2012/8-FA).

149. Reconnaissant l'importance des problèmes soulevés par le Kenya, le Comité est convenu de demander au CCFA d'examiner si les boissons aromatisées à base d'eau étaient suffisamment couvertes par les catégories d'aliments dans la NGAA et, si elles ne l'étaient pas, serait-il possible d'élargir les catégories d'aliments appropriés pour y insérer ces produits. Si les catégories d'aliments 14.1.4.2 à 14.1.4.3 couvrent ces boissons aromatisées à base d'eau, il faudrait déterminer s'il est nécessaire d'étendre la liste des additifs alimentaires, par exemple pour y inclure des exaltateurs d'arôme, des agents de conservation, des régulateurs d'acidité et des colorants.

Extraits de la CCLAC sur l'utilisation de la Note 161 de la NGAA

(REP13/LAC, par. 136-141)

Utilisation de la note 161 de la Norme générale pour les additifs alimentaires (NGAA)

136. La Présidente a rappelé que le CCLAC avait déjà pris position concernant cette question lors de sa dernière réunion, ainsi que l'indique le paragraphe 141 du rapport de la dix-septième session du Comité (REP11/LAC).

137. Le Comité a signalé que bien que le débat sur cette question ait été suspendu lors de la quarante-quatrième session du Comité du Codex sur les additifs alimentaires, il avait été remis à l'ordre du jour de sa quarante-cinquième session, qui se tiendra en mars 2013 à Beijing (Chine).

138. Le Comité a également fait observer que la note 161 n'avait pas été utilisée depuis sa dernière session, mais qu'il subsistait des préoccupations à l'égard des notes actuelles qui permettraient aux pays de définir eux-mêmes leurs niveaux maximaux.

139. Une délégation a signalé que l'existence de la note reflétait une absence de consensus sur des niveaux maximaux précis généralement en rapport avec les édulcorants et les colorants. La délégation a suggéré l'examen au cas par cas de tous les niveaux maximaux pour lesquels la note avait été créée dans l'objectif de supprimer progressivement l'utilisation de cette dernière.

140. Certaines délégations ne se sont pas montrées favorables à l'analyse au cas par cas de tous les niveaux maximaux fixés par la Norme générale pour les additifs alimentaires, car cela prendrait trop de temps. Si la suppression de la note était réalisée au cas par cas, il conviendrait de fixer une date limite à l'achèvement de ce processus. Il a été signalé qu'étant donné que le calendrier du CCFA est très chargé, le mieux serait de laisser à celui-ci le soin de fixer la date limite en question.

Conclusion

141. Le Comité est convenu de faire au CCFA les recommandations suivantes: a) évaluer au cas par cas toutes les utilisations de la note 161, et fixer une date limite pour sa suppression de la Norme générale du Codex pour les additifs alimentaires et b) ne pas utiliser la note en question dans l'élaboration de nouveaux niveaux maximaux dans le cadre de la Norme générale du Codex pour les additifs alimentaires.