



## PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

### COMITÉ DU CODEX SUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES

Quarante-cinquième session

Beijing, Chine, 18-22 mars 2013

### CONFIRMATION ET/OU RÉVISION DES CONCENTRATIONS MAXIMALES POUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES ET LES AUXILIAIRES TECHNOLOGIQUES DANS LES NORMES CODEX

#### GÉNÉRALITÉS

1. Conformément à la section relative aux relations entre les Comités de produits et les Comités généraux du Manuel de procédure de la Commission du Codex Alimentarius, « Toutes les dispositions en matière d'additifs alimentaires (y compris les auxiliaires technologiques) de chaque norme Codex intéressant un produit devraient être soumises pour examen au Comité sur les additifs alimentaires de préférence avant que les normes aient été avancées à l'étape 5 de la procédure d'élaboration des normes Codex ou avant leur examen à l'étape 7 par le comité de produit compétent, un tel examen ne devant cependant pas retarder le passage de la norme aux étapes suivantes de la procédure. »

2. Les dispositions suivantes relatives aux additifs alimentaires ainsi qu'aux auxiliaires technologiques des normes du Codex ont été soumises pour approbation lors de la trente-neuvième session du Comité du Codex sur les additifs alimentaires et sont répertoriés par:

- (i) Fonction technologique, numéro SIN et nom d'additif alimentaire;
- (ii) Limite proposée;
- (iii) DJA (mg additif/kg poids corporel par jour); et
- (iv) Notes.

3. Les abréviations suivantes ont été utilisées dans la préparation de ce document:

**SIN** **Système de numérotation international pour les additifs alimentaires.** Le SIN a été préparé par le Comité du Codex sur les additifs alimentaires afin de fournir un système numérique international convenu afin d'identifier les additifs alimentaires dans les listes d'ingrédients en tant qu'alternative à la déclaration du nom spécifique<sup>1</sup>.

**DJA** **La dose journalière admissible.** Une estimation de la quantité d'une substance dans un aliment où l'eau potable, exprimée sur la base du poids corporel, qui peut être ingérée chaque jour pendant toute une vie sans risque appréciable pour la santé (poids standard = 60 kg)<sup>2</sup>. La DJA est répertoriée en unités de mg par kg de poids corporel.

<sup>1</sup> *Noms des catégories et Système international de numérotation pour les additifs alimentaires (CAC/GL 36-2001).*

<sup>2</sup> JECFA Glossary of Terms: <http://www.who.int/ipcs/food/jecfa/en/index.html>.

**DJA « non spécifiée ».** Terme utilisé dans le cas d'une substance alimentaire de très faible toxicité lorsqu'au vu des données disponibles (chimiques, biotechniques, toxicologiques et autres), l'ingestion totale d'origine alimentaire de cette substance découlant de son utilisation aux concentrations nécessaires pour obtenir l'effet souhaité et de sa présence acceptable dans l'aliment n'entraînent pas de l'avis du JECFA de risque pour la santé. Pour cette raison et pour les motifs exposés dans les différentes évaluations du JECFA, l'établissement d'une dose journalière admissible exprimée sous forme numérique n'est pas jugé nécessaire par le JECFA. Un additif répondant à ce critère doit être utilisé dans les limites des bonnes pratiques de fabrication définies, par exemple il devrait être technologiquement efficace et devrait être utilisé à la plus basse limite nécessaire pour accomplir cet effet, il ne devrait pas dissimuler une qualité inférieure de l'aliment ou frelatage et il ne devrait pas créer un déséquilibre nutritionnel<sup>2</sup>.

**DJA « pas limitée ».** Un terme qui n'est plus utilisé par le JECFA et qui a la même signification que DJA "non spécifiée"<sup>2</sup>.

**DJA temporaire:** terme utilisé par le JECFA lorsque les données disponibles permettent de conclure que l'emploi de la substance pendant une courte période ne présente aucun risque pour la santé humaine, mais que des données supplémentaires en matière de sécurité sont nécessaires pour fixer une DJA ne présentant aucun danger pendant toute une vie. Un facteur de sécurité supérieur à la normale est utilisé pour l'établissement d'une DJA et une date limite est fixée à laquelle les données appropriées pour trancher la question de sécurité doivent être soumises au JECFA. La dose journalière admissible temporaire est répertoriée en unités de mg par kg de poids corporel<sup>2</sup>.

**DJA conditionnelle.** Un terme qui n'est plus employé par le JECFA pour indiquer une gamme au-dessus de la "DJA inconditionnelle" qui peut indiquer une dose acceptable lorsque des problèmes particuliers, différents types de dose diététique, et des groupes particuliers de la population qui peuvent exiger de la considération sont pris en compte<sup>2</sup>.

**Pas de DJA allouée.** Il existe différentes raisons pour ne pas allouer de DJA, variant d'un manque d'informations à des données sur les effets néfastes et qui octroie comme conseil qu'un additif alimentaire ou un médicament vétérinaire ne devrait en aucune façon être utilisé. Le rapport devrait être consulté pour connaître les raisons pour lesquelles une DJA n'a pas été octroyée<sup>2</sup>.

**Acceptable<sup>2</sup>.**

Agents aromatisants: Terme utilisé pour décrire les agents aromatisants qui ne posent pas de problème de sécurité aux limites actuelles d'ingestion et aux rapports subséquents des réunions sur les additives alimentaires). Si une DJA a été octroyée à l'agent, elle est maintenue à moins d'une indication contraire.

Préparations enzymatiques: Terme utilisé pour décrire les enzymes qui sont obtenus des tissus alimentaires des animaux ou des plantes utilisés généralement en tant qu'aliments ou qui sont dérivés de microorganismes qui sont généralement acceptés en tant que constituants des aliments ou qui sont normalement utilisés dans la préparation des aliments. De telles préparations enzymatiques sont considérées comme acceptables à condition que des déterminations chimiques et microbiologiques satisfaisantes puissent être établies.

Additifs alimentaires: Terme utilisé dans certaines occasions lorsque les usages présents ne posent pas de problème toxicologique ou lorsque l'ingestion est autocontrôlée pour des raisons technologiques ou organoleptiques.

**Limite acceptable de traitement.** Les DJA sont exprimées en terme de mg par kg du poids corporel par jour. Dans certains cas, toutefois, les additifs alimentaires sont circonscrits de façon plus appropriée par leurs limites de traitement. Cette situation apparaît le plus fréquemment avec les agents de traitement de la farine. On devrait noter que la limite acceptable de traitement est exprimée en tant que mg/kg du produit. Ceci ne devrait pas être confondu avec une DJA<sup>2</sup>.

**Bonnes pratiques de fabrication (BPF) dans l'emploi des additifs alimentaires**<sup>3</sup>, terme signifiant que:

- La quantité de l'additif ajouté n'excède pas la quantité raisonnablement requise pour accomplir son effet physique nutritionnel ou un autre effet technique dans l'aliment;
- La quantité de l'additif qui devient un composant de l'aliment en tant que résultat de son emploi dans le processus de fabrication, de transformation ou d'emballage d'un aliment et qui n'est pas destiné à accomplir aucun effet physique ou un autre effet technologique dans l'aliment même, est réduit à la mesure raisonnablement possible;

---

<sup>3</sup> Manuel de procédure de la Commission du Codex Alimentarius (définitions)

- L'additif est d'une qualité d'une mesure appropriée à l'aliment et est préparé et manipulé de la même façon qu'un ingrédient alimentaire. Le niveau de qualité de l'aliment est accompli en conformité avec les normes considérées comme un ensemble et non pas seulement avec des critères individuels en termes de sécurité.

**CONFIRMATION ET/OU RÉVISION DES CONCENTRATIONS MAXIMALES POUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES DANS LES NORMES DE PRODUITS DU CODEX**

Le Comité **est invité** à examiner pour confirmation les dispositions relatives aux additifs alimentaires (voir Annexe I) transmis par:

- (a) La trente-deuxième session du comité du Codex sur les poissons et produits de la pêche (CCFFP) :
  - *Norme pour la sauce de poisson* (Codex STAN 302-2011)
  - *Projet pour la norme pour le poisson fumé, poisson aromatisé à la fumée et du poisson fumé-séché* (à l'étape 8 de la procédure)
- (b) La vingt-sixième session du comité du Codex sur les fruits et les légumes traités (CCPFV):
  - *Avant-projet de norme Codex pour les olives de table* (révision du Codex STAN 66-1981) (à l'étape 5/8)
  - *Norme pour certains agrumes en conserve* (Codex STAN 254-2003)
  - *Norme pour les tomates en conserve* (Codex STAN 13-1981)
  - *Norme pour les concentrés des tomates traités* (Codex STAN 57-1981)
- (c) La dix-huitième session du comité FAO/OMS de coordination pour l'Asie (CCASIA) :
  - *Projet de norme régionale pour le tempeh* (à l'étape 5/8)
  - *Norme régionale pour la sauce au piment (Sauce « chili »)* (Codex STAN 306R-2011)
  - *Norme régionale pour la pâte de soja fermentée* (Codex STAN 298R-2009)

**Annexe 1****COMITÉ DU CODEX SUR LES POISSONS ET PRODUITS DE LA PÊCHE (CCFFP)*****NORME POUR LA SAUCE DE POISSON (CODEX STAN 302-2011)<sup>1</sup>***

Le Comité est convenu d'établir une limite maximale (LM) de 200 mg/kg (exprimée en tant que tartrates) pour la disposition sur les tartrates, ainsi que le recommandait le Comité sur les additifs alimentaires.

**PROJET DE NORME POUR LE POISSON FUMÉ, POISSON AROMATISÉ À LA FUMÉE ET DU POISSON FUMÉ-SECHÉ<sup>2</sup>**  
(À l'étape 8 de la procédure)

**4. ADDITIFS ALIMENTAIRES****4.1 Poisson fumé**

<b>Régulateurs d'acidité</b>				
<b>Ces régulateurs d'acidité sont utilisés et leur justification technologique est la maîtrise du pH des produits conformes à la présente norme (c'est-à-dire pour ralentir la prolifération de micro-organismes sensibles à l'acidité).</b>				
<b>N° SIN.</b>	<b>Additif</b>	<b>Limites maximales</b>	<b>DJA (mg/kg de poids corporel)</b>	<b>Note</b>
260	Acide acétique, glacial	BPF	DJA de groupe 'non limitée' pour l'acide acétique et ses sels de potassium et de sodium (17 <sup>ème</sup> JECFA, 1973 et maintenue par la 49 <sup>ème</sup> JECFA, 1997)	NGAA Tableau 3
330	Acide citrique	BPF	DJA de groupe 'non limitée' pour l'acide citrique et ses sels de calcium, potassium, sodium et d'ammonium (17 <sup>ème</sup> JECFA, 1973)	NGAA Tableau 3
325	Lactate de sodium	BPF	DJA 'non limitée' pour l'acide lactique et ses sels (23 <sup>ème</sup> JECFA, 1979)	NGAA Tableau 3
334	Acide tartrique, L[+]	200 mg/kg	DJA de 0-30 mg/kg de poids corporel (17 <sup>ème</sup> JECFA, 1973 et reconfirmée par la 21 <sup>ème</sup> JECFA,	Il n'existe actuellement aucune disposition pour l'acide tartrique, L(+) dans la catégorie des aliments 09.2.5 de la NGAA (tableaux 1/2). La NGAA liste les "tartrates" (SIN 334, 335(i), (ii), 336(i), (ii),

<sup>1</sup> REP13/FFP, par. 13

<sup>2</sup> REP13/FFP, par. 40 et Annexe III

			1977)	337).
270	Acide lactique, L-, D-, DL-	BPF	DJA 'non limitée' pour l'acide lactique et ses sels (23 <sup>ème</sup> JECFA, 1979)	NGAA Tableau 3
326	Lactate de potassium	BPF	DJA 'non limitée' pour l'acide lactique et ses sels (23 <sup>ème</sup> JECFA, 1979)	NGAA Tableau 3
327	Lactate de calcium	BPF	DJA 'non limitée' (17 <sup>ème</sup> JECFA, 1973)	NGAA Tableau 3

### Antioxygènes

Ces antioxygènes sont utilisés et leur justification technologique est le ralentissement de l'oxydation lipidique des produits conformes à la présente norme (c'est-à-dire de poissons à forte teneur en graisse).

N° SIN.	Additif	Limites maximales	DJA (mg/kg de poids corporel)	Note
301	Ascorbate de sodium	BPF	DJA de groupe 'non spécifiée' pour l'acide ascorbique et ses sels de calcium, potassium et sodium (25 <sup>ème</sup> JECFA, 1981)	NGAA Tableau 3
316	Érythorbate de sodium	BPF	DJA 'non spécifiée' (37 <sup>ème</sup> JECFA, 1990)	NGAA Tableau 3
325	Lactate de sodium	BPF	DJA 'non limitée' pour l'acide lactique et ses sels (23 <sup>ème</sup> JECFA, 1979)	NGAA Tableau 3

### Colorants

Ces colorants sont utilisés et leur justification technologique est d'apporter la couleur souhaitable lorsque le procédé de fumage ne confère pas assez de couleur.

N° SIN.	Additif	Limites maximales	DJA (mg/kg de poids corporel)	Note
129	Rouge allura AC	300 mg/kg	DJA de 0-7 mg/kg de poids corporel (25 <sup>ème</sup> JECFA, 1981)	La disposition de la NGAA (tableaux 1/2) pour la catégorie d'aliments 09.2.5 "Poissons et produits de la pêche, fumés, séchés, fermentés et/ou salés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes" est 300 mg/kg (note 22 "pour une utilisation dans le poisson fumé seulement").
160b(i)	Extraits de rocou, sur base de bixine	10 mg/kg, exprimés en tant que bixine	DJA pour la bixine de 0-12 mg/kg poids de corporel et une DJA de groupe pour la norbixine et ses sels disodique et dipotassique de 0-0,6 mg/kg de poids corporel, exprimée en tant que norbixine (67 <sup>ème</sup> JECFA, 2006)	Il n'existe actuellement aucune disposition pour les extraits de rocou, sur base de bixine dans la catégorie des aliments 09.2.5 de la NGAA (Table 1/2).

110	Jaune soleil FCF	100 mg/kg	DJA de 0-4 mg/kg de poids corporel (74 <sup>ème</sup> JECFA, 2011)	La disposition de la NGAA (tableaux 1/2) dans la catégorie d'aliments 09.2.5 «Les poissons fumés, séchés, fermentés et/ou sales et produits de la pêche, y compris mollusques, crustacés et échinodermes » est de 100 mg/kg (note 22 "Utilisation dans les poissons préparés et fumés uniquement").
102	Tartrazine	100 mg/kg	DJA de 0-7,5 mg/kg de poids corporel (8 <sup>ème</sup> JECFA, 1964)	Il n'existe actuellement aucune disposition pour la tartrazine dans la catégorie des aliments 09.2.5 de la NGAA (Table 1/2).

### **Gaz d'emballage**

Ces gaz d'emballage sont utilisés et leur justification technologique est de ralentir l'oxydation et la prolifération de micro-organismes aérobies.

N° SIN.	Additif	Limites maximales	DJA (mg/kg poids corporel)	Note
290	Dioxyde de carbone	BPF	DJA 'non spécifiée' (29 <sup>ème</sup> JECFA, 1985)	NGAA Tableau 3
941	Azote	BPF	"aucune DJA nécessaire (24 <sup>ème</sup> JECFA, 1980)	NGAA Tableau 3

### **Conservateurs**

Ces conservateurs sont utilisés et leur justification technologique est de prévenir la prolifération de *Listeria monocytogenes*.

N° SIN.	Additif	Limites maximales	DJA (mg/kg poids corporel)	Note
200-203	Sorbates	2000 mg/kg exprimés en tant qu'acide sorbique	DJA de groupe 0-25 mg/kg de poids corporel pour l'acide sorbique et ses sels de calcium, potassium et sodium (17 <sup>ème</sup> JECFA, 1973)	La disposition de la NGAA (tableaux 1/2) pour la catégorie d'aliments 09.2.5 "Poissons et produits de la pêche, fumés, séchés, fermentés et/ou salés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes" est de 1000 mg/kg (note 42 "en tant qu'acide sorbique").
210-213	Benzoates	200 mg/kg exprimés en tant qu'acide benzoïque	DJA de groupe de 0-5 mg/kg de poids corporel pour l'acide benzoïque et ses sels (27 <sup>ème</sup> JECFA, 1983 et maintenue à la 46 <sup>ème</sup> JECFA, 1996)	La disposition de la NGAA (tableaux 1/2) pour la catégorie d'aliments 09.2.5 "Poissons et produits de la pêche, fumés, séchés, fermentés et/ou salés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes" est de 200 mg/kg (notes 13 "En tant qu'acide benzoïque »comme acide benzoïque et 21 "En tant qu'acide éthylène-diamine-tétracétique-calcio-disodique »).

## 4.2 Poisson aromatisé à la fumée

**Régulateurs d'acidité**

Ces régulateurs d'acidité sont utilisés et leur justification technologique est la maîtrise du pH des produits conformes à la présente norme (c'est-à-dire pour ralentir la prolifération de micro-organismes sensibles à l'acidité).

N° SIN.	Additif	Limites maximales	DJA (mg/kg de poids corporel)	Note
260	Acide acétique, glacial	BPF	DJA de groupe 'non limitée' pour l'acide acétique et ses sels de potassium et de sodium (17 <sup>ème</sup> JECFA, 1973 et maintenue par la 49 <sup>ème</sup> JECFA, 1997)	NGAA Tableau 3
330	Acide citrique	BPF	DJA de groupe 'non limitée' pour l'acide citrique et ses sels de calcium, potassium, sodium et d'ammonium (17 <sup>ème</sup> JECFA, 1973)	NGAA Tableau 3
325	Lactate de sodium	BPF	DJA 'non limitée' pour l'acide lactique et ses sels (23 <sup>ème</sup> JECFA, 1979)	NGAA Tableau 3
334	Acide tartrique, L[+]	200 mg/kg	DJA de 0-30 mg/kg de poids corporel (17 <sup>ème</sup> JECFA, 1973 et reconfirmée par la 21 <sup>ème</sup> JECFA, 1977)	Il n'existe actuellement aucune disposition pour l'acide tartrique, L(+) dans la catégorie des aliments 09.2.5 de la NGAA (tableaux 1/2). La NGAA liste les "tartrates" (SIN 334, 335(i), (ii), 336(i), (ii), 337).
270	Acide lactique, L-, D-, DL-	BPF	DJA 'non limitée' pour l'acide lactique et ses sels (23 <sup>ème</sup> JECFA, 1979)	NGAA Tableau 3
326	Lactate de potassium	BPF	DJA 'non limitée' pour l'acide lactique et ses sels (23 <sup>ème</sup> JECFA, 1979)	NGAA Tableau 3
327	Lactate de calcium	BPF	DJA 'non limitée' (17 <sup>ème</sup> JECFA, 1973)	NGAA Tableau 3

**Antioxygènes**

Ces antioxygènes sont utilisés et leur justification technologique est le ralentissement de l'oxydation lipidique des produits conformes à la présente norme (c'est-à-dire de poissons à forte teneur en graisse).

N° SIN.	Additif	Limites maximales	DJA (mg/kg de poids corporel)	Note
301	Ascorbate de sodium	BPF	DJA de groupe 'non spécifiée' pour l'acide ascorbique et ses sels de calcium, potassium et sodium (25 <sup>ème</sup> JECFA, 1981)	NGAA Tableau 3



316	Érythorbate de sodium	BPF	DJA 'non spécifiée' (37 <sup>ème</sup> JECFA, 1990)	NGAA Tableau 3
325	Lactate de sodium	BPF	DJA 'non limitée' pour l'acide lactique et ses sels (23 <sup>ème</sup> JECFA, 1979)	NGAA Tableau 3
<b>Support</b>				
Ces antioxygènes sont utilisés et leur justification technologique est le ralentissement de l'oxydation lipidique des produits conformes à la présente norme (c'est-à-dire de poissons à forte teneur en graisse).				
<b>N° SIN.</b>	<b>Additif</b>	<b>Limites maximales</b>	<b>DJA (mg/kg de poids corporel)</b>	<b>Note</b>
1400	Dextrines, amidon torréfié	BPF <sup>3</sup>	DJA 'non spécifiée' a été établie par la 26 <sup>ème</sup> JECFA (1982) pour tous les amidons modifiés, excepté pour l'amidon oxydé acétylé pour lequel une DJA 'non spécifiée' a été établie par la 57 <sup>ème</sup> JECFA (2001)	NGAA Tableau 3
<b>Colorants</b>				
Ces colorants sont utilisés et leur justification technologique est d'apporter la couleur souhaitable lorsque le procédé de fumage ne confère pas assez de couleur.				
<b>N° SIN.</b>	<b>Additif</b>	<b>Limites maximales</b>	<b>DJA (mg/kg de poids corporel)</b>	<b>Note</b>
129	Rouge allura AC	300 mg/kg	DJA de 0-7 mg/kg poids corporel (25 <sup>ème</sup> JECFA, 1981)	La disposition de la NGAA (tableaux 1/2) pour la catégorie d'aliments 09.2.5 "Poissons et produits de la pêche, fumés, séchés, fermentés et/ou sales, incluant mollusques, crustacés et échinodermes " est 300 mg/kg (note 22 "pour une utilisation dans le poisson fumé seulement").
160b(i)	Extraits de rocou, sur base de bixine	10 mg/kg, exprimés en tant que bixine	DJA pour la bixine de 0-12 mg/kg de poids corporel et une DJA de groupe pour la norbixine et ses sels disodique et dipotassique de 0-0,6 mg/kg poids corporel, exprimée en tant que norbixine (67 <sup>ème</sup> JECFA, 2006)	Il n'existe actuellement aucune disposition pour les extraits de rocou, sur base de bixine dans la catégorie des aliments 09.2.5 de la NGAA (Table 1/2).
110	Jaune soleil FCF	100 mg/kg	DJA de 0-4 mg/kg de poids corporel (74 <sup>ème</sup> JECFA, 2011)	La disposition de la NGAA (tableaux 1/2) dans la catégorie d'aliments 09.2.5 «Les poissons fumés, séchés, fermentés et/ou sales et produits de la pêche, y compris mollusques, crustacés et échinodermes » est de 100 mg/kg (note 22 "Utilisation dans les poissons préparés et fumés uniquement").

<sup>3</sup> Transfert de l'aromatisation

102	Tartrazine	100 mg/kg	DJA de 0-7,5 mg/kg de poids corporel (8 <sup>ème</sup> JECFA, 1964)	Il n'existe actuellement aucune disposition pour la tartrazine dans la catégorie des aliments 09.2.5 de la NGAA (Tableaux 1/2).
<b>Émulsifiants</b>				
<b>SIN No.</b>	<b>Additif</b>	<b>Limites maximales</b>	<b>ADI (mg/kg de poids corporel)</b>	<b>Note</b>
433	Monooléate de polyoxyéthylène (20) de sorbitane	1000 mg/kg	DJA de 0-25 mg/kg poids corporel (17 <sup>ème</sup> JECFA, 1973)	Il n'existe actuellement aucune disposition pour le monooléate de polyoxyéthylène (20) de sorbitane dans la catégorie des aliments 09.2.5 de la NGAA (Tableaux 1/2). La NGAA liste les 'polisorbates' (SIN 432-436).
<b>Gaz d'emballage</b>				
Ces gaz d'emballage sont utilisés et leur justification technologique est de ralentir l'oxydation et la prolifération de micro-organismes aérobies.				
<b>N° SIN.</b>	<b>Additif</b>	<b>Limites maximales</b>	<b>DJA (mg/kg de poids corporel)</b>	<b>Note</b>
290	Dioxyde de carbone	BPF	DJA 'non spécifiée' (29 <sup>ème</sup> JECFA, 1985)	NGAA Tableau 3
941	Azote	BPF	aucune DJA 'nécessaire' (24 <sup>ème</sup> JECFA, 1980)	NGAA Tableau 3
<b>Conservateurs</b>				
Ces conservateurs sont utilisés et leur justification technologique est de prévenir la prolifération de <i>Listeria monocytogenes</i> .				
<b>N° SIN.</b>	<b>Additif</b>	<b>Limites maximales</b>	<b>DJA (mg/kg de poids corporel)</b>	<b>Note</b>
200-203	Sorbates	2000 mg/kg exprimés en tant qu'acide sorbique	DJA de groupe de 0-25 mg/kg de poids corporel pour l'acide sorbique et ses sels de calcium, potassium et sodium (17 <sup>ème</sup> JECFA, 1973)	La disposition de la NGAA (tableaux 1/2) pour la catégorie d'aliments 09.2.5 "Poissons et produits de la pêche, fumés, séchés, fermentés et/ou sales, incluant mollusques, crustacés et échinodermes" est de 1000 mg/kg (note 42 "en tant qu'acide sorbique").
210-213	Benzoates	200 mg/kg exprimés en tant qu'acide benzoïque	DJA de groupe de 0-5 mg/kg de poids corporel pour l'acide benzoïque et ses sels (27 <sup>ème</sup> JECFA, 1983 et maintenue à la 46 <sup>ème</sup> JECFA, 1996)	La disposition de la NGAA (tableaux 1/2) pour la catégorie d'aliments 09.2.5 "Poissons et produits de la pêche, fumés, séchés, fermentés et/ou sales, incluant mollusques, crustacés et échinodermes" est de 200 mg/kg (notes 13 "En tant qu'acide benzoïque »comme acide benzoïque et 21 "En tant qu'acide éthylène-diamine-tétracétique-calcio-disodique »).

#### 4.3 Poisson fumé-séché

Aucun additif alimentaire n'est autorisé dans le poisson fumé-séché.

**COMITÉ DU CODEX SUR LES FRUITS ET LES LÉGUMES TRAITÉS (CCPFV)****AVANT-PROJET DE NORME CODEX POUR LES OLIVES DE TABLE<sup>4</sup>****(Révision du CODEX STAN 66-1981)****(à l'étape 5/8)****4. ADDITIFS ALIMENTAIRES**

Régulateurs de l'acidité, antioxydants, agents de rétention de la couleur<sup>5</sup>, affermissants, exaltateurs d'arôme, conservateurs et épaississants<sup>6</sup> utilisés conformément aux tableaux 1 et 2 de la Norme générale pour les additifs alimentaires (CODEX STAN 192-1995) dans la catégorie alimentaire 04.2.2.3 (Légumes conservés au vinaigre, à l'huile, en saumure ou à la sauce de soja (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), algues marines) ou répertoriés dans le tableau 3 de la Norme générale pour les additifs alimentaires sont admissibles pour l'emploi dans les aliments conformément à cette norme.

**NORME CODEX POUR CERTAINS AGRUMES EN CONSERVE<sup>7</sup>****(CODEX STAN 254-2003)**

Les dispositions relatives aux additifs alimentaires dans la section 4 doivent être remplacées par les dispositions indiquées ci-dessous. La justification technologique à l'appui de cette proposition est donnée dans l'appendice de la présente annexe:

**4 ADDITIFS ALIMENTAIRES**

Régulateurs de l'acidité et affermissant utilisés conformément aux tableaux 1 et 2 de la Norme générale pour les additifs alimentaires (CODEX STAN 192-1995) dans la catégorie alimentaire 04.1.2.4 (Fruits en boîte ou en bocaux (pasteurisés)) ou répertoriés dans le tableau 3 de la Norme générale pour les additifs alimentaires sont admissibles pour l'emploi dans les aliments conformément à cette norme.

**NORME CODEX POUR LES TOMATES EN CONSERVE<sup>8</sup>****(CODEX STAN 13-1981)**

Les dispositions relatives aux additifs alimentaires dans la section 4 doivent être remplacées par les dispositions indiquées ci-dessous. La justification technologique à l'appui de cette proposition est donnée dans l'appendice de la présente annexe:

**4 ADDITIFS ALIMENTAIRES**

<b>4.1 RÉGULATEURS DE L'ACIDITÉ</b>				
<b>N° SIN.</b>	<b>Nom de l'additif alimentaire</b>	<b>Limites maximales</b>	<b>DJA (mg/kg de poids corporel)</b>	<b>Notes</b>
300	Acide ascorbique (L-)	BPF	DJA de groupe 'non spécifié' pour l'acide ascorbique et ses sels de calcium, potassium et	NGAA Tableau 3

<sup>4</sup> REP13/PFV, par. 38 et Annexe II

<sup>5</sup> Olives noircies par oxydation

<sup>6</sup> Olives de table avec la farce

<sup>7</sup> REP13/PFV par. 124 et Annexe VI.

<sup>8</sup> REP13/PFV par. 112-113 et 123 et Annexe VI

<b>4.1 RÉGULATEURS DE L'ACIDITÉ</b>				
<b>N° SIN.</b>	<b>Nom de l'additif alimentaire</b>	<b>Limites maximales</b>	<b>DJA (mg/kg de poids corporel)</b>	<b>Notes</b>
			sodium (25 <sup>ème</sup> JECFA, 1981)	
330	Acide citrique	BPF	DJA de groupe 'non limitée' pour l'acide citrique et ses sels de calcium, potassium, sodium et ammonium (17 <sup>ème</sup> JECFA, 1973)	NGAA Tableau 3
331(i)	Citrate biacide de sodium	BPF	DJA de groupe "non limitée" pour l'acide citrique et ses sels de calcium, potassium, sodium et ammonium (23 <sup>ème</sup> JECFA, 1979)	NGAA Tableau 3
331(iii)	Citrate trisodique	BPF	DJA 'non limitée' (17 <sup>ème</sup> JECFA, 1973)	NGAA Tableau 3
332(i)	Citrate biacide de potassium	BPF	DJA de groupe "non limitée" pour l'acide citrique et ses sels (23 <sup>ème</sup> JECFA, 1979)	NGAA Tableau 3
332(ii)	Citrate tripotassique	BPF	DJA 'non limitée' (17 <sup>ème</sup> JECFA, 1973)	NGAA Tableau 3
333(iii)	Citrate de tricalcium	BPF	DJA 'non limitée' (17 <sup>ème</sup> JECFA, 1973)	NGAA Tableau 3
380	Citrate de triammonium	BPF	DJA de groupe "non limitée" pour l'acide citrique et ses sels de calcium, potassium, sodium et ammonium (23 <sup>ème</sup> JECFA, 1979)	NGAA Tableau 3
507	Acide chlorhydrique	BPF	DJA "non limitée" (9 <sup>ème</sup> JECFA, 1965)	NGAA Tableau 3
514(i)	Sulfate de sodium	BPF	DJA 'non spécifiée' (57 <sup>ème</sup> JECFA, 2001)	NGAA Tableau 3
515(i)	Sulfate de potassium	BPF	DJA 'non spécifiée' (29 <sup>ème</sup> JECFA, 1985)	NGAA Tableau 3
575	Glucono-delta-lactone	BPF	DJA de groupe 'non spécifiée' pour le glucono-delta-lactone et les gluconates, en excluant le gluconate ferreux (51 <sup>ème</sup> JECFA, 1998)	NGAA Tableau 3
577	Gluconate de potassium	BPF	DJA de groupe "non spécifiée" pour le glucono-delta-lactone et les gluconates, en excluant le gluconate ferreux (51 <sup>ème</sup> JECFA, 1998)	NGAA Tableau 3
578	Gluconate de calcium	BPF	DJA de groupe 'non spécifiée' pour le glucono-delta-lactone et les gluconates, en excluant le gluconate ferreux (51 <sup>ème</sup> JECFA, 1998)	NGAA Tableau 3
580	Gluconate de magnésium	BPF	DJA de groupe 'non spécifiée' pour le glucono-delta-lactone et les gluconates, en excluant le gluconate ferreux (51 <sup>ème</sup> JECFA, 1998)	NGAA Tableau 3
<b>4.2 AFFERMISSANT</b>				
Les affermissants répertoriés dans le tableau 3 de la Norme générale pour les additifs alimentaires (CODEX STAN 192-1995) dans la catégorie alimentaire 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, aloès ordinaire), algues marines) sont admissibles pour l'emploi dans les aliments conformément à cette norme.				

**NORME CODEX POUR LES CONCENTRÉS DE TOMATE TRAITÉS<sup>9</sup>**  
**(CODEX STAN 57-1981)**

Les dispositions relatives aux additifs alimentaires dans la section 4 doivent être remplacées par les dispositions indiquées ci-dessous. La justification technologique à l'appui de cette proposition est donnée dans l'appendice de la présente annexe:

**4 ADDITIFS ALIMENTAIRES**

<b>4.1 RÉGULATEURS DE L'ACIDITÉ</b>				
<b>N° SIN.</b>	<b>Nom de l'additif alimentaire</b>	<b>Limites maximales</b>	<b>DJA (mg/kg de poids corporel)</b>	<b>Notes</b>
300	Acide ascorbique (L-)	BPF	DJA de groupe 'non spécifiée' pour l'acide ascorbique et ses sels de calcium, potassium et sodium (25 <sup>ème</sup> JECFA, 1981)	NGAA Tableau 3
330	Acide citrique	BPF	DJA de groupe 'non limitée' pour l'acide citrique et ses sels de calcium, potassium, sodium et ammonium (17 <sup>ème</sup> JECFA, 1973)	NGAA Tableau 3
331(i)	Citrate biacide de sodium	BPF	DJA de groupe 'non limitée' pour l'acide citrique et ses sels de calcium, potassium, sodium et ammonium (23 <sup>ème</sup> JECFA, 1979)	NGAA Tableau 3
331(iii)	Citrate trisodique	BPF	DJA 'non limitée' (17 <sup>ème</sup> JECFA, 1973)	NGAA Tableau 3
332(i)	Citrate biacide de potassium	BPF	DJA de groupe 'non limitée' pour l'acide citrique et ses sels (23 <sup>ème</sup> JECFA, 1979)	NGAA Tableau 3
332(ii)	Citrate tripotassique	BPF	DJA 'non limitée' (17 <sup>ème</sup> JECFA, 1973)	NGAA Tableau 3
333(iii)	Citrate de tricalcium	BPF	DJA 'non limitée' (17 <sup>ème</sup> JECFA, 1973)	NGAA Tableau 3
380	Citrate de triammonium	BPF	DJA de groupe 'non limitée' pour l'acide citrique et sels de calcium, potassium, sodium et ammonium (23 <sup>ème</sup> JECFA, 1979)	NGAA Tableau 3
507	Acide chlorhydrique	BPF	DJA de groupe "non limitée" (9 <sup>ème</sup> JECFA, 1965)	NGAA Tableau 3
514(i)	Sulfate de sodium	BPF	DJA 'non spécifiée' (57 <sup>ème</sup> JECFA, 2001)	NGAA Tableau 3
515(i)	Sulfate de potassium	BPF	DJA 'non spécifiée' (29 <sup>ème</sup> JECFA, 1985)	NGAA Tableau 3
575	Glucono-delta-lactone	BPF	DJA de groupe 'non spécifiée' pour le glucono-delta-lactone et les gluconates, en excluant le gluconate ferreux (51 <sup>ème</sup> JECFA, 1998)	NGAA Tableau 3
577	Gluconate de potassium	BPF	DJA de groupe 'non spécifiée' pour le glucono-delta-lactone et les gluconates, en excluant le gluconate ferreux (51 <sup>ème</sup> JECFA, 1998)	NGAA Tableau 3

<sup>9</sup> REP13/PFV par. 114 et 123 et Annexe VI

<b>4.1 RÉGULATEURS DE L'ACIDITÉ</b>				
<b>N° SIN.</b>	<b>Nom de l'additif alimentaire</b>	<b>Limites maximales</b>	<b>DJA (mg/kg de poids corporel)</b>	<b>Notes</b>
578	Gluconate de calcium	BPF	DJA de groupe 'non spécifiée' pour le glucono-delta-lactone et les gluconates, en excluant le gluconate ferreux (51 <sup>ème</sup> JECFA, 1998)	NGAA Tableau 3
580	Gluconate de magnésium	BPF	DJA de groupe 'non spécifiée' pour le glucono-delta-lactone et les gluconates, en excluant le gluconate ferreux (51 <sup>ème</sup> JECFA, 1998)	NGAA Tableau 3

#### APPENDICE

### JUSTIFICATION TECHNOLOGIQUE DE L'AMENDEMENT PROPOSÉ À LA SECTION 4 – ADDITIFS ALIMENTAIRES DANS LES AGRUMES EN CONSERVE, LES TOMATES EN CONSERVE ET LES CONCENTRÉS DE TOMATE TRAITÉS

Pour examen par la quarante-cinquième session du Comité sur les additifs alimentaires

#### NORME CODEX POUR CERTAINS AGRUMES EN CONSERVE

(CODEX STAN 254-2003)

Les produits couverts par cette norme sont inclus dans la catégorie d'aliments 04.1.2.4 (Fruits en boîte ou en bocaux (pasteurisés)) de la NGAA. Cette catégorie d'aliments n'est pas répertoriée dans l'Annexe au tableau 3 de la NGAA. Par conséquent, les additifs mentionnés au tableau 3 de la NGAA peuvent être utilisés dans les aliments compris dans cette catégorie d'aliments en conformité avec les BPF, de sorte qu'aucune disposition spécifique sur leur utilisation ne figure dans la catégorie d'aliments 04.1.2.4 des tableaux 1 et 2 de la NGAA.

D'après les dispositions actuelles sur les additifs alimentaires contenues dans la Norme, le groupe de travail électronique sur les additifs alimentaires du Comité sur les fruits et légumes traités (CCPFV/EWG-FA) a conclu que l'utilisation des additifs alimentaires appartenant aux catégories fonctionnelles des régulateurs de l'acidité et affermissant était justifiée sur le plan technologique.

#### Régulateurs de l'acidité

Aucune disposition n'a été adoptée pour les régulateurs de l'acidité dans la catégorie d'aliments 04.1.2.4 de la NGAA. Toutefois, en raison de la hiérarchie du système de classification des aliments, la cire de carnauba (N° SIN. 903), qui figure dans la catégorie d'aliments 04.1.2, est autorisée comme régulateur de l'acidité dans les aliments de la catégorie 04.1.2.4. En outre, les propositions de dispositions suivantes pour les régulateurs de l'acidité font actuellement partie du processus par étapes en vue de leur inscription dans la catégorie d'aliments 04.1.2.4:

<b>Catégorie d'aliment</b>	<b>N° SIN.</b>	<b>Terme principal de la NGAA</b>	<b>NM</b>	<b>Remarques</b>	<b>Étape</b>
04.1.2	903	Cire de carnauba	400 mg/kg		Adoptée en 2004
04.1.2.4	262(ii)	Diacétate de sodium	BPF		Étape 7
04.1.2.4	334; 335(i),(ii); 336(i),(ii); 337	Tartrates	1300 mg/kg	45	Étape 7

Les régulateurs de l'acidité suivants figurent au tableau 3 de la NGAA:

N° SIN.	Additif	N° SIN.	Additif
170(i)	Carbonate de calcium	365	Fumarates de sodium
260	Acide acétique (glacial)	380	Citrate de triammonium
261	Acétates de potassium	500(i)	Carbonate de sodium
262(i)	Acétate de sodium	500(ii)	Carbonate acide de sodium
263	Acétate de calcium	500(iii)	Sesquicarbonate de sodium
264	Acétate d'ammonium	501(i)	Carbonate de potassium
270	Acide lactique (L-, D- et DL-)	501(ii)	Carbonate acide de potassium
296	Acide malique (DL-)	503(i)	Carbonate d'ammonium
297	Acide fumarique	503(ii)	Carbonate acide d'ammonium
300	Acide ascorbique (L-)	504(i)	Carbonate de magnésium
325	Lactate de sodium	504(ii)	Hydroxyde de carbonate de magnésium
326	Lactate de potassium	507	Acide chlorhydrique
327	Lactate de calcium	514(i)	Sulfate de sodium
328	Lactate d'ammonium	514(ii)	Sulfate acide de sodium
329	Lactate de magnésium (DL-)	515(i)	Sulfate de potassium
330	Acide citrique	515(ii)	Sulfate acide de potassium <b>(étape 3)</b>
331(i)	Citrate biacide de sodium	524	Hydroxyde de sodium
331(iii)	Citrate trisodique	525	Hydroxyde de potassium
332(i)	Citrate biacide de potassium	526	Hydroxyde de calcium
332(ii)	Citrate tripotassique	527	Hydroxyde d'ammonium
333(iii)	Citrate de tricalcium	528	Hydroxyde de magnésium
350(i)	Malate acide de sodium, DL-	529	Oxyde de calcium
350(ii)	Malate de sodium, DL-	575	Glucono-delta-lactone
351(i)	Malate acide de potassium	577	Gluconate de potassium
351(ii)	Malate de potassium	578	Gluconate de calcium
352(ii)	Malate de calcium, D,L-	580	Gluconate de magnésium

D'après les dispositions actuelles sur les additifs alimentaires contenues dans la Norme, le CCPFV/EWG-FA a conclu que l'utilisation des régulateurs de l'acidité figurant au tableau 3 est nécessaire dans les mandarines, les oranges douces et les pomélos; et que l'utilisation de l'acide citrique est nécessaire dans le pamplemousse. Le CCPFV/EWG-FA n'a pas trouvé de justification pour exclure l'utilisation dans certains agrumes en conserve des régulateurs de l'acidité figurant dans la catégorie d'aliments 04.1.2.4 ou dans leurs catégories mères, ou au tableau 3 de la NGAA. Toutefois, le CCPFV/EWG-FA n'a pas trouvé de justification technologique pour l'usage des phosphates, du diacétate de sodium et des tartrates. Le CCPFV/EWG-FA n'a pas non plus trouvé de justification technologique pour l'utilisation dans certains agrumes en conserve des autres régulateurs de l'acidité ne figurant pas dans la catégorie d'aliments 04.1.2.4, dans ses catégories mères ou dans le tableau 3 de la NGAA.

#### Agents affermissant

Aucune disposition n'a été adoptée pour les agents affermissant dans la catégorie d'aliments 04.1.2.4 de la NGAA. Les phosphates destinés à être utilisés comme épaississant dans la catégorie d'aliments 04.1.2.4 ont été révoqués en 2012.

Les agents affermissant suivants figurent au tableau 3 de la NGAA:

N° SIN.	Additif	N° SIN.	Additif
333(iii)	Citrate de tricalcium	516	Sulfate de calcium
424	Curdlan	518	Sulfate de magnésium
466	Carboxyméthyl-cellulose sodique (Gomme cellulosique)	526	Hydroxyde de calcium
509	Chlorure de calcium	578	Gluconate de calcium
511	Chlorure de magnésium	580	Gluconate de magnésium

D'après les dispositions actuelles sur les additifs alimentaires contenues dans la Norme, l'utilisation du lactate de calcium et du chlorure de calcium comme affermissant est justifiée sur le plan technologique dans certains agrumes en conserve. Le CCPFV/EWG-FA recommande que le CCPFV demande au CCFA d'envisager de classer le lactate de calcium comme un agent affermissant dans le tableau 3 de la NGAA. Le CCPFV/EWG-FA n'a pas trouvé de justification pour exclure l'utilisation dans certains agrumes en conserve des agents affermissant figurant dans la catégorie d'aliments 04.1.2.4 ou au tableau 3 de la NGAA. Le CCPFV/EWG-FA n'a pas trouvé de justification technologique pour l'utilisation dans certains agrumes en conserve d'autres agents affermissants qui ne figurent pas dans la catégorie d'aliments 04.1.2.4 ou dans le tableau 3 de la NGAA.

### ***NORME CODEX POUR LES TOMATES EN CONSERVE***

#### **(CODEX STAN 13-1981)**

Les tomates en conserve appartiennent à 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, aloès ordinaire), algues marines) de la NGAA. Cette catégorie d'aliments n'est pas répertoriée dans l'Annexe au tableau 3 de la NGAA. Par conséquent, les additifs mentionnés au tableau 3 de la NGAA peuvent être utilisés dans les aliments compris dans cette catégorie d'aliments en conformité avec les BPF, de sorte qu'aucune disposition spécifique sur leur utilisation ne figure dans la catégorie d'aliments 04.2.2.4 des tableaux 1 et 2 de la NGAA.

D'après les dispositions actuelles sur les additifs alimentaires contenues dans la Norme, le CCPFV/EWG-FA a conclu que l'utilisation des additifs alimentaires appartenant aux catégories fonctionnelles des régulateurs de l'acidité et des affermissant était justifiée sur le plan technologique.

#### Régulateurs de l'acidité

Les phosphates sont les seuls régulateurs de l'acidité adoptés qui figurent dans la catégorie d'aliments 04.2.2.4 de la NGAA. Cependant, plusieurs dispositions sont actuellement dans le processus par étapes:



N° SIN.	Terme principal de la NGAA	NM	Remarques	Étape
338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	Phosphates	2200 mg/kg	33	Adoptés en 2012
262(ii)	Diacétate de sodium	BPF		Étape 7
334; 335(i),(ii); 336(i),(ii); 337	Tartrates	10000 mg/kg	45	Étape 7

Selon l'industrie (CMTT)<sup>10</sup>, l'utilisation des additifs alimentaires ci-dessus n'est pas justifiée dans les tomates en conserve, parce que:

- Les transformateurs de tomates n'utilisent pas de phosphates.
- Les acétates, y compris le diacétate de sodium, ne doivent pas être autorisés comme régulateurs de l'acidité, car des métabolites peuvent se former naturellement en cas de détérioration de la matière non transformée. Le fait d'autoriser ces additifs créerait de facto un moyen légitime de masquer l'utilisation de tomates ayant subi une détérioration partielle.
- Les tartrates pourraient infliger des dommages importants à l'équipement de pasteurisation utilisé pour traiter le jus d'accompagnement.

Par conséquent, le CCPFV/EWG-FA n'a pas pu trouver de justification technologique pour l'usage des additifs alimentaires ci-dessus.

Les régulateurs de l'acidité suivants figurent au tableau 3 de la NGAA:

N° SIN.	Additif	N° SIN.	Additif
170(i)	Carbonate de calcium	365	Fumarates de sodium
<b>260</b>	Acide acétique (glacial)	<b>380</b>	Citrate de triammonium
261	Acétates de potassium	500(i)	Carbonate de sodium
262(i)	Acétate de sodium	500(ii)	Carbonate acide de sodium
263	Acétate de calcium	500(iii)	Sesquicarbonate de sodium
264	Acétate d'ammonium	501(i)	Carbonate de potassium
270	Acide lactique (L-, D- et DL-)	501(ii)	Carbonate acide de potassium
296	Acide malique (DL-)	503(i)	Carbonate d'ammonium
297	Acide fumarique	503(ii)	Carbonate acide d'ammonium
<b>300</b>	Acide ascorbique (L-)	504(i)	Carbonate de magnésium
325	Lactate de sodium	504(ii)	Hydroxyde de carbonate de magnésium
326	Lactate de potassium	507	Acide chlorhydrique
327	Lactate de calcium	514(i)	Sulfate de sodium
328	Lactate d'ammonium	514(ii)	Sulfate acide de sodium

<sup>10</sup> Le Conseil mondial de la tomate traitée (CMTT) représente plus de 95 pour cent de la production mondiale de tomates en conserve.

N° SIN.	Additif	N° SIN.	Additif
329	Lactate de magnésium (DL-)	515(i)	Sulfate de potassium
<b>330</b>	Acide citrique	515(ii)	Sulfate acide de potassium ( <b>étape 3</b> )
<b>331(i)</b>	Citrate biacide de sodium	<b>524</b>	Hydroxyde de sodium
<b>331(iii)</b>	Citrate biacide de potassium	<b>525</b>	Hydroxyde de potassium
<b>332(i)</b>	Citrate biacide de potassium	<b>526</b>	Hydroxyde de calcium
<b>332(ii)</b>	Citrate de tricalcium	<b>527</b>	Hydroxyde d'ammonium
<b>333(iii)</b>	Citrate de tricalcium	<b>528</b>	Hydroxyde de magnésium
350(i)	Malate acide de sodium, DL-	529	Oxyde de calcium
350(ii)	Malate de sodium, DL-	575	Glucono-delta-lactone
351(i)	Malate acide de potassium	577	Gluconate de potassium
351(ii)	Malate de potassium	578	Gluconate de calcium
352(ii)	Malate de calcium, D,L-	580	Gluconate de magnésium

D'après les dispositions actuelles sur les additifs alimentaires contenues dans la Norme, le CCPFV/EWG-FA a conclu que l'acide citrique, le citrate biacide de sodium, le citrate trisodique, le citrate biacide de potassium, le citrate tripotassique, les citrates de calcium et le glucono-delta-lactone doivent être utilisés comme régulateurs de l'acidité dans les tomates en conserve.

Selon l'industrie (CMTT), les régulateurs de l'acidité suivants ne sont pas utilisés dans les tomates en conserve. Le CMTT a également fourni la justification suivante pour leur exclusion:

- L'acide acétique (260) ne devrait pas être autorisé en tant que régulateur de l'acidité, car dans sa forme anionique dissociée, il est équivalent à une forme anionique dissocié d'acétates, dont l'ajout pourrait servir à masquer la détérioration.
- **Les lactates et les acétates** (N° SIN. 261, 262(i), 263, 264, 270, 325, 326, 327, 328, 329) ne devraient pas être autorisés comme régulateurs de l'acidité, car des métabolites peuvent se former naturellement en cas de détérioration de la matière non transformée. Le fait d'autoriser ces additifs créerait *de facto* un moyen légitime de masquer l'utilisation de tomates ayant subi une détérioration partielle.
- **Les malates et les fumarates** (N° SIN. 296, 297, 350 (i), 350 (ii), 351 (i), 351 (ii), 352 (ii), 365) devraient être exclus pour la même raison que les lactates et les acétates, bien que ces composés soient des métabolites de dégradation moins fréquents.
- **Les hydroxydes** (N° SIN. 524, 525, 526, 527, 528) et **l'oxyde de calcium** (N° SIN. 529) sont des régulateurs de l'acidité qui servent à augmenter le pH; leur utilisation dans les produits à base de tomate n'ont donc aucune justification technologique. Dans les produits à base de tomate, les régulateurs de l'acidité sont utilisés pour réduire le pH afin de garantir la stabilité microbiologique.
- **Les carbonates** (N° SIN. 170 (i), 500 (i), 500 (ii), 500 (iii), 501 (i), 501 (ii), 503 (i), 503 (ii), 504 (i), 504 (ii)) peuvent produire de la mousse, mais ce qui est plus grave, c'est qu'ils peuvent libérer des gaz dans les produits finis et compromettre l'état de vide (une caractéristique qui, pour le consommateur, est garante de l'absence d'altération microbienne ou de corrosion dans les boîtes métalliques).

L'industrie a également mentionné que l'acide chlorhydrique (N° SIN. 507), les sulfates (N° SIN. 514 (i), 514 (ii), 515 (i), 515 (ii)), le glucono-delta-lactone (N° SIN. 575) et les gluconates (N° SIN. 577, 578, 580) ne sont habituellement pas utilisés comme régulateurs de l'acidité, mais elle n'a pas fourni de justification pour exclure leur utilisation dans les tomates en conserve. Le CCPFV/EWG-FA n'a pas non plus trouvé de justification technologique pour l'utilisation des autres régulateurs de l'acidité ne figurant pas dans la catégorie d'aliments 04.2.2.4 ou dans le tableau 3 de la NGAA dans les tomates en conserve.

Par conséquent, l'utilisation des autres régulateurs de l'acidité suivants est acceptable dans les tomates en conserve:

N° SIN.	Additif
300	Acide ascorbique (L-)
330	Acide citrique
331(i)	Citrate biacide de sodium
331(iii)	Citrate trisodique
332(i)	Citrate biacide de potassium
332(ii)	Citrate tripotassique
333(iii)	Citrate de tricalcium
380	Citrate de triammonium
507	Acide chlorhydrique
514(i)	Sulfate de sodium
515(i)	Sulfate de potassium
575	Glucono-delta-lactone
577	Gluconate de potassium
578	Gluconate de calcium
580	Gluconate de magnésium

#### Agents affermissant

Les phosphates ont été adoptés comme agents affermissant dans la catégorie d'aliments 04.2.2.4:

N° SIN.	Terme principal de la NGAA	NM	Remarques	Étape
338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	Phosphates	200 mg/kg	33	Adoptés en 2012

Selon l'industrie (CMTT), les transformateurs de tomates n'utilisent pas de phosphates. Par conséquent, le CCPFV/EWG-FA n'a pas trouvé de justification technologique pour leur utilisation comme agents affermissant.

Les agents affermissant suivants figurent au tableau 3 de la NGAA:

N° SIN.	Additif	N° SIN.	Additif
333(iii)	Citrate de tricalcium	516	Sulfate de calcium
424	Curdlan	518	Sulfate de magnésium
466	Carboxyméthyl-cellulose sodique (Gomme cellulosique)	526	Hydroxyde de calcium
509	Chlorure de calcium	578	Gluconate de calcium
511	Chlorure de magnésium	580	Gluconate de magnésium

D'après les dispositions actuelles sur les additifs alimentaires contenues dans la Norme (CODEX STAN 13-1981), le CCPFV/EWG-FA a conclu que le lactate de calcium, les citrates de calcium et les chlorures de calcium sont nécessaires comme agents affermissant dans les tomates en conserve. Le CCPFV/EWG-FA n'a pas trouvé de justification pour exclure l'utilisation dans les tomates en conserve des agents affermissant figurant au tableau 3 de la NGAA. Cependant, l'industrie (CMTT) a indiqué que l'utilisation du curdlan, du carboxyméthylcellulose de sodium, du chlorure de magnésium, du sulfite de magnésium et du gluconate de magnésium n'est pas répandue dans l'industrie de la tomate en conserve. Le CCPFV/EWG-FA n'a pas trouvé de justification technologique pour l'utilisation dans les tomates en conserve des autres agents affermissant non mentionnés dans la catégorie des aliments 04.2.2.4. ou au tableau 3 de la NGAA.

**NORME CODEX POUR LES CONCENTRÉS DE TOMATE TRAITÉS  
(CODEX STAN 57-1981)**

Les produits couverts par cette norme sont inclus dans les catégories d'aliments suivantes de la NGAA:

- Concentré de tomate en conserve - 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, aloès ordinaire), algues marines).
- Purée de tomate – 04.2.2.5 (Purées et pâtes à tartiner à base de légumes (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), d'algues marines, de fruits à coque et de graines (comme le beurre de cacahuètes).
- Concentré de tomate - 04.2.2.6 (Pulpes et préparations à base de légumes (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), d'algues marines, de fruits à coque et de graines autres que catégorie 04.2.2.5 (par exemple, desserts et sauces à base de légumes, légumes confits)).

Ces catégories d'aliments ne figurent pas dans l'annexe du tableau 3 de la NGAA. Par conséquent, les additifs mentionnés au tableau 3 de la NGAA peuvent être utilisés dans les aliments compris dans ces catégories d'aliments en conformité avec les BPF, de sorte qu'aucune disposition spécifique sur leur utilisation ne figure dans ces catégories d'aliments dans les tableaux 1 et 2 de la NGAA.

D'après les dispositions actuelles sur les additifs alimentaires contenues dans la Norme, le GT-e a conclu que l'utilisation des additifs alimentaires appartenant à la catégorie fonctionnelle des régulateurs de l'acidité était justifiée sur le plan technologique.

D'après les dispositions actuelles sur les additifs alimentaires contenues dans la Norme et les renseignements fournis par l'industrie (CMTT), et en référence à l'évaluation présentée dans l'Annexe 4 concernant les tomates en conserve, aucune justification n'a été fournie pour exclure les régulateurs de l'acidité suivants mentionnés dans le tableau 3:

N° SIN.	Additif
300	Acide ascorbique (L-)
330	Acide citrique
331(i)	Citrate biacide de sodium

<b>N° SIN.</b>	<b>Additif</b>
331(iii)	Citrate trisodique
332(i)	Citrate biacide de potassium
332(ii)	Citrate tripotassique
333(iii)	Citrate de tricalcium
380	Citrate de triammonium
507	Acide chlorhydrique
514(i)	Sulfate de sodium
515(i)	Sulfate de potassium
575	Glucono-delta-lactone
577	Gluconate de potassium
578	Gluconate de calcium
580	Gluconate de magnésium

**COMITÉ FAO/OMS DE COORDINATION POUR L'ASIE (CCASIA)****PROJET DE NORME RÉGIONALE POUR LE TEMPEH<sup>11</sup>**

(à l'étape 5/8)

**4. ADDITIFS ALIMENTAIRES**

4.1 Aucun additif n'est autorisé.

**4.2 Auxiliaires technologiques**

Des auxiliaires technologiques peuvent être utilisés dans ces produits pour contrôler l'acidité durant le trempage des graines.

**NORME RÉGIONALE POUR LA SAUCE AU PIMENT<sup>12 13</sup>**

(CODEX STAN 306R-2011)

En ce qui concerne les deux additifs alimentaires susmentionnés, le Comité de coordination est convenu de recommander que la limite maximale (LM) pour la curcumine soit fixée à 1 000 milligrammes par kilogramme et de ne pas inscrire l'oléorésine de paprika sur la liste des additifs alimentaires, en précisant que le JEFCA avait évalué ce produit en tant qu'épice et que les épices figuraient à la section 3.1.2 (« Autres ingrédients autorisés »).

Le Comité de coordination est aussi convenu de remplacer:

- l'acide tartrique (SIN 334) par les tartrates [SIN 334: L(+)-acide tartrique; SIN 335(i): tartrate monosodique; SIN 335(ii): L(+)-tartrate de sodium; SIN 336(i): tartrate monopotassique; SIN 336(ii): tartrate dipotassique; SIN 337: L(+)-tartrate de potassium et de sodium], la LM étant fixée à 5 000 milligrammes par kilogramme (sous la forme d'acide tartrique);
- les parahydroxybenzoates de méthyle (SIN 214) par les parahydroxybenzoates (SIN 214: parahydroxybenzoates d'éthyle; SIN 218: parahydroxybenzoates de méthyle), la LM étant fixée à 1 000 milligrammes par kilogramme;
- la saccharine sodique [SIN 954(iv)] par les saccharines [SIN 952(i): saccharine; SIN 952(ii): saccharine calcique; SIN 952(iii): saccharine, sel de potassium; SIN 952(iv): saccharine sodique], la LM étant fixée à 150 milligrammes par kilogramme.

Le Comité de coordination n'a pas accepté de remplacer le polyphosphate de sodium [SIN 452(i)] par les phosphates car la norme permettait d'utiliser d'autres régulateurs d'acidité figurant au tableau 3 de la Norme générale pour les additifs alimentaires (CODEX STAN 192-1995).

**NORME RÉGIONALE POUR LA PÂTE DE SOJA FERMENTÉ<sup>12 14</sup>**

(CODEX STAN 298R-2009)

Le Comité est convenu de remplacer le tartrate monopotassique [SIN 336(i)] par les tartrates [SIN 334: L(+)-acide tartrique; SIN 335(i): tartrate monosodique; SIN 335(ii): L(+)-tartrate de sodium; SIN 336(i): tartrate monopotassique; SIN 336(ii): tartrate dipotassique; SIN 337: L(+)-tartrate de potassium et de sodium], la LM étant fixée à 1 000 milligrammes par kilogramme (sous la forme d'acide tartrique).

<sup>11</sup> REP13/ASIA par. 117 et Annexe II

<sup>12</sup> REP13/ASIA par. 18-20

<sup>13</sup> En réponse à la requête de la 43<sup>ème</sup> session du CCFA (REP12/FA par. 37-38)

<sup>14</sup> REP13/ASIA par. 19