



PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

COMITÉ DU CODEX SUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES

Quarante-cinquième session

Beijing, Chine, 18-22 mars 2013

**PROPOSITIONS DE NOUVELLES DISPOSITIONS RELATIVES AUX ADDITIFS ALIMENTAIRES DANS LA
CATÉGORIE D'ALIMENTS 16.0 « ALIMENTS PRÉPARÉS »**

(Réponses à la CL 2012/5-FA, partie B, point 9)

GÉNÉRALITÉS

1. À sa quarante-quatrième session, le Comité du Codex sur les additifs alimentaires (CCFA) a rappelé que les questions concernant la catégorie d'aliments 16.0 font l'objet de débat depuis la quarantième session suite à l'incertitude liée au champ d'application des produits inclus dans cette catégorie. À sa quarante-troisième session, le Comité a établi un groupe de travail électronique pour élaborer un document de travail qui fournirait une description détaillée des produits à inclure dans cette catégorie et formulerait des propositions pour la révision du nom et du descripteur de la catégorie d'aliments 16.0, s'il y a lieu. Le document de travail¹ ainsi préparé a été examiné à la quarante-quatrième session du CCFA.²
2. À sa quarante-quatrième session, le CCFA est convenu de transmettre à la trente-cinquième session de la Commission du Codex Alimentarius (CCA): (i) le titre et le descripteur révisés de la catégorie d'aliments 16.0 pour adoption à l'étape 8;³ et (ii) les dispositions de la NGAA actuellement dans la catégorie d'aliments 16.0 (adoptées et dans la procédure par étapes) pour révocation et interruption.⁴ À sa trente-cinquième session, la Commission a agi en conséquence sur ces propositions.⁵
3. Le Comité est également convenu d'envoyer une circulaire demandant des propositions de nouvelles dispositions pour inclusion dans la catégorie d'aliments 16.0 révisée.⁶ Les États-Unis d'Amérique ont été chargés de compiler sous forme structurée les nouvelles propositions pour la catégorie d'aliments 16.0.⁷ Le Comité est par ailleurs convenu d'établir un groupe de travail, qui se rencontrerait juste avant la quarante-cinquième session et serait présidé par les États-Unis, travaillant en anglais seulement, pour examiner et préparer des recommandations pour la session plénière sur la base des informations compilées par les États-Unis.⁸
4. La circulaire CL 2012/5-FA, partie B, point 9 a demandé de nouvelles propositions pour la catégorie d'aliments 16.0 (Aliments préparés). Des observations ont été soumises par le Costa Rica et le Conseil international des associations de fabricants de produits d'épicerie (ICGMA).

¹ CX/FA 12/44/11.

² REP 12/FA, par. 105-115.

³ REP 12/FA, par. 114 et annexe X.

⁴ REP 12/FA, par. 114 et annexes VII et VIII.

⁵ La trente-cinquième Commission a adopté la révision du nom et du descripteur de la catégorie d'aliments 16.0 (REP/12 CAC, annexe III, partie 4), et révoqué (REP/12 CAC, annexe V) ou interrompu (REP 12/CAC, annexe VII) les travaux sur toutes les dispositions actuelles dans la catégorie d'aliments 16.0.

⁶ REP 12/FA, par. 115.

⁷ REP 12/FA, par. 134.

⁸ REP 12/FA, par. 135.

RÉSUMÉ DES OBSERVATIONS ET DES RECOMMANDATIONS

Les dispositions relatives aux additifs alimentaires suivants sont **proposées pour inclusion dans la catégorie d'aliments 16.0 (Aliments préparés) de la NGAA à l'étape 3:**

No. SIN	Additif	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Résumé des observations
339(iii)	Phosphates	2,600	Notes 33 et AA	Le phosphate de sodium (phosphate trisodique) est utilisé en tant que stabilisant protéique. Il fait gonfler les protéines pour donner une sensation en bouche qui rappelle celle de la matière grasse.
160b(i)	Extraits de rocou, à base de bixine	200 mg/kg	Note 8	Restaurer la couleur jaune aux aliments préparés. Les additifs colorants sont utilisés pour normaliser la couleur dans le produit alimentaire ou pour conférer la couleur jaune à l'aliment.
160b(ii)	Extraits de rocou, à base de norbixine	200 mg/kg	Note 185	Colorant pour les repas micro-ondables (par exemple les ravioli au bœuf dans la sauce tomate à la viande; les aliments composites au poulet et aux nouilles; les produits à base de légumes et de riz aromatisés au poulet; les raviolis au fromage et aux épinards)
334	Acide tartrique, L(+)	200 mg/kg	Notes 45 et BB	L'acide tartrique, L(+) est utilisé en tant que synergiste d'arôme (par ex. dans le repas micro-ondable « steak de bœuf aux poivrons ») où il a un effet adoucissant sur l'arôme dans les produits où seraient utilisés les succédanés du sel/sodium qui confèreraient une note forte.

Notes:

Note 8: En tant que bixine.

Note 33: En tant que phosphore.

Note 45: En tant qu'acide tartrique.

Note 185: En tant que norbixine.

Note AA: SINS 339(iii) (phosphate trisodique) seulement, utilisation en tant que stabilisant.

Note BB: SIN 334 (acide tartrique L(+)) seulement, utilisation en tant que synergiste de l'arôme.

JUSTIFICATION TECHNOLOGIQUE EN SOUTIEN DES OBSERVATIONS

Costa Rica

Le Costa Rica n'a pas de nouvelles propositions en réponse à la demande dans cette section.

Conseil international des associations de fabricants de produits d'épicerie

Le Secrétariat du Codex a envoyé une lettre circulaire demandant des propositions pour inclusion de dispositions dans la catégorie d'aliments 16.0 révisée⁹, à soumettre conformément aux procédures pour l'entrée et l'examen de dispositions relatives aux additifs alimentaires dans la Norme générale pour les additifs alimentaires (Manuel de procédure du Codex). Notamment, les propositions devraient clarifier pourquoi les dispositions ne peuvent pas être couvertes par les catégories de 1 à 15.

L'ICGMA affirme que les additifs alimentaires présents dans les aliments composites, prévus pour exercer un effet fonctionnel dans l'aliment final, devraient être identifiés et répertoriés dans cette catégorie et ne devrait pas être considérés comme « transfert ». Par conséquent, même les colorants et les édulcorants qui ont en définitive pour objet de normaliser la couleur de l'aliment final ou améliorer la propriété organoleptique de l'aliment final pour le consommateur, respectivement, devrait être répertorié. Cependant, le débat qui

⁹ Catégorie d'aliments 16.0 – Aliments préparés

Ces aliments ne sont pas inclus dans les autres catégories d'aliments (01-15) et devraient être examinés au cas par cas. Les aliments préparés sont des mélanges de composants multiples (par exemple les viandes, les sauces, les céréales, les fromages, les légumes); les composants sont inclus dans d'autres catégories d'aliments. Les aliments préparés nécessitent une préparation minimale de la part du consommateur (par exemple traitement thermique, décongélation, réhydratation). Les dispositions relatives aux additifs seront répertoriées dans cette catégorie d'aliments dans la NGAA seulement si l'additif est nécessaire: (i) uniquement pour exercer une fonction technologique dans l'aliment préparé tel qu'il est vendu au consommateur; ou (ii) à un niveau d'emploi qui exerce une fonction technologique intentionnelle dans l'aliment préparé qui dépasse le niveau d'emploi attribuable au transfert issu des composants individuels.

émane de la quarante-troisième session du CCFA a conduit à la révision de la section 4.0 du Préambule de la NGAA¹⁰. La section 4.0 laisse maintenant entendre que tant qu'un additif est présent dans le matériau brut, l'ingrédient ou le composant d'un aliment en quantités suffisantes telles que la quantité transférée maintienne toujours la fonction prévue dans l'aliment final, il n'est plus nécessaire de citer cette disposition dans l'aliment final. Bien qu'une catégorie pour les « pré-mélanges » pour repas préparés ne soit pas incluse dans la NGAA, ces pré-mélanges pourraient éventuellement être inscrits dans les catégories¹¹ des « édulcorants de table », « sauces », « assaisonnements » et autres composants (par exemple les céréales, les légumes, etc.) et par conséquent, le nouveau principe de transfert s'appliquerait.

En tant que tel, il semblerait que l'association de la section 4.0 du Préambule de la NGAA avec le descripteur nouvellement révisé de la catégorie d'aliments 16.0¹ puisse apporter davantage de souplesse pour le développement de produits qu'on le pensait auparavant. Tant que les délégations membres sont prêtes à accepter cette souplesse et à maintenir la catégorie d'aliments 16.0 avec son nouveau descripteur récemment révisé associé à la définition du principe de transfert tel que décrit dans la section 4.0, rendant ainsi possible d'examiner les dispositions relatives aux additifs alimentaires futures, ICGMA reconnaîtrait volontiers qu'un grand nombre de dispositions relatives aux additifs alimentaires dans les repas préparés pourraient être couvertes par les autres catégories avec quelques exceptions telles que notées dans le tableau ci-dessous.

ICGMA demande que les dispositions suivantes soient examinées pour inclusion à l'étape 3 de la NGAA.

Type de repas préparé	Additif	SIN	DJA (mg/kg pc/j)	Addition directe	Limite maximale(mg/kg)	Notes/Justification
Plats congelés – composant viande, composant	Phosphate de sodium	339(iii)	Une DJMT de groupe de 70 mg/kg pc, en tant	Addition directe (mélanges de bouillie)	2,600 en tant que P	Stabilisant – utilisé en tant que stabilisant des protéines. Il gonfle

¹⁰ SECTION 4 du Préambule de la NGAA – TRANSFERT D'ADDITIFS ALIMENTAIRES DANS LES DENRÉES ALIMENTAIRES Section 4.1 CONDITIONS RÉGISSANT LE TRANSFERT DES ADDITIFS ALIMENTAIRES ISSUS DES INGRÉDIANTS ET DES MATIÈRES PREMIÈRES DANS L'ALIMENTATION Outre les cas d'addition directe, la présence d'un additif peut résulter d'un transfert à partir d'une matière première ou d'un ingrédient utilisé pour produire l'aliment, dans la mesure où:

a) L'utilisation de l'additif est acceptable dans les matières premières ou autres ingrédients (y compris les additifs alimentaires) conformément à la présente norme;

b) La quantité d'additif présente dans les matières premières ou autres ingrédients (y compris les additifs alimentaires) ne dépasse pas la concentration maximale spécifiée dans la présente norme;

c) L'aliment dans lequel l'additif est transféré ne contient pas ce dernier en quantité supérieure à celle qui serait introduite du fait de l'utilisation des matières premières ou des ingrédients dans des conditions technologiques appropriées ou dans le respect des bonnes pratiques de fabrication, conformément aux dispositions de la présente norme.

Section 4.2 – CONDITIONS SPÉCIALES S'APPLIQUANT À L'EMPLOI DES ADDITIFS ALIMENTAIRES NON DIRECTEMENT AUTORISÉS DANS LES INGRÉDIANTS ALIMENTAIRES ET LES MATIÈRES PREMIÈRES

Un additif peut être utilisé dans ou ajouté à une matière première ou autre ingrédient si la matière première ou l'ingrédient est utilisé exclusivement dans la préparation d'un aliment qui est en conformité avec les dispositions de cette norme y compris le fait que tout niveau maximal s'appliquant à l'alimentation n'est pas excédé.

¹¹ Catégorie d'aliments 11.6 Édulcorants de table, y compris ceux comprenant des édulcorant intenses: Inclut des produits qui sont des préparations à base d'édulcorants intenses (par exemple, acésulfame K) et/ou de polyols (par exemple, sorbitol) et qui peuvent contenir d'autres additifs et/ou ingrédients nutritifs comme des hydrates de carbone. Ces produits sont commercialisés sous diverses formes: poudre, comprimés, cubes ou liquide.

Catégorie d'aliments 12.2.2 Assaisonnements et condiments: Les condiments incluent des assaisonnements, tels qu'attendrisseur de viande, sel d'oignon, sel d'ail, préparations pour assaisonnement de type oriental (*dashi*), nappage à répandre sur le riz (*furikake*, à base, par exemple, de flocons d'algues séchées, de graines de sésame et d'un assaisonnement) et assaisonnement pour nouilles. Le terme « condiments » tel qu'employé dans le SCA ne comprend pas les sauces condimentaires (par exemple, ketchup, mayonnaise, moutarde), ni d'autres condiments au vinaigre (par exemple les « relish »).

Catégorie d'aliments 12.6.2 Sauces non émulsifiées (par exemple, ketchup, sauce au fromage, sauce à la crème, sauce brune): Inclut les sauces, les jus et les assaisonnements à base d'eau, de lait de coco et de lait. Exemples: sauce barbecue, tomato ketchup, sauce au fromage, sauce Worcestershire, sauce Worcestershire épaisse de type oriental (sauce tonkatsu), sauce au piment, sauce aigre-douce pour cocktail et sauce blanche (à base de crème) (sauce préparée principalement avec du lait ou de la crème, des matières grasses en petite quantité (par exemple, beurre) et de la farine, avec ou sans assaisonnement ou épices).

Catégorie d'aliments 12.6.3 Préparations pour sauces et sauces au jus de viande: Produit concentré, en général sous forme de poudre, à mélanger avec de l'eau, du lait, de l'huile ou un autre liquide pour obtenir une sauce ou un jus. Exemples: préparations pour sauce au fromage, sauce hollandaise et sauce pour salade (par exemple, sauce dite italienne ou ranch).

Type de repas préparé	Additif	SIN	DJA (mg/kg pc/j)	Addition directe	Limite maximale(mg/kg)	Notes/Justification
fromage, composant sauce, composant pâtes, composant légumes			que phosphore toutes sources alimentaires confondues			les protéines pour conférer une sensation en bouche qui rappelle celle de la matière grasse. Les dispositions actuelles adoptées pour la catégorie d'aliments 12.6 pour les sauces sont de 2,200 mg/kg en tant que P.
	Colorant, extrait de rocou, base de bixine / norbixine	160b (i) and (ii)	Une DJA le rocou, base de bixine de 0 – 12 mg/kg pc et une DJA de groupe pour le rocou, base de norbixine et ses sels disodiques et dipotassique de 0 – 0.6 mg/kg pc exprimés en tant que norbixine		200 mg/kg	Le rocou, base de bixine a une disposition adoptée dans la NGAA seulement pour le beurre. Le rocou, base de norbixine n'a actuellement aucune disposition dans la NGAA. Les dispositions en attente pour les catégories de la sauce au fromage et la sauce non émulsifiée sont limitées à 100mg/kg (en tant que soit bixine, soit norbixine). Le rocou à base de norbixine est utilisé pour restaurer la couleur jaune à l'aliment composite. Les additifs colorants sont généralement utilisés pour normaliser la couleur du produit alimentaire. Les autres fonctions comprennent celle de conférer la couleur jaune à l'aliment. Colorant pour les repas micro-ondables (par ex. les ravioli de bœuf en sauce tomate à la viande; les aliments composites à base de poulet et de nouilles; les produits à base de légumes et de riz aromatisés au poulet; les ravioli

Type de repas préparé	Additif	SIN	DJA (mg/kg pc/j)	Addition directe	Limite maximale(mg/kg)	Notes/Justification
						au fromage et aux épinards)
Repas prêts à consommer qui sont transformés thermiquement (composant viande, composant légume, composant sauce)	Acide tartrique, L(-)	334	DJA de 0-30 mg/kg pc	Ajouté au mélange d'assaisonnement préparé qui est associé à tous les autres ingrédients dans l'aliment final.	200 mg/kg	Synergiste d'arôme. L'acide tartrique, L(+) est utilisé en tant que synergiste d'arôme (par ex. dans le repas micro-ondable « steak de bœuf aux poivrons ») où il a un effet adoucissant sur l'arôme dans les produits où seraient utilisés les succédanés du sel/sodium qui confèreraient une note forte. Vu que davantage de ces composants sont utilisés, il y a un impact négatif sur l'acceptabilité. Il n'y a actuellement aucune disposition adoptée dans la NGAA. Les dispositions en attente pour les sauces varient de 2,800 à 5,000 mg/kg et pour les assaisonnements, elles sont de 7,500 mg/kg.

Concernant les exemples antérieurs présentés à la quarante-quatrième session du CCFA tels que transcrits dans le document CRD13 pour le point 5(e) de l'ordre du jour du document CX/FA 12/44/1, ICGMA fournit les précisions suivantes ...¹²

Type de repas préparé	Additif	SIN	DJA (mg/kg pc/j)	Addition directe	Limite maximale (mg/kg)	Notes/Justification
Plats congelés – composant viande, composant fromage, composant sauce, composant pâtes, composant légume	DATEM	472e	50	C'est le premier ingrédient ajouté à la deuxième bouillie	2,000	Emulsifiant – utilisé en tant qu'émulsifiant pour que l'huile et les matières grasses restent mélangées pour obtenir la même consistance que la vinaigrette. Des concentrations de 10,000 mg/kg sont autorisées dans les sauces. DATEM est utilisé dans, par exemple,

¹² Au cours d'une téléconférence tenue le 4 décembre 2012 entre ICGMA et les États-Unis, ICGMA a indiqué que les emplois répertoriés dans ce tableau sont à titre informatif uniquement, car les emplois sont inscrits dans une disposition relative à l'additif existante dans la NGAA dans une des autres catégories d'aliments (=1-15).

Type de repas préparé	Additif	SIN	DJA (mg/kg pc/j)	Addition directe	Limite maximale (mg/kg)	Notes/Justification
						le poulet au marsala, et agit en tant que stabilisant.
Plat congelé - pizza	Phosphate de calcium dihydrogène	341(i)	Une DJMT de 70 mg/kg pc, en tant que phosphore de toutes sources alimentaires confondues	Prémélange	300	Émulsifiant Autorisé dans les assaisonnements dans la NGAA à 2,200 mg/kg en tant que P.
	Monostéarate de sorbitane	491	Une DJA de groupe de 25 mg/kg pc/j	Prémélange	300	Émulsifiant Autorisé dans les assaisonnements dans la NGAA à 2,200 mg/kg en tant que P.
Plat congelé - pizza Rolls	Polysorbate 60	435	25	Prémélange	200	Émulsifiant La disposition adoptée dans la NGAA pour les mélanges et les sauces en concentrations de 5,000 mg/kg tels que servis au consommateur.
	Polysorbate 80	433	25	Prémélange	200	Emulsifiant La disposition adoptée dans la NGAA pour les mélanges et les sauces en concentrations de 5,000 mg/kg tels que servis au consommateur.
Produit culinaire séché – Céréales mélangées, fromage, et/ou composants légumes/haricots	Phosphate dipotassique d'hydrogène	340(ii)	Une DJMT de groupe de 70 mg/kg pc, en tant que phosphore, toutes sources alimentaires confondues	Prémélange	500	Émulsifiant Les dispositions adoptées actuelles pour les catégories d'aliments 12.6 pour les sauces est de 2,200 mg/kg en tant que P.
	Phosphate disodique d'hydrogène	339(ii)	Une DJMT de groupe de 70 mg/kg pc, en tant que phosphore, toutes sources alimentaires confondues	Prémélange	750	Émulsifiant Les dispositions adoptées actuelles pour la catégorie d'aliments 12.6 pour les sauces sont à 2,200 mg/kg en tant que P. Émulsifiant, agent de gélification, stabilisant ou épaississant - Produit – Le riz aux légumes aromatisé au poulet aux herbes est un produit culinaire

Type de repas préparé	Additif	SIN	DJA (mg/kg pc/j)	Addition directe	Limite maximale (mg/kg)	Notes/Justification
						séché qui contient des légumes séchés, de la graisse de poulet, du riz précuit, de l'amidon modifié
	Caramel IV	150d	200	Prémélange	7,500	Colorant Les dispositions actuellement adoptées pour la catégorie d'aliments 12.2 pour les assaisonnements (Fines herbes, épices, assaisonnements et condiments) sont à 10,000 mg/kg.
Aliment prêt à consommer transformé thermiquement – aliments de type asiatique	Jaune orangé	110	2,5	Prémélange	70	Normaliser la couleur du produit final. Limite adoptée dans la NGAA de 300 mg/kg pour le jaune orange dans les assaisonnements
Repas prêts à consommer qui sont transformés thermiquement (composant viande, composant légume, composant sauce)	Bisulfite de sodium	222	0,7 en tant que SO ₂	Ajouté pendant la formulation du produit fini	200-500 mg/kg en tant que SO ₂	Agent antibrunissement (antioxydant) Sulfites autorisés dans les assaisonnements, les sauces et les légumes séchés à 200 mg/kg en tant que SO ₂ , 300 mg/kg en tant que SO ₂ , et 500 mg/kg en tant que SO ₂ , respectivement. Le bisulfate de sodium dans les pointes de steak de bœuf serait utilisé pour empêcher les pommes de terre de brunir dans le mélange des composants. Le bisulfate de sodium est utilisé pour son effet éclaircissant dans le jus de viande brun pour lui conférer la couleur du jus de poulet escomptée. Il est nécessaire parce que le procédé en autoclave (cuisson) produira manifestement un assombrissement en raison de tous les ingrédients associés

Type de repas préparé	Additif	SIN	DJA (mg/kg pc/j)	Addition directe	Limite maximale (mg/kg)	Notes/Justification
						dans un système fermé à température relativement élevée. Les repas prêts à consommer DOIVENT être transformés thermiquement. Les sulfites sont aussi autorisés pour empêcher les pommes de terre de brunir dans le mélange des composants. Composant de bœuf et pommes de terre en sauce.
	Acide-tartrique, L(-) ¹³	334	DJA de 0,30 mg/kg-pe	Ajouté au mélange d'assaisonnement préparé qui est associé à tous les autres ingrédients du produit final	200 mg/kg	Synergiste d'arôme L'acide tartrique dans le repas micro-ondeable « steak de bœuf aux poivrons » adoucit l'arôme dans les produits qui pourraient utilisés des succédanés du sel/sodium qui confèreraient une note forte. Comme davantage de ces composants sont utilisés, il y a un impact négatif sur l'acceptabilité. Il n'y a actuellement aucune dispositions adoptées dans la NDAA. Les dispositions en attente pour les sauces varient de 2,800 à 5,000 mg/kg et pour les assaisonnements, elles sont de 7,500 mg/kg.

¹³ Au cours d'une téléconférence tenue le 4 décembre 2012 entre ICGMAA et les États-Unis, ICGMA a indiqué que l'acide tartrique L(-) était inclus dans ce tableau par erreur et devrait être supprimé.