



## 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 MODIFICATIONS ET/OU D'ADDITIONS AU SYSTÈME INTERNATIONAL DE  
NUMÉROTATION DES ADDITIFS ALIMENTAIRESLes observations suivantes ont été soumises par les membres et observateurs suivants du Codex

Brésil, Chili, Égypte, Union européenne, Mexique, Nouvelle-Zélande, Philippines, États-Unis, ELC, IDF et USP

**BRÉSIL****Tableau 2: Proposition pour le retrait de fonctions technologiques ainsi que des catégories fonctionnelles connexes** (les retraits sont présentés en caractères biffés)

La catégorie fonctionnelle « stabilisant » pour SIN 508 – Chlorure de potassium n'est pas valide et devrait aussi être supprimée de la liste SIN. Cet additif alimentaire est utilisé en concomitance avec les épaississants et les gélifiants (par exemple SIN 425 – Farine de Konjac) en tant qu' « agent affermissant » ( Additif alimentaire qui rend ou garde les tissus des fruits ou des légumes fermes ou craquants, ou interagit avec des gélifiants de manière à produire ou à renforcer un gel<sup>1</sup>).

Par conséquent, le Brésil demande l'inclusion de la catégorie fonctionnelle « agent affermissant » pour SIN 508.

Le fait que certaines catégories fonctionnelles ne sont pas répertoriées dans les normes JECFA ne devrait pas être un critère de suppression. Le Brésil souhaite signaler que cette situation est courante dans la liste SIN et que le JECFA n'évalue pas la fonctionnalité des additifs alimentaires.

**Tableau 3: Proposition pour des fonctions technologiques supplémentaires ainsi que les catégories fonctionnelles connexes** (les additions sont présentées en caractères gras/soulignés)

Le Brésil demande une clarification concernant l'inclusion des classes fonctionnelles suivantes:

- « Agent de traitement des farines » pour le lactate de potassium (SIN 326)
- « Agent de dispersion » pour l'acide citrique (SIN 330)

**CHILI**

Le Chili approuve le document et considère l'information qu'il contient très utile pour une meilleure organisation des additifs et de leurs fonctions technologiques.

**ÉGYPTE**

Se référant au document CX/FA 13/45/14 concernant la demande de propositions de modifications et/ou additions au Système international de numérotation des additifs alimentaires.

Nous souhaitons vous informer que l'Égypte approuve les modifications proposées dans le SIN pour les additifs alimentaires.

<sup>1</sup> CAC/GL 36-1989

**UNION EUROPÉENNE**

L'Union européenne et ses états membres (EUMS) souhaite remercier l'Iran pour avoir dirigé le groupe de travail et préparé le document de discussion.

**L'EUMS souhaite soumettre les observations suivantes:**

Au paragraphe 3, il est indiqué que le document contient la liste des propositions pour inclusion de trois nouveaux additifs alimentaires. L'EUMS souhaite signaler que **SIN 953 Isomalt** est déjà inclus dans la liste de CAC/GL 36-1989.

**SIN 330 Acide citrique** – l'EUMS souhaite signaler qu' « agent de dispersion » n'est pas reconnu comme catégorie fonctionnelle dans CAC/GL 36-1989. « Émulsifiant » devrait être la catégorie fonctionnelle correspondante pour la fonction technologique d' « agent de dispersion ». L'EUMS s'interroge quant à l'emploi de l'acide citrique en tant qu'émulsifiant. Par conséquent, l'EUMS demande une clarification à cet égard.

**SIN 415 Gomme de xanthane** – l'EUMS signale qu' « épaississant » devrait être proposé comme classe fonctionnelle pour SIN 415 et « agent affermissant » comme fonction technologique.

**MEXIQUE**

Veuillez trouver ci-joint les observations du Mexique (version espagnole) concernant le document **CX/FA 13/45/14**:

DOCUMENT	OBSERVATIONS DU MEXIQUE
<b>CX/FA 13/45/14</b> : Propositions de modifications et/ou d'additions au Système international de numérotation des additifs alimentaires	Soutient la proposition de retirer la catégorie fonctionnelle et la fonction technologique de gélifiant et épaississant pour le chlorure de potassium (SIN 508) et le chlorure de calcium (SIN 509) car elles ne sont pas reconnues dans la monographie publiée par le JECFA et, par ailleurs, d'uniformiser les catégories fonctionnelles avec celles de la Norme générale Codex pour les additifs alimentaires.

**NOUVELLE-ZÉLANDE**

La Nouvelle-Zélande souhaite remercier l'Iran pour les travaux entrepris par le groupe de travail électronique sur la préparation de propositions de modifications et/ou d'additions à la liste du Système international de numérotation (SIN) et soumet les observations suivantes:

**Observations générales**

Dans la version 2012 de CAC/GL 36-1989, l'organisation des entrées dans les sections 3 et 4 a été modifiée pour inclure une colonne supplémentaire intitulée « Catégorie fonctionnelle ». Avec cette colonne supplémentaire, les notes explicatives sur l'organisation du SIN ne sont pas alignées sur les sections 3 et 4. La Nouvelle-Zélande propose que les notes explicatives sur l'organisation du SIN soient examinées et modifiées pour s'aligner sur les sections 3 et 4.

La Nouvelle-Zélande considère que les catégories fonctionnelles/fonctions technologiques supplémentaires devraient être limitées à celles contenues dans la section 2 de CAC/GL36-1989. Si des catégories fonctionnelles/fonctions technologiques nouvelles sont proposées, elles devraient subir un examen d'entrée dans la section 2 avant de leur attribuer un additif alimentaire / numéro SIN particulier.

**Observations spécifiques**

Tableau 1

La colonne 1 N° SIN ne devrait contenir que les numéros. Le « - » devrait être supprimé pour 453, 454 et 455.

Tableau 3

Pour les entrées dans la colonne 3 Catégorie fonctionnelle, il y a plusieurs doubles entrées. Une catégorie fonctionnelle spécifique ne devrait être inscrite qu'une seule fois, même quand elle a plus d'une fonction technologique inscrite dans colonne 4. L'organisation devrait reproduire celle de la version 2012 de CAC/GL 36-1989. Par exemple, l'entrée pour 342(i) devrait être:

# SIN	Additif alimentaire	Catégorie fonctionnelle	Fonction technologique
342(i)	Phosphate d'ammonium dihydrogène	Régulateur de l'acidité	régulateur de l'acidité
		Agent de traitement des farines	<b>Agent de conditionnement des pâtes</b>
			Agent de traitement des farines
		<b>Agent levant</b>	<b>agent levant</b>

Les entrées dans le tableau 3 concernant 445(i) et 455(iii) semblent avoir perdu la fonction technologique d'agent modificateur de la densité, qui figure actuellement dans la version 2012 de CAC/GL 36-1989. Agent modificateur de la densité devrait être rétabli pour ces additifs.

## **PHILIPPINES**

Les Philippines soutiennent l'avancement des travaux. Les Philippines sont en faveur de l'utilisation du Codex des produits chimiques alimentaires comme autre point de référence pour l'addition de fonctions technologiques qui sont autres que celles citées dans le section 2 du *Système international de numérotation des additifs alimentaires* (CAC/GL 36-1989).

## **ÉTATS-UNIS D'AMÉRIQUE**

En réponse à CX/FA 13/45/14 (novembre 2012): **Propositions de modifications et/ou additions au Système international de numérotation (SIN) des additifs alimentaires**, les États-Unis souhaitent remercier l'Iran pour leur excellent travail et leur rôle prépondérant à la présidence du groupe de travail électronique sur le SIN. Les États-Unis se réjouissent de l'opportunité de soumettre des observations pour examen à la prochaine quarante-cinquième session du Comité du Codex sur les additifs alimentaires (CCFA).

### **Observations sur le « Tableau 3: Proposition pour des fonctions technologiques supplémentaires ainsi que les catégories fonctionnelles connexes »**

Les États-Unis souhaitent signaler ce qui semble être des erreurs typographiques dans la colonne des "Notes" pour le sulfate de calcium (SIN 516) et l'aluminosilicate de potassium (SIN 555) dans le tableau 3 de CX/FA 13/45/14. Pour les deux additifs, la colonne « Notes » contient l'énoncé « L'addition d'une fonction technologique est requise parce que cette addition est stipulée dans le FCC et requise par un pays membre ». La portion de l'énoncé qui indique que les modifications proposées aux fonctions technologiques pour les deux additifs découlent de l'information contenue dans le Codex des produits chimiques alimentaires (FCC) n'est pas correcte. Les informations supplémentaires en soutien des fonctions technologiques supplémentaires et des catégories fonctionnelles apparentées sont présentées ci-dessous:

- Sulfate de calcium (SIN 516) – La demande a été faite par les États-Unis d'ajouter la fonction technologique et la catégorie fonctionnelle associée de « régulateur de l'acidité » pour le sulfate de calcium. Ni le FCC ni les monographies du comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires (JECFA) sur le sulfate de calcium citent actuellement « régulateur de l'acidité » comme fonction technologique du sulfate de calcium. Cependant, en soutien de l'addition de la fonction technologique « régulateur de l'acidité » au sulfate de calcium, les États-Unis ont observé que: 1) le sulfate de calcium est inscrit en tant que régulateur de l'acidité dans la norme de produits du Codex pour les nouilles instantanées (CODEX STAN 249-2006); et que 2) le sulfate de calcium est généralement reconnu inoffensif (GRAS) aux États-Unis en tant que régulateur de l'acidité (agent de contrôle du pH; Code de la réglementation fédérale 21 Partie 184.1230).
- L'aluminosilicate de potassium (SIN 555) – Il n'y a actuellement aucune monographie FCC pour l'aluminosilicate de potassium. Cependant, il y a une monographie JECFA provisoire pour l'aluminosilicate de potassium qui associe la fonction technologique de « support » à l'aluminosilicate de potassium.

## **FÉDÉRATION DES INDUSTRIES EUROPÉENNES DES INGRÉDIENTS ALIMENTAIRES (ELC)**

L'ELC souhaite remercier le groupe de travail électronique pour ses travaux et soumettre une observation supplémentaire:

- L'addition de la catégorie fonctionnelle « édulcorant » pour xylitol (SIN 967), car le xylitol possède aussi des propriétés édulcorantes.
- L'addition des catégories fonctionnelles « épaississant » et « agent de texture » pour maltitol (SIN 965), car le maltitol possède aussi des propriétés épaississantes et texturantes.

Nous vous remercions d'avance pour la considération que vous apportez à notre demande.

### **FÉDÉRATION INTERNATIONALE DE LAITERIE (IDF)**

L'IDF apprécie et reconnaît l'excellent travail accompli sous la direction de l'Iran en tant que président du groupe de travail électronique sur le SIN.

#### **Observations générales:**

D'abord, nous souhaitons réitérer quelques observations d'ordre général sur le groupe de travail électronique.

1. Nous notons que le mandat du groupe de travail électronique comprend l'examen des réponses à la circulaire demandant des propositions de modifications / additions à la liste SIN et la préparation d'une proposition pour distribution pour observations à l'étape 3.

Cependant, GL-36 indique en section 1 que les [fonctions technologiques répertoriées **sont indicatives plutôt qu'exhaustives**. Nous notons également que l'appendice 1 de la circulaire CL 2012/9-FA renouvelle ce point et poursuit en indiquant que **l'inclusion de nouvelles fonctions technologiques devrait être accompagnée d'une référence adéquate et donner des exemples de quatre de ces références**. Cependant, outre les quatre références, aucun critère n'est établi pour indiquer où des inclusions supplémentaires seraient nécessaires ou justifiées, en tenant compte du fait que les fonctions technologiques citées sont uniquement indicatives quoi qu'il en soit. Cela conduit à une situation dans laquelle toutes les nouvelles propositions demandées de nouvelles fonctions technologiques seront inscrites dans les sections 3 et 4 de GL-36.

2. À l'heure actuelle, il y a 27 catégories fonctionnelles et 86 fonctions technologiques répertoriées dans le tableau de la section 2 de GL-36 et étant donné que de plus en plus de fonctions technologiques sont ajoutées et que les listes dans les sections 3 et 4 deviennent ainsi de plus en plus longues, cela semble aller à l'encontre du but de ces listes de n'être qu'indicatives et non exhaustives.

### **CONVENTION DE LA PHARMACOPÉE AMÉRICAINE (USP)**

La convention de la pharmacopée américaine (USP) est une organisation scientifique à but non lucratif qui fixe les normes d'identité, de puissance, de qualité et de pureté des médicaments, des ingrédients alimentaires, et des compléments diététiques fabriqués, distribués et consommés dans le monde entier. L'USP publie ses normes pour les ingrédients alimentaires dans le Codex des produits chimiques alimentaires (FCC). La mission de l'USP est d'améliorer la santé des personnes dans le monde au travers de normes publiques et de programmes apparentés qui permettent d'assurer la qualité, la sécurité sanitaire et les bienfaits des médicaments et des aliments. Les normes USP sont élaborées et examinées par plus de 850 experts bénévoles, y compris des participants internationaux, qui travaillent avec l'USP dans différents sites dans le monde dans le cadre de règles rigoureuses en matière de conflits d'intérêts.

L'USP soumet ici des observations sur **CX/FA 13/45/14** au sujet des références au Codex des produits chimiques alimentaires (FCC) dans ce document qui concernent la fonction technologique de certains additifs alimentaires:

- Appendice 1, point 4: observations spécifiques

L'USP est heureux de clarifier que le FCC est un répertoire officiel de normes internationalement reconnues publiées par l'USP sur la pureté et l'identité des ingrédients alimentaires. Il contient approximativement 1200 monographies, y compris les produits chimiques alimentaires, les auxiliaires technologiques les aliments (comme les huiles végétales, le fructose, le lactosérum et les acides aminés), les agents aromatisants, les vitamines et les ingrédients alimentaires fonctionnels (comme le lycopène, l'olestra, et les fructooligosaccharides à courte chaîne). Publié depuis 1966, le FCC joue un rôle clé dans la protection du commerce et de la santé publique en fournissant les critères essentiels et les méthodes analytiques pour authentifier et déterminer la qualité des ingrédients alimentaires. Les normes FCC profitent à tous les acteurs de l'industrie alimentaire. Les normes FCC sont élaborées par le biais d'un processus de participation publique et d'interaction substantielle entre l'USP et ses parties prenantes, à la fois nationalement et internationalement, et prévoit une période réservée aux observations du public dans le forum USP. Les normes FCC sont approuvées pour publication par le comité d'experts des ingrédients alimentaires, composé d'experts bénévoles indépendants issus des milieux scientifiques, universitaires et industriels, et qui travaillent dans le cadre de règles rigoureuses en matière de conflits d'intérêts et de confidentialité. Le FCC est publié aux États-Unis, et est disponible pour utilisation, adoption et adaptation dans le monde entier. Il est reconnu et utilisé partout dans le monde par les organismes de réglementation, les fabricants, les vendeurs, et autres utilisateurs d'ingrédients alimentaires. Il est incorporé dans les lois alimentaires de divers pays, par exemple, le Canada, l'Australie, la Nouvelle-

Zélande, le Brésil, la plupart des pays du MERCOSUR et l'Israël. Certaines normes FCC sont incorporées dans la réglementation relative aux aliments de divers pays, y compris les États-Unis (voir, par exemple, plus de 200 normes FCC incorporées par référence dans la réglementation relative aux aliments du FDA, 21 CFR parties 170, 172, 173, 178, 180 et 184). Quant à la fonction technologique de certains additifs alimentaires, le FCC comprend un énoncé sur la fonction dans la section description de chaque monographie FCC. Le FCC publie ces fonctions dans le but de décrire le(s) principal(aux) effet(s) de la substance dans les aliments sur la base de l'information fournie à l'USP pendant l'élaboration de ces normes. Ces fonctions sont par ailleurs examinées et approuvées pour publication dans le cadre de chaque norme individuelle approuvée par le comité d'experts des ingrédients alimentaires de l'USP.

- Appendice 1, Tableau 3: Proposition pour des fonctions technologiques supplémentaires ainsi que les catégories fonctionnelles connexes pour l'acide citrique (SIN 330); le phosphate d'ammonium dihydrogène (SIN 342(i)); le phosphate diammonique d'hydrogène (SIN 342(ii)); la gomme xanthane (SIN 415); le sorbitol (SIN 420(i)); le sirop de sorbitol (SIN 420(ii)); la mannitol (SIN 421); la gélatine (SIN 428); le polyoxyéthylène (20) monolaurate de sorbitane (SIN 432); le polyoxyéthylène (20) monooléate de sorbitane (SIN 433); le polyoxyéthylène (20) monostéarate de sorbitane (SIN 435); les esters glycériques de gomme-résine (SIN 445(i)); l'isomalt (isomaltulose hydrogénée (SIN 953)

**L'USP soutient l'addition des fonctions technologiques proposées sur la base de leur inclusion en tant que fonctions dans les monographies FCC correspondantes relatives à ces additifs alimentaires.**

- Appendice 1, Tableau 3: Proposition pour des fonctions technologiques supplémentaires ainsi que les catégories fonctionnelles connexes

**L'USP ne peut pas soutenir les additions ci-dessous, car elles ne sont ni approuvées ni mentionnées dans le FCC. Aucune de ces fonctions technologiques supplémentaires proposées n'est répertoriée dans les monographies FCC correspondantes relatives à ces additifs, il serait donc incorrect d'insinuer toute référence en relation avec le FCC.**

SIN	Additif alimentaire	Catégorie fonctionnelle	Fonction technologique
341(i)	Phosphate de calcium dihydrogène	<u>Épaississant</u>	<u>agent de texture</u>
422	Glycérol	<u>Émulsifiant</u>	<u>émulsifiant</u>
424	Curdlan	<u>Émulsifiant</u>	<u>émulsifiant</u>
444	Acétate isobutyrate de saccharose	<u>Émulsifiant</u>	<u>nébulisant</u>
445 (iii)	Esters glycériques de gomme-résine	<u>Agent de charge</u>	<u>agent de charge</u>
516	Sulfate de calcium	<u>Régulateur de l'acidité</u>	<u>régulateur de l'acidité</u>

**Pour ces mêmes raisons, l'USP ne soutient pas les additions ci-dessous sur la base du FCC. Aucune de ces fonctions technologiques supplémentaires proposées n'est répertoriée dans les monographies FCC correspondantes relatives à ces additifs, il serait donc incorrect d'insinuer toute référence en relation avec le FCC.**

SIN	Additif alimentaire	Catégorie fonctionnelle	Fonction technologique
427	Gomme de cassia	<u>Stabilisant</u>	<u>stabilisant de mousse</u>
		<u>Humectant</u>	<u>agent de rétention d'eau/d'humidité</u>
		<u>Épaississant</u>	<u>agent de texture</u>
555	Aluminosilicate de potassium	<u>Support</u>	<u>support</u>

Cependant, l'USP souhaite souligner qu'afin de servir sa mission permanente en matière de santé publique pour améliorer la qualité des aliments, l'USP s'engage à une continuelle actualisation du FCC. L'USP encourage toutes les parties intéressées possédant des informations en rapport avec les monographies ou informations existantes qui pourraient engendrer des monographies nouvelles de contacter l'USP en demandant la mise à jour du FCC. Des informations supplémentaires peuvent être obtenues à: <http://www.usp.org/food-ingredients/development-process/food-ingredients-donor-program>