

commission du codex alimentarius



ORGANISATION DES NATIONS
UNIES POUR L'ALIMENTATION
ET L'AGRICULTURE

ORGANISATION
MONDIALE
DE LA SANTÉ



BUREAU CONJOINT: Viale delle Terme di Caracalla 00100 ROME Tél: +39 06 57051 www.codexalimentarius.net Email: codex@fao.org Facsimile: 39 06 5705 4593

Point 6 de l'ordre du jour

CX/FAC 02/5
Janvier 2002

PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

COMITE DU CODEX SUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES ET LES CONTAMINANTS

Trente-quatrième session

Rotterdam (Pays-Bas), 11-15 mars 2002

CONFIRMATION ET/OU REVISION DES LIMITES MAXIMALES POUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES DANS LES NORMES CODEX

GENERALITES

1. Conformément à la section concernant les Relations entre les comités s'occupant de produits et les comités s'occupant de questions générales du *Manuel de procédure de la Commission du Codex Alimentarius* (onzième édition, pages 98-100), "Toutes les dispositions relatives aux additifs alimentaires (y compris les auxiliaires technologiques) de chaque norme Codex intéressant un produit devraient être soumises et confirmées par le Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants".

2. Compte tenu de ce qui précède et d'autres dispositions du *Manuel de procédure de la Commission du Codex Alimentarius*, les dispositions relatives aux additifs alimentaires ci-jointes sont soumises au Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants pour confirmation. Il est proposé d'intégrer ces additifs alimentaires et les doses d'emploi correspondantes confirmées par le Comité dans la Norme générale Codex pour les additifs alimentaires.

3. Les dispositions suivantes relatives aux additifs alimentaires des normes Codex ont été soumises pour confirmation depuis la trente-troisième session du Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants; sont indiqués (i) la fonction technologique, le numéro SIN et le nom de l'additif; (ii) la limite proposée; (iii) la DJA (mg/kg de poids corporel), et; (iv) notes.

4. Le présent document ne comprend pas les dispositions relatives aux additifs alimentaires confirmées précédemment aux niveaux d'emploi spécifiés dans les projets de normes Codex examinés récemment par le Comité.

**COMITE DU CODEX SUR LES PRODUITS CACAOTES ET LE CHOCOLAT
DIX-NEUVIEME SESSION (ALINORM 03/14)**

AVANT-PROJET DE NORME POUR LE CHOCOLAT ET LES PRODUITS CACAOTES A
L'ETAPE 8 ¹ (ANNEXE II)

<i>No SIN.</i>	<i>Additif alimentaire</i>	<i>Concentration maximale</i>	<i>DJA (mg/kg de poids corporel)</i>	<i>Notes</i>
AGENTS ALCALINISANTS ET NEUTRALISANTS				<i>2</i>
Régulateurs de l'acidité				
503(i)	Carbonate d'ammonium		NON SPECIFIEE	
527	Hydroxyde d'ammonium		NON LIMITEE	
503(ii)	Carbonate acide d'ammonium		NON SPECIFIEE	
170(i)	Carbonate de calcium		NON LIMITEE	
330	Acide citrique		NON LIMITEE (DJA de groupe pour l'acide citrique et ses sels de calcium, de potassium, de sodium et d'ammonium)	
504(i)	Carbonate de magnésium	Limitée par les BPF	NON LIMITEE	
528	Hydroxyde de magnésium		NON LIMITEE	
530	Oxyde de magnésium		NON LIMITEE	
501(i)	Carbonate de potassium		NON LIMITEE	
525	Hydroxyde de potassium		NON LIMITEE	
501(ii)	Carbonate acide de potassium		NON LIMITEE (Inclue dans la DJA de groupe pour les carbonates acides)	
500(i)	Carbonate de sodium		NON LIMITEE	
524	Hydroxyde de sodium		NON LIMITEE	
500(ii)	Carbonate acide de sodium		NON LIMITEE	
526	Hydroxyde de calcium			NON LIMITEE
338	Acide ortho-phosphorique	2.5 g/kg exprimé en tant que P ₂ O ₅ dans les produits finis de cacao et de chocolat	DJTM 70 (Exprimée en tant que phosphore de toutes sources)	
334	Acide tartrique (L)	5 g/kg dans les produits finis de cacao et de chocolat	0-30 (DJA de groupe l'acide tartrique (L) et ses sels de sodium, potassium, potassium sodium)	

¹ Alinorm 03/14, Par. 42-48 et annexe II.

² Les agents alcalinisants et neutralisants transférés au cours de la transformation des produits du cacao ne peuvent être présents qu'à une concentration proportionnelle à la quantité maximale prévue.

EMULSIFIANTS

471	Mono- et di-glycérides d'acides gras comestibles	Limitée par les BPF		NON LIMITEE	Produit décrit ³
322	Lécithines			NON LIMITEE	”
422	Glycérol			NON SPECIFIEE	”
442	Sels d'ammonium des acides phosphatidiques	10 g/kg		0-30 (La teneur en phosphore doit être incluse dans la DJA pour les phosphates)	”
476	Esters polyglycéroliques de l'acide ricinoléique interestérifié	5 g/kg	15g/Kg	0-7.5	”
491	Sorbitane	10 g/kg	en combinaison		”
492	Tristéarate de sorbitane	10 g/kg			”
435	Monostéarate de polyoxyéthylène (20) sorbitane	10 g/kg		0-30 (La teneur en phosphore doit être incluse dans la DJA pour les phosphates)	”

Aromatisants

	Arômes naturels et artificiels sauf ceux imitant l'arôme du chocolat ou du lait	Limitée par les BPF			Confirmé provisoirement Produits décrits ³
	Vanilline	1 g/kg en combinaison		Acceptable	Aucun risque aux concentrations actuelles pour l'utilisation en tant qu'aromatisant. Produits décrits ³
	Ethyl-vanilline	1 g/kg en combinaison		Acceptable	Aucun risque aux concentrations actuelles pour l'utilisation en tant qu'aromatisant Produits décrits ³

Edulcorants

950	Acesulfame potassium	500 mg/kg		0-15	Produits décrits ³
951	Aspartame	2000 mg/kg		0-40	”

³ Produits décrits aux sections 2.1 et 2.2 du Projet de norme pour le chocolat et les produits chocolatisés.

952	Acide cyclamique et ses sels de Na et Ca	500 mg/kg		”
954	Saccharine et ses sels de Na et Ca	500 mg/kg		”
957	Thaumatine		NON SPECIFIEE	”
420	Sorbitol et sirop de sorbitol		NON SPECIFIEE	”
421	Mannitol	Limitée par les BPF	NON SPECIFIEE	”
953	Isomalt (Isomaltitol)		NON SPECIFIEE	”
965	Maltitol et sirop de maltitol		NON SPECIFIEE	”
966	Lactitol		NON SPECIFIEE	”
967	Xylitol		NON SPECIFIEE	”
959	Dihydrochalcone de néohesperidine	100 mg/Kg		”
Agents de glaçage				
414	Gomme arabique (gomme d’acacia)		NON SPECIFIEE	Produits décrits ³
440	Pectine		NON SPECIFIEE (DJA de groupe pour les pectines et les amidopectines, seules ou en combinaison)	”
901	Cire d’abeille, blanche et jaune	BPF	ACCEPTABLE (Utilisations actuelles (en tant qu’agent de glisse et agent de glaçage dans les produits de boulangerie, agent de glaçage sur les fruits frais et congelés, agent de glaçage sur les confiseries, support pour les arômes et composant de la base de chewing-gum) ne posent pas de problèmes de toxicité)	”
902	Cire de candelilla		ACCEPTABLE (Utilisations actuelles (en tant qu’agent de glaçage, composant de la base de chewing-gum, agent de traitement de surface, et support des substances aromatisantes) ne posent pas de problèmes de toxicité)	”
903	Cire de carnauba		0-7	”
904	Gomme-laque		ACCEPTABLE (Utilisations actuelles (en tant qu’agent d’enrobage, de glaçage et de traitement de la surface appliqué à l’extérieur de l’aliment) ne posent pas de problèmes de toxicité)	”

Antioxygènes				
304	Palmitate d'ascorbyl	200 mg/kg	0-1.25(en tant que palmitate d'ascorbyl ou de stéarate d'ascorbyl, ou la somme des deux)	Produit décrit dans le chocolat blanc, calculé sur la base de la teneur en matière grasse
319	Butylhydroquine tertiaire	200 mg/kg	0-0.7	”
320	Hydroxyanisole butyle	200 mg/kg	0-0.5	”
321	Hydroxytoluène butyle	200 mg/kg	0-0.3	”
310	Gallate de propyle	200 mg/kg	0-1.4	”
307	Alpha-tocophérol	750 mg/kg	0.15-2 (DJA de groupe pour dl-alpha-tocophérol et d-alpha-tocophérol concentrés, seuls ou en combinaisons)	”
Colorants (aux fins de décoration seulement)				
175	Or	BPF	PAS DE DJA ATTRIBUEE (Utilisation très restreinte. N'est pas considéré comme présentant un risque)	Produits décrits ³
174	Argent	BPF	DECISION REPORTEE	”
Agents de charge				
1200	Polydextrose A et N	BPF		”
Auxiliaires technologiques				
	Hexane (62°C - 82°C)	1 mg/kg		Calculée sur la base de la teneur en matière grasse