

commission du codex alimentarius

F



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 04/36/05

Février 2004

PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES COMITE DU CODEX SUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES ET LES CONTAMINANTS

Trente-sixième session
Rotterdam (Pays-Bas), 22 - 26 mars 2004

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

RAPPEL DES FAITS

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* (Treizième édition, pages 95 et 96 de la version anglaise), « *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..... et devront être confirmées par le Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants* ».

2. Compte tenu de ce qui précède et d'autres dispositions figurant dans le *Manuel de procédure de la Commission du Codex Alimentarius*, les dispositions ci-jointes relatives aux additifs alimentaires (partie I) et sur les auxiliaires technologiques (partie II) sont soumises au Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants pour confirmation. Il est proposé que ces additifs alimentaires et les doses d'emploi correspondantes confirmées par le Comité soient incorporés dans la Norme générale Codex pour les additifs alimentaires. Il est aussi proposé que ces auxiliaires technologiques et les doses d'emploi correspondantes confirmées par le Comité soient incorporés dans le Répertoire des auxiliaires technologiques.

3. Les dispositions ci-après relatives aux additifs alimentaires et auxiliaires technologiques des normes Codex ont été soumises pour confirmation depuis la trente-cinquième session du Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants; les substances sont énumérées par :

- (i) fonction technologique, numéro de SIN et nom de l'additif alimentaire ;
- (ii) dose d'emploi proposée ;
- (iii) DJA (mg/kg de poids corporel) ;
- (iv) Notes.

4. Lors de la préparation de ce document, les abréviations suivantes ont été utilisées :

SIN **Système international de numérotation pour les additifs alimentaires.** Le SIN a été mis au point par le Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants en vue de fournir un système numérique internationalement reconnu, permettant l'identification des additifs alimentaires dans les listes d'ingrédients au lieu de la déclaration du non spécifique¹.

¹ Nom de catégories et système international de numérotation des additifs alimentaires (CAC/GL 36-2001).

DJA	Dose journalière admissible
ADI	Acceptable Daily Intake. An estimate of the amount of a substance in food or drinking-water, expressed on a body-weight basis, that can be ingested daily over a lifetime without appreciable risk (standard human = 60 kg) ² .
NS	DJA « non spécifiée »
NS	ADI “Not Specified”. A term applicable to a food substance of very low toxicity which, on the basis of the available data (chemical, biochemical, toxicological, and other), the total dietary intake of the substance arising from its use at the levels necessary to achieve the desired effect and from its acceptable background in food does not, in the opinion of JECFA, represent a hazard to health. For that reason, and for reasons stated in individual evaluations, the establishment of an acceptable daily intake expressed in numerical form is not deemed necessary. An additive meeting this criterion must be used within the bounds of good manufacturing practice, i.e., it should be technologically efficacious and should be used at the lowest level necessary to achieve this effect, it should not conceal inferior food quality or adulteration, and it should not create a nutritional imbalance ² .
NL	DJA non limitée
NL	ADI “Not Limited”. A term no longer used by JECFA that has the same meaning as ADI "not specified" ² .
TE	DJA temporaire
TE	Temporary ADI. Used by JECFA when data are sufficient to conclude that use of the substance is safe over the relatively short period of time required to generate and evaluate further safety data, but are insufficient to conclude that use of the substance is safe over a lifetime. A higher-than-normal safety factor is used when establishing a temporary ADI and an expiration date is established by which time appropriate data to resolve the safety issue should be submitted to JECFA. The temporary ADI is listed in units of mg per kg of body weight ² .
CO	DJA conditionnel
CO	Conditional ADI. A term no longer used by JECFA to signify a range above the "unconditional ADI" which may signify an acceptable intake when special problems, different patterns of dietary intake, and special groups of the population that may require consideration are taken into account ²
NO	DJA non admissible
NO	No ADI allocated. There are various reasons for not allocating an ADI, ranging from a lack of information to data on adverse effects that call for advice that a food additive or veterinary drug should not be used at all. The report should be consulted to learn the reasons that an ADI was not allocated ² .
AC	Acceptable
AC	Acceptable².
	<u>Exaltateurs d'arôme</u>
	<u>Flavouring agents:</u> Used to describe flavouring agents that are of no safety concern at current levels of intake and subsequent reports of meetings on food additives). If an ADI has been allocated to the agent, it is maintained unless otherwise indicated.

² Résumé des Evaluations du Comité mixte FAO/OMS sur les additifs alimentaires (JECFA 1956-2002), Section 5 – Explication des termes utilisés dans ce résumé: <http://jecfa.ilsa.org/>.
(LES DEFINITIONS SONT DISPONIBLES SEULEMENT EN LANGUE ANGLAISE)

Préparations enzymatiques

Enzyme preparations: Used to describe enzymes that are obtained from edible tissues of animals or plants commonly used as foods or are derived from microorganisms that are traditionally accepted as constituents of foods or are normally used in the preparation of foods. Such enzyme preparations are considered to be acceptable provided that satisfactory chemical and microbiological specifications can be established.

Additifs alimentaires

Food additives: Used on some occasions when present uses are not of toxicological concern or when intake is self-limiting for technological or organoleptic reasons.

Dose de traitement acceptable

Acceptable Level of Treatment. ADIs are expressed in terms of mg per kg of body weight per day. In certain cases, however, food additives are more appropriately limited by their levels of treatment. This situation occurs most frequently with flour treatment agents. It should be noted that the acceptable level of treatment is expressed as mg/kg of the commodity. This should not be confused with an ADI².

(L) BPF (limité par de bonnes pratiques de fabrication)

(L)GMP (Limited by) Good Manufacturing Practice. This statement refers to the limitation of a food additive in specified foods. It means that the additive in question is self-limiting in food for technological, organoleptic, or other reasons^{2,3}.

5. Le présent document ne comprend pas les dispositions relatives aux additifs alimentaires déjà confirmées aux mêmes doses d'emploi telles que spécifiées dans les projets de normes Codex récemment examinés par le Comité.

6. Le présent document doit être lu avec les sections concernées du document CX/FAC 04/36/2-Partie II « *Questions soumises par/ou découlant de la Commission du Codex Alimentarius et d'autres comités du Codex* ».

³ Voir aussi Commission du Codex Alimentarius – Manuel de procédure, treizième édition, page 96 de l'anglais.

PARTIE I**CONFIRMATION ET/OU RÉVISION DES LIMITES MAXIMALES POUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES FIGURANT DANS LES NORMES CODEX**

VINGT-SIXIEME SESSION DU COMITE SUR LES POISSONS ET LES PRODUITS DE LA PECHE

PROJET DE NORME POUR LE HARENG DE L'ATLANTIQUE SA LE ET LES SPRATS SALES¹

(à l'étape 8)

<i>No de SIN.</i>	<i>Additif alimentaire</i>	<i>Concentration maximale</i>	<i>DJA (mg/kg body de poids corporel)</i>	<i>Notes</i>
Antioxydants				
310	gallate de propyle	100 mg/kg	0-1,4 mg/kg bw	<p>Cet additif avait été déjà confirmé par le Comité du Codex sur les additifs alimentaires et contaminants à sa trente-cinquième session (mars 2003)</p> <p>À sa vingt-sixième session (octobre 2003), le Comité du Codex sur les poissons et les produits de la pêche, décidé d'éliminer cet additif de la présente liste parce que son utilisation n'était pas justifiée technologiquement dans le hareng de l'Atlantique salé et les sprats salés.</p> <p>Le Comité a décidé d'envoyer cet amendement au Comité du Codex sur les additifs alimentaires et contaminants (éliminer cet additif de la liste d'additifs autorisés précédemment approuvée pour le hareng de l'Atlantique salé et les sprats salés).</p> <p>Voir CX/FAC 04/36/2-Partie II, paragraphes 75 et 76 pour plus de détails..</p>

¹ ALINORM 04/18, Annexe II.

TROISIEME SESSION DU
GROUPE INTERGOUVERNEMENTAL SPECIAL SUR LES JUS DE FRUITS ET DE LEGUMES
PROJET DE NORME GENERALE CODEX POUR LES JUS ET LES NECTARS DE FRUITS¹
(A l'étape 7)

<i>N. SIN</i>	<i>Additif alimentaire</i>	<i>Concentration maximale²</i>	<i>DJA (mg/kg de poids corporel)</i>	<i>Notes</i>
Régulateurs de l'acidité				
330	Acide citrique	3 g/l ³	NL	
330	Acide citrique	5 g/l	NL	Pour les nectars de fruits
296	Acide malique	BPF	NS	Seulement pour le jus d'ananas et les nectars de fruit
334	Acide tartarique	4 g/l	0-30 mg/kg bw	Seulement pour le jus de raisin et les nectars de fruit
Antioxygène				
300-303	Acide ascorbique et sels de l'acide ascorbique	BPF	NS	
220-225, 227, 228, 539	Sulfites	50 mg/l ^{3,4}	0-0,7 mg/kg bw	Comme résidu de SO ₂
Agents de carbonation				
290	Dioxyde de carbone	BPF	NS	
Agents de conservation³				
210-213	Acide benzoïque et sels de l'acide benzoïque	1 g/l	0-5 mg/kg bw ⁵	Seul ou en combinaison
200-203	Acide sorbique et sels de l'acide sorbique	1 g/l	0-25 mg/kg bw ⁶	Seul ou en combinaison
Sequestrants³				
451(i)	Triphosphate pentasodique	1 g/l	70 mg/kg bw ⁷	Seulement pour renforcer l'efficacité des benzoates et des sorbates
Stabilisants				
440	Pectines	BPF	NS	Seulement pour les jus troubles et les nectars de fruits

¹ ALINORM 03/39A, Annexe II.

² Calculé par rapport au produit final servi au consommateur.

³ Sujet à la législation nationale du pays importateur.

⁴ Les sulfites doivent être utilisés quand il y a une justification technologique.

⁵ Exprimés comme équivalent de l'acide benzoïque.

⁶ Exprimé comme acide sorbique.

⁷ Limite maximale journalière tolérable (LMJT) de 70 mg/kg bw pour le phosphore de toutes sources, exprimé comme P.

<i>N. SIN</i>	<i>Additif alimentaire</i>	<i>Concentration maximale</i>	<i>DJA (mg/kg de poids corporel)</i>	<i>Notes</i>
Édulcorants				
950	Acésulfame K	350 mg/l	0-15 mg/kg bw	Seulement pour les nectars de fruits
951	Aspartame	600 mg/l	0-40 mg/kg bw	Seulement pour les nectars de fruits
952	Acide cyclamique et sels de l'acide cyclamique	400 mg/l ⁸	0-11 mg/kg bw ⁸	Seulement pour les nectars de fruits
954	Saccharine et sels de la saccharine	80 mg/l	0-5 mg/kg bw	Seulement pour les nectars de fruits
955	Sucralose	300 mg/l	0-15 mg/kg bw	Seulement pour les nectars de fruits

⁸ DJA de cyclamates exprimées comme acide cyclamique.

PARTIE II**CONFIRMATION ET/OU RÉVISION DES LIMITES MAXIMALES POUR LES AUXILIAIRES TECHNOLOGIQUES FIGURANT DANS LES NORMES CODEX****VINGT-SIXIEME SESSION DU COMITE SUR LES SUR LES JUS DE FRUITS ET DE LEGUMES****PROJET DE NORME GENERALE CODEX POUR LES JUS ET NECTARS DE FRUITS¹****(À l'étape 7)**

<i>Fonction</i>	<i>Substance</i>	<i>Concentration maximale²</i>	<i>DJAI (mg/kg de poids corporel)</i>	<i>Notes</i>
Agent antimoussant	Polydiméthylsiloxane	10 mg/l	0-1,5 mg/kg bw	<p>Polydiméthylsiloxane est indiqué comme agent antimoussant à 10 mg/kg pour les jus de fruits et de légumes dans la Norme générale pour les additifs alimentaires (NGAA) et également comme agent antimoussant dans le Répertoire des auxiliaires technologiques du Codex Alimentarius.</p> <p>À sa quatrième session (mai 2003), le Groupe intergouvernemental spécial sur les jus de fruits et de légumes est convenu de demander au Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants (CCFAC) de retirer le polydiméthylsiloxane de la Norme et de le considérer comme un auxiliaire technologique pour les produits couverts par la Norme pour les jus et les nectars de fruits.</p> <p>Voir CX/FAC 04/36/2-Partie II, paragraphe 77 et 78 pour plus de détails.</p>

¹ ALINORM 03/39A, Annexe II.

² Calculé par rapport au produit servi au consommateur.

<i>Fonction</i>	<i>Substance</i>	<i>Concentration maximale²</i>	<i>DJA (mg/kg de poids corporel)</i>	<i>Notes</i>
Agents clarifiants Auxiliaires de filtration Floculants	Argiles absorbantes		-	(argile décolorante, naturelle ou activée)
	Résines absorbantes		-	
	Charbon actif		NL	D'origine végétale uniquement
	Bentonite		NO	
	Hydroxide de calcium	BPF	NL	Seulement pour les jus de raisin
	Cellulose		-	
	Chitosane		-	
	Silice colloïdale		NS	
	Terres à diatomés		Décision renvoyée	
	Gélatine		NL	(du collagène de la peau)
	Résines échangeuses d'ions (cations et anions)		-	
	Ichtyocolle		-	
	Kaolin		NS	
	Perlite		-	
	Polyvinylpyrrolidone insoluble		NS	
	Tartrates de potassium	BPF	0-30 mg/kg bw	seulement pour les jus de raisin
	Carbonate de calcium précipité	BPF	NL	seulement pour les jus de raisin
	Balles de riz		-	
	Silicasol		-	
	Anhydride sulfureux	10 mg/l	0-0,7 mg/kg bw	as residual SO ₂ ; only in grape juice
Tanin		NS ³		

3

Gallotannins de certaines origines naturelles.

<i>Fonction</i>	<i>Substance</i>	<i>Concentration maximale²</i>	<i>DJA (mg/kg de poids corporel)</i>	<i>Notes</i>
Préparations enzymatiques	Pectinases (pour fragmentation de la pectine)		NS ⁴ NO ⁵	Les préparations enzymatiques peuvent être utilisées comme auxiliaires technologiques à condition qu'elles n'entraînent pas une liquéfaction intégrale et qu'elles n'aient pas de répercussions considérables sur la teneur en cellulose du fruit transformé.
	Protéïnases (pour fragmentation des protéines)		-	
	Amylases (pour fragmentation de l'amidon)		AC ⁶ NS ⁷	
	Cellulases (utilisation limitées pour faciliter la rupture des parois cellulaires)		NO ⁸ NS ⁹	
Gaz de conditionnement ¹⁰	Azote (SIN 941)	BPF	DJA no nécessaire	
	Gaz carbonique	BPF	NS	

⁴ Pectinases provenant de *Aspergillus niger*.

⁵ Pectinase provenant de *Aspergillus alliaceus*.

⁶ alpha-Amylase provenant de *Aspergillus oryzae*, var.

⁷ alpha-Amylase provenant de *Bacillus megaterium* exprimés in *Bacillus subtilis*; alpha-amylase provenant de *Bacillus stearothermophilus*; alpha-amylase provenant de *Bacillus stearothermophilus* exprimés in *Bacillus subtilis*; alpha-amylase provenant de *Bacillus subtilis*; carbohydrase (alpha-amylase) de *Bacillus licheniformis*; amyloglucosidase provenant de *Aspergillus niger*, var.

⁸ Cellulase provenant de *Penicillium funiculosum*.

⁹ Cellulase provenant de *Trichoderma longibrachiatum*.

¹⁰ Peuvent également être utilisés par exemple pour la conservation.