

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 (c) de l'ordre du jour

CX/FAC 05/37/8

Novembre 2004

**PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES
COMITE DU CODEX SUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES ET LES CONTAMINANTS
Trente-septième session
La Haye, Pays-Bas, 25 – 29 avril 2005**

**DISPOSITIONS RELATIVES AUX ADDITIFS ALIMENTAIRES DE LA NORME GÉNÉRALE
CODEX POUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES - NGAA**

**PROJET ET AVANT-PROJET DES DISPOSITIONS RELATIVES AUX ADDITIFS ALIMENTAIRES RECLAMANT
DES INFORMATIONS SUR LEUR UTILISATION**

Observations soumises en réponse à la circulaire CL 2004/9-FAC

Les observations suivantes ont été soumises par le Brésil, la Communauté européenne, l'International Federation of Chewing Gum Associations (IFCGA) et l'Organisation Internationale de la Vigne et du Vin (OIV)

BRÉSIL:

INS	Substance	Observations du GTFAC
901	Cire d'abeille, blanche et jaune	Catégorie d'aliments 14.1.4: Préciser si l'utilisation fonctionnelle est comprise dans les fonctions évaluées par le JECFA. Quelle est l'utilisation fonctionnelle dans les boissons? Indiquer si elle est considérée comme support d'arômes.
902	Cire de candelilla	Catégorie d'aliments 14.1.4: Préciser si l'utilisation fonctionnelle est comprise dans les fonctions évaluées par le JECFA. Quelle est l'utilisation fonctionnelle dans les boissons? Indiquer si elle est considérée comme support d'arômes.
903	Cire de carnauba	Catégorie d'aliments 05.4: Fournir la justification de l'utilisation fonctionnelle de la teneur maximale de 10000 mg/kg (10g/kg). Le Brésil affirme qu'il n'y a pas de besoin technologique pour cette teneur maximale. La teneur maximale autorisée au Brésil est 10mg/kg. Catégorie d'aliments 12.6: Quelle est la justification technologique? Nécessité de fixer la teneur maximale car la DJA est numérique.
210, 211, 212, 213	Benzoates	Catégorie d'aliments 4.1.2.5: La teneur maximale dans les autres pays, pour des produits similaires, est de 500 à 1000mg/kg, ce qui semble être suffisant pour atteindre l'effet désiré. Catégorie d'aliments 8.2.1.2: Face à la forte utilisation d'acide benzoïque, le Brésil suggère l'utilisation d'acide sorbique dans la limite de 200mg/kg, pour traiter les surfaces, à la place de l'acide benzoïque. Catégorie d'aliments 8.3.2 Quelle est la justification technologique? Le processus de chauffage semble suffire à atteindre l'effet technologique, l'utilisation des benzoates n'est

INS	Substance	Observations du GTFAC
		donc pas nécessaire. Catégorie d'aliments 12.5.1: Bien que le Brésil autorise l'utilisation d'agents de conservation (comme l'acide sorbique) dans la limite de 500mg/kg, nous ne souscrivons pas à l'utilisation des benzoates dans les soupes et les bouillons prêts à consommer. Catégorie d'aliments 14.1.1.2: Le Brésil ne souscrit pas à l'utilisation d'agents de conservation dans cette catégorie. Il n'y a aucune nécessité technologique à l'utilisation des benzoates dans l'eau.
483	Tartrate stéarique	Aucune observation.
999	Essence de quillaya	Expliquer qu'il s'agit de quillaya de type 1.
445	Ester glycérolique de résine de bois	Les fonctions indiquées dans la norme (adjuvant, agent gonflant, agent émulsifiant, agent stabilisant, épaississant) ne coïncident pas avec l'utilisation proposée - le traitement en surface
900a	Polydimethylsiloxane	Les catégories d'aliments 8.2, 8.3, et 9.2: Quelle est la justification technologique? Dans les spécifications du JECFA, il manque la lettre "a".
1201	Polyvinylpyrrolidone	Aucune observation.
905ci	Cire microcristalline	Catégories d'aliments 05.1.4, 05.1.5, 05.2 et 05.4: la limite (10000mg/Kg) est trop élevée et l'ingestion pourrait dépasser la DJA (20mg/Kg).
477	Esters de propylène glycol et d'acides gras	La teneur maximale est très élevée. Le Brésil suggère 5000mg/kg
384	Citrates d'isopropyle	Aucune observation.
385, 386	EDTA	Catégorie d'aliments 4.1.2.8: par rapport aux autres catégories, la teneur maximale de 650 mg/kg est très élevée. Comment et dans quelles catégories l'EDTA agit-il en agent de conservation?
310	Gallate, Propyl	La teneur maximale de 1000mg/kg n'est pas nécessaire pour atteindre l'effet désiré. La teneur de 200mg/kg semble être appropriée dans la majorité des catégories.

COMMUNAUTÉ EUROPÉENNE:

La Communauté européenne tient à formuler les observations suivantes sur la lettre circulaire.

CIRE DE CARNAUBA (SIN 903)

Une teneur de 10 000 mg/kg est proposée pour la catégorie 05.4 [décorations (par exemple, pour boulangerie fine), nappages (autres que ceux à base de fruits) et sauces sucrées]. Toutefois, dans la CE, la cire de carnauba est utilisée dans de petits produits de boulangerie fine enrobés de chocolat, et la teneur maximale de 200 mg/kg est jugée suffisante. C'est pourquoi la CE ne peut souscrire à la teneur proposée de 10 000 mg/kg.

BENZOATES (SIN 210, 211, 212, 213)

La Communauté européenne souhaite maintenir les indications pour les catégories d'aliments énumérés ci-après:

04.1.2.5 Confitures, gelées et marmelades	Pour cette catégorie, la CE peut uniquement marquer son accord pour une limite de 500 mg/kg.
05.3 Gomme à mâcher (chewing-gum)	1 500 mg/kg
08.2.1.2 Viande, volaille et gibier compris, transformée, mais non traitée thermiquement, saumurée (y compris salée) et séchée, en	DJA La note 3 qui limite l'emploi des benzoates

pièces entières ou en morceaux	au traitement en surface devrait être ajoutée à cette catégorie d'aliments.
08.3.1.2 Viande, volaille et gibier compris, coupée fine ou hachée, transformée mais non traitée thermiquement, saumurée (y compris salée) et séchée	1 000 mg/kg La note 3 qui limite l'emploi des benzoates au traitement en surface devrait être ajoutée à cette catégorie d'aliments.

ESTER GLYCÉROLIQUE DE RÉSINE DE BOIS (SIN 445)

La Communauté européenne souhaiterait maintenir la teneur indiquée pour la catégorie d'aliments 04.1.1.2 (fruits traités en surface), étant donné que l'utilisation de cet additif est autorisée dans la CE pour le traitement en surface des agrumes.

POLYDIMÉTHYLSILOXANE (SIN 900A)

La Communauté européenne souhaiterait maintenir à 10 mg/l la teneur indiquée pour la catégorie d'aliments 14.2.2 (cidre et poiré).

ESTERS DE PROPYLÈNE GLYCOL ET D'ACIDES GRAS (SIN 477)

La Communauté européenne juge excessive la teneur de 40 000 mg/kg pour la catégorie d'aliments 2.4 (desserts à base de matière grasse). De l'avis de la CE, la teneur de 10 000 mg/kg adoptée par la Commission du Codex Alimentarius à l'étape 8 est suffisante.

IFCGA:

L'International Federation of the Chewing Gum Association (IFCGA)¹ a surveillé et participé à l'élaboration du projet de la Norme générale Codex pour les additifs alimentaires (NGAA) en tant qu'organisme d'observation international non gouvernemental. Au nom de la IFCGA, nous avons l'honneur de soumettre nos observations, ainsi que demandé par la 36ème session du Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants (CCFAC), concernant l'utilisation des benzoates (INS 210 to 213) dans le chewing gum.

Dans l'actuel projet de la NGAA, les benzoates usuels² figurent dans la catégorie 6 avec une teneur maximale d'utilisation de 1500 mg/kg dans le chewing gum. Lors de sa dernière réunion, le CCFAC a demandé des renseignements sur l'utilisation des benzoates dans le chewing gum de catégorie 5.3, en laissant entendre que si aucun renseignement n'était soumis, les autorisations proposées seraient radiées du projet à la 37ème session. Nous savons que la Commission européenne a indiqué qu'elle fera circuler l'information relative à l'utilisation des benzoates parmi ses membres.

Nous aimerions aussi fournir au Secrétariat du CCFAC l'information concernant l'utilisation des benzoates dans le chewing gum et signaler notre opposition à une radiation possible de l'indication de la NGAA sur l'utilisation des benzoates dans le chewing gum.

Justification technique:

Les benzoates sont utilisés comme agents de conservation dans le chewing gum. Les agents de conservation ne sont pas nécessaires ni utilisés dans la majorité des chewing gums parce que le chewing gum est relativement sec et inerte. La plupart des chewing gums contiennent moins de 5% d'eau.

En revanche, il existe certains chewing gums qui, en raison de leur forte teneur en eau, exigent l'utilisation d'agents de conservation. Le chewing gum en tube, par exemple, contient environ 15% d'eau.

Sans l'ajout d'agents de conservation, la forte teneur en eau de ces produits associée à la présence des hydrates de carbone favoriserait le développement microbien. Il serait impossible de fabriquer des chewing gums à forte teneur en eau si l'utilisation des agents de conservation dans le chewing gum était interdite.

¹ L'IFCGA se compose de l'association européenne de l'industrie du chewing gum (EACGI) et de l'association nationale américaine des fabricants de chewing gum (NACGM). Les deux associations réunissent parmi leurs membres tous les principaux fabricants de chewing gum et de ses dérivés, et beaucoup de fournisseurs des matières premières de l'industrie du chewing gum.

² Voir Annexe IX d'Alinorm 04/27/12.

Justification relative à la sécurité:

L'utilisation des benzoates (INS 210 à 213) est actuellement autorisée dans l'UE pour une teneur de 1500 mg/kg pour le chewing gum conformément à l'annexe III A de la directive 95/2/EC sur les additifs divers. L'utilisation de l'acide benzoïque, des benzoates de sodium et de potassium (INS 210 à 212) est autorisée dans les aliments, y compris le chewing gum conformément aux règlements GRAS pour une teneur de 1000 mg/kg aux États-Unis selon, respectivement, 21 C.F.R.184.1021 et 184.1733. Nous notons aussi que l'utilisation de l'acide benzoïque, et des benzoates de sodium et de potassium est aussi autorisée dans les aliments non normalisés, y compris le chewing gum, pour une teneur de 1000 mg/kg au Canada.

Ensemble, le JECFA et le Comité scientifique de l'alimentation de l'UE ont défini la DJA pour le groupe des benzoates à 5 mg/kg de poids corporel (évaluation du JECFA de 1996 – DJA maintenue en 2001 -rapports du CSA, 5ème série, 1978). En considérant la DJA la plus basse, si la teneur de 1500 mg/kg de benzoates est utilisée dans un morceau de chewing gum de 3 grammes consommé par un individu dont le poids est de 60 kg, cette consommation ne totaliserait que 0,075 mg/kg du poids corporel, ce qui est positivement comparable à la DJA de 5 mg/kg de poids corporel ($1500 \text{ mg/kg} \times 3 \text{ g} = 4,5 \text{ mg}$ par morceau; $4,5 \text{ mg}$ divisé par $60 \text{ kg} = 0,075 \text{ mg/kg}$ du poids corporel).

Par conséquent, nous confirmons que les benzoates sont utilisés dans le type de chewing gum à forte teneur en eau, et nous demandons que l'autorisation actuelle proposée concernant la teneur de 1500 mg/kg dans le chewing gum soit maintenue dans la NGAA. Dans l'alternative, nous demandons respectueusement que la teneur de 1500 mg/kg soit maintenue pour le chewing gum contenant plus de 5% d'eau.

OIV:**OBSERVATIONS Point 13 de la circulaire CL 2004/9-FAC****Observations générales**

Plus précisément, l'OIV aimerait soumettre les observations suivantes concernant le point 13 de la circulaire CL 2004/9-FAC. Ces observations sont une mise à jour des observations déjà soumises lors de la 36ème session du CCFAC (CX/FAC 04/36/9).

L'OIV s'emploie à formuler les recommandations et à poser les conditions relatives à l'utilisation des traitements œnologiques qui sont seulement nécessaires à l'obtention et à la préservation des vins de raisins (catégorie 14.2.3) en limitant l'utilisation des adjuvants technologiquement injustifiables.

L'OIV souscrit à la décision du comité de rétablir le Groupe de travail électronique nouvellement formé et de lui demander de préparer un rapport de recommandations adressées à la 37ème session du CCFAC sur les teneurs maximales proposées pour les additifs alimentaires figurant en Annexe X du rapport (Alinorm 04/27/12).

Le Comité a aussi décidé d'interrompre les travaux entrepris sur un certain nombre de projets et d'avant-projets de dispositions relatives aux additifs alimentaires figurant au tableau 1 de la Norme générale des additifs alimentaires (Annexe VIII) (Alinorm 04/27/12).

Qui plus est, l'OIV souscrit pleinement au rétablissement du Groupe de contrôle de la qualité et souhaite que ce groupe de travail puisse examiner les justifications techniques afin d'élaborer des recommandations sur les teneurs maximales d'utilisation dans la NGAA (liste des additifs prioritaires).

L'OIV suggère d'éliminer de la NGAA certains additifs jugés non essentiels à la fabrication de produits sains, de confiance et respectueux de la tradition, et qui pourraient prêter à confusion pour les consommateurs. De même, certains éléments qui ne jouent qu'un rôle secondaire n'ont pas leur place dans la NGAA.

Par ailleurs, certains additifs, comme l'EDTA, ont été mentionné dans une catégorie plus générale comme les boissons alcoolisées (14.2), qui comprend une sous-catégorie « vins de raisins » (14.2.3). Toujours dans le but de limiter l'utilisation des additifs, l'OIV propose que les additifs qui figurent en 14.2 soient inscrits dans chaque sous-catégorie où la nécessité technologique est revendiquée.

En dernier lieu, l'OIV souligne à nouveau que « le CCFAC a pris note des réserves exprimées par l'OIV sur la surutilisation des additifs dans la catégorie 14.2.3 et qu'elle a décidé de soumettre ces inquiétudes à l'examen approfondi du comité d'étude à la 35ème session du CCFAC » (alinorm 03/12 § 63).

Observations spéciales

Polyvinylpyrrolidone (Groupe I)

Name	Nom	Fonction	INS	Food N°	Category	Max level	Note	Step
POLYVINYLPIRROLIDONE	POLYVINYLPIRROLIDONE	raffermissant, stabilisant	1201	14.2.3	Grape Wines	60	36	6

Seul l'ajout de polyvinylpyrrolidone (PVPP) (INS 1202) dans le vin pour diminuer la teneur en tanin ou en autres polyphénols est une pratique œnologique approuvée par l'OIV (résolution oeno 5/1987). La dose de PVPP utilisé ne doit pas excéder 800 mg/l.

Suite à la recommandation contenue dans le rapport du Groupe de travail électronique sur le contrôle de la qualité pour la NGAA du CCFAC (CX/FAC 04/36/8) en décembre 2003, le PVP n'est plus utilisé comme clarifiant ni stabilisant dans le vin et il a été en grande partie remplacé par le polyvinylpyrrolidone (PVPP S 1202).

Le PVP et le PVPP ont eux aussi été évalués préalablement par le JECFA, suite à quoi la DJA pour le PVP a été fixée de 0 à 50 mg/kg de poids corporel (JECFA, 1987) et pour le PVPP, elle est non spécifiée (JECFA, 1983).

Comme l'avait déjà décidé la Commission en 1999 (Alinorm 99/37 § 107),

l'OIV recommande

- le retrait du polyvinylpyrrolidone (INS 1201) pour la catégorie 14.2.3
- l'inclusion du polyvinylpyrrolidone (INS 1202) dans la NGAA pour la catégorie 14.2.3 à l'étape 3 avec une dose limite de 800 mg/l.

L'EDTA (Groupe III)

Name	Nom	Fonction	INS	Food N°	Category	Max level	Note	Step
ETHYLENE DIAMINE TETRA ACETATE	EDTA	antioxydant conservateur	385/386	14.2.3	Grape wines	25	21	6

Comme l'a indiqué l'OIV en 2001 en approuvant l'utilisation de l'EDTA à l'étape 8 pour la catégorie 14.2 (Alinorm 1/41 § 113), l'OIV recommande que cet additif soit inscrit dans les sous-catégories où il est d'intérêt technologique et qu'il soit exclu de la catégorie 14.2.3. (vins dérivés du raisin).

Suite à la recommandation contenue dans le rapport du Groupe de travail électronique sur le contrôle de la qualité pour la NGAA du CCFAC (CX/FAC 04/36/8) en décembre 2003, le besoin technologique d'un séquestrant dans la catégorie 14.2.3. n'est pas clair.

Compte tenu de l'information disponible, il semble que l'utilisation de l'EDTA ne soit pas nécessaire à la vinification.

L'OIV recommande

- le retrait de l'EDTA (INS 385 & 386) pour la catégorie 14.2.3