

# 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 00153 ROME Tél: +39 06 57051 www.codexalimentarius.net Email: codex@fao.org Facsimile: 39 06 5705 4593

Point 7 de l'ordre du jour

CX/PFV 10/25/8 -Add. 1  
Septembre 2010

## PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

### COMITÉ DU CODEX SUR LES FRUITS ET LÉGUMES TRAITÉS

25<sup>e</sup> session  
Bali, Indonésie,  
du 25 au 29 octobre 2010

#### DISPOSITIONS RELATIVES AUX ADDITIFS ALIMENTAIRES

##### POUR LES FRUITS ET LÉGUMES TRAITÉS

*Dispositions additionnelles contenues dans certaines normes adoptées*

Observations supplémentaires en réponse à la lettre circulaire CL 2008/31-PFV : Partie B, formulées par le Kenya et les États-Unis d'Amérique

#### **KENYA**

Observations en réaction à la lettre circulaire CL 2008/31-PFV : Partie B

Par conséquent, le Kenya recommande que le Comité adhère aux limites recommandées stipulées dans la *Norme générale pour les additifs alimentaires* comme l'indique le Manuel de procédure. Le CCFA est reconnu comme étant le Comité responsable et possédant l'expertise scientifique requise pour évaluer chaque additif et son niveau de risque par rapport aux principes d'évaluation des risques et au préambule de la Norme générale sur les additifs alimentaires.

#### **ÉTATS-UNIS**

Les États-Unis apprécient l'occasion qui leur est donnée de soumettre des observations sur *les dispositions sur les additifs alimentaires pour les fruits et les légumes transformés : dispositions supplémentaires dans des normes choisies* (CL 2008/31-PFV: Part B) (Alinorm 09/32/27, Appendice VII) qui seront passées en revue lors de la 25<sup>e</sup> session du Comité du Codex pour les fruits et légumes traités (CCPFV).

#### Observations générales

Nous faisons référence aux trois sections sur les additifs alimentaires qui sont actuellement en cours d'examen par le CCPFV :

- Olives de table (CX/PFV 10/25/4) ;
- Champignons de couche en conserve (CX/PFV 10/25/5) ; et
- Pousses de bambou en conserve (CX/PFV 10/25/6).

Nous notons que dans les sections sur les additifs alimentaires des trois normes, certains additifs alimentaires ont été omis de manière sélective sans justification technologique.

Les Etats-Unis cherche une solution complète pour les dispositions relatives aux additifs alimentaires proposées par pour les fruits et les légumes transformés normalisés par le Codex. Selon le *Manuel de procédure, Section II : Elaboration des normes du Codex et des textes apparentés, relations entre les comités s'occupant de produits et les comités s'occupant de questions générales*, la section relative aux additifs alimentaires de la norme d'un produit doit faire référence aux classes fonctionnelles des additifs alimentaires pertinents et à la catégorie alimentaire correspondante de la (GSFA; CODEX STAN 192-1995). Les exceptions ou les ajouts, telle qu'une référence générale, doivent être justifié pleinement sur la base des critères pour l'utilisation des additifs alimentaires conformément à la Section 3 du préambule de la Norme générale pour les additifs alimentaires<sup>1</sup>.

Au cours de l'élaboration des normes du CCPFV, des références aux normes générales pour l'étiquetage d'aliments préemballés, l'hygiène, les résidus de pesticides et les contaminants ont été acceptées sans réserve, conformément au Manuel de procédure.

Par conséquent, les Etats-Unis recommandent vivement que le CCPFV adopte une approche semblable lors de l'élaboration de la section sur les additifs alimentaires et cherche à faire référence à la Norme générale pour les additifs alimentaires.

### **Observations particulières**

Les détails relatifs à chacune des normes sont les suivants :

**Le champ d'application de la Norme pour les olives de table (CX/PFV 10/25/4)** s'inscrit dans le champ d'application de la Norme générale pour les additifs alimentaires à la catégorie alimentaire 04.2.2.3 - *Légumes conservés au vinaigre, à l'huile, en saumure ou à la sauce de soja (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), algues marines*.

- Les Etats-Unis recommandent qu'une seule disposition pour tous les tartrates (INS 334, 335(i), 335(ii), 336(i), 336(ii) et 337) avec un seul niveau d'utilisation acceptable (exprimé en acide tartrique) soit comprise dans cette norme.

**Justification :** le champ d'application de cette catégorie alimentaire est large et inclut de nombreux aliments standardisés et non standardisés. Les avant-projets de dispositions sur les additifs alimentaires pour les olives de table ne font figurer que l'acide tartrique (L(+)-) (INS 334) pour l'utilisation en tant que régulateur d'acidité. Toutefois, les tartrates partagent une DJA JECFA (en tant qu'acide tartrique). En outre, tous les autres tartres figurent en tant que régulateurs d'acidité sur la liste INS (CAC/GL 36-1989). Du fait de ces raisons, la Norme générale pour les additifs alimentaires permet d'utiliser tous les tartrates en tant que régulateurs d'acidité et regroupe tous les tartrates sous une seule disposition relative aux additifs alimentaires dans la catégorie alimentaire 04.2.2.3.

Sans aucune discussion quant aux justifications techniques, le tartrate de sodium (INS 335(i)), tartrate de sodium neutre (INS 335(ii)), le tartrate de potassium (INS 336(i)), le tartrate de potassium (INS 336(ii)) et le tartrate de potassium et de sodium (INS 337) ont été exclus de la norme sur les olives de table. En l'absence de justification conforme aux procédures du Codex, les États-Unis recommandent qu'une seule disposition pour tous les tartrates (INS 334, 335(i), 335(ii), 336(i), 336(ii) et 337) avec un seul niveau maximum d'utilisation (exprimé en acide tartrique) soit incluse dans cette norme.

**Le champ d'application de la norme pour les champignons en conserve (CX/PFV 10/25/5)** se trouve dans le champ d'application de la catégorie alimentaire 04.2.2.4 de la Norme générale pour les additifs alimentaires - *Légumes en conserve ou en bocal (pasteurisés) ou en conserve souple (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloé vera) et algues marines*.

<sup>1</sup> « Les comités s'occupant de produits devront examiner la Norme générale pour les additifs alimentaires (CODEX STAN 192-1995) afin d'incorporer une référence à la Norme générale. Toutes les propositions pour additions et révisions à la Norme générale pour les additifs alimentaires visant à établir une référence à la Norme générale pour les additifs alimentaires seront soumises au Comité sur les additifs alimentaires. Ce dernier devra examiner ces propositions pour approbation. »

« Les révisions de nature substantielle qui sont approuvées par le Comité des additifs alimentaires seront renvoyées au comité de produit afin d'obtenir un consensus entre les deux comités à un stade précoce de la procédure par étape. »

« Si un comité de produit considère qu'une référence générale à la norme générale pour les additifs alimentaires ne dessert pas son but, une proposition devrait être préparée et renvoyée au Comité sur les additifs alimentaires pour examen et approbation. Le Comité de produit devra fournir une justification de la raison pour laquelle une référence générale à la Norme générale pour les additifs alimentaires ne serait pas appropriée à la lumière des critères pour l'emploi des additifs alimentaires établis dans le Préambule de la Norme générale pour les additifs alimentaires, en particulier la section 3. » *Cf. Elaboration des normes du Codex, Relations entre les comités s'occupant de produits et les comités s'occupant de questions générales. Manuel de procédure du Codex. 19<sup>e</sup> édition, pp. 34-55*

- Les États-Unis recommandent qu'une seule disposition pour INS 385 et 386 avec un seul niveau d'utilisation acceptable maximum exprimé en acide éthylènediaminetétracétique, calcium disodique anhydre (qui est la base de la DJA JECFA) soit incluse dans cette norme.

**Justification :** cette catégorie alimentaire est large et inclut bon nombre d'aliments non normalisés. L'avant-projet des dispositions pour les additifs alimentaires actuellement en cours de révision pour les champignons en conserve compte dans la liste Ethylène-diamine-tétra-acétate calcio-disodique (INS 385) pour l'utilisation en tant qu'antioxydant, conservateur ou séquestrant à un niveau maximum de 200 mg/kg mais n'inclut pas Ethylène-diamine-tétra-acétate disodique (INS 386). Toutefois, les deux sels Ethylène-diamine-tétra-acétate (INS 385 et INS 386) partagent une même DJA JECFA, la Norme générale pour les additifs alimentaires les regroupe en une seule disposition pour l'utilisation dans la catégorie alimentaire 04.2.2.4 à un niveau maximum de 365 mg/kg (en tant que éthylènediaminetétracétique, calcium disodique).

S'il n'existe pas de justification technologique pour l'exclusion de l'Ethylène-diamine-tétra-acétate disodique (INS 386), alors les Etats-Unis recommandent l'inclusion d'une seule provision pour INS 385 et 386 avec un seul niveau maximum d'utilisation acceptable exprimé en éthylènediaminetétracétique, calcium disodique anhydre (qui est la base de la DJA JECFA) à cette norme.

**Le champ d'application de la norme pour les pousses de bambou en conserve (CX/PFV 10/25/6)** se trouve dans le champ d'application de la Norme générale pour les additifs alimentaires à la catégorie alimentaire 04.2.2.4 - *Légumes en conserve ou en bocal (pasteurisés) ou en conserve souple (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloé vera) et algues marines.*

- Les Etats-Unis recommandent qu'une seule disposition pour les tartrates (INS 334, 335(i), 335(ii), 336(i), 336(ii) et 337) avec un seul niveau d'utilisation acceptable maximum (exprimé en acide tartrique) soit incluse dans cette norme.

**Justification :** le champ d'application de cette catégorie alimentaire est large et inclut aussi bien des aliments normalisés que non normalisés. Les avant-projets de dispositions pour les additifs alimentaires pour les pousses de bambou en conserve ne comprennent que l'acide tartrique (L(+)-) (INS 334) pour l'utilisation en tant que régulateur d'acidité. Toutefois, les tartrates partagent une même ADJ JECFA (en tant qu'acide tartrique) et tous les tartrates figurent dans la liste INS comme des régulateurs d'acidité (CAC/GL 36-1989). Pour ces raisons, la Norme générale pour les additifs alimentaires permet l'utilisation de tous les tartrates comme régulateurs d'acidité et regroupe tous les tartrates sous une même disposition pour les additifs alimentaires à la catégorie alimentaire 04.2.2.4.

Sans aucune discussion de la justification technologique pour les écarts au Manuel de procédures, le tartrate monosodique (INS 335(i)), le tartrate de sodium (INS 335(ii)), le tartrate monopotassique (INS 336(i)), le tartrate dipotassique (INS 336(ii)), et le tartrate de potassium - sodium (INS 337) ont été exclus de la norme pour les pousses de bambou en conserve. En l'absence de justification conforme aux procédures du Codex, les Etats-Unis recommande l'inclusion d'une seule disposition pour le niveau d'utilisation acceptable maximum (exprimé en acide tartrique) à cette norme.