



PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

COMITÉ DU CODEX SUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES

Cinquantième session

QUESTIONS SOUMISES PAR LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS ET D'AUTRES ORGANES SUBSIDIAIRES

QUESTIONS DÉCOULANT DE LA QUARANTIÈME SESSION DE LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS

A. Questions soumises pour information

Normes et textes apparentés adoptés par la Commission ¹

- À sa quarantième session, la Commission du Codex Alimentarius (CAC) a adopté les/la:
 - Amendements à l'introduction et à la *Liste des spécifications du Codex applicables aux additifs alimentaires* (CXM 6)
 - Dispositions relatives aux additifs alimentaires de la *Norme générale pour les additifs alimentaires* (CXS 192-1995) (NGAA);
 - Révision du *Système international de numérotation (SIN) des additifs alimentaires* (CXG 36-1989);
 - Dispositions révisées relatives aux additifs alimentaires de la NGAA concernant l'alignement des normes pour les produits de la pêche surgelés et des Normes pour *certaines agrumes en conserve* (CXS 254-2007), *les tomates en conserve* (CXS 13-1981), *les concentrés de tomates traités* (CXS 57-1981) et *les olives de table* (CXS 66-1981) et les dispositions relatives aux EDTA dans la *Norme pour les crevettes en conserve* (CXS 37-1991);
 - Sections révisées relatives aux additifs alimentaires dans la *Norme pour les tomates en conserve* (CXS 13-1981), la *Norme pour les concentrés de tomate traités* (CXS 57-1981), la *Norme pour le poisson éviscéré et non éviscéré surgelé* (CXS 36-1981), la *Norme pour les crevettes surgelées* (CXS 92-1981), la *Norme pour les langoustes, langoustines, homards et cigales de mer surgelés* (CXS 95-1981), la *Norme pour les blocs surgelés de filets de poisson, de chair de poisson hachée et de mélanges de filets et de chair de poisson hachée* (CXS 165-1989), la *Norme pour les filets de poisson surgelés* (CXS 190-1995), la *Norme pour les bâtonnets, les portions et les filets de poisson surgelés – panés ou enrobés de pâte à frire* (CXS 166-1989) et la *Norme pour les produits frais et surgelés à base de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles crus* (CXS 315-2014);

Révocation de normes et de textes apparentés du Codex en vigueur ²

- À sa quarantième session, la Commission du Codex Alimentarius a approuvé la révocation des dispositions relatives aux additifs alimentaires de la NGAA, comme proposé par le Comité du Codex sur les additifs alimentaires (CCFA), à sa quarante-neuvième session.

¹ REP17/CAC par. 50 et Annexe III

² REP17/CAC Annexe V

Interruption des travaux³

3. À sa quarantième session, la Commission du Codex Alimentarius a approuvé l'interruption du projet et de l'avant-projet de dispositions relatives aux additifs alimentaires de la NGAA, comme proposé par le CCFA, à sa quarante-neuvième session.

B. Questions demandant une action

Norme pour la mozzarella (CXS 262-2006)⁴

4. À sa quarantième session, la Commission du Codex Alimentarius a demandé au Comité sur les additifs alimentaires de traiter la justification technologique de l'utilisation d'agents de conservation et d'antiagglomérants pour le traitement de la surface de la mozzarella à haute teneur en humidité, couverte par la *Norme pour la mozzarella* (CXS 262-2006), dans le cadre de ses travaux sur l'alignement des dispositions relatives aux additifs alimentaires figurant dans les normes du Comité sur le lait et les produits laitiers et les dispositions concernées de la NGAA.

5. Le Comité **est invité à prendre note** de la requête ci-dessus.

QUESTIONS SOUMISES PAR D'AUTRES ORGANES SUBSIDIAIRES

A. Questions soumises pour information

Trente-neuvième session du Comité du Codex sur la nutrition et les aliments diététiques ou de régime (CCNFSDU39)

Additifs alimentaires – Mécanisme / cadre pour l'examen de la justification technologique et autres questions⁵

6. À sa trente-neuvième session, le Comité du Codex sur la nutrition et les aliments diététiques ou de régime (CCNFSDU) est convenu de poursuivre les travaux sur un mécanisme ou un cadre d'examen de la justification technologique et de tester le cadre convenu avec l'emploi proposé de gomme xanthane (SIN 415), de pectine (SIN 440) et de gomme gellane (SIN 418).

7. À sa trente-neuvième session, le CCNFSDU est également convenu d'évaluer les additifs alimentaires pertinents du document CRD15 du CCFA, à sa quarante-neuvième session, lors d'une prochaine étape.

B. Questions demandant une action

Vingtième session du Comité du Codex sur les fruits et légumes frais (CCFFV20)

Traitement après-récolte des fruits et légumes frais pour transmission au CCFA⁶

8. À sa vingtième session, le Comité du Codex sur les fruits et légumes frais (CCFFV) a examiné la formulation proposée: mono- et diglycérides d'acides gras (SIN 471) et sels d'acides myristique, palmitique et stéarique avec ammoniac, calcium, potassium et sodium (SIN 470 i) qui est actuellement utilisée dans certains pays pour le «traitement de surface» des fruits et légumes frais en vue de prolonger la durée de conservation après récolte ainsi que le maintien de la teneur en éléments nutritifs et des qualités organoleptiques des fruits et légumes frais.

9. À sa vingtième session, le CCFV est convenu de recommander au CCFA leur insertion dans la NGAA au titre des catégories d'aliments «Fruits frais traités en surface» (04.1.1.2) et «Légumes frais traités en surface» (04.2.1.2).

10. Le Comité **est invité à examiner** les recommandations ci-dessus.

³ REP17/CAC Annexe VII

⁴ REP17/CAC par. 130-134

⁵ REP18/NFSDU, par. 143 et 144

⁶ REP17/FFV, par. 98-99

Autres

Modifications rédactionnelles des descripteurs des catégories d'aliments 14.1.4.2 et 14.1.5

11. Le Secrétariat a reçu une requête relative à la question de savoir si les boissons à base de café ou de thé devraient être incluses dans la catégorie d'aliments "14.1.4.2 "Boissons aromatisées à base d'eau, non gazeuses, y compris punches et poudres du type Kool-aid ou dans la catégorie d'aliments 14.1.5 "Café et succédanés, thés, infusions et autres boissons chaudes à base de céréales ou de grains, à l'exclusion du cacao".

12. Il est à noter que la catégorie d'aliments 14.1.4.2 comprend les "boissons à base de café et de thé prêtes à la consommation, avec ou sans lait ou extrait sec de lait" vendues comme boissons glacées ou réfrigérées prêtes à la consommation, alors que la catégorie d'aliments 14.1.5 comprend les "produits prêts à la consommation (par exemple, en boîte), et leurs mélanges et concentrés" vendus comme des boissons chaudes prêtes à la consommation ou comme mélanges pour la préparation de boissons à base de café et de thé.

13. Dans le but de clarifier la différence entre les deux catégories d'aliments, il est suggéré que des modifications rédactionnelles soient apportées aux catégories d'aliments 14.1.4.2 et 14.1.5, tel que présenté à l'Annexe I.

14. Le Comité **est invité à examiner** la recommandation ci-dessus.

Sirop de sorbitol (INS 420 (ii)) : évaluation de la sécurité sanitaire

15. Le sirop de sorbitol fait actuellement partie de la NGAA (Tableau 3) bien qu'une dose journalière admissible (DJA) n'ait pas été établie ou dont l'utilisation n'a été estimée sûre, conformément à d'autres critères par le JECFA. Le sirop de sorbitol est également inclus dans la *Norme pour les nouilles instantanées* (CXS 249-2006).

16. Afin de rectifier la situation, il est suggéré d'utiliser la même approche pour résoudre le problème sur les additifs alimentaires qui ont été inclus dans la NGAA sans normes correspondantes, à savoir i) de publier une lettre circulaire demandant des informations relatives à l'usage commercial du sirop de sorbitol (INS 420 (ii)) ; ii) à partir des informations fournies, à sa cinquante et unième session, le CCFA recommandera soit son retrait de la NGAA et de la norme de produit, ou son inclusion dans la liste prioritaire du JECFA, étant entendu que les délégations doivent s'engager à fournir des données sur son évaluation de la sécurité sanitaire par le CCFA, à sa cinquante-deuxième session.

17. Le Comité **est invité à examiner** les recommandations ci-dessus.

Caroténoïdes, chlorophylles et chlorophyllines, complexes cupriques et polysorbates

18. Lors de la préparation du document sur la confirmation et/ou révision des limites maximales des additifs alimentaires dans les normes de produits (se référer au document CX/FA 18/50/5), il a été noté que les caroténoïdes (INS 160a(i), INS 160a(iii), INS 160e, INS 160f); les chlorophylles et chlorophyllines, complexes cupriques INS 141(i), INS 141(ii); et polysorbates (INS 432, INS 433, INS 434, INS 435, INS 436) sont énumérés sous les mêmes groupes d'additifs alimentaires respectifs bien qu'ils ne fassent pas partie du même groupe de dose journalière admissible (se référer à l'Annexe II).

19. Dans ce but, il est suggéré au Secrétariat de procéder à un examen de tous les groupes d'additifs alimentaires de la NGAA et de préparer un document plus complet contenant des propositions sur les moyens de traiter la question pour examen par le CCFA, à sa cinquante et unième session.

20. Le Comité **est invité à examiner** la recommandation ci-dessus.

Modifications rédactionnelles des descripteurs des catégories d'aliments 14.1.4.2 et 14.1.5

Note: le nouveau texte est indiqué **en caractères gras et souligné**

14.1.4.2 Boissons aromatisées à base d'eau, non gazeuses, y compris punches et poudres du type Kool-aid

Inclut les boissons aromatisées à base d'eau sans adjonction de gaz carbonique, les boissons à base de jus de fruits et de légumes (par exemple, boissons à base d'amandes, d'anis, de noix de coco et de ginseng), les boissons de type Kool-aid aromatisées (par exemple, limonade, orangeade), les boissons non alcoolisées à base d'agrumes, capile groselha, les boissons à l'acide lactique, les boissons à base de café et de thé prêtes à la consommation, avec ou sans lait ou extrait sec de lait (**boissons glacées ou réfrigérées prêtes à la consommation**) et les boissons à base de plantes (par exemple, thé glacé, thé glacé aromatisé aux fruits, cappuccino en boîte réfrigéré) ainsi que les boissons pour sportifs contenant des électrolytes. Ces boissons peuvent être claires ou contenir des matières particulières (par exemple, morceaux de fruits) et peuvent être sucrées avec du sucre ou un édulcorant intense non nutritif ou non sucrées. Inclut les boissons dites « énergétiques » qui ne sont pas gazéifiées et présentent des teneurs élevées en nutriments et d'autres ingrédients (par exemple, caféine, taurine, carnitine).

14.1.5 Café et succédanés, thés, infusions et autres boissons chaudes à base de céréales ou de grains, à l'exclusion du cacao:

Inclut les produits prêts à la consommation (par exemple, en boîte), et leurs mélanges et concentrés (**boissons chaudes prêtes à la consommation ou mélanges pour la préparation de boissons à base de café et de thé**). Exemples: boissons chaudes à base de chicorée (postum), thé de riz, thé de mate et mélanges pour boissons chaudes à base de café et de thé (par exemple, café instantané, poudre pour boissons chaudes de type cappuccino). Les grains de café traités pour la fabrication de produits à base de café sont également inclus. Le cacao prêt à la consommation entre dans la catégorie 01.1.4 et les préparations à base de cacao dans la catégorie 05.1.1.

Additifs alimentaires énumérés sous caroténoïdes, chlorophylles et chlorophyllines, cupriques de cuivre et polysorbates et leurs DJA

Numéro SIN	Nom des additifs alimentaires	DJA
Caroténoïdes		
160a(i)	Carotènes, <i>bêta</i> -, de synthèse	Groupe DJA de 0-5 mg/kg pc pour carotène <i>bêta</i> -, de synthèse et de <i>Blakeslea trispora</i> (18 ^e JECFA, 1974)
160e	Caroténal, <i>bêta</i> -apo-8'-	Groupe DJA de 0-5 mg/kg pc exprimé en tant que somme des caroténoïdes y compris le carotène <i>bêta</i> -, caroténal, caroténal, <i>bêta</i> -apo-8', et l'acide caroténoïque, ester de méthyle ou d'éthyle, <i>bêta</i> -apo-8' (18 ^e JECFA, 1974)
160f	Acide caroténoïque, ester de méthyle ou d'éthyle, <i>bêta</i> -apo-8'-	
160a(iii)	Carotènes, <i>bêta</i> -, <i>Blakeslea trispora</i>	Groupe DJA avec carotènes, <i>bêta</i> -, (de synthèse) de 0-5 mg/kg pc (57 ^e JECFA, 2001)
Chlorophylles et chlorophyllines, complexes cupriques		
141(i)	Chlorophylles, complexes cupriques	0-15 mg/kg pc (13 ^e JECFA, 1969)
141(ii)	Chlorophylles, complexes cupriques, sels de sodium et de potassium	0-15 mg/kg pc (22 ^e JECFA, 1978)
Polysorbates		
432	Polyoxyéthylène (20), monolaurate de sorbitane	0-25 mg/kg pc (17 ^e JECFA, 1973)
433	Polyoxyéthylène (20), monooléate de sorbitane	0-25 mg/kg pc (17 ^e JECFA, 1973)
434	Polyoxyéthylène (20), monopalmitate de sorbitane	0-25 mg/kg pc (17 ^e JECFA, 1973)
435	Polyoxyéthylène (20), monostéarate de sorbitane	0-25 mg/kg pc (17 ^e JECFA, 1973)
436	Polyoxyéthylène (20), tristéarate de sorbitane	0-25 mg/kg pc (17 ^e JECFA, 1973)