



PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

COMITÉ DU CODEX SUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES

Cinquante-deuxième session

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

GÉNÉRALITÉS

1. Conformément à la section relative aux relations entre les Comités de produits et les Comités généraux du Manuel de procédure de la Commission du Codex Alimentarius, «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 au Comité sur les additifs alimentaires de préférence avant que les normes aient été avancées à l'étape 5 de la procédure d'élaboration des normes Codex ou avant leur examen à l'étape 7 par le comité de produit compétent, un tel examen ne devant cependant pas retarder le passage de la norme aux étapes suivantes de la procédure».

2. Les dispositions suivantes relatives aux additifs alimentaires ainsi qu'aux auxiliaires technologiques des normes du Codex ont été soumises pour approbation lors de la quarante-huitième session du Comité du Codex sur les additifs alimentaires et sont répertoriées par:

- (i) Fonction technologique, numéro SIN et nom de l'additif alimentaire;
- (ii) Limite proposée;
- (iii) DJA (mg additif/kg de poids corporel par jour); et
- (iv) Notes.

3. Les abréviations suivantes ont été utilisées dans la préparation de ce document:

SIN **Système international de numérotation des additifs alimentaires.** Le SIN est destiné à être un système de dénomination harmonisé pour les additifs alimentaires en tant qu'alternative à l'emploi du nom spécifique qui peut être long¹.

DJA **Dose journalière admissible.** Estimation de la quantité d'une substance dans un aliment ou l'eau potable, exprimée sur la base du poids corporel, qui peut être ingérée chaque jour pendant toute une vie sans risque appréciable pour la santé (poids standard = 60 kg)². La DJA est répertoriée en unités de mg par kg de poids corporel.

DJA «non spécifiée». Terme utilisé dans le cas d'une substance alimentaire de très faible toxicité lorsqu'au vu des données disponibles (chimiques, biochimiques, toxicologiques et autres), l'ingestion totale d'origine alimentaire de cette substance découlant de son emploi aux concentrations nécessaires pour obtenir l'effet souhaité et de sa présence acceptable dans l'aliment n'entraîne pas, de l'avis du JECFA, de risque pour la santé. Pour cette raison et pour les motifs exposés dans diverses évaluations, l'établissement d'une dose journalière admissible exprimée sous forme numérique n'est pas jugé nécessaire. Un additif répondant à ce critère doit être utilisé dans les limites des bonnes pratiques de fabrication définies, par exemple il devrait être technologiquement efficace et devrait être utilisé à la plus basse limite nécessaire pour accomplir cet effet, il ne devrait pas dissimuler une qualité inférieure de l'aliment ou frelatage et il ne devrait pas créer un déséquilibre nutritionnel².

DJA «non limitée». Un terme qui n'est plus utilisé par le JECFA et qui a la même signification que DJA «non spécifiée»².

¹ Noms des catégories et Système international de numérotation pour les additifs alimentaires (CAC/GL 36-1989).

² Glossaire des termes du JECFA: <http://www.who.int/ipcs/food/jecfa/en/index.html>.

DJA temporaire. Terme utilisé par le JECFA lorsque les données disponibles permettent de conclure que l'emploi de la substance pendant une courte période ne présente aucun risque pour la santé humaine, mais que des données supplémentaires en matière de sécurité sont nécessaires pour fixer une DJA ne présentant aucun danger pendant toute une vie. Un facteur de sécurité supérieur à la normale est utilisé pour l'établissement d'une DJA et une date limite est fixée à laquelle les données appropriées pour trancher la question de sécurité doivent être soumises au JECFA. La dose journalière admissible temporaire est répertoriée en unités de mg par kg de poids corporel².

DJA conditionnelle. Terme qui n'est plus employé par le JECFA pour indiquer une gamme au-dessus de la «DJA inconditionnelle» qui peut indiquer une dose acceptable lorsque des problèmes particuliers, différents types de dose diététique, et des groupes particuliers de la population qui peuvent exiger de la considération sont pris en compte².

Pas de DJA allouée. Il existe différentes raisons pour ne pas allouer de DJA, variant d'un manque d'informations à des données sur les effets néfastes et qui octroie comme conseil qu'un additif alimentaire ou un médicament vétérinaire ne devrait en aucune façon être utilisé. Le rapport devrait être consulté pour connaître les raisons pour lesquelles une DJA n'a pas été octroyée².

Acceptable².

Agents aromatisants: Terme utilisé pour décrire les agents aromatisants qui ne posent pas de problème de sécurité aux limites actuelles d'ingestion et aux rapports subséquents des réunions sur les additifs alimentaires. Si une DJA a été octroyée à l'agent, elle est maintenue à moins d'une indication contraire.

Préparations enzymatiques: Terme utilisé pour décrire les enzymes qui sont obtenues des tissus alimentaires des animaux ou des plantes utilisées généralement en tant qu'aliments ou qui sont dérivés de microorganismes qui sont généralement acceptés en tant que constituants des aliments ou qui sont normalement utilisés dans la préparation des aliments. Ces préparations enzymatiques sont considérées comme acceptables à condition que des déterminations chimiques et microbiologiques satisfaisantes puissent être établies.

Additifs alimentaires: Terme utilisé dans certaines occasions lorsque les usages actuels ne posent pas de problème toxicologique ou lorsque l'ingestion est autocontrôlée pour des raisons technologiques ou organoleptiques.

Limite acceptable de traitement. Les DJA sont exprimées en termes de mg par kg de poids corporel par jour. Dans certains cas, toutefois, les additifs alimentaires sont circonscrits de façon plus appropriée par leurs limites de traitement. Cette situation apparaît le plus fréquemment avec les agents de traitement de la farine. On devrait noter que la limite acceptable de traitement est exprimée en tant que mg/kg du produit. Ceci ne devrait pas être confondu avec une DJA².

Bonnes pratiques de fabrication (BPF) dans l'emploi des additifs alimentaires³, terme signifiant que:

- la quantité de l'additif ajouté n'excède pas la quantité raisonnablement requise pour accomplir son effet physique nutritionnel ou un autre effet technique dans l'aliment;
- la quantité de l'additif qui devient un composant de l'aliment en tant que résultat de son emploi dans le processus de fabrication, de transformation ou d'emballage d'un aliment et qui n'est pas destiné à produire un effet physique ou tout autre effet technologique dans l'aliment lui-même, est réduite dans toute la mesure raisonnablement possible;
- l'additif est d'une qualité d'une mesure appropriée à l'aliment et il est préparé et manipulé comme un ingrédient alimentaire. Le niveau de qualité de l'aliment est accompli en conformité avec les normes considérées comme un ensemble et non pas seulement avec des critères individuels en termes de sécurité.

³ Manuel de procédure de la Commission du Codex Alimentarius (Définitions).

CONFIRMATION ET/OU RÉVISION DES LIMITES MAXIMALES POUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES DANS LES NORMES DE PRODUITS DU CODEX

Le Comité **est invité à examiner pour confirmation** les dispositions relatives aux additifs alimentaires (voir Annexe 1) transmises par:

- la vingt-troisième réunion du Comité FAO/OMS de coordination pour l'Afrique (REP20/AFRICA) relative à/au:
 - projet de norme régionale sur les préparations cuites à base de manioc fermenté (à l'étape 8)
- la quinzième réunion du Comité FAO/OMS de coordination pour l'Amérique du Nord et le Pacifique Sud-Ouest (REP20/NASWP) relative à :
 - l'avant-projet de norme régionale pour le jus de noni fermenté (à l'étape 5)
 - l'avant-projet de norme régionale pour le produit à base de kava qui peut être utilisé comme boisson lorsqu'il est mélangé à de l'eau (à l'étape 5)
- la dixième réunion du Comité FAO/OMS de coordination pour le Proche-Orient (REP20/NE) relative à:
 - projet de norme régionale pour le zaâtar (à l'étape 8)
- la quarante et unième réunion du Comité du Codex sur la nutrition et les aliments diététiques ou de régime (REP20/NFSDU) relative à:
 - projet de lignes directrices pour les aliments thérapeutiques prêts à l'emploi (RUTF) (à l'étape 5)

CCAFRICA**PROJET DE NORME RÉGIONALE SUR LES PRÉPARATIONS CUITES À BASE DE MANIOC FERMENTÉ (à l'étape 8)⁴**

4 ADDITIFS ALIMENTAIRES Aucun additif n'est autorisé dans ce produit.	Uniquement pour information
--	-----------------------------

CCNASWP**AVANT-PROJET DE NORME RÉGIONALE POUR LE JUS DE NONI FERMENTÉ (à l'étape 5)⁵**

4 ADDITIFS ALIMENTAIRES Aucun additif n'est autorisé dans ce produit comme indiqué dans le champ d'application.	Uniquement pour information
--	-----------------------------

AVANT-PROJET DE NORME RÉGIONALE POUR LE PRODUIT À BASE DE KAVA QUI PEUT ÊTRE UTILISÉ COMME BOISSON LORSQU'IL EST MÉLANGÉ À DE L'EAU (à l'étape 5)⁶

4 ADDITIFS ALIMENTAIRES Aucun additif n'est autorisé dans les produits couverts par cette norme.	Uniquement pour information
---	-----------------------------

CCNE**PROJET DE NORME RÉGIONALE POUR LE ZAÂTAR (à l'étape 8)⁷**

4 ADDITIFS ALIMENTAIRES

Qualité 1 et Qualité 2 zaâtar

Aucun additif n'est autorisé.	Uniquement pour information.
-------------------------------	------------------------------

Qualité 3⁸ zaâtar⁹

Uniquement les additifs alimentaires sont autorisés:

⁴ REP20/AFRICA, Annexe III⁵ REP20/NASWP, Annexe II⁶ REP20/NASWP, Annexe III⁷ REP20/NE, Annexe IV⁸ La section 2.2.3 du projet de norme régionale décrit que la "Qualité 3" zaâtar " est composé d'au moins 15 pour cent de zaâtar frais ou de zaâtar frais à feuille large mélangé avec des graines de sésame et des pelures de sumac qui doivent représenter au moins 5 pour cent avec la possibilité d'ajouter du sel avec une limite maximale de 4 pour cent et de l'acide

No. de SIN	Nom de l'additif	Limite maximale	DJA	Note
Régulateur de l'acidité				
330	Acide citrique	BPF	DJA de groupe "non limitée" pour l'acide citrique et ses sels de calcium, potassium, sodium et ammonium (1973, 17 ^e réunion du JECFA)	L'acide citrique figure dans le tableau 3 de la NGAA et peut être utilisée dans les épices de la catégorie d'aliments 12.2.1 dans des conditions de bonnes pratiques de fabrication (BPF)

CCNFSDU

PROJET DE LIGNES DIRECTRICES POUR LES ALIMENTS THÉRAPEUTIQUES PRÊTS À L'EMPLOI (RUTF) (à l'étape 5)¹⁰

5.2.2 Additifs alimentaires

Seuls les additifs alimentaires énumérés dans la présente section (Tableau A: Additifs alimentaires dans la formulation des RUTF) ou dans la *Liste consultative des composés vitaminiques et sels minéraux utilisables dans les aliments pour nourrissons et enfants en bas âge* (CXG 10- 1979)] peuvent être présents dans les aliments décrits à la section 4.1 de la présente norme, à la suite d'un transfert à partir de matières premières ou d'autres ingrédients (y compris d'additifs alimentaires) utilisés pour produire l'aliment, aux conditions suivantes:

- l'utilisation d'additifs est acceptable dans les matières premières ou autres ingrédients (y compris les additifs alimentaires) conformément à la *Norme générale pour les additifs alimentaires* (CXS 192- 1995);
- la quantité d'additifs dans les matières premières ou autres ingrédients (y compris les additifs alimentaires) n'excède pas le niveau maximum d'utilisation indiqué dans la *Norme générale pour les additifs alimentaires* (CXS 192-1995) ; et
- l'aliment dans lequel l'additif alimentaire est transféré ne contient pas une quantité d'additif excédant celle qui résulterait de l'utilisation de matières premières ou d'ingrédients selon les conditions technologiques appropriées ou les bonnes pratiques de fabrication, conformément aux dispositions relatives au transfert énoncées dans le Préambule de la Norme générale pour les additifs alimentaires (CXS 192-1995).

Uniquement les additifs alimentaires énumérés dans le tableau A de la ligne directrice peuvent être utilisés dans le RUTF au niveau d'utilisation maximum spécifié

Tableau A: Additifs alimentaires dans la formulation des RUTF

citrique selon les bonnes pratiques de fabrication (BPF). Des ingrédients facultatifs tels qu'énumérés dans la section 3.1.2 peuvent être ajoutés à condition qu'ils soient conformes aux BPF.

⁹ La dixième réunion du CCNE a expliqué que l'acide citrique était l'unique additif alimentaire autorisé et a recommandé que le za'atar soit incorporé dans la catégorie d'aliments 12.2.1 "Fines herbes et épices".

¹⁰ REP20/NFSDU, App VI

No. de SIN	Nom de l'additif alimentaire	Limite maximale	DJA	Note
Émulsifiant				
471	Mono- et diglycérides d'acides gras	4000 mg/kg	Une DJA non limitée (1973, 17 ^e JECFA)	Les Mono- et diglycérides d'acides gras figurent dans le tableau 3 de la NGAA et peuvent être utilisés dans la catégorie d'aliments 13.3 "Aliments diététiques destinés à des usages médicaux particuliers (à l'exclusion des produits de la catégorie d'aliments 13.1)" dans des conditions de bonnes pratiques de fabrication (BPF)
472c	Esters glycéroliques de l'acide citrique et d'acides gras	9000 mg/kg	Une DJA non limitée (1973, 17 ^e JECFA)	Les esters glycéroliques de l'acide citrique et d'acides gras figurent dans le tableau 3 de la NGAA et peuvent être utilisés dans la catégorie d'aliments 13.3 dans des conditions de BPF
322(i)	Lécithine	5000 mg/kg	Une DJA non limitée (1973, 17 ^e JECFA)	La lécithine figure dans le tableau 3 de la NGAA et peut être utilisée dans la catégorie d'aliments 13.3 dans des conditions de BPF
Antioxydant				
304	Palmitate d'ascorbyle	10 mg/kg	Une DJA de 0-1,25 mg/kg bw (1973, 17 ^e JECFA)	Actuellement, il n'y a pas de LM dans la catégorie d'aliments 13.3 de la NGAA

No. de SIN	Nom de l'additif alimentaire	Limite maximale	DJA	Note
307b	Concentré tocophérol, mélangé	10 mg/kg	DJA de groupe de 0,15-2 mg/kg pc pour le tocophérol dl-alpha- et le tocophérol dalpha-, concentré, seul ou en combinaison. (1986, 30 ^e JECFA)	Le concentré tocophérol, mélangé peut être utilisé dans la catégorie d'aliments 13.3 à une LM de 30 mg/kg
300	Acide ascorbique, L	BPF	DJA de groupe "non spécifiée" pour l'acide ascorbique et ses sels de Ca, K et Na (1981, 25 ^e JECFA)	L'acide ascorbique, L figure dans le tableau 3 de la NGAA et peut être utilisée dans la catégorie d'aliments 13.3 dans des conditions de BPF
Régulateur de l'acidité				
330	Acide citrique	BPF	DJA de groupe "non limitée" pour l'acide citrique et ses sels de calcium, potassium, sodium et ammonium (1973, 17 ^e réunion du JECFA)	L'acide citrique figure dans le tableau 3 de la NGAA et peut être utilisée dans la catégorie d'aliments 13.3 dans des conditions de BPF
Gaz de conditionnement				
941	Azote	BPF	DJA " Pas de DJA nécessaire" (1980, 24 ^e JECFA)	L'azote figure dans le tableau 3 de la NGAA et peut être utilisé dans la catégorie d'aliments 13.3 dans des conditions de BPF
290	Dioxyde de carbone	BPF	Une DJA 'non spécifiée' (1985, 29 ^e JECFA)	Le dioxyde de carbone figure dans le tableau 3 de la NGAA et peut être utilisé dans la catégorie d'aliments 13.3 dans des conditions de BPF
Support				

No. de SIN	Nom de l'additif alimentaire	Limite maximale	DJA	Note
551	Dioxyde de silicium, amorphe	10 mg/kg	Une DJA 'non spécifiée' pour le dioxyde de silicium, certains silicates (1985, 29 ^e JECFA)	Le dioxyde de silicium, amorphe figure dans le tableau 3 de la NGAA et peut être utilisé dans la catégorie d'aliments 13.3 dans des conditions de BPF