



Point 4a de l'ordre du jour

CX/FA 12/44/5
Janvier 2012

PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

COMITÉ DU CODEX SUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES

Quarante-quatrième session

Hangzhou, Chine, 12-16 mars 2012

CONFIRMATION ET/OU RÉVISION DES CONCENTRATIONS MAXIMALES POUR
LES 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 trente-neuvième session du Comité du Codex sur les additifs alimentaires et sont répertoriés par:

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

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

SIN **Système de numérotation international pour les additifs alimentaires.** Le SIN a été préparé par le Comité du Codex sur les additifs alimentaires afin de fournir un système numérique international convenu afin d'identifier les additifs alimentaires dans les listes d'ingrédients en tant qu'alternative à la déclaration du nom spécifique¹.

DJA **La dose journalière admissible.** Une estimation de la quantité d'une substance dans un aliment où 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.

¹ Noms des catégories et Système international de numérotation pour les additifs alimentaires (CAC/GL 36-2001).

² JECFA Glossary of Terms: <http://www.who.int/ipcs/food/jecfa/en/index.html>.

DJA « non spécifiée ». Terme utilisé dans le cas d'une substance alimentaire de très faible toxicité lorsqu'au vu des données disponibles (chimiques, biotechniques, toxicologiques et autres), l'ingestion totale d'origine alimentaire de cette substance découlant de son utilisation aux concentrations nécessaires pour obtenir l'effet souhaité et de sa présence acceptable dans l'aliment n'entraînent pas de l'avis du JECFA de risques pour la santé. Pour cette raison et pour les motifs exposés dans les différentes évaluations du JECFA, l'établissement d'une dose journalière admissible exprimée sous forme numérique n'est pas jugé nécessaire par le JECFA. 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 « pas limitée ». Un terme qui n'est plus utilisé par le JECFA et qui a la même signification que DJA "non spécifiée"².

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. Un 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 additives 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 obtenus des tissus alimentaires des animaux ou des plantes utilisés 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. De telles 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 présents 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 terme de mg par kg du 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 accomplir aucun effet physique ou un autre effet technologique dans l'aliment même, est réduit à la mesure raisonnablement possible;
- L'additif est d'une qualité d'une mesure appropriée à l'aliment et est préparé et manipulé de la même façon qu'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 CONCENTRATIONS 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 I) transmis par:

- (a) La trente et unième session du comité du Codex sur les poissons et produits de la pêche (CCFFP)
- (b) La sixième session du comité FAO/OMS pour le Proche-Orient (CCNEA) ; et
- (c) La trente-troisième session du comité du Codex sur la nutrition et les aliments diététiques ou de régime (CCNFSDU).

Annexe 1

COMITÉ DU CODEX SUR LES POISSONS ET PRODUITS DE LA PÊCHE

Norme pour la sauce de poisson (CODEX STAN 302-2011)¹

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Seules les catégories d'additifs alimentaires énumérés ci-dessous sont technologiquement justifiées et peuvent être utilisées dans les produits visés par cette norme. Au sein de chaque classe d'additifs, seuls les additifs alimentaires énumérés ci-dessous, ou visés, peuvent être utilisés et uniquement pour les fonctions, et dans les limites spécifiées.

| Catégorie fonctionnelle | N° SIN | Additif | Limites maximales | DJA (mg/kg bw) | Note |
|--------------------------|---|-------------------------|-------------------|--|--|
| Régulateurs de l'acidité | 334; 335(i), (ii); 336(i), (ii); 337 | Tartrates | BPF | DJA de 0-30 mg/kg poids corporel (17 ^{ème} JECFA, 1973) | |
| | 330, 331 (i), (iii) 332 (i), (ii) | Citrates | BPF | Groupe DJA 'non limitée' pour l'acide citrique et ses sels (23 ^{ème} JECFA, 1979) | |
| | 296, 350 (i), (ii) 351 (i), (ii) 352 (ii) | Malates | BPF | Groupe DJA "non spécifiée" pour l'acide malique et ses sels de calcium, potassium et sodium (23 ^{ème} JECFA, 1979) | |
| | 300 | Acide ascorbique | BPF | Groupe DJA "non spécifiée" pour l'acide ascorbique et ses sels de calcium, potassium et sodium (25 ^{ème} JECFA, 1981) | Conformité avec CAC/GL 36-1989 Le nom du SIN 300 est "l'acide ascorbique, L-" |
| | 325 | Lactate de sodium | BPF | DJA "non limitée" pour l'acide lactique et ses sels (23 ^{ème} JECFA, 1979) | |
| | 260 | Acide acétique, glacial | BPF | Groupe de DJA 'non limitée' pour l'acide acétique et ses sels de potassium et de sodium (17 ^{ème} JECFA, 1973) | Conformité avec CAC/GL 36-1989 Le nom du SIN 260 est "l'acide acétique, glacial" |

¹ REP11/FFP, Annexe III; la norme pour la sauce de poisson a été adoptée par la trente-quatrième session du CAC (REP11/CAC par. 39 et Annexe III)

| Catégorie fonctionnelle | N° SIN | Additif | Limites maximales | DJA (mg/kg bw) | Note |
|------------------------------|----------|--|-------------------|--|--|
| Exaltateurs d'arôme | 621 | Glutamate monosodique | BPF | Groupe de DJA 'non spécifiée' pour l'acide glutamique et ses sels d'ammonium, de calcium, de potassium, de magnésium et de sodium (31 ^{ème} JECFA, 1987) | Conformité avec CAC/GL 36-1989 Le nom du SIN 621 est le "Glutamate monosodique, L-" |
| | 630 | Acide inosinique | BPF | Groupe de DJA 'non spécifiée' pour l'acide inosinique et ses sels de calcium, potassium et sodium (29 ^{ème} JECFA, 1985) | Conformité avec CAC/GL 36-1989 Le nom du SIN 631 est "l'inosinate disodium 5'-" |
| | 631 | 5'-Inosinate disodique | BPF | | |
| | 627 | 5'-guanylate disodique | BPF | Groupe de DJA 'non spécifiée' pour l'acide guanilique 5'et ses sels de calcium et de sodium (18 ^{ème} JECFA, 1974) | |
| Édulcorants | 950 | Acésulfame potassium | 1,000 mg/kg | DJA de 0-15 mg/kg poids corporel (37 ^{ème} JECFA, 1990) | Conformité avec CAC/GL 36-1989 Le nom du SIN 950 est le "potassium de l'acesulfame" |
| | 955 | Sucralose (Trichlorogalactosaccharose) | 450 mg/kg | DJA de 0-15 mg/kg poids corporel (37 ^{ème} JECFA, 1990) | |
| | 951 | Aspartame | 350 mg/kg | DJA de 0-40 mg/kg poids corporel (57 ^{ème} JECFA, 2001) | |
| Colorants | 150c | Caramel III-Ammoniaque Caramel | 50,000 mg/kg | DJA de 0-200 mg/kg poids corporel 0-150 mg/kg poids corporel sur une base solide) (29 ^{ème} JECFA, 1985) | |
| Émulsifiants et stabilisants | 466, 468 | Carboxyméthyl-cellulose sodique (Gomme cellulosique) et Carboximéthyl-cellulose sodique réticulée (Gomme cellulosique réticulée) | BPF | ADI 'non spécifiée' pour les celluloses modifiées (35 ^{ème} JECFA, 1989) | Conformité avec CAC/GL 36-1989 Le nom du SIN 466 est le "Carboxyméthylcellulose de sodium" |
| Conservateurs | 210-213 | Benzoates | 1,000 mg/kg | Groupe de DJA de 0-5 mg/kg poids corporel pour l'acide benzoïque et ses sels (27 ^{ème} JECFA, 1983) | |
| | 200-203 | Sorbates | 1,000 mg/kg | Groupe de DJA de 0-25 mg/kg poids corporel pour l'acide sorbique et son sel de calcium, potassium et sodium exprimé comme acide sorbique (27 ^{ème} JECFA, 1983) | |

Dispositions relatives à la NGAA: La catégorie d'aliments correspondante de la NGAA pour la *Norme pour la sauce de poisson* est la catégorie 12.6.4 "sauce claire, (par ex. Sauce de poisson)". Les dispositions du tableau 3 de la NGAA s'applique à cette catégorie d'aliments. Actuellement les tableaux 1 et 2 de la NGAA comprennent les dispositions suivantes pour la catégorie d'aliments 12.6.4": esters d'ascorbyle (SIN 304, 305) 350 mg/kg avec la note 10²; néotame (SIN 961) 12 mg/kg ; polysorbates (432-436) 5000 mg/kg; et les glycosides de stéviol (SIN 960) 350 mg/kg avec la note 26³

² Note 10 "en tant que stéréate ascorbyle"

³ Note 26 "en tant qu'équivalents du stéviol"

COMITÉ FAO/OMS DE COORDINATION POUR LE PROCHE-ORIENT

Norme régionale pour le Halva avec Tahiné (Proche-Orient) (CODEX STAN 309-2011)⁴

4 ADDITIFS ALIMENTAIRES

4.1 Seuls les régulateurs de l'acidité et émulsifiants inclus au tableau 3 de la *Norme générale pour les additifs alimentaires* (CODEX STAN 192-1995) peuvent être utilisés dans les aliments conformes à cette norme.

4.2 Aromatisants

Les aromatisants sont autorisés dans les aliments conformes à cette norme, à condition qu'ils soient utilisés en conformité avec les bonnes pratiques de fabrication et les *Directives pour l'emploi des aromatisants* (CAC/GL 66-2008).

Dispositions affiliées dans la NGAA: La catégorie d'aliments correspondante de la NGAA pour la *Norme régionale pour le Halva avec Tahiné* est la catégorie d'aliments 5.2.2 "Bonbons mous". Les dispositions du tableau 3 de la NGAA s'applique à cette catégorie d'aliments. Actuellement les tableaux 1 et 2 de la NGAA comprennent les dispositions suivantes pour la catégorie d'aliments 5.2.2 et la catégorie apparentée 5.2 "Confiserie y compris les bonbons durs et mous, les nougats, etc. autre que les catégories d'aliments 05., 05.3, et 05.4": esters de propylène et d'acides gras (SIN 477) 5000 mg/kg; riboflavines (SIN 101(i), (ii)) 1000 mg/kg; saccharines (SIN 954(i)-(iv)) 500 mg/kg avec les notes 161⁵ "et 163⁶"; gomme laque, blanchie (SIN 904) aux BPF avec la note⁷; sucralose (trichlorogalactosucrose) (SIN 955) 1800 mg/kg avec les notes 161⁵ "et 164⁸"; sucroglycerides (SIN 474) 5000 mg/kg; jaune soleil FCF (SIN 110) 300 mg/kg avec la note 161⁵; Butylhydroquinone tertiaire (SIN 319) 200 mg/kg avec les notes 15⁹ et 130¹⁰; potassium d'acésulfame (SIN 950) 100 mg/kg avec les notes 157¹¹, 161⁵ et 188¹²; aspartame (SIN 951) avec les notes 161⁵ et 148¹³; et les chlorophylles et les chlorophyllines, Complexe cuivre (SIN 141(i-ii)) 100 mg/kg.

⁴ REP11/NEA Annexe IV; la *Norme régionale pour le Halva avec Tahiné (Proche-Orient)* a été adoptée par la 34^{ème} session du CAC (REP11/CAC par. 86 et annexe III)

⁵ Note 161 "Soumis à la législation nationale du pays importateur ciblé, en particulier en cohérence avec la section 3.2 du préambule"

⁶ Note 163 "Utilisation dans les micro-édulcorants et les menthes rafraîchissantes pour l'haleine à 3 000 mg/kg"

⁷ Note 3 "Traitement de surface."

⁸ Note 164 "Utilisation dans les micro-édulcorants et les menthes rafraîchissantes pour l'haleine à 30 000 mg/kg"

⁹ Note 15 "À base de matière grasse ou d'huile. »

¹⁰ Note 130 "Seuls ou en combinaison: butylhydroxyanisole (INS 320), butylhydroxytoluène (INS 321), butylhydroquinone tertiaire (INS 319), et gallate de propyle (INS 310).

¹¹ Note 157 "Utilisation dans les micro-édulcorants et les menthes rafraîchissantes pour l'haleine à 2 000 mg/kg."

¹² Note 188 "Ne doit pas dépasser la concentration maximale d'utilisation pour l'acésulfame potassium (SIN 950) seul ou en combinaison avec le sel d'aspartame-acésulfame (SIN 962)."

¹³ Note 148 "Utilisation dans les mini-bonbons et les bonbons menthe pour haleine fraîche à 10 000 mg/kg."

COMITÉ DU CODEX SUR LA NUTRITION ET LES ALIMENTS DIÉTÉTIQUES OU DE RÉGIME

Norme pour les préparations destinées aux nourrissons et les préparations données à des fins médicales spéciales aux nourrissons (CODEX STAN 72-1981)¹⁴

| Additifs considérés en tant que constituants physiologiques corporels | | | | |
|---|---------------------------|---|---|---|
| | 4.3 Régulateurs d'acidité | | DJA (mg/kg pc) | Note |
| 339i, ii et iii | Phosphates de sodium | 0.1 g exprimé comme P ₂ O ₅ , seul ou en combinaison et dans les fourchettes prévues pour le sodium, le potassium et le phosphore à la section 3.1.3 (e) dans tous les types de préparations pour nourrissons | Un groupe de MTDI de 70 mg/kg pc. Comme le phosphore de toutes les sources alimentaires a été établi lors du 26 ^{ème} JECFA (1982) | Conformité avec CAC/GL 36-1989 Phosphate de sodium dihydrogéné - SIN 339(i); Phosphate de disodium hydrogéné - SIN 339 (ii); Phosphate de trisodium – SIN 339(iii) |
| 340i, ii et iii | Phosphates de potassium | 0.1 g exprimé comme P ₂ O ₅ , seul ou en combinaison et dans les fourchettes prévues pour le sodium, le potassium et le phosphore à la section 3.1.3 (e) dans tous les types de préparations pour nourrissons | Un groupe de MTDI de 70 mg/kg pc. Comme le phosphore de toutes les sources alimentaires a été établi lors du 26 ^{ème} JECFA (1982) | Conformité avec CAC/GL 36-1989 Phosphate de potassium dihydrogéné - SIN 340(i); Phosphate de dipotassium hydrogéné - SIN 340 (ii); phosphate de tripotassium – SIN 340(iii) |

Dispositions affiliées dans la NGAA: la catégorie alimentaire correspondante de la NGAA pour la *Norme pour les préparations pour nourrissons et les préparations à fins médicales spéciales destinées aux nourrissons* est la catégorie alimentaire 13.1.3 Préparations à fins médicales spéciales destinées aux nourrissons. Les dispositions du tableau 3 de la NGAA ne s'appliquent pas à cette catégorie d'aliments. Actuellement, les tableaux 1 et 2 de la NGAA comprennent uniquement la disposition suivante pour la catégorie alimentaire 13.1.3: esters d'ascorbyle (SIN 304, 305) 50 mg/kg avec les notes Notes 10², 15⁹ et 72¹⁵.

¹⁴ REP12/NFS DU Annexe II et par. 6

¹⁵ Note 72 "Basé sur les aliments prêts à consommer."