



PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

COMITÉ DU CODEX SUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES

Huitième session

Xi'an, Chine, 14-18 mars 2016

**AVANT-PROJET DE DISPOSITION RELATIVE AUX EXTRAITS DE QUILLAIA (SIN 999 (I), (II))
DANS LA CATÉGORIE D'ALIMENTS 14.1.4**

Observations à l'étape 3 (réponses à la CL 2015/9-FA partie B, point 7) du Brésil, du Chili, de la Colombie et du Mexique

BRÉSIL

Le Brésil soutient l'emploi des additifs alimentaires extrait de quillaia de type I (SIN 999(i)) et extrait de quillaia de type 2 (SIN 999(ii)) dans la catégorie d'aliments 14.1.4 « Boissons aromatisées à base d'eau, y compris les boissons pour sportifs et les boissons « énergétiques » ou « électrolytes », et les boissons concentrées », à la limite maximale de 50 mg/kg avec les notes¹³² « À l'exception des boissons semi-gelées à 130 mg/kg sur une base sèche » et 293 « Sur la base de la saponine ».

Par conséquent, la note 168 existante « Extrait de quillaia de type 1 (SIN 999(i)) uniquement » devrait être supprimée.

CHILI

La délégation du Chili demande au 48^{ème} Comité du Codex sur les additifs alimentaires (CCFA) de terminer ses travaux de révision des dispositions de la Norme générale pour les additifs alimentaires (NGAA) relatives à l'extrait de quillaia de type 2 qui ont été acceptées pour examen à l'étape 3 à la 47^{ème} session. Plus précisément, nous demandons au CCFA de réviser la disposition relative à l'extrait de quillaia de type 2 dans la catégorie d'aliments 14.1.4 en supprimant la note 168 afin d'autoriser l'emploi de l'extrait de quillaia de type 2 dans cette catégorie d'aliments, et de soumettre cette révision à l'étape 5/8 pour examen à la 39^{ème} Commission du Codex Alimentarius.

La note 168 limite actuellement l'emploi des extraits de quillaia dans la catégorie d'aliments 14.1.4 aux extraits de type 1 seulement. Cette note a été adoptée en 2007 quand le Comité croyait à tort que seul l'extrait de quillaia de type 1 était disponible dans le commerce et que la DJA du JECFA était uniquement basée sur les extraits de type 1 et non sur une DJA de groupe s'appliquant aux deux types d'extraits sur la base de la teneur en saponine (voir la note 293 de la NGAA). Depuis lors, les améliorations dans les procédés de production des extraits permettent d'obtenir un extrait de quillaia de type 2 plus pur qui est mieux adapté en tant qu'émulsifiant dans la catégorie d'aliments que les extraits de type 1.

La révision proposée est soutenue par des informations qui couvrent tous les critères du Manuel de procédure du Codex concernant la révision de dispositions relatives aux additifs alimentaires dans la NGAA (p. 58 – 59):

- Les normes pour l'extrait de quillaia de type 2 ont été préparées par le 61^{ème} JECFA et publiées dans FNP 52 add 11 (2003). Les normes révisées ont été préparées par le 79^{ème} JECFA à la demande du CCFA et publiées dans les monographies 16 JECFA FAO (2014).
- Les évaluations de l'innocuité des extraits de quillaia ont été menées lors des 26^{ème}, 29^{ème}, 57^{ème}, 61^{ème} et 65^{ème} réunions du JECFA. A la 65^{ème} réunion (2006, Séries de rapports techniques 934 de l'OMS) le comité a étudié la nécessité d'études technologiques supplémentaires sur l'extrait de quillaia de type 2 et a conclu qu'aucune étude supplémentaire n'était nécessaire et a inclus les extraits de quillaia de type 2 dans une DJA de groupe de 0-1 mg/kg pc pour à la fois l'extrait de quillaia de type 1 et l'extrait de quillaia de type 2 exprimée en tant que saponine de quillaia.
- L'extrait de quillaia de type 2 est proposé uniquement pour emploi dans la catégorie d'aliments 14.1.4 « Boissons aromatisées à base d'eau, y compris les boissons pour sportifs et les boissons « énergétiques » ou « électrolytes », et les boissons concentrées », comme c'est le cas pour les extraits de type 1.

- Les extraits de quillaia de type 2 répondent à chacun des trois critères de justification technologique au titre de la section 3.2 du Préambule de la NGAA: ils présentent un avantage en réduisant la teneur en impuretés résiduelles comme les hydrates de carbone, les polyphénols et les tanins par rapport aux extraits de type 1; ils ne présentent aucun risque sanitaire appréciable sur la base de l'évaluation de l'innocuité; et ils remplissent les fonctions technologiques de production d'émulsion et de mousse stable dans les boissons commerciales.
- Le niveau d'emploi maximal de l'extrait de quillaia de type 2 serait identique à celui des extraits de type 1 de 50mg/kg qui a été considéré comme justifié par le CCFA sur la base des évaluations de l'ingestion menées par le JECFA à ses 57^{ème} et 65^{ème} réunions et de la DJA de groupe établie à la 65^{ème} réunion.
- Les consommateurs ne seront pas induits en erreur par l'emploi de cet additif. La section 3.2(c) de la Norme Générale pour les additifs alimentaires indique que l'emploi approprié des additifs dans les aliments est « ...d'améliorer ses propriétés organoleptiques, à condition de ne pas en altérer la nature, la substance ou la qualité de façon à tromper le consommateur. » L'emploi de l'extrait de quillaia de type 2 de grande pureté améliore l'apparence visuelle des boissons en émulsion en réduisant fortement les solides non saponiniques tout en maintenant la même teneur en saponine que les extraits de type 1 actuellement autorisés dans la NGAA. L'extrait de quillaia de type 2 peut aussi contribuer à stabiliser la formation de mousse dans les boissons en stabilisant l'interface eau/air des bulles. Aucune autre propriété exigée par les consommateurs dans les boissons incluses dans cette catégorie d'aliments n'est affectée. Par ailleurs, tel qu'étiqueté pour les aliments pré-emballés, les consommateurs ne seront pas induits en erreur car les émulsifiants et agents moussants sont des ingrédients courants et attendus dans cette catégorie d'aliments.

L'exploitation durable et la transformation naturelle du quillaia et de ses produits sont une part importante de l'agriculture et de la production alimentaire chilienne. Il semble qu'un malentendu concernant la disponibilité commerciale de l'extrait de quillaia de type 2 et les évaluations de l'innocuité du JECFA en 2006 et la DJA qui en a découlé a conduit le CCFA à introduire la note 168 dans la NGAA de 2007. Comme l'extrait de quillaia de type 2 est sans risque et adapté pour un emploi dans les boissons couvertes par la catégorie d'aliments 14.1.4, nous demandons que le CCFA termine ses travaux sur SIN 999 et amende la disposition relative aux extraits de quillaia dans la catégorie d'aliments 14.1.4 en supprimant la note 168.

COLOMBIE

La différence entre le type I (999(i)) et le type II (999(ii)) réside dans la manière d'obtenir l'additif (le type II est dérivé du type I) avec une différence constante de la teneur en saponine; alors que le type I en contient entre 20% et 26%, le type II en contient entre 65% et 90%. Ceci en prenant en compte les critères de pureté et d'identité publiés par le Codex.

Par conséquent, la proposition chilienne doit être évaluée en tenant compte de ce qui précède parce que la toxicité de la saponine est reconnue, notamment la fraction 18 QS.

Dans ces conditions, comme la teneur en saponine dans les extraits de type II peut être garantie comme étant autant inoffensive que dans le type I, qui a été évalué par le JECFA, la Colombie soutient la demande du Chili de supprimer la note 168.

À cet effet, la Colombie demande que l'examen veille à assurer que la teneur en saponine entre 65% et 90% autorisée dans les extraits de type II soit autant inoffensive que celle autorisée pour le type I, établie entre 20% et 26%.

MEXIQUE

Le Mexique souhaite soutenir la position du Chili concernant la suppression de la note 168 « *Extrait de quillaia de type 1 (SIN 999(i)) uniquement* » dans la catégorie d'aliments 14.1.4 « Boissons aromatisées à base d'eau, y compris les boissons pour sportifs et les boissons « énergétiques » ou « électrolytes », et les boissons concentrées », puisqu'il n'y a aucun problème de risque, et que par conséquent l'emploi de cette note n'est pas justifié.

Ceci s'explique par le fait que le niveau autorisé pour chaque type d'extraits tient compte des teneurs en saponine et que cela est établi dans la note 293 « *Sur la base de la saponine* » dans la catégorie d'aliments 14.1.4.