



## PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

### COMITÉ DU CODEX SUR LES GRAISSES ET LES HUILES

#### Vingt-sixième session

Kuala Lumpur, Malaisie, 25 février - 1<sup>er</sup> mars 2019

### ALIGNEMENT DES DISPOSITIONS CONCERNANT LES ADDITIFS ALIMENTAIRES DANS LES NORMES POUR LES GRAISSES ET LES HUILES (À L'EXCEPTION DES HUILES DE POISSON) ET JUSTIFICATION TECHNOLOGIQUE DE L'EMPLOI D'ÉMULSIFIANTS DANS LES PRODUITS ENTRANT DANS LA CATÉGORIE D'ALIMENTS 02.1.2 DE LA NGAA

(Rapport du groupe de travail électronique<sup>1</sup> piloté par l'Union européenne)

#### INTRODUCTION

1. Lors de sa 25<sup>ème</sup> session, le Comité du Codex sur les graisses et les huiles (CCFO) est convenu d'établir un groupe de travail électronique (GTe) piloté par l'UE, ouvert à tous les membres et observateurs et travaillant en anglais seulement, pour :

- i. réviser les dispositions concernant les additifs alimentaires dans les normes pour les graisses et les huiles (à l'exception de la Norme pour les huiles de poisson) afin de les aligner avec la NGAA<sup>2</sup> ou proposer des modifications aux additifs figurant actuellement dans la NGAA si nécessaire ; et
- ii. étudier plus avant la justification technologique de l'emploi d'émulsifiants dans les produits entrant dans la catégorie d'aliments 02.1.2 et les normes existantes pour les graisses et les huiles (à l'exception de la Norme pour les huiles de poisson) et rapporter les résultats à la 26<sup>ème</sup> session du CCFO.

#### Conduite du GTe

2. Pour ses travaux, le GTe s'est appuyé sur le document d'information intitulé Directives aux comités de produits sur l'alignement des dispositions concernant les additifs alimentaires, qui est publié sur le site Web du Codex : <http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/resources/infodoc/fr/>.

3. Le 10 septembre 2018, le président a distribué par e-mail aux membres du GTe un projet de document comparant les dispositions concernant les additifs alimentaires des normes pertinentes pour les graisses et les huiles (CXS 210-1999, CXS 211-1999, CXS 19-1981, CXS 33-1981, CXS 256-2007) avec les dispositions des catégories d'aliments correspondantes de la NGAA et recommandant des modifications à apporter aux dispositions de la NGAA en vue de remplacer les dispositions concernant les additifs alimentaires des normes pour les graisses et les huiles par des références générales à la NGAA. Les membres du GTe ont également été invités à fournir des informations techniques détaillées indiquant les types de produits entrant dans la catégorie d'aliments 02.1.2 et visés par les normes existantes pour les graisses et les huiles (à l'exception de la Norme pour les huiles de poisson), et dans quelles conditions et dans quel but les émulsifiants sont nécessaires.

4. Quatre membres du GTe ont fait part d'observations sur le projet de document. Sur la base de ces observations, le Président a préparé un document révisé qui est présenté en Annexe à ce rapport.

5. Les membres du GTe représentant l'industrie (EFEMA et IFAC) ont fourni les informations techniques suivantes sur l'emploi de certains émulsifiants dans des produits conformes à la Norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique (CXS 210-1999) :

Les esters polyglycériques d'acides gras (SIN 475), les esters de sorbitane d'acides gras (SIN 491-495) et les stéaroyl lactylates (SIN 481(i)-482(i)) sont des émulsifiants utilisés pour empêcher la cristallisation

<sup>1</sup> Les membres du GTe comprenaient le Brésil, le Canada, l'Équateur, l'Égypte, la France, l'Allemagne, l'Inde, l'Iran, le Japon, la Malaisie, le Mexique, l'Afrique du Sud, la Thaïlande, les États-Unis d'Amérique, l'Association des fabricants européens d'émulsifiants alimentaires (EFEMA), le Conseil international des additifs alimentaires (IFAC), et Food Drink Europe

<sup>2</sup> Norme générale Codex pour les additifs alimentaires

dans les huiles de cuisson. Les huiles de cuisson sont liquides dans les climats chauds, mais elles cristallisent lorsqu'elles sont conservées sur les étagères de supermarchés climatisés. Bien que la cristallisation soit réversible et liée à la température, les consommateurs considèrent généralement qu'une huile cristallisée est une huile abîmée. Les émulsifiants peuvent retarder l'apparition du processus de cristallisation, en améliorant ainsi la perception des consommateurs et en évitant la production de déchets alimentaires.

### **Conclusions**

6. Le document présenté en Annexe à ce rapport contient des modifications proposées aux dispositions de la NGAA, qui permettraient de remplacer les dispositions concernant les additifs alimentaires des normes pour les graisses et les huiles (CXS 210-1999, CXS 211-1999, CXS 19-1981, CXS 33-1981, CXS 256-2007) par des références générales à la NGAA.

7. Les informations fournies par l'industrie concernant l'emploi de certains émulsifiants dans les huiles de cuisson dans des produits conformes à la *Norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique* (CXS 210-1999) ont été prises en compte et les propositions correspondantes sont incorporées dans le document présenté en Annexe.

### **Recommandations**

8. Le Comité est invité à examiner le document présenté en Annexe et, s'il le juge approprié, à le transmettre au Comité du Codex sur les additifs alimentaires (CCFA) en tant que proposition du CCFO pour l'alignement des dispositions concernant les additifs alimentaires dans les normes pour les graisses et les huiles (CXS 210-1999, CXS 211-1999, CXS 19-1981, CXS 33-1981, CXS 256-2007) avec la NGAA.

## ANNEXE

## ALIGNEMENT DES DISPOSITIONS CONCERNANT LES ADDITIFS ALIMENTAIRES DANS LES NORMES POUR LES GRAISSES ET LES HUILES AVEC LA NGAA

Note : la présente Annexe ne traite pas de l'alignement des dispositions de la NGAA qui sont dans le processus par étapes, sauf les dispositions concernant les additifs pour lesquels les dispositions adoptées figurent dans les normes du CCFO.

### Norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique (CXS 210-1999)

Les produits conformes à la norme CXS 210-1999 entrent dans la catégorie d'aliments 02.1.2 (Matières grasses et huiles végétales) de la NGAA.

Dans les dispositions figurant actuellement dans la Section 4 de la norme CXS 210-1999 sont énumérés des additifs alimentaires individuels associés aux catégories fonctionnelles suivantes :

- antioxydants (y compris les antioxydants synergiques)
- antimoussants (huiles de friture)

Aucun émulsifiant n'est actuellement autorisé dans des produits conformes à la norme CXS 210-1999. Toutefois, la justification suivante de l'emploi de certains émulsifiants a été fournie au GTe :<sup>3</sup>

Les esters polyglycériques d'acides gras (SIN 475), les esters de sorbitane d'acides gras (SIN 491-495) et les stéaroyl lactylates (SIN 481(i)-482(ii)) sont des émulsifiants utilisés pour empêcher la cristallisation dans les huiles de cuisson. Les huiles de cuisson sont liquides dans les climats chauds, mais elles cristallisent lorsqu'elles sont conservées sur les étagères de supermarchés climatisés. Bien que la cristallisation soit réversible et liée à la température, les consommateurs considèrent généralement qu'une huile cristallisée est une huile abîmée. Les émulsifiants peuvent retarder l'apparition du processus de cristallisation, en améliorant ainsi la perception des consommateurs et en évitant la production de déchets alimentaires.

Le Comité doit examiner les informations qui ont été fournies pour déterminer s'il doit ou non modifier les dispositions de la norme concernant les additifs alimentaires, en autorisant l'emploi des émulsifiants mentionnés comme anti-cristallisants dans les huiles de cuisson.

Selon la Section 4 de la norme CXS 210-1999, aucun additif alimentaire n'est autorisé dans les huiles vierges et les huiles pressées à froid.

La catégorie d'aliments 02.1.2 figure dans l'Annexe au Tableau 3. Par conséquent, les dispositions concernant les additifs alimentaires qui découlent du Tableau 3 ne s'appliquent pas aux produits conformes à la norme CXS 210-1999.

### **Il faudra traiter les questions suivantes pour aligner les dispositions concernant les additifs alimentaires de la Section 4 de la norme CXS 210-1999 avec les dispositions des Tableaux 1 et 2 de la NGAA :**

1. Les additifs alimentaires suivants figurent dans la catégorie d'aliments 02.1.2 dans la NGAA, mais ne figurent pas dans la Section 4 de la norme CXS 210-1999 :

N° SIN	Additif	Limite maximale d'utilisation
160a(ii)	Carotènes, bêta-, légumes	1 000 mg/kg
314	Résine de gaiac	1 000 mg/kg
484	Citrate de stéaryle	BPF
322(i)	Lécithine	BPF

**La note XS210 indiquant « À l'exclusion des produits conformes à la Norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique (CXS 210-1999) » devrait être introduite pour ces dispositions dans les Tableaux 1 et 2 de la NGAA pour les additifs 160a(ii), 314 et 484.**

La lécithine (SIN 322(i)) figure dans la catégorie d'aliments 02.1.2 dans la NGAA, mais elle ne figure pas dans la Section 4 de la norme CXS 210-1999. Cependant, lors de sa 25<sup>ème</sup> session, le CCFO a conclu que l'emploi de la lécithine était justifié sur le plan technologique, sauf dans les huiles vierges et les huiles pressées à froid.

<sup>3</sup> Conseil international des additifs alimentaires (IFAC) et Association des fabricants européens d'émulsifiants alimentaires (EFEMA)

Les additifs alimentaires suivants dans la catégorie fonctionnelle des émulsifiants figurent dans la catégorie d'aliments 02.1.2 dans la NGAA, cependant aucune justification technologique n'a été fournie pour leur emploi dans des produits conformes à la norme CXS 210-1999 :

N° SIN	Additif	Limite maximale d'utilisation
472e	Esters glycéroliques de l'acide diacétyltartrique et d'acides gras	10 000 mg/kg
432-436	Polysorbates	5 000 mg/kg
477	Esters de propylène glycol d'acides gras	10 000 mg/kg
322(i)	Lécithine	BPF

**Sous réserve que l'emploi de SIN 475, SIN 491-495 et SIN 481(i)-482(i) soit autorisé dans la norme CXS 210-1999, la note XS210 indiquant « À l'exclusion des produits conformes à la Norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique (CXS 210-1999) » devrait être introduite pour SIN 472e, SIN 322(i), SIN 432-436 et SIN 477 dans les Tableaux 1 et 2 de la NGAA.**

**Comme l'emploi de la lécithine (INS 322(i)) est justifié en tant qu'antioxydant, mais pas en tant qu'émulsifiant, une nouvelle note devrait être introduite pour la lécithine dans les Tableaux 1 et 2 de la NGAA, indiquant « Pour un emploi comme antioxydant uniquement dans des produits conformes à la Norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique (CXS 210-1999) ».**

Le groupe des thiodipropionates (acide thiodipropionique (SIN 388) et thiodipropionate de dilauryle (SIN 389)) figure dans la catégorie d'aliments 02.1.2 de la NGAA avec une fonction antioxydante, mais il ne figure pas dans la Section 4 de la norme CXS 210-1999. Cependant, le thiodipropionate de dilauryle (SIN 389) figure dans la norme CXS 210-1999. Conformément aux principes de travail qui s'appliquent à l'alignement, il convient d'inclure tous les additifs individuels correspondant à la catégorie fonctionnelle appropriée dans le groupe visé par l'alignement, ce qui permet l'emploi d'additifs du groupe des thiodipropionates dans les aliments conformes à la norme CXS 210-1999.

Le citrate tricalcique (INS 333(iii)) et le citrate tripotassique (INS 332(ii)) figurent dans la catégorie d'aliments 02.1.2 dans la NGAA, mais ils ne figurent pas dans la Section 4 de la norme CXS 210-1999. Cependant, lors de sa 25<sup>ème</sup> session, le CCFO a conclu que l'emploi du citrate tricalcique et du citrate tripotassique, comme les autres citrates, était justifié sur le plan technologique comme antioxydants synergiques (sauf dans les huiles vierges et les huiles pressées à froid). Il convient de noter que SIN 332(ii) et SIN 333(iii) ne sont actuellement associés à la catégorie fonctionnelle « antioxydant » ni dans la NGAA, ni dans la norme CXS 36-1989.

2. Selon l'industrie<sup>4</sup>, les additifs alimentaires suivants, dans la catégorie fonctionnelle des émulsifiants, sont justifiés sur le plan technologique dans des produits conformes à la norme CXS 210-1999 lorsqu'ils sont utilisés comme anti-cristallisants dans les huiles de cuisson :

N° SIN	Additif	Limite maximale d'utilisation
475	Esters polyglycériques d'acides gras	600 mg/kg
491-495	ESTERS DE SORBITAN D'ACIDES GRAS	750 mg/kg
481(i) 482(i)	STÉAROYL LACTYLATES	300 mg/kg

Les dispositions pour l'inclusion des additifs alimentaires ci-dessus dans les Tableaux 1 et 2 de la NGAA sont actuellement à l'étape 7, mais avec des limites maximales d'utilisation bien plus élevées.

**Ainsi, si le CCFO accepte l'emploi des émulsifiants mentionnés, le CCFA devrait être encouragé à faire avancer ces dispositions pour adoption. Si le CCFA estime que l'emploi des émulsifiants mentionnés est justifié à un niveau plus élevé dans des aliments non normalisés (tel qu'indiqués actuellement à l'étape 7), il convient d'inclure les notes suivantes dans les dispositions :**

<sup>4</sup> Conseil international des additifs alimentaires (IFAC) et Association des fabricants européens d'émulsifiants alimentaires (EFEMA)

Additif	Note
Esters polyglycériques d'acides gras	Sauf pour un emploi dans des huiles de cuisson conformes à la norme CXS 210-1999 à 600 mg/kg
Esters de sorbitan d'acides gras	Sauf pour un emploi dans des huiles de cuisson conformes à la norme CXS 210-1999 à 750 mg/kg
Stéaroyl lactylates	Sauf pour un emploi dans des huiles de cuisson conformes à la norme CXS 210-1999 à 300 mg/kg

3. Les additifs additionnels suivants figurent dans la catégorie d'aliments 02.1.2 dans la NGAA mais ne figurent pas dans la Section 4 de la norme CXS 210-1999 : carotènes, bêta-, légumes (160a(ii)) et caroténoïdes (160a(i), a(iii),e,f).

**La note XS210 indiquant « À l'exclusion des produits conformes à la Norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique (CXS 210-1999) » devrait être introduite pour ces dispositions dans les Tableaux 1 et 2 de la NGAA.**

4. La Section 4 de la norme CXS 210-1999 prévoit une concentration maximale de 100 mg/kg pour le gallate de propyle (SIN 310), tandis que la NGAA fixe une concentration maximale de 200 mg/kg.

**Une nouvelle note devrait être introduite pour le gallate de propyle dans les Tableaux 1 et 2 de la NGAA, indiquant « Sauf pour un emploi dans des produits conformes à la norme CXS 210-1999 à 100 mg/kg ».**

La Section 4 de la norme CXS 210-1999 prévoit une concentration maximale d'utilisation de 120 mg/kg pour la butylhydroquinone tertiaire (SIN 319), tandis que la NGAA fixe une concentration maximale d'utilisation de 200 mg/kg.

**Une nouvelle note devrait être introduite pour la butylhydroquinone tertiaire dans les Tableaux 1 et 2 de la NGAA, indiquant « Sauf pour un emploi dans des produits conformes à la norme CXS 210-1999 à 120 mg/kg ».**

La Section 4 de la norme CXS 210-1999 prévoit une concentration maximale d'utilisation de 75 mg/kg pour le butylhydroxytoluène (SIN 321), tandis que la NGAA fixe une concentration maximale d'utilisation de 200 mg/kg.

**Une nouvelle note devrait être introduite pour le butylhydroxytoluène dans les Tableaux 1 et 2 de la NGAA, indiquant « Sauf pour un emploi dans des produits conformes à la norme CXS 210-1999 à 75 mg/kg ».**

La Section 4 de la norme CXS 210-1999 stipule que toute combinaison de gallates, BHA, BHT ou TBHQ ne doit pas dépasser 200 mg/kg dans les limites individuelles.

**La Note 133 (Toute combinaison de butylhydroxyanisole (SIN 320), butylhydroxytoluène (SIN 321), et gallate de propyle (SIN 310) à 200 mg/kg, sans toutefois dépasser les limites individuelles d'utilisation) devrait être introduite pour le gallate de propyle, le BHA, le BHT et la TBHQ dans les Tableaux 1 et 2 de la NGAA.**

La Section 4 de la norme CXS 210-1999 prévoit une concentration maximale d'utilisation de 100 mg/kg pour les citrates d'isopropyle (SIN 384), tandis que la NGAA fixe une concentration maximale d'utilisation de 200 mg/kg.

**Une nouvelle note devrait être introduite pour les citrates d'isopropyle dans les Tableaux 1 et 2 de la NGAA, indiquant « Sauf pour un emploi dans des produits conformes à la norme CXS 210-1999 à 100 mg/kg ».**

5. Les antimoussants sont justifiés sur le plan technologique dans des produits conformes à la norme CXS 210-1999 uniquement s'ils sont destinés à la friture. Un agent antimoussant figure dans la catégorie d'aliments 02.1.2 : le polydiméthylsiloxane (900a).

**Une nouvelle note devrait être introduite pour le polydiméthylsiloxane (900a) dans les Tableaux 1 et 2 de la NGAA, indiquant « Pour un emploi uniquement dans des huiles de friture dans des produits conformes à la norme CXS 210-1999 ».**

6. L'emploi d'ESTERS D'ASCORBYLE, de butylhydroxyanisole (SIN 320), de butylhydroxytoluène (SIN 321), de citrates d'isopropyle (SIN 384), de polydiméthylsiloxane (900a), de gallate de propyle (SIN 310), de thiodipropionates et de butylhydroquinone tertiaire (SIN 319) n'est pas exclu dans les huiles et

produits vierges et pressés à froid, conformes à la *Norme pour les huiles d'olive et les huiles de grignons d'olive* (CXS 33-1981) dans les Tableaux 1 et 2 de la NGAA.

**La note 277 (à l'exclusion des huiles vierges et des huiles pressées à froid et des produits conformes à la Norme pour les huiles d'olive et les huiles de grignons d'olive (CODEX STAN 33-1981)) devrait être introduite dans les Tableaux 1 et 2 de la NGAA pour les dispositions ci-dessus.**

**Recommandation :**

Sous réserve que les questions ci-dessus soient traitées comme il est proposé, les dispositions figurant actuellement dans la Section 4 de la norme CXS 210-1999 pourraient être remplacées par la disposition suivante assurant l'alignement avec la NGAA :

*Les antioxydants, les antimoussants et les émulsifiants utilisés conformément aux Tableaux 1 et 2 de la Norme générale pour les additifs alimentaires (CXS 192-1995) dans la catégorie d'aliments 02.1.2 (Matières grasses et huiles végétales) et les catégories d'aliments dont celle-ci relève sont acceptables pour un emploi dans des aliments conformes à cette norme.*

*Les aromatisants utilisés dans les produits visés par cette norme doivent être conformes aux Lignes directrices pour l'emploi des aromatisants (CXG 66-2008).*

### Norme pour les graisses animales portant un nom spécifique (CXS 211-1999)

Les produits conformes à la norme CXS 211-1999 entrent dans la catégorie d'aliments 02.1.3 (Saindoux, suif, huiles de poisson et autres graisses animales) de la NGAA.

Dans les dispositions figurant actuellement dans la Section 4 de la norme CXS 211-1999 sont énumérés des additifs alimentaires individuels associés aux catégories fonctionnelles suivantes :

- colorants
- antioxydants (y compris les antioxydants synergiques)

En ce qui concerne le Tableau 3 de la NGAA, la catégorie d'aliments 02.1.3 figure dans l'Annexe au Tableau 3. Par conséquent, les dispositions concernant les additifs alimentaires qui découlent du Tableau 3 ne s'appliquent pas aux produits conformes à la norme CXS 211-1999.

### **Il faudra traiter les questions suivantes pour aligner les dispositions concernant les additifs alimentaires de la Section 4 de la norme CXS 211-1999 avec les dispositions des Tableaux 1 et 2 de la NGAA :**

1. Les additifs alimentaires suivants figurent dans la catégorie d'aliments 02.1.3 dans la NGAA sans la note XS211, mais ne figurent pas dans la Section 4 de la norme CXS 211-1999 :

N° SIN	Additif	Limite maximale d'utilisation
472e	Esters glycéroliques de l'acide diacétyltartrique et d'acides gras	10 000 mg/kg
143	Vert solide FCF	BPF
314	Résine de gaïac	1 000 mg/kg
132	Indigotine (carmines d'indigo)	300 mg/kg
900a	Polydiméthylsiloxane	10 mg/kg
432-436	POLYSORBATES	5 000 mg/kg
477	Esters de propylène glycol d'acides gras	10 000 mg/kg
110	Jaune FCF	300 mg/kg
484	Citrate de stéaryle	BPF
388, 389	THIODIPROPIONATES	200 mg/kg

**La note XS211 (À l'exclusion des produits conformes à la Norme pour les graisses animales portant un nom spécifique (CODEX STAN 211-1999)) devrait être introduite pour les dispositions ci-dessus dans les Tableaux 1 et 2 de la NGAA.**

2. Les additifs alimentaires suivants figurant dans la Section 4 de la norme CXS 211-1999 dans les catégories fonctionnelles des colorants et des antioxydants ne figurent pas dans la catégorie d'aliments 02.1.3 dans la NGAA :

N° SIN	Additif	Limite maximale d'utilisation
100(i)	Curcumine	5 mg/kg
160b(i)	Extraits de rocou, base de bixine	10 mg/kg (sous forme de bixine)
331(i)	Citrate biacide de sodium	BPF
331(iii)	Citrate trisodique	BPF

Les dispositions pour l'inclusion de la curcumine, du citrate biacide de sodium et du citrate trisodique dans les Tableaux 1 et 2 de la NGAA sont actuellement à l'étape 7. Il n'y a pas de dispositions dans la procédure par étapes pour l'inclusion des extraits de rocou, base de bixine, dans les Tableaux 1 et 2 de la NGAA.

**Les dispositions pour l'inclusion des dispositions concernant les additifs alimentaires ci-dessus dans les Tableaux 1 et 2 de la NGAA devraient être avancées pour adoption avec une note limitant leur emploi aux produits conformes à la norme CXS 211-1999.**

3. **Une nouvelle note devrait être introduite pour la curcumine (SIN 100(i)), les carotènes, bêta- (légumes) (SIN 160a(ii)), les caroténoïdes (SIN 160a(i),a(iii),e,f), les extraits de rocou, base de bixine (160b(i)), indiquant « Pour un emploi dans des produits conformes à la norme CXS 211-1999 uniquement dans le but de restaurer la couleur naturelle perdue lors de la transformation ou dans le but de normaliser la couleur, dans la mesure où la couleur ajoutée ne trompe pas ou n'induit pas le consommateur en erreur en cachant une détérioration ou une infériorité ou en faisant apparaître le produit comme ayant une valeur supérieure à sa valeur réelle ».**
4. La Section 4 de la norme CXS 211-1999 prévoit une concentration maximale de 25 mg/kg pour les carotènes, bêta- (légumes) (SIN 160a(ii)), tandis que la NGAA fixe une concentration maximale de 1 000 mg/kg.

**Une nouvelle note devrait être introduite pour les carotènes, bêta- (légumes) dans les Tableaux 1 et 2 de la NGAA, indiquant « Sauf pour un emploi dans des produits conformes à la norme CXS 211-1999 à 25 mg/kg ».**

La Section 4 de la norme CXS 211-1999 prévoit une concentration maximale de 100 mg/kg pour le gallate de propyle (SIN 310), tandis que la NGAA fixe une concentration maximale de 200 mg/kg.

**Une nouvelle note devrait être introduite pour le gallate de propyle dans les Tableaux 1 et 2 de la NGAA, indiquant « Sauf pour un emploi dans des produits conformes à la norme CXS 211-1999 à 100 mg/kg ».**

La Section 4 de la norme CXS 211-1999 prévoit une concentration maximale de 120 mg/kg pour la butylhydroquinone tertiaire (TBHQ) (SIN 319), tandis que la NGAA fixe une concentration maximale de 200 mg/kg.

**Une nouvelle note devrait être introduite pour la butylhydroquinone tertiaire dans les Tableaux 1 et 2 de la NGAA, indiquant « Sauf pour un emploi dans des produits conformes à la norme CXS 211-1999 à 120 mg/kg ».**

La Section 4 de la norme CXS 211-1999 prévoit une concentration maximale de 175 mg/kg pour le butylhydroxyanisole (BHA) (SIN 320), tandis que la NGAA fixe une concentration maximale de 200 mg/kg.

**Une nouvelle note devrait être introduite pour le butylhydroxyanisole dans les Tableaux 1 et 2 de la NGAA, indiquant « Sauf pour un emploi dans des produits conformes à la norme CXS 211-1999 à 175 mg/kg ».**

La Section 4 de la norme CXS 211-1999 prévoit une concentration maximale de 75 mg/kg pour le butylhydroxytoluène (BHT) (SIN 321), tandis que la NGAA fixe une concentration maximale de 200 mg/kg.

**Une nouvelle note devrait être introduite pour le butylhydroxytoluène dans les Tableaux 1 et 2 de la NGAA, indiquant « Sauf pour un emploi dans des produits conformes à la norme CXS 211-1999 à 75 mg/kg ».**

La Section 4 de la norme CXS 211-1999 stipule que toute combinaison de gallates, BHA, BHT ou TBHQ ne doit pas dépasser 200 mg/kg dans les limites individuelles.

**La note 133 devrait être introduite pour le gallate de propyle, le BHA, le BHT et la TBHQ dans les Tableaux 1 et 2 de la NGAA.**

La Section 4 de la norme CXS 211-1999 prévoit une concentration maximale de 100 mg/kg pour les citrates d'isopropyle (SIN 384), tandis que la NGAA fixe une concentration maximale de 200 mg/kg.

**Une nouvelle note devrait être introduite pour les citrates d'isopropyle dans les Tableaux 1 et 2 de la NGAA, indiquant « Sauf pour un emploi dans des produits conformes à la norme CXS 211-1999 à 100 mg/kg ».**

#### **Recommandation :**

Sous réserve que les questions ci-dessus soient traitées comme il est proposé, les dispositions figurant actuellement dans la Section 4 de la norme CXS 211-1999 pourraient être remplacées par la disposition suivante assurant l'alignement avec la NGAA :



*Les colorants et les antioxydants utilisés conformément aux Tableaux 1 et 2 de la Norme générale pour les additifs alimentaires (CXS 192-1995) dans la catégorie d'aliments 02.1.3 (Saindoux, suif, huiles de poisson et autres graisses animales) et les catégories d'aliments dont celle-ci relève sont acceptables pour un emploi dans des aliments conformes à cette norme.*

## **Norme pour les graisses et les huiles comestibles non visées par des normes individuelles (CXS 19-1981)**

Les produits conformes à la norme CXS 19-1981 entrent dans la catégorie d'aliments 02.1 (Matières grasses et huiles pratiquement anhydres) de la NGAA. Les dispositions concernant les additifs alimentaires sont énoncées dans les sous-catégories 02.1.1 (Graisse de beurre, matières grasses laitières anhydres, ghee), 02.1.2. (Matières grasses et huiles végétales) et 02.1.3 (Saindoux, suif, huiles de poisson et autres graisses animales).

Dans les dispositions figurant actuellement dans la Section 3 de la norme CXS 19-1981 sont énumérés des additifs alimentaires individuels associés aux catégories fonctionnelles suivantes :

- colorants
- antioxydants (y compris les antioxydants synergiques)
- antimoussants

Selon la Section 3 de la norme CXS 19-1981, aucun additif alimentaire n'est autorisé dans les huiles vierges et les huiles pressées à froid. Aucun colorant n'est autorisé dans les huiles végétales visées par cette norme.

En ce qui concerne le Tableau 3 de la NGAA, les catégories d'aliments 02.1.1, 02.1.2 et 02.1.3 figurent dans l'Annexe au Tableau 3. Par conséquent, les dispositions concernant les additifs alimentaires qui découlent du Tableau 3 ne s'appliquent pas aux produits conformes à la norme CXS 19-1981.

En ce qui concerne les colorants, les dispositions concernant les additifs alimentaires qui figurent actuellement dans la Section 3 de la norme CXS 19-1981 sont identiques à celles qui figurent dans la Section 4 de la Norme pour les graisses animales portant un nom spécifique (CXS 211-1999).

En ce qui concerne les antioxydants et les antimoussants, les dispositions concernant les additifs alimentaires qui figurent actuellement dans la Section 3 de la norme CXS 19-1981 sont identiques à celles qui figurent dans la Section 4 de la Norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique (CXS 210-1999).

Les dispositions concernant les additifs alimentaires dans la catégorie d'aliments 02.1.1 sont couvertes par les dispositions concernant les additifs alimentaires de la Section 3 de la norme CXS 19-1981.

### **Il faudra traiter les questions suivantes pour aligner les dispositions concernant les additifs alimentaires de la Section 3 de la norme CXS 19-1981 avec les dispositions des Tableaux 1 et 2 de la NGAA :**

1. Les additifs alimentaires suivants figurent dans les catégories d'aliments 02.1.2 et 02.1.3 dans la NGAA, mais ne figurent pas dans la Section 3 de la norme CXS 19-1981 (la catégorie d'aliments 02.1.1 ne contient aucun additif ne figurant pas dans la norme CXS 19-1981) :

<b>N° SIN</b>	<b>Additif</b>	<b>Limite maximale d'utilisation</b>
472e	Esters glycéroliques de l'acide diacétyltartrique et d'acides gras	10 000 mg/kg
143	Vert solide FCF	BPF
314	Résine de gaïac	1 000 mg/kg
132	Indigotine (carmines d'indigo)	300 mg/kg
900a	Polydiméthylsiloxane	10 mg/kg
432-436	Polysorbates	5 000 mg/kg
477	Esters de propylène glycol d'acides gras	10 000 mg/kg
110	Jaune FCF	300 mg/kg
484	Citrate de stéaryle	BPF

**La note XS19 (À l'exclusion des produits conformes à la Norme pour les graisses et les huiles comestibles non visées par des normes individuelles (CXS 19-1981)) devrait être introduite pour les dispositions ci-dessus dans les Tableaux 1 et 2 de la NGAA.**

2. Les additifs alimentaires suivants figurant dans la Section 3 de la norme CXS 19-1981 dans les catégories fonctionnelles des colorants et des antioxydants ne figurent pas dans la catégorie d'aliments 02.1.3 dans la NGAA :

N° SIN	Additif	Limite maximale d'utilisation
100(i)	Curcumine	5 mg/kg
160b(i)	Extraits de rocou, base de bixine	10 mg/kg (sous forme de bixine)
331(i)	Citrate biacide de sodium	BPF
331(iii)	Citrate trisodique	BPF

Les dispositions pour l'inclusion de la curcumine, du citrate biacide de sodium et du citrate trisodique dans les Tableaux 1 et 2 de la NGAA sont actuellement à l'étape 7. Il n'y a pas de dispositions dans la procédure par étapes pour l'inclusion des extraits de rocou, base de bixine, dans les Tableaux 1 et 2 de la NGAA.

**Les dispositions pour l'inclusion des dispositions concernant les additifs alimentaires ci-dessus dans les Tableaux 1 et 2 de la NGAA devraient être avancées pour adoption avec une note limitant leur emploi aux produits conformes à la norme CXS 19-1981.**

3. **Une nouvelle note devrait être introduite pour la curcumine (SIN 100(i)), les carotènes, bêta- (légumes) (SIN 160a(ii)), les caroténoïdes (SIN 160a(i),a(iii),e,f), les extraits de rocou, base de bixine (160b(i)), indiquant « Pour un emploi dans des produits conformes à la norme CXS 19-1981 uniquement dans le but de restaurer la couleur naturelle perdue lors de la transformation ou dans le but de normaliser la couleur, dans la mesure où la couleur ajoutée ne trompe pas ou n'induit pas le consommateur en erreur en cachant une détérioration ou une infériorité ou en faisant apparaître le produit comme ayant une valeur supérieure à sa valeur réelle ».**
4. La Section 3 de la norme CXS 19-1981 prévoit une concentration maximale de 300 mg/kg, seuls ou en combinaison, pour le tocophérol, d-alpha (SIN 307a), le tocophérol concentré, mélange (SIN 307b) et le tocophérol, dl-alpha (SIN 307c), tandis que la catégorie d'aliments 02.1.1 de la NGAA fixe une concentration maximale de 500 mg/kg.

**Une nouvelle note devrait être introduite pour les tocophérols dans les Tableaux 1 et 2 de la NGAA, indiquant « Sauf pour un emploi dans des produits conformes à la norme CXS 19-1981 à 300 mg/kg ».**

La Section 3 de la norme CXS 19-1981 prévoit une concentration maximale de 25 mg/kg pour les carotènes, bêta- (légumes) (SIN 160a(ii)), tandis que la NGAA fixe une concentration maximale de 1 000 mg/kg.

**Une nouvelle note devrait être introduite pour les carotènes, bêta- (légumes) dans les Tableaux 1 et 2 de la NGAA, indiquant « Sauf pour un emploi dans des produits conformes à la norme CXS 19-1981 à 25 mg/kg ».**

La Section 3 de la norme CXS 19-1981 prévoit une concentration maximale de 100 mg/kg pour le gallate de propyle (SIN 310), tandis que la NGAA fixe une concentration maximale de 200 mg/kg.

**Une nouvelle note devrait être introduite pour le gallate de propyle dans les Tableaux 1 et 2 de la NGAA, indiquant « Sauf pour un emploi dans des produits conformes à la norme CXS 19-1981 à 100 mg/kg ».**

La Section 3 de la norme CXS 19-1981 prévoit une concentration maximale de 120 mg/kg pour la butylhydroquinone tertiaire (TBHQ) (SIN 319), tandis que la NGAA fixe une concentration maximale de 200 mg/kg.

**Une nouvelle note devrait être introduite pour la butylhydroquinone tertiaire dans les Tableaux 1 et 2 de la NGAA, indiquant « Sauf pour un emploi dans des produits conformes à la norme CXS 19-1981 à 120 mg/kg ».**

La Section 3 de la norme CXS 19-1981 prévoit une concentration maximale de 175 mg/kg pour le butylhydroxyanisole (BHA) (SIN 320), tandis que la NGAA fixe une concentration maximale de 200 mg/kg.

**Une nouvelle note devrait être introduite pour le butylhydroxyanisole dans les Tableaux 1 et 2 de la NGAA, indiquant « Sauf pour un emploi dans des produits conformes à la norme CXS 19-1981 à 175 mg/kg ».**

La Section 3 de la norme CXS 19-1981 prévoit une concentration maximale de 75 mg/kg pour le butylhydroxytoluène (BHT) (SIN 321), tandis que la NGAA fixe une concentration maximale d'utilisation de 200 mg/kg.

**Une nouvelle note devrait être introduite pour le butylhydroxytoluène dans les Tableaux 1 et 2 de la NGAA, indiquant « Sauf pour un emploi dans des produits conformes à la norme CXS 19-1981 à 75 mg/kg ».**

La Section 3 de la norme CXS 19-1981 prévoit une concentration maximale de 100 mg/kg pour les citrates d'isopropyle (SIN 384), tandis que la NGAA fixe une concentration maximale de 200 mg/kg.

**Une nouvelle note devrait être introduite pour les citrates d'isopropyle dans les Tableaux 1 et 2 de la NGAA, indiquant « Sauf pour un emploi dans des produits conformes à la norme CXS 19-1981 à 100 mg/kg ».**

5. Les antimoussants sont justifiés sur le plan technologique dans des produits conformes à la norme CXS 19-1981 uniquement s'ils sont destinés à la friture. Un agent antimoussant figure dans la catégorie d'aliments 02.1.2 : le polydiméthylsiloxane (900a).

**Une nouvelle note devrait être introduite pour le polydiméthylsiloxane (900a) dans les Tableaux 1 et 2 de la NGAA, indiquant « Pour un emploi uniquement dans des huiles de friture dans des produits conformes à la norme CXS 19-1981 ».**

**Recommandation :**

Sous réserve que les questions ci-dessus soient traitées comme il est proposé, les dispositions figurant actuellement dans la Section 3 de la norme CXS 19-1981 pourraient être remplacées par la disposition suivante assurant l'alignement avec la NGAA :

*Les colorants, les antioxydants et les antimoussants utilisés conformément aux Tableaux 1 et 2 de la Norme générale pour les additifs alimentaires (CXS 192-1995) dans la catégorie d'aliments 02.1, dans la catégorie d'aliments dont celle-ci relève, et ses sous-catégories, sont acceptables pour un emploi dans des aliments conformes à cette norme.*

*Les aromatisants utilisés dans les produits visés par cette norme doivent être conformes aux Lignes directrices pour l'emploi des aromatisants (CXG 66-2008).*

**Norme pour les huiles d'olive et les huiles de grignons d'olive (CXS 33-1981)**

Les dispositions concernant les additifs alimentaires qui figurent dans la Section 4 de la norme CXS 33-1981 autorisent l'adjonction d'alpha-tocophérols (d-alpha-tocophérol (INS 307a) ; concentré de tocophérols mélangés (INS 307b) ; dl-alpha-tocophérol (INS 307c)) à l'huile d'olive raffinée, à l'huile d'olive, à l'huile de grignons d'olive raffinée et à l'huile de grignons d'olive uniquement dans le but précis de remplacer les tocophérols naturels perdus au cours du processus de raffinage, la concentration d'alpha-tocophérols dans le produit final ne devant pas dépasser 200 mg/kg.

La disposition ci-dessus est reflétée dans les dispositions concernant les additifs alimentaires du Tableau 2 pour la catégorie d'aliments 02.1.2 (Matières grasses et huiles végétales), où figure la note 357 pour les tocophérols, indiquant : « À l'exception d'un emploi dans l'huile d'olive raffinée, l'huile d'olive, l'huile de grignons d'olive raffinée et l'huile de grignons d'olive à 200 mg/kg pour restaurer le tocophérol naturel perdu dans la production ».

Dans les dispositions concernant les additifs alimentaires du Tableau 2 pour la catégorie d'aliments 02.1.2 figure la note 277 (À l'exclusion des huiles vierges et des huiles pressées à froid et des produits relevant de la Norme pour les huiles d'olive et les huiles de grignons d'olive (CODEX STAN 33-1981)) pour certains antioxydants (mais pas tous). Y figure également la note XS33 (À l'exclusion des produits conformes à la Norme pour les huiles d'olive et les huiles de grignons d'olive (CODEX STAN 33-1981)) pour le citrate tricalcique (INS 333(ii)) et le citrate tripotassique (INS 333(iii)).

**Afin de remplacer les dispositions concernant les additifs alimentaires qui figurent actuellement dans la Section 4 de la norme CXS 33-1981 par une référence à la catégorie d'aliments 02.1.2 de la NGAA, il convient d'introduire la note XS33 dans toutes les dispositions concernant les additifs alimentaires dans la catégorie d'aliments 02.1.2, à l'exception des alpha-tocophérols (d-alpha-tocophérol (INS 307a) ; concentré de tocophérols mélangés (INS 307b) ; dl-alpha-tocophérol (INS 307c)). On propose en outre de remplacer la note 277 par les notes 356 (à l'exclusion des huiles vierges et des huiles pressées à froid) et XS33.**

**Recommandation :**

Sous réserve que l'action ci-dessus soit réalisée comme il est proposé, les dispositions figurant actuellement dans la Section 4 de la norme CXS 33-1981 pourraient être remplacées par la disposition suivante assurant l'alignement avec la NGAA :

*Les additifs alimentaires utilisés conformément aux Tableaux 1 et 2 de la Norme générale pour les additifs alimentaires (CXS 192-1995) dans la catégorie d'aliments 02.1.2 (Matières grasses et huiles végétales) et les catégories d'aliments dont celle-ci relève sont acceptables pour un emploi dans des aliments conformes à cette norme.*

### Norme pour les matières grasses tartinables et les mélanges tartinables (CXS 256-2007)

Les produits conformes à la norme CXS 256-2007 entrent dans la catégorie d'aliments 02.2.2 (Matières grasses tartinables, matières grasses laitières tartinables et mélanges tartinables) de la NGAA.

Dans les dispositions figurant actuellement dans la Section 4 de la norme CXS 256-2007 sont énumérés des additifs alimentaires individuels associés aux catégories fonctionnelles suivantes :

- régulateurs de l'acidité
- antimoussants
- antioxydants
- colorants
- émulsifiants
- agents de conservation
- stabilisants
- épaississants

En ce qui concerne le Tableau 3 de la NGAA, la disposition figurant actuellement dans la Section 4 de la norme CXS 256-2007 est formulée ainsi :

« Les régulateurs de l'acidité, antimoussants, antioxydants, colorants, émulsifiants, exaltateurs d'arôme, gaz de conditionnement, agents de conservation, stabilisants et épaississants utilisés conformément au Tableau 3 de la Norme générale Codex sur les additifs alimentaires peuvent être utilisés dans les aliments conformes à cette norme. »

### Il faudra traiter les questions suivantes pour aligner les dispositions concernant les additifs alimentaires de la Section 4 de la norme CXS 256-2007 avec les dispositions des Tableaux 1 et 2 de la NGAA :

1. Les additifs alimentaires suivants figurant dans la catégorie d'aliments 02.2.2 dans la NGAA ne figurent pas dans la Section 4 de la norme CXS 256-2007 :

N° SIN	Additif	Limite maximale d'utilisation
161 g	Canthaxanthine	15 mg/kg
214 218	HYDROXYBENZOATES, PARA- Hydroxybenzoate d'éthyle, para- Hydroxybenzoate de méthyle, para-	300 mg/kg
243	Arginate d'éthyle laurique	200 mg/kg
473a	Sucrose oligoesters, type I et type II	10 000 mg/kg

**Une nouvelle note XS256 visant à assurer la conformité aux Directives sur l'alignement « À l'exclusion des produits conformes à la Norme pour les matières grasses tartinables et les mélanges tartinables (CODEX STAN 256-2007) » devrait être introduite pour SIN 161g, SIN 214, 218 et SIN 243 dans les Tableaux 1 et 2 de la NGAA, à la place de la note 215 actuelle. Pour INS 473a, aucune modification de la NGAA n'est suggérée, car l'additif est autorisé seul ou en combinaison avec SIN 473 et 474 et il est ainsi jugé acceptable pour une utilisation dans la norme CXS 256-2007.**

2. Les additifs alimentaires suivants figurant dans la Section 4 de la norme CXS 256-2007 dans la catégorie fonctionnelle Colorants ne figurent pas dans la catégorie d'aliments 02.2.2 dans la NGAA :

N° SIN	Additif	Limite maximale d'utilisation
100(i)	Curcumine	10 mg/kg
150b	Caramel Classe II	500 mg/kg
160b(i)	Extraits de rocou, base de bixine	100 mg/kg (sous forme de bixine)

Les dispositions pour l'inclusion de la curcumine et du caramel Classe II dans les Tableaux 1 et 2 de la NGAA sont actuellement à l'étape 4. Cependant, une concentration maximale d'utilisation de 20 000 mg/kg est recommandée pour le caramel Classe II. Il n'y a pas de dispositions dans la procédure par étapes pour l'inclusion des extraits de rocou, base de bixine, dans les Tableaux 1 et 2 de la NGAA.

**Les dispositions pour l'inclusion des dispositions ci-dessus dans les Tableaux 1 et 2 de la NGAA devraient être avancées pour adoption avec une note limitant leur emploi aux produits conformes à la norme CXS 256-2007 et avec une note pour le caramel Classe II, indiquant « Sauf pour un emploi dans des produits conformes à la norme CXS 256-2007 à 500 mg/kg ».**

Note : Lors de sa 50<sup>ème</sup> session, le CCFA a recommandé de supprimer les dispositions relatives au sorbate de sodium (INS 201), à l'hydrogénomalate de potassium (INS 351(i)), au malate de potassium (INS 351(ii)), au tartrate monosodique (INS 336(i)), et au tartrate dipotassique (INS 336(ii)) de la norme CXS 256-2007 (voir par. 48(vi) et 134(vii), REP18/FA). Nous notons que ni SIN 351(i) ni SIN 351(ii) ne figurent dans la norme CXS 256-2007 et que les sorbates et les tartrates seront visés en tant qu'additifs alimentaires figurant dans ces groupes dans la NGAA une fois l'alignement terminé (ce qui implique en pratique que ces additifs ne seront pas autorisés/seront supprimés de la norme CXS 256-2007 après l'alignement).

3. La Section 4 de la norme CXS 256-2007 prévoit une concentration maximale d'utilisation de 1 000 mg/kg pour les phosphates (sous forme de phosphore), tandis que la NGAA fixe une concentration maximale d'utilisation de 2 200 mg/kg pour les phosphates (sous forme de phosphore).

**Une nouvelle note devrait être introduite pour les phosphates dans les Tableaux 1 et 2 de la NGAA, indiquant « Sauf pour un emploi dans des produits conformes à la norme CXS 256-2007 à 1 000 mg/kg ».**

**Une nouvelle note devrait être introduite pour les sorbates et les benzoates dans les Tableaux 1 et 2 de la NGAA, indiquant « Pour un emploi dans des produits conformes à la Norme pour les matières grasses tartinables et les mélanges tartinables, benzoates et sorbates utilisés seuls ou en combinaison. S'ils sont utilisés en combinaison, la quantité combinée utilisée ne doit pas dépasser 2 000 mg/kg, avec une proportion maximum d'acide benzoïque de 1 000 mg/kg.**

**Pour l'huile de soja oxydée par chauffage en interaction avec des mono- et diglycérides d'acides gras (SIN 479), une nouvelle note devrait être introduite, indiquant « dans les émulsions grasses uniquement pour la friture ou la cuisson »).**

#### **Recommandation :**

Sous réserve que les questions ci-dessus soient traitées comme il est proposé, les dispositions figurant actuellement dans la Section 4 de la norme CXS 256-2007 pourraient être remplacées par la disposition suivante assurant l'alignement avec la NGAA :

*« Les régulateurs de l'acidité, antimoussants, antioxydants, colorants, émulsifiants, exaltateurs d'arôme, gaz de conditionnement, agents de conservation, stabilisants et épaississants utilisés conformément aux Tableaux 1 et 2 de la Norme générale pour les additifs alimentaires (CXS 192-1995) dans la catégorie d'aliments 02.2.2 (Matières grasses tartinables, matières grasses laitières tartinables et mélanges tartinables) et les catégories d'aliments dont celle-ci relève ou figurant dans le Tableau 3 de la Norme générale pour les additifs alimentaires peuvent être utilisés dans les aliments conformes à cette norme. »*

*Les aromatisants utilisés dans les produits visés par cette norme doivent être conformes aux Lignes directrices pour l'emploi des aromatisants (CXG 66-2008).*