



Organisation des Nations Unies  
pour l'alimentation  
et l'agriculture



Organisation  
mondiale de la Santé

Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Rome, Italie - Tél: (+39) 06 57051 - Courrier électronique: [codex@fao.org](mailto:codex@fao.org) - [www.codexalimentarius.org](http://www.codexalimentarius.org)

Point 5(a) de l'ordre du jour

CX/FA 18/50/7 Add.1

Février 2018

## PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

### COMITÉ DU CODEX SUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES

#### Cinquantième session

### NORME GÉNÉRALE POUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES (NGAA)

#### (dispositions relatives aux additifs alimentaires dans la catégorie d'aliments 01.6.4)

1. Suite à la décision de la Commission, à sa quarantième session, sur l'interruption des travaux sur la norme générale pour le fromage fondu<sup>1</sup>, le Comité est invité à examiner les dispositions relatives aux additifs alimentaires dans la catégorie d'aliments 01.6.4 "Fromages fondus", recommandées par le Comité du Codex sur les additifs alimentaires (CCFA), à sa quarante-neuvième session<sup>2</sup> (se référer à l'Annexe 1 de ce document). Conformément à la décision prise par le CCFA, à sa quarante-neuvième session, les dispositions relatives aux additifs alimentaires dans la catégorie d'aliments 01.6.4 seront examinées par le groupe de travail physique sur la NGAA.<sup>3</sup>

<sup>1</sup> REP17/CAC, par. 124; CX/FA 18/50/2 Add.1.

<sup>2</sup> REP 17/FA, par. 63.

<sup>3</sup> REP 17/FA, par. 111.

Catégorie d'aliments n°. 01.6.4. (Fromages fondus)<sup>4</sup>

Normes de produits correspondantes : Aucune

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Observations du GTE sur la première circulaire/Informations de CCFA48	Proposition du GTE
SULFOSUCCINATE DIOCTYLIQUE DE SODIUM	480	5000	20	7	Émulsifiant, humectant	<p><b>CX/FA 16/48/7</b> : additifs dans l'emploi des additifs</p> <p><b>Note</b> : REP 16/FA, para. 138 : aborde l'emploi d'un additif secondaire avec les notes.</p> <p><b>UE</b> : soutient l'expression de la LM dans l'aliment final pour examiner l'exposition (DJA très basse).</p> <p><b>Inde</b> : Soutient la proposition</p> <p><b>Japon</b> : Le CAC39 (2016) est convenu de poursuivre la discussion sur le projet de norme pour le fromage transformé lors du prochain CAC (2017) suite à des contraintes de temps. On devrait prendre en considération lors de l'examen des dispositions relatives aux additifs alimentaires dans FC01.6.4.</p> <p><b>Malaisie</b> : souscrit ; soutient la proposition</p> <p><b>USA</b> : autorisé aux USA dans les pâtes à tartiner à 5 000 mg/kg de stabilisateur (note 20) –additif dans l'emploi d'additif</p> <p><b>RF</b> : interrompt</p>	Adopter – expression de la LM sur une base de stabilisateur apparait pour aborder le problème de l'exposition
NISINE	234	12,5	233	6	Conservateur	<p><b>CX/FA 16/48/7</b> : Adopter</p> <p><b>UE</b> : Accepte</p> <p><b>ELC, IFAC</b> : Soutient l'adoption Actuellement utilisé dans FC 01.6.4 produits dans le commerce international. Des études montrent que la nisine à 2.5-6.25 mg/kg peut aider à contrôler l'excroissance de spore <i>Clostridial</i> et l'altération dans divers fromages transformés d'emmental et de cheddar et @ 2.5-12.5 mg/kg peut réduire les comptages de spores de <i>Bacillus spp.</i> dans le fromage transformé pasteurisé. La nisine à 12.5- 250 mg/kg) également utilisée pour contrôler la croissance <i>Clostridia botulinum</i> dans les fromages fondus à tartiner pasteurisés (Un emploi à 250 mg/kg est spécifique à un pays et pour un sodium inférieur et du fromage fondu à tartiner avec une teneur plus élevée en humidité.) <b>IFAC</b> note que plusieurs états membres ont soutenu cette disposition et la seule opposition apparait être fondée sur des inquiétudes liées aux antimicrobiens qui ne sont pas pertinents ici pour le JECFA.</p>	Adopter

<sup>4</sup> Extrait de l'Annexe 1 du document CX/FA 17/49/7

						<p><b>Inde, Indonésie, Japon, Malaisie</b> : soutiennent la proposition  <b>Iran</b> : soutient l'adoption à cause de la pasteurisation  <b>Japon</b> : utilisé dans le fromage transformé en tant que conservateur. Le niveau d'emploi maximal est de 6,25 mg/kg.  <b>Malaisie</b> : soutient l'adoption  <b>CX/FA 16/48/7 USA</b> : autorisé aux USA dans les fromages fondus à tartiner pasteurisés avec ou sans fruits, etc. à 250 mg/kg en tant que conservateur  <b>RF</b> : Ne soutient pas suite aux problèmes de résistance aux antibiotiques</p>	
ESTERS DE POLYGLYCÉROL D'ACIDES GRAS	475	10000	7	Émulsifiant	<p><b>CX/FA 16/48/7</b> : Adopter - les observations indiquent l'emploi par certains membres  <b>UE</b> : besoin technologique ? Dans quelle sorte de fromage c'est utilisé pour empêcher la séparation de l'huile ? Uniquement pour le fromage destiné à une transformation ultérieure. La LM est élevée ; un enfant de 20 kg atteint la DJA en mangeant 50g 35<sup>ème</sup> JECFA DJA établi 0-25 mg/kg pc dans 1989  <b>Inde</b> : Technologiquement justifié dans le fromage transformé Soutient l'adoption  <b>Japon</b> : utilisé pour empêcher la séparation de l'huile dans le fromage transformé pour une transformation ultérieure. Le niveau d'emploi maximal est de 5 000 mg/kg.  <b>RF</b> : Ne soutient pas ; pas de justification technologique</p>	Adopter à 5 000	
ESTERS POLYGLYCÉRIQUES D'ACIDE RICINOLÉIQUE INTERESTÉRIFIÉ	476	5000	7	Émulsifiant	<p><b>CX/FA 16/48/7</b> : Adopter - les observations indiquent l'emploi par certains membres  <b>UE</b> : besoin technologique ? La LM est élevée ; un enfant de 20 kg atteint la DJA en mangeant 30g. 17<sup>ème</sup> JECFA DJA établie 0-7.5 mg/kg pc dans 1989  <b>RF</b> : Ne soutient pas ; pas de justification technologique  <b>Inde</b> : Technologiquement justifié dans le fromage transformé. Soutient la proposition</p>	Adopter	
ALGINATE DE PROPYLÈNE GLYCOL	405	9000	7	Agent de charge, auxiliaire, émulsifiant, agent moussant, agent gélifiant, stabilisateur, épaississant.	<p><b>CX/FA 16/48/7</b> : Adopter - les observations indiquent l'emploi par certains membres  <b>UE</b> : besoin technologique ? LM trop élevée. Le 41<sup>ème</sup> JECFA a établi une DJA de 00.70 mg/kg pc en 1993  <b>Inde</b> : soutient la proposition  <b>USA</b> : autorisé aux USA à 9,000 mg/kg  <b>RF</b> : Ne soutient pas l'adoption ; pas de justification technologique</p>	Adopter	

ESTERS DE SACCHAROSE D'ACIDES GRAS	473	10000	7	Émulsifiant, stabilisateur	<p><b>CX/FA 16/48/7</b> : Adopter - les observations indiquent l'emploi par certains membres</p> <p><b>UE</b> : besoin technologique ? DJA 0-30 mg/kg pc pour cet additif alimentaire avec les sucroglycérides, les oligoesters de saccharose de type I et de type II et les monoesters de saccharose d'acides stéarique, laurique et palmitique établis lors de la 73ème réunion du JECFA (2010). Uniquement pour le fromage destiné à une transformation ultérieure. Seuls ou en combinaison avec SIN 473 et 473a ?</p> <p>A une LM de 10.000 un enfant de 20kg excède la DJA en consommant 60g de fromage</p> <p><b>Inde</b> : soutient la proposition</p> <p><b>Japon</b> : propose l'ajout de la note 348 "Seul ou en combinaison : sorbitane esters de <b>saccharose</b> des acides gras (SIN 473), Oligoesters de saccharose de type I et de type II (SIN 473a) et sucroglycérides (SIN 474). "puisque SIN 473 partage la DJA avec SIN 473a et 474.</p> <p>Le Japon propose également de réviser la note 348 pour corriger le nom de SIN473 comme décrit ci-dessus.</p> <p><b>Malaisie</b> : Soutient la proposition</p> <p><b>RF</b> : Ne soutient pas l'adoption ; pas de justification technologique</p>	Adopter à 2,100 mg/kg avec une note 348 corrigée (voir observation du Japon. SIN 473) Adopter déjà la disposition pour SIN 474 dans cette FC avec la note 348.
OLIGOESTERS DE SACCHAROSE DE TYPE I ET DE TYPE II	473a.	1500	4	Émulsifiant, stabilisateur	<p><b>CX/FA 16/48/7</b> : Adopter - les observations indiquent l'emploi par certains membres</p> <p><b>UE</b> : besoin technologique ? Le groupe de la DJA 0-30 mg/kg pc pour cet additif alimentaire avec les esters de saccharose des acides gras, les sucroglycérides, les oligoesters de saccharose de type I et de type II et les monoesters de saccharose d'acides stéarique, laurique et palmitique établis lors de la 73ème réunion du JECFA (2010). Uniquement pour le fromage destiné à une transformation ultérieure. Seuls ou en combinaison avec SIN 473 et 473a ?</p> <p><b>Inde</b> : soutient la proposition</p> <p><b>Japon</b> : propose l'ajout de la note 348 "Seul ou en combinaison : sorbitane esters de <b>saccharose</b> des acides gras (SIN 473), Oligoesters de saccharose de type I et de type II (SIN 473a) et sucroglycérides (SIN 474). "puisque SIN 473 partage la DJA avec SIN 473 et 474.</p> <p><b>Malaisie</b> : Soutient la proposition</p> <p><b>RF</b> : Ne soutient pas ; pas de justification technologique</p>	Adopter à 2,100 mg/kg avec une note 348 corrigée (voir observation du Japon. SIN 473) Adopter aussi la disposition pour SIN 474 dans cette FC avec la note 348.

TARTRATES	334, 335(ii), 337	34900	45	7	Tous : Régulateur d'acidité, Séquestrant SIN 334 : Antioxydant, exhausteur de gout SIN 335 (ii) et 337) Sel émulsifiant, Stabilisateur	<p><b>CX/FA 16/48/7</b> : Adopter - les observations indiquent l'emploi par certains membres</p> <p><b>EU, RF</b> : Nécessite plus d'informations sur la justification technologique A la LM de 34,900 mg/kg Un enfant de <math>\geq 20</math> kg qui atteindrait la DJA de 17 g de fromage transformé</p> <p><b>Inde</b> : L'emploi de cette fonction d'additif alimentaire est technologiquement justifié dans le fromage transformé. Peut être adopté comme proposé.</p> <p><b>RF</b> : Interrompre ; pas de just. technologique.</p>	Requiert davantage d'informations sur les niveaux d'emploi actuels et la justification technologique.
TOCOPHÉROLS	307a, b, c	200		7	Antioxydant	<p><b>CX/FA 16/48/7</b> : Adopter - les observations indiquent l'emploi par certains membres</p> <p><b>UE</b> : Nécessite plus d'informations sur la justification technologique</p> <p><b>Inde</b> : Soutient la proposition L'emploi de cette fonction d'additif alimentaire est technologiquement justifié dans le fromage transformé.</p> <p><b>RF</b> : Utilisé pour la Vitamine E et antioxydant dans beaucoup d'aliments. La LM devrait examiner l'exposition issue de tous les emplois des additifs alimentaires La LM dans RF est de 200 mg/kg.</p>	Adopter

**Catégorie d'aliments n°. 01.6.4. 1. (Fromage fondu nature)**

Normes de produits correspondantes : Aucune

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/ Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Il n'existe pas de dispositions à l'étude dans cette catégorie d'aliments; inclus à titre d'information uniquement.
---------	-----	-------------------------	-------	----------------	-----------------------------	---

**Catégorie d'aliments n°. 01.6.4.2. (Fromages fondus aromatisés, y compris ceux contenant des fruits, des légumes, de la viande, etc.)**

Normes de produits correspondantes : Aucune

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/ Adoptée	Catégorie fonctionnelle SIN	Il n'existe pas de dispositions à l'étude dans cette catégorie d'aliments; inclus à titre d'information uniquement.
---------	-----	-------------------------	-------	----------------	-----------------------------	---