



**PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES
COMITÉ DU CODEX SUR LES POISSONS ET LES PRODUITS DE LA PÊCHE**

Trente-Quatrième Session

Ålesund, Norvège

19 – 24 octobre 2015

**PROJET DE DISPOSITIONS SUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES DANS LES NORMES POUR LES
POISSONS ET LES PRODUITS DE LA PÊCHE**

Préparé par le groupe de travail électronique animé par l'Union européenne

1. À l'occasion de sa 33^e session qui s'est tenue à Bergen (Norvège) du 17 au 21 février 2014, le Comité du Codex sur les poissons et les produits de la pêche (CCFFP) est convenu de constituer un groupe de travail électronique (GTe), animé par l'Union européenne et ne travaillant qu'en anglais, chargé de poursuivre le passage en revue des dispositions pour les additifs alimentaires afin de corriger les incohérences et inexactitudes figurant dans les normes pour les poissons et les produits de la pêche.

Généralités

2. Au cours de sa 29^e session, le CCFFP a débattu de la nécessité d'un passage en revue des additifs de la norme en vigueur sur les poissons et les produits de la pêche en vue de procéder à une mise à jour des limites, d'harmoniser la présentation des sections et d'en assurer la cohérence avec la NGAA. Le Comité est convenu de discuter de la nécessité de mettre à jour les dispositions sur les additifs dans les normes sur le poisson et les produits de la pêche à l'occasion de la session suivante¹.

3. Au cours de sa 30^e session, le CCFFP a constitué un groupe de travail électronique chargé de préparer des propositions sur les additifs alimentaires devant figurer dans les normes pour le poisson et les produits de la pêche, en mettant l'accent sur la justification technologique de ces additifs et en proposant, si nécessaire, des changements à la NGAA².

4. Le groupe de travail intrasession³ mis en place pendant la 31^e session du CCFFP a examiné les dispositions sur les additifs dans les normes adoptées, en tenant compte des dispositions correspondantes de la NGAA. Le groupe de travail a conclu que les dispositions de la norme avaient été élaborées avec prudence et restaient satisfaisantes, et a proposé de transférer toutes les dispositions vers la NGAA après un dernier appel à propositions de changement/corrections des dispositions existantes sur les additifs.

5. Au cours de sa 32^e session, le CCFFP est convenu de constituer un groupe de travail électronique chargé de poursuivre les travaux d'examen des dispositions sur les additifs alimentaires afin de procéder à un dernier passage en revue soigneux de ces dispositions avant leur présentation pour ajout dans la NGAA. Le document préparé par le groupe de travail électronique pour la 33^e session⁴ répondait aux propositions d'inclusion de nouvelles dispositions, d'élimination de dispositions et d'amendement de dispositions relatives aux additifs dans les normes déjà adoptées en tenant compte également des additifs recensés dans les catégories d'aliments correspondantes de la NGAA. Le groupe de travail intra session et le CCFFP ont débattu des propositions et les listes révisées des additifs alimentaires figurant dans les normes ont été transmises au CCFA pour aval et à la Commission pour adoption⁵.

¹ [ALINORM 08/31/18](#), par. 176-177.

² [ALINORM 10/33/18](#), par. 152.

³ FFP/31 [CRD 30](#), Rapport du groupe de travail intra-session sur les additifs alimentaires

⁴ [CX/FFP 14/33/11](#)

⁵ Voir [REP14/FFP](#), Annexe VI

6. Le GTe a toutefois réalisé que les normes présentait encore certaines incohérences/inexactitudes qui n'avaient pas été corrigées et a prié le CCFFP d'examiner si le passage en revue des dispositions sur les additifs alimentaires devrait être poursuivi. Les CCFFP est convenu de constituer un GTe chargé de se pencher sur les dispositions qui requéraient un examen plus avancé ainsi que sur les incohérences/inexactitudes figurant dans les normes pour le poisson et les produits de la pêche⁶ afin d'achever le travail sur les sections relatives aux additifs alimentaires dans les normes déjà adoptées.

Le Groupe de travail électronique

7. Suite à l'invitation à participer au groupe de travail électronique (GTe), vingt-deux membres du Codex et deux observateurs ont signalé leur désir de participation⁷. Les participants suivants ont transmis des observations : Afrique du Sud, Brésil, Canada, Chili, Espagne, États-Unis d'Amérique, Inde, Norvège, Pérou, Russie et CEFIC.

8. Il y a eu deux tours de consultations. Au cours du premier tour de consultations, les dispositions qui requéraient un examen plus avancé ainsi que les incohérences relevées dans les normes ont été présentées (c'est-à-dire les incohérences de noms d'additifs alimentaires et de notes, l'utilisation correcte des catégories fonctionnelles, la référence à un groupe d'additifs si seuls quelques additifs alimentaires d'un groupe sont recensés, la présentation, l'ajout des Lignes directrices pour l'emploi des aromatisants si un additif alimentaire recensé dans la norme n'a pas de fonction dans le produit final mais dans les aromatisants, la cohérence de la base sur laquelle repose la limite d'utilisation maximale exprimée dans la NGAA, etc.).

9. Les membres du GTe étaient priés de faire des observations et de signaler si d'autres incohérences/inexactitudes figurant dans les normes n'avaient pas été reprises dans la première circulaire. La deuxième circulaire contenait un résumé des observations reçues et signalait les questions pour lesquelles il y avait consensus et celles pour lesquelles de plus amples consultations étaient nécessaires.

10. Outre des observations relatives à des dispositions particulières relatives aux additifs alimentaires, les questions d'un ordre plus général reprises ci-dessous ont été soulevées par les membres du GTe.

Références générales à la NGAA

11. Un membre du GTe a proposé que si le CCFFP ne l'avait pas encore fait, examiner conformément au Manuel de procédure un passage en revue des sections sur les additifs alimentaires pour y inscrire une référence générale à la NGAA ou de fournir une justification du caractère inadéquat d'une telle référence générale. Aux yeux de ce membre du GTe, si le CCFFP recense dans la NGAA des dispositions qui n'ont pas de justification technologique pour des produits normalisés ou des dispositions qui sont justifiées pour des produits normalisés mais ne figurent pas dans la NGAA, le CCFFP devrait évoquer ces sujets avec le CCFA, ainsi que cela avait déjà été fait pendant la 33^e session du CCFFP.

12. Il convient de noter que cette question avait déjà été examinée par le groupe de travail intra session mis en place pendant la 31^e session du CCFFP ainsi que par un groupe de travail électronique mis en place par la 32^e session du CCFFP. En outre, l'approche envisagée dépasse le mandat donné au GTe en place.

Portée des travaux du GTe

13. Deux membres du GTe ont signalé qu'en vertu de son mandat, le GTe ne devrait examiner que des incohérences/inexactitudes d'ordre mineur dans les normes et qu'il ne devrait pas recommander des changements parmi les additifs autorisés ou des changements des limites. Cette observation a été prise en compte au moment de l'examen des différentes révisions et des recommandations de libellé.

Discussion et recommandations

14. Les membres du GTe ont examiné les propositions de changements des dispositions sur les additifs alimentaires. L'annexe de ce document résume les conclusions de la discussion, émet des propositions sur les questions consensuelles et indique les questions qui devront être examinées plus avant.

Recommandation :

15. Le Comité est **invité** à examiner les propositions reprises dans l'Annexe du présent document.

⁶ [REP14/FFP](#), par. 108

⁷ Membres du GTE : Afrique du Sud, Argentine, Australie, Autriche, Brésil, Canada, Chili, Espagne, États-Unis d'Amérique, France, Grèce, Islande, Inde, Iran, Mexique, Nigéria, Norvège, Pérou, Pologne, Russie, Thaïlande, Union européenne, CEFIC et IFAC.

Annexe

La présente annexe fait uniquement référence aux normes comprenant des dispositions qui requièrent un examen approfondi ou dans lesquelles des incohérences/inexactitudes ont été recensées. Seules les parties de la Section 4 pour lesquelles des modifications sont proposées sont reprises (l'annexe ne contient pas toute la section 4 des différentes normes)

Le nouveau libellé de la section 4 des normes est présenté en **caractères gras soulignés** et tout passage supprimé en ~~caractères barrés~~.

Norme pour les blocs surgelés de filets de poisson, de chair de poisson hachée et de mélanges de filets et de chair de poisson hachée CODEX STAN 165-1989 (NGAA CA 09.2.1)

Questions recensées et observations du GTe :

Expression de la limite maximale pour SIN 304 en mg/kg. Révision des noms pour SIN 410 et SIN 407 par souci de cohérence avec les noms dans les spécifications JECFA et dans la CAC/GL 36-1989.

Le GTe a appuyé les révisions rédactionnelles proposées.41

Proposition : révision des dispositions pour SIN 304, 410 et 407, selon le tableau ci-dessous.

304	Palmitate d'ascorbyle	1000 mg/kg
410	Gomme de caroube	BPF
407	Carraghénane et ses sels Na, K, NH4 (y compris furcellarane)	BPF

Norme pour les bâtonnets, les portions et les filets de poisson surgelés – panés ou enrobés de pâte à frire CODEX STAN 166-1989 (NGAA CA 09.2.2)

Questions recensées et observations du GTe :

Expression de la **limite maximale pour SIN 304** en mg/kg. Révision des noms pour SIN 410, 407, 621, 622, 160b, 160e, 465, 471, 1401, 1402, 1412, 1420, 1421 et 1442 par souci de cohérence avec les noms dans les spécifications JECFA et dans la CAC/GL 36-1989. Un membre du GTe n'était pas convaincu de la nécessité de faire référence aux isomères L- pour les SIN 621 et 622, même si les autres membres du GTe préféraient employer cette référence. Par souci de cohérence avec les noms dans les spécifications JECFA, le libellé reprenant les isomères L- a été conservé.

Glutamates (INS 621 and INS 622) – un membre du GTe a proposé d'établir une limite maximale dans la norme pour l'emploi de glutamates (10 g/kg) pour des raisons de sécurité sanitaire. D'autres membres du GTe en accord avec cette proposition indiquaient qu'il n'y avait pas de besoin technologique pour des limites supérieures à 10 g/kg. La proposition d'établissement d'une limite de 10 g/kg était soutenue par plusieurs membres du GTe, mais le même nombre de membres du GTe était favorable au maintien du renvoi aux BPF. En tenant compte du mandat du GTe, aucun changement n'est proposé sur l'emploi de glutamates.

Extraits de rocou (SIN 160b) – les changements des spécifications remontent à 2006. La révision des dispositions pour SIN 160b est donc nécessaire. Il semblait raisonnable de renvoyer de manière générale aux extraits de rocou et non pas aux cinq différents extraits individuels reconnus actuellement dans les spécifications du JECFA. Alors que la version en vigueur de la norme renvoie aux extraits de rocou sur base de bixine et de norbixine (c.-à-d. SIN 160b(i) et SIN 160b(ii)), un membre a demandé si tous les types d'extraits de rocou étaient technologiquement justifiés étant donné que selon ce membre du GTe, les extraits de rocou à base de bixine sont adaptés à des applications qui requièrent des versions de ce colorant solubles dans l'huile, alors que les extraits à base de norbixine sont destinés à des applications qui requièrent des versions qui requièrent une version soluble dans l'eau. Un consensus régnait néanmoins parmi les membres du GTe selon lesquels la norme devrait généralement faire référence aux extraits de rocou.

Carotènes (INS 160a) – la version en vigueur de la norme ne fait référence qu'au β -carotène (synthétique) (SIN 160a(i)). Un soutien s'est exprimé en faveur d'une référence aux carotènes pour couvrir tous les carotènes attribués au SIN 160a dans les spécifications JECFA et dans la CAC/GL 36-1989.

Amidons modifiés (SIN 1400 – 1451) – un membre du GTe a demandé de préciser quelle serait la catégorie fonctionnelle appropriée pour les amidons modifiés. Même si des membres du GTe étaient

d'accord avec l'association possible des amidons modifiés avec mes 'émulsifiants', il ressortait des observations que le principal effet associait leur emploi aux 'épaississants'. Les modifications proposées en sont le reflet.

L'ajout de tous les amidons modifiés dans la norme pour y refléter les spécifications en vigueur du JECFA a également été débattu. Certains membres du GTe ont signalé que cette question allait au-delà du mandat du GTe et que le GTe devrait généralement être prudent avec l'ajout d'additifs, car même des additifs proches pourraient avoir été délibérément exclus à cause de leurs caractéristiques techniques ou qualitatives différentes. Étant donné que les amidons modifiés sont recensés individuellement dans la Norme générale pour les additifs alimentaires et qu'à la dernière réunion du Comité du Codex sur les additifs alimentaires, le secrétariat du JECFA avait expliqué que la monographie sur les spécifications des amidons modifiés serait scindée en 16 monographies individuelles sur les spécifications (REP15/FA, par 25) aucun nouvel amidon n'a été proposé pour ajout dans la norme.

Phosphates employés comme agents levants pour les panures ou enrobages – pendant sa 33^e le CCFFP est convenu de supprimer le SIN phosphate d'aluminium sodium dans CODEX STAN 166-1989 afin de réduire l'emploi d'additifs alimentaires contenant de l'aluminium suite à la recommandation de la 67^e réunion du JECFA. Au cours de la même réunion du CCFFP, le groupe de travail intrasession sur les additifs alimentaires a examiné une demande d'augmentation de la limite d'utilisation pour d'autres phosphates employés comme agents levants (de 440 mg/kg à 5600 mg/kg, exprimés en tant que phosphore) pour compenser la suppression du SIN 541. Cette demande a été rejetée à cause du manque d'informations/justification pour la limite d'utilisation supérieure (voir FFP 33 CRD 22). La demande ainsi qu'une certaine justification ont été présentées à nouveau au sein du GTe en réponse à la première circulaire. Les membres du GTe étaient invités à examiner si la demande était du mandat du GTe actuel (puisque REP14/FFP n'indiquait pas qu'il s'agissait d'une disposition à examiner plus avant) et dans l'affirmative, de transmettre leurs observations. Les membres du GTe qui ont fait part de leur avis étaient favorables au maintien de la limite maximale en vigueur pour les phosphates. Un membre du GTe qui n'appuyait pas le relèvement de la limite a demandé une réinscription du phosphate d'aluminium sodium dans la norme (à 440 mg/kg en tant que phosphore) en déclarant qu'il n'y avait pas de produits de substitution adaptés, que le SIN 541 est largement employé et est nécessaire pour les produits de poisson pané. La question n'a pas été débattue plus avant au sein du GTe puisqu'elle était abordée en réponse à la deuxième circulaire. En l'absence de tout soutien pour une éventuelle révision de la limite maximale pour les phosphates et en l'absence d'un débat sur la réintroduction du SIN 541, aucun changement n'a été proposé.

Proposition : révisions rédactionnelles pour SIN 304, 410, 407, 621, 622, 160a, 160b, 160e, 465, 471, 1401, 1402, 1412, 1420, 1421 et 1442, et recensement de tous les amidons modifiés figurant dans la norme sous l'en-tête 'épaississants', selon le tableau ci-dessous.

304	Palmitate d'ascorbyle	1000 mg/kg
Épaississants		
410	Farine de graines Gomme de caroube	BPF
407	Carraghénane et ses sels Na, K, NH₄ (y compris furcellarane)	BPF
	Amidons modifiés	
1401	Amidons traités aux acides	BPF
1402	Amidons traités en milieu alcalin aux alcalis	
1404	Amidons oxydés	
1410	Phosphate de monoamidon d'amidon	
1412	Phosphate de diamidon estérifié avec du trimétaphosphate de sodium ; estérifié avec de l'oxychlorure de phosphore	
1413	Phosphate de diamidon phosphaté	
1414	Phosphate de diamidon acétylé	
1420	Acétate d'amidon Amidon acétylé estérifié avec de l'anhydride acétique	
1421	Acétate d'amidon estérifié à l'acétate de vinyle	
1422	Adipate de diamidon acétylé	

1440	Amidon hydroxypropylique hydroxypropylé	
1442	Phosphate de diamidon hydroxypropylique hydroxypropylé	
621	Glutamate monosodique, L-	BPF
622	Glutamate monopotassium L- monopotassique	
160b(i)	Extraits de rocou, sur base de bixine	25mg/kg exprimés en tant que bixine ou norbixine
160b(ii)	Extraits de rocou, sur base de norbixine	
160a(i)	Carotènes β -carotène (synthétique)	100 mg/kg seuls ou en combinaison
160e	β -apo-caroténal Caroténal, bêta-apo-8'	
410	Farine de graines Gomme de caroube	BPF
407	Carraghénane et ses sels Na, K, NH ₄ (y compris furcellarane)	BPF
465	Méthyl_éthyl_cellulose	BPF
471	Monoglycérides Mono- et di- glycérides d'acides gras	BPF
1412	Phosphate de diamidon estérifié avec du trimétaphosphate de sodium ; estérifié avec de l'oxychlorure de phosphore	BPF
1420	Acétate d'amidon Amidon acétylé estérifié avec de l'anhydride acétique	BPF
1421	Acétate d'amidon estérifié à l'acétate de vinyle	
1442	Phosphate de diamidon hydroxypropylique hydroxypropylé	BPF

Norme pour le hareng de l'atlantique salé et les sprats salés CODEX STAN 244-2004 (NGAA CA 09.2.5)

Questions recensées et observations du GTe :

Sorbates (SIN 200 – 203) – dans la norme, les sorbates sont associés à la catégorie fonctionnelle 'antioxydants', mais cette catégorie fonctionnelle n'est pas reconnue dans la CAC/GL 36-1989. À sa place, les sorbates sont généralement employés en tant qu'agents de conservation. Les observations formulées par le GTe étaient généralement favorables à la révision de la catégorie fonctionnelle (passage à 'agents de conservation').

Un membre du GTe a souligné que la catégorie alimentaire correspondante de la NGAA admet l'emploi de sorbates à 1000 mg/kg et que les limites devraient être alignées ou qu'il faudrait ajouter une note pour exclure les produits normalisés de la disposition de la NGAA. Il convient de noter que personne n'a soutenu la limite supérieure et que le GTe estimait que la limite de 200 mg/kg était adéquate.

Il a par ailleurs été noté que le groupe des sorbates comprend le SIN 201 sorbate de sodium pour lequel il n'existe ni des spécifications ni une évaluation des risques du JECFA. Un membre du GTe a signalé une préoccupation pour l'utilisation de sorbate de sodium du point de vue de la sécurité sanitaire. Le sorbate de sodium ne remplit apparemment ni les conditions pour l'ajout d'additifs dans la NGAA ni dans une norme de produit. Étant donné les préoccupations exprimées, il a été proposé d'associer la note 'l'emploi de SIN 201 sorbate de sodium n'est pas permis' au groupe de sorbates. Cette note pourrait être supprimée une fois que l'évaluation du JECFA serait disponible et que les spécifications pour SIN 201 seraient établies.

Un membre du GTe a appuyé l'ajout de la note 'seul ou en combinaison' lorsqu'il est fait référence à plusieurs additifs (à plus d'une référence SIN). Cette approche est reprise dans la proposition.

Il convient de noter que le GTe n'a pas relevé le besoin d'autres agents de conservation que les benzoates et les sorbates, et il est donc estimé que seuls les agents de conservation mentionnés sont adaptés et justifiés pour les produits relevant de cette norme.

Acide ascorbique (SIN 300), acide citrique (SIN 330) – deux membres du GTe ont suggéré qu'il y a un besoin d'antioxygènes étant donné que les harengs et les sprats sont des poissons à forte teneur en matière grasse et que les acides ascorbiques et citriques servent en fait en tant qu'antioxygènes. Afin d'exprimer cet avis, il a été proposé d'associer la catégorie fonctionnelle des 'antioxygènes' aux 'régulateurs de l'acidité' aux additifs mentionnés.

Proposition : associer la catégorie fonctionnelle des 'antioxygènes' en complément des 'régulateurs de l'acidité' aux SIN 300 et 330 ; classer les sorbates en tant qu'agents de conservation ; exclure l'emploi du SIN 201 sorbate de sodium ; associer la note 'seul ou en combinaison' avec les benzoates et sorbates, ainsi que cela figure ci-dessous.

Régulateurs de l'acidité, antioxygènes		
Numéro SIN	Nom de l'additif	Concentration maximale dans le produit
300	Acide ascorbique	BPF
330	Acide citrique	BPF
Antioxygènes		
200-203	Sorbates	200 mg/kg (exprimés en acide sorbique)
Agents de conservation		
210-213	Benzoates	200 mg/kg (exprimé en tant qu'acide benzoïque), seul ou en combinaison
200-203*	Sorbates	200 mg/kg, en tant qu'acide sorbique, seuls ou en combinaison,

***L'emploi de SIN 201 sorbate de sodium n'est pas permis**

Norme pour les poissons salés et les poissons salés séchés de la famille des Gadidés CODEX STAN 167-1989 (NGAA, CA 09.2.5)

Questions recensées et observations du GTe :

Il y a eu un échange sur les sorbates similaire à celui relatif à la norme 244-2004.

Proposition : exprimer les sorbates en tant que groupe et exclure l'emploi du SIN 201 sorbate de sodium, ainsi que cela figure ci-dessous.

Agents de conservation		
Numéro SIN	Nom de l'additif	Concentration maximale dans le produit
200 200-203	Acide sorbique Sorbates	200 mg/kg, exprimés en tant qu'acide sorbique , seuls ou en combinaison
201	Sorbate de sodium	
202	Sorbate de potassium	

*L'emploi de SIN 201 sorbate de sodium n'est pas permis

Norme pour les croquettes de poisson de mer et d'eau douce, crustacés et mollusques CODEX STAN 222-2001 (NGAA CA 09.2.5)

Questions recensées et observations du GTe :

Il y a eu un échange sur le SIN 621 glutamate monosodique, L- similaire à celui relatif à la norme 166-1989. Pour ce qui est des phosphates, l'approche proposant d'admettre tous les phosphates du groupe ayant la même fonction technologique (c.-à-d. séquestrants) déjà évoquée pendant la session du CCFFP a été proposée dans la première circulaire. Un membre du GTe a toutefois rappelé le débat sur l'emploi de phosphates dans la norme 222-2001 au cours de la 33^e réunion du CCFFP (voir REP 14/FFP, par 105) où il avait été décidé de garder les dispositions en vigueur pour les phosphates. Seuls des changements rédactionnels ont donc été repris dans la proposition ci-dessous.

Proposition : reprendre les phosphates relevant de SIN 452 et exprimer la limite maximale en tant que phosphore.

Seuls les additifs alimentaires suivants sont autorisés.

Séquestrants		
Numéro SIN	Nom de l'additif	Concentration maximale dans le produit
452 (i)	Polyphosphates <u>Polyphosphate de sodium</u>	2200 mg/kg en tant que phosphore, 5 g/kg exprimés en P₂O₅, seuls ou en combinaison
452(ii)	<u>Polyphosphate de potassium</u>	
452(iii)	<u>Polyphosphate de sodium-calcium</u>	
452(iv)	<u>Polyphosphate de calcium</u>	
452(v)	<u>Polyphosphate d'ammonium</u>	
Exaltateurs d'arôme		
621	Glutamate monosodique, <u>L-</u>	Limitée par les BPF

Norme pour les crevettes en conserve CODEX STAN 37-1981 (NGAA CA 09.4)

Questions recensées et observations du GTe :

Révision des noms pour SIN 124 et 338 par souci de cohérence avec les noms dans les spécifications JECFA et dans la CAC/GL 36-1989. Expression de la limite maximale pour SIN 338 acide phosphorique en tant que phosphore. Il y a eu consensus pour l'utilisation de H₃PO₄ pour recalculer la limite d'utilisation ce qui devrait conduire à une limite maximale d'environ 540 mg/kg exprimés en tant que phosphore. Il faut noter qu'un membre du GTe a déclaré que le SIN 338 sert pour empêcher la formation de cristaux de struvite et que son emploi et la limite d'utilisation pourraient être revus à la lumière du débat sur cette question dans le cas de CODEX STAN 90-1981.

La disposition relative au SIN 385 a été revue pour y faire référence au groupe des éthylène-diamine-tétra-acétates par souci de cohérence avec le recensement de ces additifs dans la NGAA. Ces révisions étaient appuyées par le GTe.

Proposition : révision des dispositions pour SIN 124, 385 et 338, selon le tableau ci-dessous.

124	Ponceau 4R (<u>cochenille rouge A</u>)	
385-386	Éthylène diamine tétra acétates calcio-disodique (EDTA Ca-Na₂)	250 mg/kg
338	Acide <u>phosphorique</u> orthophosphorique	850 mg/kg <u>540 mg/kg en tant que phosphore, seul ou en combinaison</u>

Norme pour le thon et la bonite en conserve CODEX STAN 70-1981 (NGAA CA 09.4)

Questions recensées et observations du GTe :

Révision du nom de la catégorie fonctionnelle (épaississants) pour SIN 407, 466 1401, 1402, 1412, 1420, 1442, 260 et 450 par souci de cohérence avec les noms dans les spécifications JECFA et dans la CAC/GL 36-1989. Les dispositions pour les arômes ont été supprimées et remplacées par le libellé du Manuel de procédure (v. 23^e édition, p 54) et par la terminologie employée dans les Lignes directrices pour l'emploi des aromatisants (CAC/GL 66-2008).

Pour la disposition sur SIN 450(i) diphosphate disodique, les mêmes observations ont été reçues que pour SIN 338 et SIN 450 dans CODEX STAN 90-1981. La même approche devrait donc être engagée (voir observations sur l'emploi de SIN 338 et SIN 450 dans CODEX STAN 90-1981 dans la présente annexe).

Proposition : révision du nom de la catégorie fonctionnelle (épaississants) ; révision des dispositions pour SIN 407, 466, 1401, 1402, 1412, 1420, 1442, 260 et 450. Pour l'emploi de SIN 450(i) diphosphate disodique du point de vue de sa justification technologique, la catégorie fonctionnelle et la limite maximale devraient être examinées à la lumière du débat sur ce même additif et sur SIN 338 dans CODEX STAN 90-1981.

Supprimer les dispositions pour les arômes et ajouter un nouveau passage reprenant le libellé du Manuel de procédure et la terminologie employée dans les Lignes directrices pour l'emploi des aromatisants.

Épaississants et gélifiants (à n'utiliser que dans le liquide de couverture)		
407	Carraghénane et ses sels Na, K, NH ₄ (et furcellarane)	
466	Carboxyméthyl-cellulose sodique (Gomme cellulosique)	
1401	Amidon traité aux acides	BPF
1402	Amidon traité aux alcalis	
1412	Phosphate de diamidon estérifié	
1420/1421	Acétate d'amidon	
1442	Phosphate de diamidon hydroxy-propylique	
260	Acide acétique, glacial	
Arômes naturels		
Huiles d'épices		BPF
Extraits d'épices		
Arômes de fumée (solutions de fumée naturelle et leurs extraits)		
Régulateurs de l'acidité		
450(i)	Diphosphate disodique	10 mg/kg, exprimés en P ₂ O ₅ ? mg/kg en tant que phosphore, seuls ou en combinaison (y compris les phosphates naturels)

L'utilisation des huiles d'épices, des extraits d'épices et d'arômes de fumées est permise pour les produits visés par la présente norme. Les aromatisants utilisés dans les produits visés par la présente Norme doivent être conformes aux Lignes directrices pour l'emploi des aromatisants (CAC/GL 66-2008).

Norme pour la chair de crabe en conserve CODEX STAN 90-1981 (NGAA CA 09.4)

Questions recensées et observations du GTe :

Révision du nom pour SIN 338, 450, 385 et 621 par souci de cohérence avec les noms dans les spécifications JECFA et dans la CAC/GL 36-1989.

Acide phosphorique (SIN 338) et diphosphate disodique (SIN 450(i)) – au cours de la 33^e session, le CCFFP est convenu que les dispositions de la Norme pour la chair de crabe en conserve (CODEX STAN 90-1981) pour SIN 338 et SIN 450 devraient être examinées plus avant. L'examen devait porter sur la référence par rapport à laquelle la limite maximale devrait être exprimée, la correction des noms d'additifs et l'évaluation si les dispositions relatives à SIN 338 et SIN 450 à 10 mg/kg en tant que P₂O₅ seuls ou en combinaison (y compris le phosphate naturel) devraient être maintenus, en tenant compte de la teneur de la chair de crabe en phosphate naturel. Il convient de noter que le groupe de travail intrasession n'était pas favorable à la demande d'inclusion du groupe de phosphates en tant qu'humectants dans la norme⁸.

⁸ Voir [REP14/FFP](#), par. 102 et [FFP 33 CRD 22](#), p. 4

Le GTe a examiné les dispositions. La majorité des membres du GTe estimait que la limite maximale en vigueur ne présentait aucune fonctionnalité et qu'il était en soi douteux d'estimer que la limite tenait compte du phosphate naturel.

La majorité des membres du GTe estimait que les additifs mentionnés agissaient plutôt en tant que séquestrants (pour prévenir la formation de cristaux de struvite) et non pas de régulateurs de l'acidité. Un membre du GTe estimait que leurs fonctions de régulateurs de l'acidité et de séquestrants étaient liées.

Certaines observations reçues abordaient également le degré d'utilisation. Un membre suggérait que si SIN 338 et SIN 450 restaient sous l'en tête de 'régulateurs de l'acidité' il fallait relever la limite à 540 mg/kg en tant que phosphore, seuls ou en combinaison (conformément au débat sur la limite pour SIN 338 pour Codex STAN 37-1991). Par contre dans le cas de figure du passage de la catégorie fonctionnelle à 'séquestrants', des limites différentes ont été proposées et débattues (5 mg/kg, 450 mg/kg, 700 mg/kg, 1500 mg/kg et 2200 mg/kg en tant que phosphore, seuls ou en combinaison)

Un membre du GTe s'est enquis du besoin technologique pour SIN 338 et SIN 450, en signalant au GTe qu'en vertu de sa longue expérience de la production de produits en boîte à base de poisson, il n'y avait pas d'indication de problèmes de struvite qui sont de surcroît inoffensifs et que l'exposition supplémentaire à des phosphates devrait être soigneusement examinée à la lumière du besoin technologique réel (une vue partagée par d'autres membres du GTe). Le même membre du GTe a signalé que les quantités de phosphates permises dans les différentes normes pour les produits en boîte étaient incohérentes et que cela mettait encore plus en cause la justification technologique de l'emploi de ces additifs. Un autre membre du GTe qui défendait le besoin de ces additifs a suggéré que l'emploi de séquestrants pour prévenir la formation de struvite dans d'autres produits en conserve devrait être examiné à l'avenir par un autre GTe.

Proposition : les seules modifications proposées sont de nature rédactionnelle. Suite au débat du GTe, en tenant compte des avis divergents entre les membres du GTe, le Comité devrait examiner plus avant le besoin de l'emploi de SIN 338 acide phosphorique et SIN 450(i) diphosphate disodique et envisager d'établir une limite maximale appropriée pour leur utilisation. La catégorie fonctionnelle appropriée devrait également être examinée.

Régulateurs de l'acidité		
Numéro SIN	Nom de l'additif	Concentration maximale dans le produit
330	Acide citrique	BPF
338	Acide phosphorique orthophosphorique	10 mg/kg-? mg/kg en tant que phosphore , seuls ou en combinaison (y compris les phosphates naturels), exprimés en P ₂ O ₅
16. 450(i)	17. Diphosphate disodique	
Séquestrants		
385-386	Éthylène diamine tétra acétates EDTA calcio- disodique	250 mg/kg
Exaltateurs d'arôme Exhausteur de la saveur		
621	Glutamate monosodique, L-	BPF

Norme pour les sardines et produits du type sardines en conserve CODEX STAN 94-1981 (NGAA CA 09.4)

Questions recensées et observations du GTe :

Les seules révisions proposées sont de nature rédactionnelle. Ces révisions étaient appuyées par les membres du GTe.

Proposition : révision du nom de la catégorie fonctionnelle (épaississants) ; révision des dispositions pour SIN 407, 466, 1401, 1402, 1412, 1442 et 260. Supprimer les dispositions pour les arômes et ajouter un nouveau passage reprenant le libellé du Manuel de procédure et la terminologie employée dans les Lignes directrices pour l'emploi des aromatisants, ainsi que cela figure ci-dessous.

Épaississants et gélifiants (à n'utiliser que dans le liquide de couverture)		
407	Carraghénane et ses sels Na, K, NH4 (et furcellarane)	
466	Carboxyméthyl-cellulose sodique (Gomme cellulosique)	
1401	Amidon traité aux acides	
1402	Amidon traité aux alcalis	
1412	Phosphate de diamidon estérifié avec du trimétaphosphate de sodium ; estérifié avec de l'oxychlorure de phosphore	
1442	Phosphate de diamidon hydroxypropylique	BPF
260	Acide acétique, glacial	BPF
Arômes naturels		
Huiles d'épices		
Extraits d'épices		BPF
Arômes de fumée (solutions de fumée naturelle et leurs extraits)		

L'utilisation des huiles d'épices, des extraits d'épices et d'arômes de fumées est permise pour les produits visés par la présente norme. Les aromatisants utilisés dans les produits visés par la présente Norme doivent être conformes aux Lignes directrices pour l'emploi des aromatisants (CAC/GL 66-2008).

Norme pour le poisson en conserve CODEX STAN 119-1981 (NGAA CA 09.4)**Questions recensées et observations du GTe :**

Les seules révisions proposées sont de nature rédactionnelle. Ces révisions étaient appuyées par les membres du GTe.

Proposition : révision du nom de la catégorie fonctionnelle (épaississants) ; révision des dispositions pour SIN 407, 466, 1401, 1402, 1412, 1420, 1442 et 260. Supprimer les dispositions pour les arômes et ajouter un nouveau passage reprenant le libellé du Manuel de procédure et la terminologie employée dans les Lignes directrices pour l'emploi des aromatisants, ainsi que cela figure ci-dessous.

Épaississants et gélifiants (à n'utiliser que dans le liquide de couverture)		
407	Carraghénane et sels Na, K, NH4 (et furcellarane)	
466	Carboxyméthyl-cellulose sodique (Gomme cellulosique)	
1401	Amidon traité aux acides	BPF
1402	Amidon traité aux alcalis	
1412	Phosphate de diamidon estérifié avec du trimétaphosphate de sodium, estérifié avec de l'oxychlorure de phosphore	
1420/1421	Acétate d'amidon	
1442	Phosphate de diamidon hydroxypropylique	
260	Acide acétique, glacial	
Arômes naturels		
Huiles d'épices		BPF
Extraits d'épices		
Arômes de fumée (solutions de fumée naturelle et leurs extraits)		

L'utilisation des huiles d'épices, des extraits d'épices et d'arômes de fumées est permise pour les produits visés par la présente norme. Les aromatisants utilisés dans les produits visés par la présente Norme doivent être conformes aux Lignes directrices pour l'emploi des aromatisants (CAC/GL 66-2008).