



PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

COMITÉ DU CODEX SUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES

Quarante-sixième session

Hong Kong, Chine, 17-21 mars 2014

AVANT-PROJET D'AMENDEMENTS DU SYSTÈME INTERNATIONAL DE NUMÉROTATION (SIN) POUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES

Observations à l'étape 3

Observations du Costa Rica, du Japon, de la Malaisie, de la Nouvelle-Zélande, du Pérou, des États-Unis d'Amérique et de l'IFAC

COSTA RICA

Le Costa Rica n'a pas d'observations à fournir et remercie l'Iran pour le développement du document.

JAPON

Le Japon veut remercier l'Iran pour avoir assumé la présidence du groupe de travail électronique et le développement du document de travail. Le Japon est heureux de fournir les observations suivantes en réponse à CX/FA 14/46/16. Les additions sont indiquées en caractères **gras** et les retraits en caractères biffés

Observations spécifiques au tableau 1

Amylases

Le Japon soutient l'emploi de noms spécifiques pour six types individuels d'amylases provenant de différentes sources. Le Japon aimerait proposer les modifications suivantes;

N°.de SIN	Nom de l'additif alimentaire dans SIN	Nom de l'additif alimentaire dans le JECFA	Fonction technologique
1100(i)	Amylase, alpha de <i>Aspergillus oryzae</i> var.	Amylase, alpha de <i>Aspergillus oryzae</i> var.	Agent de traitement des farines
4100(ii)	(Carbohydrase) de Bacillus licheniformis, de Bacillus licheniformis	Carbohydrase de Bacillus licheniformis de Bacillus licheniformis	Agent de traitement des farines
4100(iii)	Amylase de Bacillus megaterium exprimée en Bacillus subtilis, alpha	Amylase de Bacillus megaterium exprimée en Bacillus subtilis, alpha	Agent de traitement des farines
4100 (iv)	Amylase de Bacillus stearothermophilus, alpha- exprimée en Bacillus subtilis	Amylase de Bacillus stearothermophilus, alpha- exprimée en Bacillus subtilis	Agent de traitement des farines
1100 (vii)	Amylase de <i>Bacillus stearothermophilus</i> , alpha-	Amylase de <i>Bacillus stearothermophilus</i> , alpha-	Agent de traitement des farines
1100 (viii)	Amylase de <i>Bacillus subtilis</i> , alpha-	Amylase de <i>Bacillus subtilis</i> , alpha-	Agent de traitement des farines
1100 (iv)	Amylase de <i>Bacillus megaterium</i> exprimée en <i>Bacillus subtilis</i>, alpha	Amylase de <i>Bacillus megaterium</i> exprimée en <i>Bacillus subtilis</i>, alpha	Agent de traitement des farines
1100 (v)	Amylase de <i>Bacillus stearothermophilus</i>, alpha-	Amylase de <i>Bacillus stearothermophilus</i>, alpha-	Agent de traitement des farines

	exprimée en Bacillus subtilis	exprimée en Bacillus subtilis	farines
1100 (vi)	Carbohydase de Bacillus licheniformis	Carbohydase de Bacillus licheniformis	Agent de traitement des farines

Justification pour SIN 1100(ii)

Ceci n'est pas « Amylase, alpha » mais « Carbohydase ». On devrait lui assigner le dernier numéro.

Le terme « de Bacillus licheniformis » devrait être retiré parce qu'il est reproduit deux fois.

Justification pour SIN 1100(iii)-(vi)

Conformément à la norme du JECFA, à la fois l' « Amylase de Bacillus megaterium, alpha-exprimée en Bacillus subtilis » et l' « Amylase de Bacillus stearothermophilus, alpha- exprimée en Bacillus subtilis » sont produits par la fermentation contrôlée de Bacillus subtilis. Par conséquent le Japon propose que ces deux additifs soient répertoriés l'un après l'autre après l' « Amylase de Bacillus subtilis, alpha- »

Observations spécifiques au tableau 2

Chlorure de potassium (SIN 508), Chlorure de calcium (SIN 509)

Conformément à la norme du JECFA, le chlorure de potassium et à la fois le chlorure de calcium sont aisément solubles dans l'eau. Par conséquent ces substances ne sont peut-être pas appropriées pour un emploi en tant qu'épaississant dans l'alimentation. Si le terme « stabilisateur synergiste » et « épaississant synergiste » doivent être incorporés, ils devraient être définis explicitement dans la liste dans la Section 2 des noms de catégorie et dans le Système international de numérotation pour les additifs alimentaires (CAC/GL 36-1989).

Si le terme « stabilisateur synergiste »/ « épaississant synergiste » est défini pour les substances exerçant un effet synergétique pour la fonction du stabilisateur/ épaississant, le Japon soutient la proposition.

Justification

Le Japon est d'avis que ces substances ne peuvent pas avoir les fonctions de « stabilisateur » ou « épaississant » par elles-mêmes. Toutefois, lorsque le chlorure de potassium ou le chlorure de calcium est utilisé avec la gomme gellane, la pectine ou le carraghénane, le chlorure de potassium ou le chlorure de calcium peut exercer un effet synergétique pour la fonction de stabilisateur/épaississant. Par exemple, le chlorure de calcium ensemble avec le carraghénane est utilisé dans la glace. Le chlorure de calcium exerce un effet synergétique pour la fonction de stabilisateur. Le Japon est d'avis que cette fonction n'est pas couverte par la fonction technologique existante.

MALAISIE

Appendice 1

Tableau 2: Proposition pour l'addition de fonctions technologiques

La Malaisie note que certaines des fonctions technologiques assignées actuellement sous CAC/GL 36-1989 Rev. en 2013 pour les additifs alimentaires pertinents ont été exclues comme suit:

SIN	Additif alimentaire	Catégorie fonctionnelle	Fonctions technologiques
343(i)	Dihydrogénophosphate de magnésium	Agent antiagglomérant	Agent antiagglomérant
343(ii)	Phosphate de magnésium d'hydrogène	Agent antiagglomérant	Agent antiagglomérant
343(iii)	Phosphate trimagnésique	Agent antiagglomérant	Agent antiagglomérant
450 (vi)	Diphosphate dicalcique	Agent raffermissant.	Agent raffermissant.

La Malaisie note certaines erreurs éditoriales sur la proposition pour l'addition de fonctions technologiques telles qu'assignées actuellement sous CAC/GL 36-1989 Rev. en 2013 et aimerait proposer certains amendements éditoriaux comme suit:

SIN	Additif alimentaire	Catégorie fonctionnelle	Fonctions technologiques
343(i)	Dihydrogénphosphate de monomagnésium	Agent de traitement des farines	agent de traitement des farines
343(ii)	Phosphate de magnésium d'hydrogène	Agent de traitement des farines	agent de traitement des farines
343(iii)	Phosphate trimagnésique	Agent de traitement des farines	agent de traitement des farines
450 (vi)	Diphosphate dicalcique	Humectants	agent de rétention de l'humidité

NOUVELLE-ZÉLANDE

La Nouvelle-Zélande aimerait remercier l'Iran pour le travail entrepris par le groupe de travail électronique afin de préparer une proposition pour modifications et/ou additions au Système International de Numérotation (SIN) et a les observations suivantes à formuler:

Tableau 1: modification d'un nom de SIN existant ou nouveau numéro SIN et ses fonctions

La Nouvelle-Zélande soutient les entrées proposées dans le tableau 1 avec les modifications éditoriales suivantes:

Entrées de l'Amylase – les noms de bactéries doivent être indiqués en italique. L'entrée pour 1100(ii) a reproduit deux fois les mots 'de *Bacillus licheniformis*'. Cette répétition devrait être enlevée. L'entrée actuelle pour '1100 Amylases' devient maintenant un additif mère et devrait être amendé afin d'être conforme à la note 2 c'est-à-dire sans une catégorie fonctionnelle ou une fonction technologique.

N°.de SIN	Nom de l'additif alimentaire dans SIN		Fonction technologique	Notes
1100	Amylases		Agent de traitement des farines	
1100(i)	Amylase, alpha de <i>Aspergillus oryzae</i> var.	Amylase, alpha de <i>Aspergillus oryzae</i> var.	Agent de traitement des farines	Voir la note 4.
1100(ii)	Carbohydase de <i>Bacillus licheniformis</i> de <i>Bacillus licheniformis</i>	Carbohydase de <i>Bacillus licheniformis</i> de <i>Bacillus licheniformis</i>	Agent de traitement des farines	Voir la note 4.
1100(iii)	Amylase <i>Bacillus megaterium</i> exprimée en <i>Bacillus subtilis, alpha</i>	Amylase <i>Bacillus megaterium</i> exprimée en <i>Bacillus subtilis, alpha</i>	Agent de traitement des farines	Voir la note 4.
1100 (iv)	Amylase de <i>Bacillus stearothermophilus</i> , alpha-exprimée en <i>Bacillus subtilis</i>	Amylase de <i>Bacillus stearothermophilus</i> , alpha-exprimée en <i>Bacillus subtilis</i>	Agent de traitement des farines	Voir la note 4.
1100 (v)	Amylase de <i>Bacillus stearothermophilus, alpha</i>	Amylase de <i>Bacillus stearothermophilus, alpha</i>	Agent de traitement des farines	Voir la note 4.
1100 (vi)	Amylase de <i>Bacillus subtilis</i> , alpha-	Amylase de <i>Bacillus subtilis</i> , alpha-	Agent de traitement des farines	Voir la note 4.

Tableau 2: Proposition pour l'addition de fonctions technologiques

La Nouvelle-Zélande soutient les entrées proposées dans le tableau 2. Nous notons que les entrées pour le chlorure de potassium (508) et le chlorure de calcium (509) n'ont pas été débattues par le groupe de travail électronique. La proposition pour la fonction technologique de ces deux additifs alimentaires est d'agir en tant que « stabilisateur synergiste » ou « épaississant synergiste ». Nous soutiendrions l'ajout de ces deux fonctions technologiques à la section 2 du CAC/GL 36-1989 sous les catégories fonctionnelles de 25.

Stabilisateur et 27 Épaississant respectivement. Les stabilisateurs et les épaississants devraient être conservés en tant que catégories fonctionnelles SIN pour le chlorure de potassium (508) et le chlorure de calcium (509). Une modification éditoriale est suggérée pour les entrées de 508 et 509 – « Stabilisateur » devrait être remplacé par « stabilisateur » afin d'être conforme avec les entrées actuelles orthographiées avec un « z » plutôt qu'un « s ».

Il a été noté que la catégorie fonctionnelle de l'antioxydant a un antioxydant synergiste répertorié comme une fonction technologique.

PÉROU

Observations générales

Le Comité technique sur les additifs alimentaires a pris note; nous ne donnerons pas de point de vue sur cette question parce que nous n'avons pas de preuve scientifique ou support qui nous permet de formuler des observations sur cette question.

Il a été demandé de réserver son opinion jusqu'à la vidéo conférence.

Observations spécifiques: Aucune

ÉTATS-UNIS D'AMÉRIQUE

Les États-Unis souhaitent remercier l'Iran pour l'importance du travail accompli et la présidence du groupe de travail électronique (GTE) pour le SIN. Les États-Unis apprécient l'opportunité qui leur est offerte de fournir les observations suivantes pour examen à la prochaine 46^{ème} session du Comité du Codex sur les additifs alimentaires (CCFA).

Tableau 1: Modification d'un nom de SIN existant ou nouveau numéro SIN et ses fonctions

Pigments irisés

Les États-Unis soutiennent l'inclusion des segments perlés dans la liste SIN comme proposé dans le tableau 1 de l'Appendice 1 de CX/FA 14/46/16:

<u>N° SIN proposé.</u>	<u>Nom SIN proposé</u>
176	Pigments irisés à base de silicate de potassium aluminium (PAS-BPP)
176(i)	Pigments irisés à base de silicate de potassium aluminium enrobés de dioxyde de titane de type I
176(ii)	Pigments irisés à base de silicate de potassium aluminium enrobés d'oxyde de fer de type II
176(iii)	Pigments irisés à base de silicate de potassium aluminium enrobés de dioxyde de titane et d'oxyde de fer de type III

Toutefois, nous notons que les noms du Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires (JECFA) pour ces pigments tels que présentés dans le tableau 1 de l'Appendice 1 du document CX/FA 14/46/16 sont erronés. Les noms corrects du JECFA pour ces additifs, tels que présentés dans le Répertoire des normes relatives aux additifs alimentaires, FAO JECFA Monographies 14, du 77^{ème} JECFA, n'incluent pas la description du pigment (par exemple « enrobés de dioxyde de titane »). Ainsi, les noms SIN proposés dans CX/FA 14/46/16 ne correspondent pas à la dénomination du JECFA pour ces additifs. Les États-Unis sont d'avis que les noms de SIN proposés qui incluent la description du pigment (par exemple enrobés de dioxyde de titane) sont appropriés et plus informatifs que le seul listage du type de pigment (par exemple " Type I) comme dans le nom du JECFA. Ainsi, les États-Unis proposent que le CCFA: 1) approuve les noms de SIN proposés pour ces pigments; et 2) requière que le JECFA considère la révision des noms du JECFA pour ces pigments afin de refléter les noms SIN proposés dans le document CX/FA 14/46/16.

Amylases

Les États-Unis soutiennent l'inclusion de six enzymes Amylase, alpha répertoriés dans le tableau 1 de l'Appendice 1 du document CX/FA 14/46/16 dans la SIN, puisqu'ils reflètent les noms plus spécifiques utilisés dans le tableau 3 de la Norme générale pour les Additifs alimentaires (NGAA).

Nous notons que le nom proposé pour le SIN 1100(ii) semble contenir une erreur typographique dans le fait que la phrase de « Bacillus licheniformis » est répétée dans le nom. Nous sommes d'avis que le nom proposé pour SIN 1100(ii) devrait être « Carbohydase de Bacillus licheniformis »

Additionnellement, à des fins de cohérence avec l'approche générale prise par le CCFA (CX/FA 11/43/16 et REP 11/FA, para. 145), les États-Unis recommandent le listage de l'additif « mère », les Amylases (SIN 1100), en caractères gras dans le SIN sans une catégorie fonctionnelle associée ou fonction technologique. Par conséquent, les entrées pour les amylases dans le SIN devraient être :

<u>N° de SIN proposé.</u>	<u>Nom proposé de l'additif alimentaire dans le SIN (avec corrections)</u>
1100	Amylases
1100(i)	Amylase, alpha de <i>Aspergillus oryzae</i> var.
1100(ii)	Carbohydase de <i>Bacillus licheniformis</i> de <i>Bacillus licheniformis</i>
1100(iii)	Amylase de <i>Bacillus megaterium</i> exprimée en <i>Bacillus subtilis</i> , alpha
1100(iv)	Amylase de <i>Bacillus stearothermophilus</i> exprimée en <i>Bacillus subtilis</i> , alpha
1100(v)	Amylase de <i>Bacillus stearothermophilus</i> , alpha
1100(vi)	Amylase de <i>Bacillus subtilis</i> , alpha

Tableau 2: Proposition pour l'addition de fonctions technologiques

Les États-Unis soutiennent l'inclusion de la fonction technologique additionnelle

“Agent de conservation antimicrobien ” pour l'additif l'arginate d'éthyle laurique (SIN 243) dans le SIN.

CONSEIL INTERNATIONAL POUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES (IFAC)

Le Conseil international pour les additifs alimentaires (IFAC) apprécie l'opportunité qui lui est offerte de formuler des observations sur CX/FA 14/46/16, Propositions pour les modifications et /ou additions au Système international de numérotation pour les additifs alimentaires (CAC/GL 36-1989). L'IFAC est une association internationale représentant des entreprises qui produisent des substances de haute qualité utilisées mondialement en tant qu'additifs alimentaires et a un statut d'ONG avant le Codex Alimentarius.

En ce qui concerne le tableau 2: Proposition pour des fonctions technologiques supplémentaires, l'IFAC aimerait formuler les observations suivantes. Les additions que l'IFAC aimerait ajouter sont en caractères gras et soulignés

Tableau 2: Proposition pour l'addition de fonctions technologiques

SIN #	Additifs alimentaires	CAC/GL 36-1989		Notes
		Catégorie fonctionnelle SIN	Fonctions technologiques	
342(i)	Phosphate d'ammonium dihydrogène	Régulateur de l'acidité Agent de traitement des farines Stabilisant Épaississant <u>Agent levant</u>	Régulateur de l'acidité Agent de traitement des farines Stabilisant Épaississant <u>Agent levant</u>	Note 7
342(ii)	Phosphate diammonique d'hydrogène	Régulateur de l'acidité Agent de traitement des farines Stabilisant Épaississant <u>Agent levant</u>	Régulateur de l'acidité Agent de traitement des farines Stabilisant Épaississant <u>Agent levant</u>	Note 7
343(ii)	Phosphate de magnésium d'hydrogène	Régulateur de l'acidité Sel émulsifiant	Régulateur de l'acidité Sel émulsifiant	Notes 7 et 9

		Agent de traitement des farines Stabilisant Épaississant <u>Agent levant</u>	Agent de traitement des farines Stabilisant Épaississant <u>Agent levant</u>	
--	--	---	---	--

Cette fonction ajoutée est présente pour ces additifs dans la huitième édition du Codex des produits chimiques alimentaires (FCC). Additionnellement, la fonction ajoutée pour le phosphate d'ammonium dihydrogène et le phosphate diammonique d'hydrogène est répertoriée dans les monographies pour ces additifs dans le Comité mixte FAO-OMS d'experts des additifs alimentaires (JECFA). Puisque l'harmonisation des normes relatives aux additifs alimentaires est importante à un niveau global, il serait avantageux d'ajouter ces fonctions technologiques à la liste SIN pour ces additifs alimentaires. Nous comprenons que ces additifs sont également utilisés en tant qu'agents levants dans des produits actuellement sur le marché comprenant les biscuits « durs » et les petits gâteaux (par exemple les chips Ahoy) dans différentes régions du monde.

L'IFAC apprécie l'opportunité de fournir des observations.