



PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

COMITÉ DU CODEX SUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES

Quarante-neuvième session

RAS de Macao, Chine, 20-24 mars 2017

**AVANT-PROJET DE NORMES D'IDENTITÉ ET DE PURETÉ DES ADDITIFS ALIMENTAIRES
DÉCOULANT DE LA 82^E RÉUNION DU JECFA**

(Observations à l'étape 3)

Observations soumises par le Brésil, l'Union européenne et EFEMA

Brésil

Le Brésil soutient la révision des normes qualifiées de « complètes » pour les additifs alimentaires cités dans l'annexe 1 de CX/FA 17/49/4 et la recommandation de leur adoption par la Commission en tant que normes Codex.

Union européenne

Recommandation pour la révision des normes qualifiées de « complètes » pour les additifs alimentaires cités dans l'annexe 1 partie a

Additifs alimentaires

L'Union européenne souhaite remercier le JECFA pour la préparation du projet de normes découlant de la 82^{ème} réunion du JECFA. L'Union européenne soutient l'adoption des normes telles que préparées à l'exception de celle pour les esters de lutéine de *Tagetes erecta* pour les pectines.

Concernant les esters de lutéines de *Tagetes erecta* (SIN 161b (iii)) et les pectines (SIN 440) l'Union européenne a remarqué que les normes contiennent des références aux additifs alimentaires secondaires (SIN 161b (iii): « Généralement, des antioxydants de qualité alimentaire sont ajoutés pour stabiliser le produit »; SIN 440: « L'anhydride sulfureux peut être ajouté en tant que conservateur; les pectines peuvent être mélangées avec des sels tampons de qualité alimentaire appropriés nécessaires pour le contrôle du pH »).

L'Union européenne souhaite rappeler qu'à la dernière session du CCFA, la décision concernant les additifs secondaires a été la suivante: Le Comité est convenu de poursuivre la pratique actuelle consistant à tenir compte de l'emploi des additifs secondaires à l'aide de notes dans le Système de classification des aliments de l'actuelle NGAA (REP16/FA, par. 136).

Par conséquent, l'Union européenne considère que l'énoncé qui pourrait être perçu comme autorisant l'emploi d'additifs secondaires par le biais de normes n'est pas approprié et devrait être supprimé.

Aromatisants alimentaires

L'Union européenne a remarqué que certaines substances ont un numéro FLAVIS qui n'est pas inclus dans le projet de normes. L'Union européenne suggère d'inclure les numéros FLAVIS suivants dans les normes:

No. JECFA	Nom de la substance	No. FLAVIS
2216	9-décen-2-one	07.262
2218	1,5-octadien-3-ol	10.057
2230	2,5-diméthyl-3(2H)-furanone	13.119
2231	2,5-diméthyl-4-éthoxy-3(2H)-furanone	13.117
2123	Glutamyl-valyl-glycine	17.038

Association des fabricants européens d'émulsifiants alimentaires (EFEMA)

Je vous écris au nom de l'Association des fabricants européennes d'émulsifiants alimentaires (EFEMA) concernant la révision des normes pour les esters glycéroliques de l'acide citrique et d'acides gras, aussi appelés CITREM (SIN 472c), et en particulier la limite maximale établie pour le plomb dans les préparations pour nourrissons pour un emploi en tant qu'émulsifiant alimentaire.

Certes, nous comprenons qu'à sa 82^e réunion, le Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires (JECFA)¹ a établi une limite maximale spécifique pour le plomb de **0,5 mg/kg** quand le CITREM est utilisé dans les préparations pour nourrissons. Ceci est reflété dans le document CX/FA 17/49/3² à la page 3, plus précisément:

*« 11. Pour la 82^e réunion du JECFA, des données ont été demandées sur les niveaux de plomb présents dans le CITREM, la pectine et le succinate octénylique sodique d'amidon pour l'emploi dans les préparations pour nourrissons, et des données ont été soumises sur les niveaux de plomb dans le CITREM et dans la pectine, mais aucune pour le succinate octénylique sodique d'amidon. Le 82^e JECFA a évalué les données soumises sur les niveaux de plomb dans 12 lots de CITREM non consécutifs. Les niveaux de plomb étaient inférieurs à 0,1 mg/kg, la limite de quantification de la méthode (Spectrométrie d'émission optique avec plasma à couplage inductif), démontrant que le niveau de plomb de 0,5 mg/kg proposé par le 79^e JECFA était réalisable pour le CITREM utilisé dans les préparations pour nourrissons. « **La limite actuelle de 2 mg/kg pour le plomb dans les monographies de normes pour le CITREM a été maintenue pour l'emploi général, et une limite de 0,5 mg/kg a été incluse pour l'emploi dans les préparations pour nourrissons** ».*

Cependant, nous avons noté que le document de travail CX/FA 17/49/4³ renvoie aux monographies 19 JECFA FAO⁴, dans lesquelles les normes pour le CITREM (SIN 472 c) citent:

*« Plomb (Vol. 4) Pas plus de 2 mg/kg. (**Pas plus de 0,1 mg/kg pour l'emploi dans les préparations pour nourrissons à des fins médicales particulières destinées aux nourrissons**) ».*

Nous suggérons par conséquent que la monographie JECFA pour le CITREM (SIN 472c) soit légèrement amendée pour indiquer la limite maximale spécifique pour le plomb de « **Pas plus de 0,5mg/kg pour l'emploi dans les préparations pour nourrissons à des fins médicales particulières destinées aux nourrissons** ».

¹ Voir <http://www.fao.org/3/a-bl839e.pdf>

² Voir http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/en/?Ink=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252FMeetings%252FCX-711-49%252FWD%252Ffa49_03e.pdf

³ Voir http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/en/?Ink=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252FMeetings%252FCX-711-49%252FWD%252Ffa49_04e.pdf

⁴ Voir <http://www.fao.org/documents/card/en/c/a6fe72dc-82fb-437c-81cc-bc4d739043a5/>