



PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

COMITÉ DU CODEX SUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES

Quarante-neuvième session

Macao SAR, Chine, 20-24 mars 2017

CONFIRMATION ET/OU RÉVISION DES LIMITES MAXIMALES DES ADDITIFS ALIMENTAIRES ET LES AUXILIAIRES TECHNOLOGIQUES DANS LES NORMES CODEX

GÉNÉRALITÉS

1. Conformément à la section relative aux relations entre les Comités de produits et les Comités généraux du Manuel de procédure de la Commission du Codex Alimentarius, «Toutes les dispositions en matière d'additifs alimentaires (y compris les auxiliaires technologiques) de chaque norme Codex intéressant un produit devraient être soumises pour examen au Comité sur les additifs alimentaires de préférence avant que les normes aient été avancées à l'étape 5 de la procédure d'élaboration des normes Codex ou avant leur examen à l'étape 7 par le comité de produit compétent, un tel examen ne devant cependant pas retarder le passage de la norme aux étapes suivantes de la procédure».

2. Les dispositions suivantes relatives aux additifs alimentaires ainsi qu'aux auxiliaires technologiques des normes du Codex ont été soumises pour approbation lors de la quarante-huitième session du Comité du Codex sur les additifs alimentaires et sont répertoriées par:

- (i) Fonction technologique, numéro SIN et nom de l'additif alimentaire;
- (ii) Limite proposée;
- (iii) DJA (mg additif/kg de poids corporel par jour); et
- (iv) Notes.

3. Les abréviations suivantes ont été utilisées dans la préparation de ce document:

SIN **Système international de numérotation des additifs alimentaires.** Le SIN est destiné à être un système de dénomination harmonisé pour les additifs alimentaires en tant qu'alternative à l'emploi du nom spécifique qui peut être long¹.

DJA **Dose journalière admissible.** Estimation de la quantité d'une substance dans un aliment ou l'eau potable, exprimée sur la base du poids corporel, qui peut être ingérée chaque jour pendant toute une vie sans risque appréciable pour la santé (poids standard = 60 kg)². La DJA est répertoriée en unités de mg par kg de poids corporel.

DJA «non spécifiée». Terme utilisé dans le cas d'une substance alimentaire de très faible toxicité lorsqu'au vu des données disponibles (chimiques, biochimiques, toxicologiques et autres), l'ingestion totale d'origine alimentaire de cette substance découlant de son emploi aux concentrations nécessaires pour obtenir l'effet souhaité et de sa présence acceptable dans l'aliment n'entraîne pas, de l'avis du JECFA, de risque pour la santé. Pour cette raison et pour les motifs exposés dans diverses évaluations, l'établissement d'une dose journalière admissible exprimée sous forme numérique n'est pas jugé nécessaire. Un additif répondant à ce critère doit être utilisé dans les limites des bonnes pratiques de fabrication définies, par exemple il devrait être technologiquement efficace et devrait être utilisé à la plus basse limite nécessaire pour accomplir cet effet, il ne devrait pas dissimuler une qualité inférieure de l'aliment ou frelatage et il ne devrait pas créer un déséquilibre nutritionnel².

DJA «pas limitée». Un terme qui n'est plus utilisé par le JECFA et qui a la même signification que DJA «non spécifiée»².

¹ Noms des catégories et Système international de numérotation pour les additifs alimentaires (CAC/GL 36-1989).

² Glossaire des termes du JECFA: <http://www.who.int/ipcs/food/jecfa/en/index.html>.

DJA temporaire. Terme utilisé par le JECFA lorsque les données disponibles permettent de conclure que l'emploi de la substance pendant une courte période ne présente aucun risque pour la santé humaine, mais que des données supplémentaires en matière de sécurité sont nécessaires pour fixer une DJA ne présentant aucun danger pendant toute une vie. Un facteur de sécurité supérieur à la normale est utilisé pour l'établissement d'une DJA et une date limite est fixée à laquelle les données appropriées pour trancher la question de sécurité doivent être soumises au JECFA. La dose journalière admissible temporaire est répertoriée en unités de mg par kg de poids corporel².

DJA conditionnelle. Terme qui n'est plus employé par le JECFA pour indiquer une gamme au-dessus de la «DJA inconditionnelle» qui peut indiquer une dose acceptable lorsque des problèmes particuliers, différents types de dose diététique, et des groupes particuliers de la population qui peuvent exiger de la considération sont pris en compte².

Pas de DJA allouée. Il existe différentes raisons pour ne pas allouer de DJA, variant d'un manque d'informations à des données sur les effets néfastes et qui octroie comme conseil qu'un additif alimentaire ou un médicament vétérinaire ne devrait en aucune façon être utilisé. Le rapport devrait être consulté pour connaître les raisons pour lesquelles une DJA n'a pas été octroyée².

Acceptable².

Agents aromatisants: Terme utilisé pour décrire les agents aromatisants qui ne posent pas de problème de sécurité aux limites actuelles d'ingestion et aux rapports subséquents des réunions sur les additifs alimentaires. Si une DJA a été octroyée à l'agent, elle est maintenue à moins d'une indication contraire.

Préparations enzymatiques: Terme utilisé pour décrire les enzymes qui sont obtenues des tissus alimentaires des animaux ou des plantes utilisés généralement en tant qu'aliments ou qui sont dérivés de microorganismes qui sont généralement acceptés en tant que constituants des aliments ou qui sont normalement utilisés dans la préparation des aliments. Ces préparations enzymatiques sont considérées comme acceptables à condition que des déterminations chimiques et microbiologiques satisfaisantes puissent être établies.

Additifs alimentaires: Terme utilisé dans certaines occasions lorsque les usages actuels ne posent pas de problème toxicologique ou lorsque l'ingestion est autocontrôlée pour des raisons technologiques ou organoleptiques.

Limite acceptable de traitement. Les DJA sont exprimées en termes de mg par kg de poids corporel par jour. Dans certains cas, toutefois, les additifs alimentaires sont circonscrits de façon plus appropriée par leurs limites de traitement. Cette situation apparaît le plus fréquemment avec les agents de traitement de la farine. On devrait noter que la limite acceptable de traitement est exprimée en tant que mg/kg du produit. Ceci ne devrait pas être confondu avec une DJA².

Bonnes pratiques de fabrication (BPF) dans l'emploi des additifs alimentaires³, terme signifiant que:

- la quantité de l'additif ajouté n'excède pas la quantité raisonnablement requise pour accomplir son effet physique nutritionnel ou un autre effet technique dans l'aliment;
- la quantité de l'additif qui devient un composant de l'aliment en tant que résultat de son emploi dans le processus de fabrication, de transformation ou d'emballage d'un aliment et qui n'est pas destiné à produire un effet physique ou tout autre effet technologique dans l'aliment lui-même, est réduite dans toute la mesure raisonnablement possible;
- l'additif est d'une qualité d'une mesure appropriée à l'aliment et il est préparé et manipulé comme un ingrédient alimentaire. Le niveau de qualité de l'aliment est accompli en conformité avec les normes considérées comme un ensemble et non pas seulement avec des critères individuels en termes de sécurité.

³ Manuel de procédure de la Commission du Codex Alimentarius (Définitions).

CONFIRMATION ET/OU RÉVISION DES LIMITES MAXIMALES POUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES DANS LES NORMES DE PRODUITS DU CODEX

Le Comité **est invité à examiner pour confirmation** les dispositions relatives aux additifs alimentaires (voir Annexe 1) transmises par:

- I. La vingt-huitième session du Comité du Codex sur les fruits et légumes traités (CCPFV28) ([REP17/PFV](#)) relatives à:
 - Avant-projet d'annexes pour les Ananas en conserve (à inclure dans la *Norme pour certains fruits en conserve* (CODEX STAN 319-2015)) (à l'étape 5/8)
 - Avant-projet d'annexes pour Certains légumes surgelés (à inclure dans la *Norme pour les légumes surgelés* (CODEX STAN 320-2015)) (à l'étape 5/8)
 - Annexe I: Broccoli
 - Annexe II: Choux de Bruxelles
 - Annexe III: Chou-fleur
 - Annexe IV: Pommes de terre frites
 - Annexe V: Haricots verts et haricots beurre
 - Annexe VI: Petits pois
 - Annexe VII: Épinards
 - Amendements apportés aux dispositions relatives aux additifs alimentaires de la *Norme pour les châtaignes en conserve et la purée de châtaignes en conserve* (CODEX STAN 145-1985)
 - Amendements apportés aux dispositions relatives aux additifs alimentaires de la *Norme pour les fruits et légumes marinés fermentés* (CODEX STAN 260-2007)
- II. La vingtième session du Comité de Coordination FAO/OMS pour l'Asie (CCASIA20) ([REP17/ASIA](#)) relatives à:
 - Amendements apportés aux dispositions relatives aux additifs alimentaires de la *Norme régionale pour les produits à base de soja non fermenté* (CODEX STAN 322R-2015)
 - Avant-projet de norme régionale pour les produits d'algue *Porphyra* (à l'étape 5/8)
- III. La vingtième session du Comité de Coordination FAO/OMS pour l'Amérique Latine et les Caraïbes (CCLAC20) ([REP17/LAC](#)) relatives à:
 - Avant-projet de norme régionale pour le yacon (à l'étape 5/8)

I. CCPFV28

AVANT-PROJET D'ANNEXE POUR LES ANANAS EN CONSERVE (À INCLURE DANS LA NORME POUR CERTAINS FRUITS EN CONSERVE (CODEX STAN 319-2015)) (à l'étape 5/8)⁴

	Note
<p>3. ADDITIFS ALIMENTAIRES</p> <p>3.1 Les antimoussants et antioxydants utilisés conformément aux tableaux 1 et 2 de la <i>Norme générale pour les additifs alimentaires</i> (CODEX STAN 192-1995) dans la catégorie d'aliment 04.1.2.4 (Fruits en boîte ou en bocaux (pasteurisés)) ou répertoriés dans le tableau 3 de la Norme générale sont admissibles pour l'emploi dans les aliments conformément à cette annexe.</p>	<p>Pour information uniquement.</p> <p>Texte aligné sur les dispositions du Manuel de procédure (Plan de présentation des normes Codex de produits).</p>
<p>3.2 Les aromatisants utilisés dans les produits couverts par cette annexe doivent se conformer aux <i>Directives pour l'emploi des aromatisants</i> (CAC/GL 66-2008).</p>	<p>Remarque: La référence générale à la NGAA n'est applicable que si le CCFA a accepté la proposition du CCPFV28 de refléter dans la NGAA que "le polydiméthylsiloxane (SIN 900a) et l'acide ascorbique, L- (SIN 300) sont, respectivement, les uniques antimoussant et antioxydant utilisés actuellement pour les ananas en conserve" (voir point 2 de l'ordre de jour, CX/FA 17/49/2, par. 28, 29 et 32).</p>

AVANT-PROJET D'ANNEXES POUR LES LÉGUMES SURGELÉS ET LES MÉTHODES D'ANALYSE ET D'ÉCHANTILLONNAGE (À INCLURE DANS LA NORME POUR LES LÉGUMES SURGELÉS (CODEX STAN 320-2015)) (à l'étape 5/8)⁵

Annexe I: Broccoli

	Note
<p>3. ADDITIFS ALIMENTAIRES</p> <p>Aucun n'est autorisé.</p>	<p>Pour information uniquement.</p>

Annexe II: Choux de Bruxelles

	Note
<p>3. ADDITIFS ALIMENTAIRES</p> <p>Aucun n'est autorisé.</p>	<p>Pour information uniquement.</p>

Annexe III: Chou-Fleur

	Note
<p>3. ADDITIFS ALIMENTAIRES</p> <p>Aucun n'est autorisé.</p>	<p>Pour information uniquement.</p>

⁴ REP17/PFV, Annexe II⁵ REP17/PFV, Annexe IV

Annexe IV: Pommes de terre frites

	Note
<p>3. ADDITIFS ALIMENTAIRES Les séquestrants utilisés conformément aux tableaux 1 et 2 de la <i>Norme générale pour les additifs alimentaires</i> (CODEX STAN 192-1995) dans les catégories d'aliments 0.4.2.2.1 Légumes surgelés (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), algues marines, fruits à coque et graines, sont admissibles pour l'emploi dans les aliments conformément à cette annexe.</p>	<p>Pour information uniquement.</p> <p>Texte aligné sur les dispositions du Manuel de procédure (Plan de présentation des normes Codex de produits).</p> <p>Remarque: La référence générale à la NGAA n'est applicable que si le CCFA a accepté la proposition du CCPFV28 de refléter dans la NGAA que "l'acide malique DL- (SIN 296) figurait sous la rubrique des séquestrants tandis que la NGAA n'incluait pas la fonction de séquestrant pour l'acide malique DL- (SIN 296). Par souci de cohérence, le comité a accepté de demander au CCFA d'ajouter la fonction de séquestrant pour l'acide malique DL- (SIN 296) dans la NGAA" (voir point 2 de l'ordre de jour, CX/FA 17/49/2, par. 31 et 32).</p>

Annexe V: Haricots verts et Haricots beurre

	Note
<p>3. ADDITIFS ALIMENTAIRES Aucun n'est autorisé.</p>	<p>Pour information uniquement.</p>

Annexe VI: Petits pois

	Note
<p>3. ADDITIFS ALIMENTAIRES 3.1. Aromatisants Les aromatisants utilisés dans les produits visés par la présente annexe doivent être conformes aux <i>Directives pour l'emploi des aromatisants</i> (CAC/GL 66-2008).</p>	<p>Pour information uniquement.</p> <p>Texte aligné sur les dispositions du Manuel de procédure (Plan de présentation des normes Codex de produits)</p>

Annexe VII: Épinards

	Note
<p>3. ADDITIFS ALIMENTAIRES Aucun n'est autorisé.</p>	<p>Pour information uniquement.</p>

AMENDMENTS⁶ APPORTÉS AUX DISPOSITIONS RELATIVES AUX ADDITIFS ALIMENTAIRES DANS LA *NORME POUR LES CHÂTAIGNES EN CONSERVE ET LA PURÉE DE CHÂTAIGNES EN CONSERVE* (CODEX STAN 145-1985)⁷

	Note
<p>3. ADDITIFS ALIMENTAIRES 3.8 Agents affermissants <u>Les agents affermissants utilisés conformément aux tableaux 1 et 2 de la Norme générale pour les additifs alimentaires (CODEX STAN 192-1995) dans la catégorie d'aliment 04.2.2.4 (Fruits en boîte ou en bocaux (pasteurisés) ou pasteurisés sous pression (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), algues marines ou répertoriés dans le tableau 3 de la Norme générale sont admissibles pour l'emploi dans les aliments conformément à cette annexe.</u></p>	<p>Pour information uniquement. Texte aligné sur les dispositions du Manuel de procédure (Plan de présentation des normes Codex de produits).</p>

AMENDMENTS⁶ APPORTÉS AUX DISPOSITIONS RELATIVES AUX ADDITIFS ALIMENTAIRES DANS LA *NORME POUR LES FRUITS ET LÉGUMES MARINÉS FERMENTÉS* (CODEX STAN 260-2007)⁷

	Note
<p>4 ADDITIFS ALIMENTAIRES Les régulateurs d'acidité, les antimoussants, les antioxydants, les colorants, les agents de rétention de la couleur, les agents affermissants, les exaltateurs d'arôme, les conservateurs, les séquestrants, les stabilisants et les édulcorants utilisés conformément aux tableaux 1 et 2 de la <i>Norme générale pour les additifs alimentaires</i> pour la catégorie d'aliments de laquelle font partie les fruits et légumes marinés fermentés (à savoir, l'une des catégories suivantes: 04.1.2.3, 04.1.2.10, 04.2.2.3, et 04.2.2.7), ou répertoriés dans le tableau 3 de la Norme générale sont admissibles pour l'emploi dans les aliments conformément à cette norme.</p>	<p>Pour information uniquement. Texte aligné sur les dispositions du Manuel de procédure (Plan de présentation des normes Codex de produits).</p>

⁶ Les textes éliminés apparaissent en ~~caractères barrés~~. Les nouveaux textes ajoutés apparaissent en **caractères gras/soulignés**.

⁷ REP17/PFV, Annexe IV

II. CCASIA20

AMENDMENTS⁸ À LA SECTION 4.2.2 «ADDITIFS ALIMENTAIRES» DE LA NORME RÉGIONALE POUR LES PRODUITS À BASE DE SOJA NON FERMENTÉ (CODEX STAN 322R-2015)⁹

4.2.2 Lait de soja composé/aromatisé et lait à base de soja

N° SIN	Nom de l'additif alimentaire	Limite maximale	DJA	Note
Antioxydant				
<u>307a,b,c</u>	<u>Tocophérols</u>	<u>200 mg/kg</u>	DJA de groupe de 0,15-2 mg/kg de poids corporel pour dl- α -tocophérol et d- α -tocophérol, concentré, seul ou en combinaison (30 ^e réunion du JECFA, 1986)	Actuellement, il n'existe aucune disposition pour la catégorie d'aliment 06.8.1.
Exaltateur d'arôme				
508	Chlorure de potassium	1000 mg/kg		Pour information uniquement (voir CX/FA 17/49/2 par. 12).

AVANT-PROJET DE NORME POUR LES PRODUITS D'ALGUE PORPHYRA (l'étape 5/8)¹⁰

N° SIN.	Nom de l'additif alimentaire	Limite maximale	DJA	Note
4. ADDITIFS ALIMENTAIRES				
4.1 Produits d'algue porphyra séchée et produits d'algue porphyra grillée				
Aucun additif n'est autorisé.				
4.2 Produits d'algue porphyra assaisonnée				
Seuls les régulateurs de l'acidité, les antiagglomérants, les exaltateurs d'arômes, les édulcorants, les épaississants et les antioxydants utilisés conformément aux tableaux 1 et 2 de <i>la Norme générale pour les additifs alimentaires</i> (CODEX STAN 192-1995) dans les catégories d'aliments 04.2.2.2 et 04.2.2.8 ou répertoriés dans le tableau 3 de la Norme générale pour les additifs alimentaires sont admissibles pour l'emploi dans les produits d'algue porphyra assaisonnée (voir section 2.3.3) conformes à la présente norme.				
En outre, les additifs alimentaires suivants peuvent être utilisés.				
Édulcorants				
950	Potassium d'acésulfame	300 mg/kg	0-15 mg/kg de poids corporel (37 ^e réunion du JECFA, 1990)	Actuellement, il n'existe aucune disposition dans les deux catégories 04.2.2.2 et 04.2.2.8.
4.2.1 Aromatisants				
Les aromatisants utilisés dans ces produits doivent être conformes aux <i>Directives pour l'emploi des aromatisants</i> (CAC/GL 66-2008).				
Pour information uniquement.				
Texte aligné sur les dispositions du Manuel de procédure (Plan de présentation des normes Codex de produits).				

⁸ Les textes éliminés apparaissent en ~~caractères barrés~~. Les nouveaux textes ajoutés apparaissent en **caractères gras/soulignés**.

⁹ REP17/ASIA, Partie 2 de l'Annexe III

¹⁰ REP17/ASIA, Partie 2 de l'Annexe IV

III. CCLAC20**AVANT-PROJET DE NORME RÉGIONALE POUR LE YACON (À L'ÉTAPE 5/8)¹¹**

	Note
8 ADDITIFS ALIMENTAIRES La présente Norme s'applique au yacon tel qu'identifié dans la catégorie d'aliments 04.2.1.1 Légumes non traités (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses (dont le soja) et aloé vera), algues marines, fruits à coque et graines; par conséquent, aucun additif alimentaire n'est autorisé conformément aux dispositions de la <i>Norme générale pour les additifs alimentaires</i> (CODEX STAN 192-1995).	Pour information uniquement.

¹¹ REP17/LAC, Annexe III