



PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES COMITÉ DU CODEX SUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES

Cinquante-quatrième session

QUESTIONS SOUMISES PAR LA VINGT-HUITIÈME SESSION DU COMITÉ DU CODEX SUR LES GRAISSES ET LES HUILES¹

Questions nécessitant une action

Les chlorophylles (SIN 140) dans FC 02.1.2: emploi dans les huiles végétales pour restituer la couleur naturelle perdue lors de la transformation ou dans le but de normaliser la couleur, y compris dans les huiles vierges, pressées à froid et autres relevant de la norme pour les graisses et les huiles comestibles non visées par des normes individuelles (CXS 19-1981), et spécialement dans ce but pour ce qui est des huiles végétales de friture

1. En réponse à la demande du CCFA53, le CCFO28 est convenu qu'il n'y a pas de justification technologique à l'emploi des chlorophylles (SIN 140) dans les produits conformes à CXS 19-1981, car leur emploi pourrait tromper les consommateurs sur la qualité et l'authenticité des huiles végétales, notamment les huiles vierges et pressées à froid. CXS 19-1981 n'autorise pas l'emploi d'additifs dans les huiles vierges ou pressées à froid. La couleur de la chlorophylle disparaîtra rapidement des huiles végétales au cours de la friture.

Extrait de paprika (SIN 160c (ii) dans FC 02.2.2: emploi et niveau d'emploi dans les produits relevant de la norme pour les matières grasses laitières tartinables (CXS 253-2006) et la norme pour les matières grasses tartinables et les mélanges tartinables (CXS 256-1999)

2. Le CCFO28 est convenu qu'il n'y a pas de justification technologique à l'emploi de l'extrait de paprika (SIN 160c (ii) dans les produits conformes à la norme CXS 256-1999; et que CXS 253-2006 n'entre pas dans les compétences du CCFO.

3. Le CCFA54 est **invité à examiner** l'information fournie par le CCFO28 et à prendre les mesures nécessaires.

¹ REP24/FO paragraphes 12, 13, 14, et 15c)