



Organisation des Nations Unies  
pour l'alimentation  
et l'agriculture



Organisation  
mondiale de la Santé

Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Rome, Italie - Tél: (+39) 06 57051 - Courrier électronique: [codex@fao.org](mailto:codex@fao.org) - [www.codexalimentarius.org](http://www.codexalimentarius.org)

Point 4 a) de l'ordre du jour

CX/FA 17/49/5 Add.1

Février 2017

## 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 POUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES ET LES AUXILIAIRES TECHNOLOGIQUES DANS LES NORMES CODEX (sessions du Codex tenues en janvier et février 2017)

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

- I. La vingt-deuxième session du Comité FAO/OMS de coordination pour l'Afrique (CCAFRICA22) ([REP17/AFRICA](#)) relative à:
  - l'avant-projet de Norme régionale pour les produits à base de manioc cuit fermenté (à l'étape 5)
  - l'avant-projet de Norme régionale pour le beurre de karité (à l'étape 5/8)
- II. La troisième session du Comité du Codex sur les épices et les herbes culinaires (CCSCH3) ([REP17/SCH](#)) relative à:
  - l'avant-projet de norme pour le poivre blanc, noir et vert (Poivres NBV) (à l'étape 5/8)

**I. CCAFRICA22****AVANT-PROJET DE NORME RÉGIONALE POUR LES PRODUITS À BASE DE MANIOC CUIT FERMENTÉ (à l'étape 5)<sup>1</sup>**

ADDITIFS ALIMENTAIRES	Note
<b>4. ADDITIFS ALIMENTAIRES</b> Aucun additif n'est autorisé pour un emploi dans ce produit.	Pour information uniquement.

**AVANT-PROJET DE NORME RÉGIONALE POUR LE BEURRE DE KARITÉ (à l'étape 5/8)<sup>2</sup>**

ADDITIFS ALIMENTAIRES	Note
<b>6. ADDITIFS ALIMENTAIRES</b> Aucun additif n'est autorisé pour un emploi dans le beurre de karité.	Pour information uniquement.

**II. CCSCH3****AVANT-PROJET DE NORME POUR LE POIVRE BLANC, NOIR ET VERT (à l'étape 5/8)<sup>3</sup>****4. ADDITIFS ALIMENTAIRES****Poivre vert**

N° SIN	Nom de l'additif alimentaire	Limite maximale	DJA	Note
Conservateur				
220	Dioxyde de soufre	150 mg/kg	0-0,7 mg/kg pc (poids corporel) Dose journalière acceptable exprimée en dioxyde de soufre, pour le sulfite acide de calcium, métabisulfite de calcium, sulfite de calcium, l'hydrogénosulfite de potassium, métabisulfite de potassium, sulfite de potassium, sulfite acide de sodium, métabisulfite de sodium, sulfite de sodium, thiosulfate de sodium et le dioxyde de soufre. (51 <sup>e</sup> JECFA, 1998)	Dans la NGAA, la catégorie d'aliments 12.2.1 (herbes et épices) sulfites, LM 150 mg/kg associé à la note 44 « comme de SO <sub>2</sub> résiduel ».  Les sulfites comprennent : le dioxyde de soufre (SIN 220), le sulfite de sodium (SIN 221), le sulfite acide de sodium (SIN 222), le métabisulfite de sodium (SIN 223), le métabisulfite de potassium (SIN 224); sulfite de potassium (SIN 225) et le thiosulfate de sodium (SIN 539).
* Selon la norme CODEX STAN 192-1195, pour le contenu de sulfites relative à la catégorie d'aliments 12.2.1 (herbes et épices), y compris le dioxyde de soufre (à savoir INS 220-225-227-228 et INS 539)				

<sup>1</sup> REP 17/LAC, Annexe II.<sup>2</sup> REP 17/LAC, Annexe III<sup>3</sup> REP17/SCH, Annexe IV.

**Poivre blanc et Poivre noir**

<b>ADDITIFS ALIMENTAIRES</b>	<b>Note</b>
Non applicable	Pour information uniquement.