

commission du codex alimentarius

F

ORGANISATION DES NATIONS
UNIES POUR L'ALIMENTATION
ET L'AGRICULTURE

ORGANISATION
MONDIALE
DE LA SANTÉ



BUREAU CONJOINT: Viale delle Terme di Caracalla 00100 ROME Tél: +39 06 57051 www.codexalimentarius.net Email: codex@fao.org Facsimile: 39 06 5705 4593

CX 4/30.2

CL 2005/32-FAC
juillet 2005

AUX: - Services centraux de liaison avec le Codex
- Organisations internationales intéressées

DU: Secrétaire, Commission du Codex Alimentarius
Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires
Viale delle Terme di Caracalla, 00100 Rome (Italie)

OBJET: **Demande d'observations à l'étape 3 concernant l'avant-projet de révision des « Noms de catégorie et du Système international de numérotation des additifs alimentaires » (CAC/GL 36-1989)**

DATE LIMITE: 30 janvier 2006

OBSERVATIONS:

Au:

Netherlands Codex Contact Point
Ministry of Agriculture, Nature and Food
Quality
P.O. Box 20401
2500 E.K. La Haye
(Pays-Bas)
Fax: +31 70 3786141
Mél: info@codexalimentarius.nl

Copie au:

Secrétaire
Commission du Codex
Alimentarius
Viale delle Terme di Caracalla
00100 Rome
(Italie)
Fax: +39 06 57054593
Mél: codex@fao.org

HISTORIQUE

1. À sa trente-septième session, le Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants a approuvé la recommandation du Groupe de travail spécial sur l'harmonisation des termes utilisée par le Codex et le JECFA, qui proposait d'entreprendre une nouvelle activité concernant la révision du document Codex « *Noms de catégorie et Système international de numérotation des additifs alimentaires (CAC/GL 36-1989)* » et de soumettre un descriptif de projet relatif à une nouvelle activité à la Commission, à sa vingt-huitième session. Le Comité est également convenu que, sous réserve de l'approbation de cette nouvelle activité, la section II révisée « Tableau des catégories fonctionnelles, définitions et fonctions technologiques » telle qu'elle figure dans le CRD 4 (Rapport du Groupe de travail sur l'harmonisation des termes utilisée par le Codex et le JECFA), serait distribuée, pour observations à l'étape 3, étant entendu que le Tableau serait complété ultérieurement par le Comité.
2. Le Comité est convenu d'organiser, avant sa trente-huitième session, une nouvelle réunion du Groupe de travail spécial sur l'harmonisation des termes utilisés par le Codex et le JECFA, qui sera placé sous la présidence du Royaume-Uni et chargé d'examiner la section II révisée, à la lumière des observations communiquées à l'étape 3 (ALINORM 05/28/12, par. 94 à 95).
3. À sa vingt-huitième session, la Commission du Codex alimentarius a approuvé la proposition de réviser le document Codex « *Noms de catégorie et Système international de numérotation des additifs alimentaires* » (CAC/GL 36-1989) présentée par la trente-septième session du Comité, en tant que nouvelle activité pour le Comité (ALINORM 05/28/41, par.93 et Annexe VIII).

DEMANDE D'OBSERVATIONS

4. Les membres et les organisations internationales intéressés sont invités à faire parvenir les observations à l'étape 3 sur la section II « Tableau des catégories fonctionnelles, définitions et fonctions technologiques » du document Codex « *Noms de catégorie et Système international de numérotation des additifs alimentaires* » (CAC/GL 36-1989) ci-jointe, aux adresses ci-dessus, ***de préférence par courrier électronique, avant le 30 janvier 2006.***

Avant-projet de révision du document « Noms de catégorie et Système international de numérotation des additifs alimentaires » (CAC/GL 36-1989)

Section II « Tableau des catégories fonctionnelles, définitions et fonctions technologiques »

(N07-2005)

à l'étape 3

Catégories Fonctionnelles	Définition	Sous-catégories
1. Acide	Additif alimentaire qui augmente l'acidité d'un aliment et/ou lui confère un goût acide	acidifiant
2. Régulateur de l'acidité	Additif alimentaire qui modifie ou contrôle l'acidité ou l'alcalinité d'une denrée alimentaire	acide, alcali, base tampon, agent tampon, ajusteur du pH
3. Antiagglomérant	Additif alimentaire qui réduit la tendance que peuvent avoir les particules d'une denrée alimentaire à adhérer les unes aux autres	agent antiadhésif, agent dessiccateur, poudre pour pulvérisation sèche
4. Antimoussant	Additif alimentaire qui empêche ou réduit la formation de mousse	démoussant
5. Antioxygène	Additif alimentaire qui prolonge la durée de conservation des aliments en les protégeant contre les altérations dues à l'oxydation, telles que le rancissement des corps gras et les changements de couleur	antioxydant synergique, antibrunissement
6. Agent de blanchiment	Additif alimentaire utilisé pour décolorer des denrées alimentaires. Les pigments ne sont pas des agents de blanchiment.	
7. Agent de charge	Additif alimentaire qui leste une denrée alimentaire sans en modifier sensiblement la valeur calorifique	liant
8. Agent de carbonation	Additif alimentaire utilisé pour apporter du dioxyde de carbone à une denrée alimentaire.	
9. Support	Additif alimentaire utilisé en association avec un autre additif alimentaire, un nutriment ou un aromatisant, afin de faciliter l'introduction ou la diffusion de l'autre additif alimentaire ou pour préserver son intégrité. L'additif alimentaire support n'a d'effet technologique que sur l'additif alimentaire, le nutriment ou l'aromatisant auquel il est associé.	solvant de support, adjuvant nutritif, diluant d'autres additifs alimentaires, agent d'encapsulation

Catégories Fonctionnelles	Définition	Sous-catégories
10. Colorant	Additif alimentaire qui ajoute de la couleur à une denrée alimentaire, ou rétablit sa couleur naturelle	pigment décoratif, colorant de surface
11. Agent de rétention de la couleur	Additif alimentaire qui stabilise, retient ou intensifie la couleur d'une denrée alimentaire	fixateur de la couleur, stabilisant, adjuvant
12. Émulsifiant	Additif alimentaire qui permet d'obtenir ou de maintenir un mélange uniforme à partir de deux ou plusieurs phases immiscibles, l'huile et l'eau par exemple, contenues dans un aliment	plastifiant, agent de dispersion, agent de surface, inhibiteur de cristallisation, agent d'ajustement de la densité des essences aromatiques dans les boissons, agent de suspension, nébulisant
13. Sel émulsifiant	Additif alimentaire qui réarrange les protéines du fromage lors de la fabrication du fromage fondu, de manière à empêcher la séparation des graisses	sel de fonte
14. Affermissant	Additif alimentaire qui rend ou garde les tissus des fruits ou des légumes fermes ou craquants, ou interagit avec des gélifiants de manière à produire ou à renforcer un gel	
15. Exaltateur d'arôme	Additif alimentaire qui exalte le goût et/ou l'odeur naturels d'une denrée alimentaire	modificateur d'arôme, activateur d'arôme
16. Agent de traitement des farines	Additif alimentaire qui, ajoutée à la farine, en améliore la qualité boulangère ou la couleur	agent de blanchiment de la farine, améliorant de la farine, agent de conditionnement des pâtes, agent de rehaussement des pâtes
17. Agent moussant	Additif alimentaire qui permet de former ou de maintenir une dispersion uniforme d'une phase gazeuse dans un aliment solide ou liquide	agent fouettant, agent d'aération
18. Gélifiant	Additif alimentaire qui confère une certaine texture à l'aliment au moyen de la formation d'un gel	
19. Agent d'enrobage	Additif alimentaire qui, lorsqu'il est appliquée à la surface externe d'un aliment, lui confère un aspect brillant ou le recouvre d'un revêtement protecteur	Agent de conditionnement hermétique, agent d'enrobage, agent de finition superficielle, agent de polissage, filmogène
20. Humectant	Additif alimentaire qui empêche les aliments de se dessécher en combattant l'effet que peut avoir une atmosphère caractérisée par un faible degré d'humidité	agent de rétention d'humidité, humectant
21. Gaz de conditionnement	Additif alimentaire gazeux, qui est introduit dans un conteneur pendant ou après son remplissage avec une denrée alimentaire	

Catégories Fonctionnelles	Définition	Sous-catégories
22. Agent de conservation	Additif alimentaire qui prolonge la durée de conservation des aliments en les protégeant contre les altérations dues aux micro-organismes	agent de conservation antimicrobien, agent antimycoses, agent de contrôle bactériologique, agent antibrunissement, fongiostatique, agent antimoisissure et antifilant, antimicrobien synergique
23. Agent propulseur	Additif alimentaire gazeux qui permet d'expulser un aliment contenu dans un récipient	
24. Agent de levuration	Additif alimentaire ou combinaison de additifs alimentaires qui dégage du gaz et, par-là même, augmente le volume d'une pâte	
25 Séquestrant	Additif alimentaire limitant la disponibilité des cations	
26. Stabilisant	Additif alimentaire qui permet de maintenir une dispersion uniforme de deux ou plusieurs substances immiscibles dans un aliment	stabilisateur de mousse, stabilisateur colloïdal, stabilisateur d'émulsion
27. Édulcorant	Additif alimentaire (sans être faite de sucre) qui confère un goût sucré à l'aliment	édulcorant intense, édulcorant de lest
28. Épaississant	Additif alimentaire qui augmente la viscosité d'un aliment	raffermissant, liant, agent de texture