

commission du codex alimentarius



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

Point 3 de l'ordre du jour

CX/FO 05/19/3

PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES
COMITÉ DU CODEX SUR LES GRAISSES ET LES HUILES
Dix-neuvième session
Londres (Royaume-Uni), 21 - 25 février 2005

PROJET DE NORME POUR LES MATIÈRES GRASSES TARTINABLES
ET LES MÉLANGES TARTINABLES

OBSERVATIONS À L'ÉTAPE 6

Les observations ci-après ont été envoyées par la Communauté européenne et la FIAM en réponse à la lettre circulaire CL 2003/7-FO et par l'Australie, le Brésil, le Canada, la Communauté européenne, les États-Unis d'Amérique et la FIAM en réponse à la lettre circulaire CL 2004/1-FO.

Première partie: Observations en réponse à la lettre circulaire CL 2003/7-FO
(sur les sections autres que la Section 4: additifs alimentaires)

Communauté européenne

La Communauté européenne souhaite formuler les commentaires suivants sur le **projet de norme relative aux matières grasses tartinables**:

À la Section 3.1.2 (Mélanges tartinables):

Le pourcentage minimum de 3 pour cent pour les matières grasses laitières ne nous paraît pas acceptable. Ce minimum devrait être de 10 pour cent (avec un maximum de 80 pour cent), de façon à pouvoir correctement différencier les matières grasses tartinables des mélanges tartinables.

En effet, ce seuil doit être significatif et suffisamment élevé pour pouvoir parler de « mélange ».

À la Section 7.3.1 (Déclaration de la teneur en matière grasse):

S'agissant de « mélanges », tous les types de matières grasses (laitières, mais aussi d'autres origines) devraient être indiqués et ce, par importance pondérale décroissante (Norme générale Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées – Règle 4.2.1.2.).

FIAM (FÉDÉRATION INTERNATIONALE DES ASSOCIATIONS DE LA MARGARINE)

Nos observations portent essentiellement sur les sections entre crochets ou celles qui doivent être débattues ultérieurement, conformément au document Alinorm 03/17.

Nous souhaitons sincèrement qu'à sa prochaine session le Comité du Codex sur les graisses et les huiles soit en mesure de poursuivre l'élaboration de cette norme.

2. Description

2.2. Matières grasses et huiles comestibles

On entend par « matières grasses et huiles comestibles des denrées alimentaires principalement composées de {tri} glycérides d'acides gras ».

La FIAM appuie la proposition des États-unis de remplacer « principalement composées de triglycérides d'acides gras » par « **composées de glycérides d'acides gras** », car cette option donne plus de liberté dans la formulation des margarines.

3. Facteurs essentiels de composition et de qualité

3.1.2. Mélanges tartinables

Afin d'assurer la cohérence avec le système de catégorisation pour 3.1.1., adopté à la dix-septième session du CCFO, la FIAM propose d'ajouter une note de bas de page aux

b) Matières grasses tartinables < 80 pour cent

Cette note de bas de page serait la suivante:

Le terme « mélange » peut, dans certains cas, être utilisé dans le nom du produit comme le prévoit la Section 7.1.2.

7. Étiquetage

7.1. Nom du produit

A) {Pour le point 3.1.2.2., le nom du produit peut inclure le nom des graisses et des huiles de façon générique ou spécifique}.

La FIAM peut accepter d'inclure cette phrase supplémentaire concernant le nom des graisses d'une manière générique ou spécifique, **mais uniquement si elle s'applique aussi au point 3.1.1.2** (par exemple, margarine de tournesol), **et si elle reste facultative et non obligatoire dans les deux cas.**

B) Conformément aux dispositions du point 7.1.1. concernant les « margarines » ayant une teneur inférieure en matière grasse, il conviendrait d'ajouter une Section 7.1.2. concernant les « mélanges » ayant une teneur inférieure en matière grasse.

Notre proposition est la suivante:

7.1.2. « En conformité avec les critères acceptables dans le pays où le produit est vendu au détail, les mélanges de matières grasses à tartiner définis à la Section 3.1.2.2. ayant une teneur en matière grasse inférieure à 80 pour cent peuvent inclure le terme « mélange » dans le nom du produit, à condition que la teneur inférieure en matière grasse soit indiquée clairement ».

C) Concernant l'indication « teneur inférieure en matière grasse »

Cette question a été abordée à deux reprises à la dix-huitième session du CCFO (tout comme à de précédentes sessions du CCFO). Il est mentionné dans l'Alinorm 03/17 que cette question avait déjà été étudiée au niveau des comités horizontaux du Codex. Toutefois, d'après les conclusions de la vingt-deuxième session de la Commission du Codex Alimentarius, les comités des produits peuvent s'écarter des Principes généraux sous réserve que cela soit justifié et approuvé par les comités horizontaux compétents.

La FIAM souhaiterait que l'on s'écarte des directives du Codex concernant l'utilisation des allégations nutritionnelles pour le terme « teneur inférieure en matière grasse » et propose que « teneur inférieure en matière grasse » soit utilisé pour des produits dont la teneur en matière grasse est inférieure à 41 pour cent. La restriction du terme « teneur inférieure en matière grasse » aux produits ayant une teneur maximale de 3 pour cent empêcherait le consommateur d'établir une distinction claire entre les

diverses teneurs en matière grasse des produits habituellement riches en matière grasse. La signification du terme « teneur inférieure en matière grasse » dépend de la composition du produit de référence (80 pour cent de matière grasse pour la margarine, 3,5 pour cent pour le lait complet, 20 pour cent pour le cacao non dégraissé).

Deuxième partie: Observations en réponse à la lettre circulaire CL 2004/1-FO (Section 4: additifs alimentaires)

Australie

QUESTIONS GENERALES

Paragraphe 17 (catégorie 4.12 Divers): l'Australie approuve la proposition de remplacer les six additifs de la catégorie 4.12 Divers du projet de norme.

Paragraphe 19 (Colorants): l'Australie estime qu'il est important que le secteur industriel puisse choisir entre plusieurs colorants aux concentrations indiquées. Il convient de tenir compte du fait qu'il existe des différences dans les processus de production selon les pays, ainsi que des différences dans le choix des goûts et des colorants.

Observations concernant les dispositions relatives à des additifs spécifiques

Paragraphe 21 (Extraits de rocou, n° SIN 160b): l'Australie a fixé une limite maximale de 20 ppm dans le code des normes alimentaires nationales et souhaiterait adopter des limites maximales équivalentes dans la NGAA.

Paragraphe 22 (Benzoates, n° SIN 210-213 et hydroxybenzoates, n° SIN 214, 216, 218): l'Australie estime que l'utilisation d'agents de conservation comme les sorbates et les benzoates dont les fonctions technologiques font double emploi dans le même produit, doit être maintenue afin de répondre aux besoins et aux processus de production différents selon les pays. Les p-hydroxybenzoates peuvent être présents à la suite d'un transfert résultant de leur emploi en tant qu'aromatisants.

Paragraphe 23 (BHT – Hydroxytoluène butyle, n° SIN 321): l'Australie est favorable à des concentrations de 200 ppm pour le BHA [320] et 100 ppm pour le BHT [321] dans les graisses et les huiles pour la fabrication professionnelle des aliments traités thermiquement dans les huiles/graisses de friture et dans les graisses animales, seul ou en combinaison avec le BHT (gallates).

Paragraphe 26 (Gallate de propyle, n° SIN 310): l'Australie est favorable à une concentration de 200 ppm pour le gallate de propyle [310] pour la fabrication professionnelle des aliments traités thermiquement, dans les graisses/huiles de friture, ou dans les graisses/huiles animales, seul ou en combinaison avec le BHT et le BHA.

Paragraphe 29 (Propylène-glycole, n° SIN 1520): le Propylène-glycole (1520) peut être présent dans les margarines à la suite d'un transfert résultant de son emploi en tant que solvant de support pour les aromatisants.

Observations concernant la présentation des dispositions relatives aux additifs alimentaires dans la norme

L'Australie estime que la meilleure option en ce qui concerne les dispositions relatives aux additifs alimentaires dans la norme serait l'option C. Elle permettrait au secteur de l'industrie alimentaire d'utiliser un maximum d'additifs agréés ne présentant aucun danger et d'améliorer la qualité des produits par des innovations.

Brésil

Le Brésil formule les observations ci-après concernant les paragraphes indiqués:

Par.	Catégorie	Observations
14	Farine de konjac (SIN 425)	Le Brésil propose d'exclure cet additif du Tableau B. <u>Justification:</u> le Brésil réexamine actuellement l'utilisation de la farine de konjac dans différentes catégories de denrées alimentaires car des problèmes résultant de l'ingestion de cet additif ont été signalés.
17	Catégorie 4.12 (Divers)	Le Brésil n'est pas favorable à l'introduction de la nouvelle catégorie fonctionnelle « antiagglomérants » sans justification technologique. Il demande d'illustrer par des exemples l'utilisation des additifs dans la catégorie fonctionnelle « Propulseur/gaz de conditionnement ». Identifier l'utilisation éventuelle dans la margarine à tartiner en spray. Toutefois, s'il était confirmé, sa fonction technologique devrait être auxiliaire technologique et non pas additif alimentaire.
18	Exalteurs d'arôme (SIN 620a 635)	Le Brésil approuve la proposition de concentrations conformes aux BPF pour les exalteurs d'arôme. <u>Justification:</u> les concentrations BPF ont été adoptées par le Codex pour les utilisations alimentaires en général, conformément au Tableau 3 de la Norme générale du Codex pour les additifs alimentaires (NGAA).
19	Colorants (SIN 161g, 129, 133, 141 (i), 141 (ii), 127, 163 (ii), 132 g, 171 (i-iii), 101(i), 101(ii), 110, 102).	Le Brésil n'est pas favorable à la proposition visant à inclure ces colorants dans le Tableau B. <u>Justification:</u> il n'y a aucune justification technologique à l'utilisation de ces colorants dans ces produits. En effet, les colorants autorisés pour uniformiser la couleur sont les bons. Ce sont des produits largement consommés par la population et l'utilisation de colorants artificiels dans ces aliments pourrait entraîner une ingestion inutile de colorants et pourrait être utilisée comme un moyen d'inciter à consommer des produits à forte teneur en matière grasse. De plus, le Brésil signale les corrections suivantes: remplacer SIN 171 (i-iii) par 172 (i-iii) et SIN 132g par 132.
21	Extraits de rocou (SIN 160 b)	Le Brésil approuve la proposition de ne pas exclure les extraits de rocou du Tableau B et propose une limite de 100 mg/kg (en tant que bixine totale), sans restriction de catégorie. <u>Justification:</u> l'extrait de rocou (n° SIN 160b) est autorisé au Brésil avec une limite maximale de 100 mg/Kg (en tant que bixine totale). Cet additif est largement utilisé au Brésil dans les matières grasses tartinables. Il est très utilisé dans le secteur de la production ainsi que dans différentes catégories d'aliments comme la mayonnaise, les céréales, les crèmes glacées, etc.
22	Benzoates (SIN 210-213)	- Le Brésil approuve la limite de 1 000 mg/kg (en tant qu'acide benzoïque) pour les benzoates (n° SIN 210-213). <u>Justification:</u> cette limite répond aux besoins technologiques.
23	Hydroxytoluène butyle, BHT (SIN 321)	Le Brésil approuve la limite de 200 mg/kg. <u>Justification:</u> la limite d'utilisation est suffisante pour obtenir la fonction technologique. Il doit être accompagné de la mention « sur la base de la matière grasse ou de l'huile ».
24	Carotènes, légumes (SIN 160a (ii))	Le Brésil approuve la limite BPF. <u>Justification:</u> la limite de 25 mg/kg n'est pas suffisante pour obtenir la couleur désirée dans le produit durant toute la durée de conservation, surtout à cause de la faible stabilité des carotènes dans le produit. Ces additifs sont très instables en ce qui concerne l'isomérisation et l'oxydation, provoquant des pertes durant la préparation, le traitement et le stockage.
25	Caroténoïdes (SIN 160a(i), 160e, 160f)	Le Brésil propose d'énumérer les additifs séparément. Le Brésil approuve la limite de 1 000 mg/kg pour chaque additif car la DJA est établie par groupes. Toutefois, l'addition de tous les additifs ne peut dépasser

		<p>1 000 mg/kg. Le Brésil approuve donc cette limite car elle est accompagnée de la mention « <i>seul ou en combinaison</i> ».</p> <p><u>Justification:</u> la limite de 25 mg/kg n'est pas suffisante pour maintenir la couleur désirée dans le produit durant toute la durée de conservation, surtout en raison de la faible stabilité des carotènes dans le produit.</p> <p>Ces additifs sont très instables en ce qui concerne l'isomérisation et l'oxydation, provoquant des pertes durant la préparation, le traitement et le stockage.</p>
26	Gallate de propyle (SIN 310)	<p>Le Brésil approuve la limite de 200 mg/kg « sur la base de la matière grasse ou de l'huile ».</p> <p>Le Brésil n'est pas opposé à la mention « <i>seul ou en combinaison avec le BHA et le BHT</i> ».</p>
31	Diacéate de sodium (SIN 262 (ii))	<p>- Le Brésil n'est pas favorable à l'inclusion de cet additif en tant qu'agent de conservation, à la concentration proposée.</p> <p><u>Justification:</u> étant donné que les autres agents de conservation sont déjà approuvés, il n'est pas nécessaire d'utiliser cet additif. S'il est conservé, le Brésil réclame une justification pour son utilisation.</p> <p>- Le Brésil n'est pas favorable à l'inclusion de cet additif en tant que régulateur de l'acidité.</p> <p><u>Justification:</u> l'utilisation de cet additif en tant que régulateur de l'acidité n'a pas été évaluée par le JECFA. Cet additif a été évalué par le JECFA en tant que « séquestrant ». Référence du JECFA: http://apps3.fao.org/jecfa/additive_specs/docs/0/additive-0391.htm</p>
32	Citrate de stéaryle (SIN 484)	<p>- Le Brésil approuve l'utilisation de cet additif comme agent émulsifiant, avec une limite de 100 mg/kg.</p> <p><u>Justification:</u> cet additif a été évalué par le JECFA en tant qu'agent émulsifiant et séquestrant. Référence du JECFA: http://apps3.fao.org/jecfa/additive_specs/docs/0/additive-0426.htm</p> <p>- Le Brésil n'approuve pas l'inclusion de cet additif en tant qu'agent anti-moussant.</p> <p><u>Justification:</u> cet additif n'a pas été évalué par le JECFA dans cette fonction.</p>
33	Butyl-hydroquinone tertiaire - TBHQ (SIN 319)	<p>Le Brésil approuve la limite de 200 mg/kg « sur la base de la matière grasse ou de l'huile ».</p> <p><u>Justification:</u> cette limite est celle qui est utilisée par le Brésil et elle répond aux besoins technologiques.</p>
35 a 38.	Présentation des dispositions relatives aux additifs alimentaires dans la norme.	<p>Le Brésil approuve l'option « d », compte tenu de la structure hiérarchique de la Norme générale du Codex pour les additifs alimentaires (NGAA), qui simplifie la mise à jour du Tableau B.</p>

Canada

Le Canada remercie les États-Unis qui ont présidé le groupe de travail électronique sur les additifs alimentaires pour le projet de norme du Codex pour les matières grasses tartinables et les mélanges tartinables. Les principes généraux suivis dans la section sur les additifs alimentaires de la norme, indiqués aux paragraphes 1 et 35 a-d du document, sont conformes aux principes généraux suivis pour établir la norme générale pour les additifs alimentaires (NGAA). Le Canada présente les observations ci-après dont la numérotation correspond à celle des paragraphes du document CL 2004/1-FO.

Paragraphes 12 et 16. Le Canada approuve l'inclusion des additifs qui sont justifiés sur le plan technologique dans les matières grasses tartinables et les mélanges tartinables. Des connaissances spécialisées pour une justification technologique de l'utilisation des additifs dans les matières grasses tartinables et les mélanges tartinables pourraient être fournies au Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants par le Comité du Codex sur les graisses et les huiles. Cela dit, en ce qui concerne le paragraphe 16, il ne semble pas qu'il y ait d'exemples d'un ou plusieurs additifs dans un groupe, auquel une DJA de groupe a été attribuée, qui ait effectivement été exclus.

Paragraphe 17. La proposition de changer le nom de catégorie « Propulseur » en « Propulseur/gaz de conditionnement », est approuvée.

Paragraphe 18. En ce qui concerne les exalteurs d'arôme, au paragraphe 18, le Canada estime que, bien qu'ils aient été adoptés par la Commission pour une utilisation générale dans les aliments, il ne sont peut-être pas tous technologiquement justifiés pour une utilisation dans les matières grasses tartinables et les mélanges tartinables.

Paragraphe 19. Le Canada approuve l'inclusion de la canthaxanthine dans la norme et signale que cet additif est autorisé dans la norme pour la margarine au Canada, qui a été établie sur la base de la norme actuelle du Codex pour la margarine. La limite maximale pour son utilisation correspond aux concentrations conformes « aux bonnes pratiques de fabrication ».

Paragraphe 21. Le Canada approuve l'inclusion du rocou dans la norme et propose que les limites maximales pour les extraits de rocou soient normalisées et basées sur la teneur en bixine ou en norbixine.

Paragraphe 22. D'une manière générale, étant donné que la NGAA prévoit l'utilisation des benzoates et des hydroxybenzoates pour les catégories d'aliments 2.2.1.2 (Margarine et produits similaires) et 2.2.2 (Émulsions contenant moins de 80 pour cent de matière grasse), il semble raisonnable d'inclure ces agents de conservation dans la norme.

Plus particulièrement, le Canada approuve l'inclusion des benzoates dans les matières grasses tartinables et indique que l'utilisation du benzoate de sodium, du benzoate de potassium et de l'acide benzoïque en tant qu'agents de conservation est autorisée dans les margarines au Canada, à une limite maximale de 1 000 p.p.m. s'ils sont utilisés seuls ou en association avec l'acide sorbique. Les benzoates sont également inclus dans la norme actuelle du Codex pour la margarine.

Paragraphes 23, 26, 33. Le Canada propose que le BHA, le BHT (Paragraphe 23), le gallate de propyle (Paragraphe 26) et si possible le TBHQ (Paragraphe 33) – qui ont des DJA distinctes – se voient attribuer les limites d'utilisation combinée afin d'éviter l'emploi indiscriminé d'antioxydants et de fixer une limite d'utilisation totale, par exemple 0,02 pour cent, sur la base de la teneur du produit alimentaire en matière grasse ou en huile.

Paragraphe 32. Le citrate de stéaryle (Paragraphe 32) et le calcio-disodique / EDTA disodique sont considérés comme des antioxydants synergistes / séquestrants et jouent un rôle dans la séquestration des ions métalliques, en éliminant leur aptitude à intervenir dans les réactions d'oxydation pouvant provoquer un rancissement. À cet égard, ils pourraient être considérés comme technologiquement justifiés pour les matières grasses tartinables et les mélanges tartinables.

Paragraphe 36. En ce qui concerne la présentation des dispositions relatives aux additifs alimentaires dans la norme, le Canada approuve aussi bien le paragraphe 36 c) que le paragraphe 36 d). Il estime qu'il est important que le CCFO fournisse des informations spécialisées au CCFAC concernant les additifs alimentaires technologiquement justifiés et leurs limites maximales d'utilisation dans les matières grasses tartinables et les mélanges tartinables, en vue de leur examen et de leur adoption par le CCFAC.

Communauté européenne

La Communauté européenne souhaite remercier le groupe de travail électronique pour son travail visant à établir la liste des dispositions relatives aux additifs alimentaires pouvant entrer dans la composition des matières grasses tartinables et des mélanges tartinables. La Communauté européenne voudrait soumettre les observations suivantes concernant la lettre circulaire.

Points à prendre en considération lors de la révision de l'Annexe I

Questions générales

Paragraphe 17

Le gaz propulseur et le gaz d'emballage présents dans les aliments n'ont pas les mêmes fonctions. Il faudrait donc prévoir deux catégories fonctionnelles séparées. Lors de sa trente-sixième session, le CCFAC a institué un groupe de rédaction chargé de revoir les catégories fonctionnelles utilisées sans le système de numérotation international (SIN). Le Comité du Codex sur les huiles et les matières grasses (CCFO) devrait tenir compte des résultats de ce travail.

Paragraphe 19

Dans certains cas, l'utilisation de colorants peut induire le consommateur en erreur. Par ailleurs, de nombreux consommateurs estiment que l'utilisation des colorants comme additifs dans les aliments est superflue. C'est la raison pour laquelle la Communauté européenne est favorable à un usage limité des colorants. Ainsi, l'utilisation du bleu brillant FCF dans la margarine (02.2.1.2) a un effet blanchissant sur la couleur jaune naturelle des ingrédients. La couleur blanche qui en résulte n'améliore en rien la sécurité alimentaire ou la valeur nutritionnelle des produits. En conséquence, cette proposition ne peut être acceptée. En outre, bon nombre de colorants énumérés ont une DJA extrêmement faible (ex. canthaxantine 0,03 mg/kg b.w., érythrosine 0,01 mg/kg b.w.). La Communauté européenne est donc opposée à l'inclusion de nouveaux colorants dans la norme.

Commentaires portant sur des dispositions spécifiques relatives aux additifs

Paragraphe 21. Extraits de rocou (SIN 160b)

La CE propose qu'en cas de maintien dans la norme des extraits de rocou entre crochets, le niveau maximal proposé soit fixé à 10 mg/kg.

Paragraphe 22. Benzoates (SIN 210-213) et hydroxybenzoates (SIN 214, 216, 218)

Les pays qui souhaitent utiliser l'acide benzoïque et ses sels et les hydroxybenzoates dans ces types de produits devraient le justifier. Selon la Communauté européenne, l'acide sorbique et ses sels (SIN 200 – 203) suffisent à la conservation desdits produits.

Paragraphe 23. BHT (SIN 321)

La CE souhaite que l'on ne propose qu'un seul niveau (100 mg/kg) pour les produits couverts par la norme. La limite maximale devrait être exprimée par rapport à la matière grasse ou à l'huile. L'emploi d'antioxydants similaires (BHA, gallate de propyle, TBHQ) devrait être restreint *au prorata* en cas d'utilisation combinée.

Présentation des dispositions relatives aux additifs alimentaires dans la norme

Paragraphe 36

La Communauté européenne préfère l'option a) qui consiste à énumérer explicitement dans la norme les additifs qui permettent d'atteindre l'effet technique désiré.

La Communauté européenne est d'avis que le Comité des produits évalue la justification technologique de l'utilisation des additifs alimentaires et établit la liste des additifs qui permettent réellement d'atteindre l'effet désiré dans les produits.¹

Dans ce contexte, la Communauté européenne souhaite attirer l'attention des participants sur les conclusions de la trente-cinquième réunion du CCFAC. Le Comité y a exprimé son soutien général à l'approche de tableau générique en plus d'une liste d'additifs alimentaires spécifiques et de leurs niveaux respectifs d'utilisation dans les normes. Cependant, pour une évaluation appropriée des limites maximales spécifiques, il a été réaffirmé que les comités du Codex s'occupant de produits étaient tenus de fournir les informations relatives aux additifs spécifiques indiqués et aux doses d'emploi respectives dans le cadre du processus de confirmation.²

États-Unis

Les États-Unis notent que les dispositions relatives aux additifs alimentaires dans le projet de norme pour les matières grasses tartinables et les mélanges tartinables (le projet de norme) présenté au document CL 2004/1-FO ont été élaborées conformément au mandat de la Commission du Codex Alimentarius à ses organes subsidiaires les invitant à se concentrer sur l'élaboration de normes horizontales lors de la révision des normes sur les produits alimentaires, en limitant leurs dispositions aux facteurs de qualité essentiels.

Observations concernant les « POINTS À CONSIDÉRER DURANT L'EXAMEN DE L'APPENDICE 1 »

Questions générales:

Par. 16 (Additifs groupés): Les États-Unis approuvent la recommandation visant à examiner les additifs alimentaires faisant l'objet d'une DJA de « groupe » du JECFA comme une seule entité. Cette approche est conforme à celle qui a été adoptée par le CCFAC pour élaborer la Norme générale du Codex pour les additifs alimentaires (NGAA). Ainsi, par exemple, les polysorbates pris individuellement sont englobés dans l'unique catégorie de la NGAA « Polysorbates ».

Par. 17 (Catégories fonctionnelles): Les États-Unis approuvent la proposition visant à supprimer la catégorie d'effets fonctionnels 4.12 (Divers) du projet de norme et à replacer les six additifs qui y sont énumérés dans les catégories fonctionnelles pertinentes du Codex (ALINORM 03/17, Annexe IV). Cette mesure revient à introduire une nouvelle catégorie fonctionnelle d'additifs, les « antiagglomérants », pour les matières grasses tartinables et les mélanges tartinables, et oblige aussi à modifier le nom de catégorie du SIN qui de « Propulseur » devient « Propulseur/gaz de conditionnement ».

Par. 18 (Exalteurs d'arôme): Les États-Unis approuvent l'inclusion de tous les exalteurs d'arôme énumérés au Tableau 3 de la NGAA (« Additifs dont l'utilisation est autorisée, dans des conditions spécifiées, conformément aux Bonnes pratiques de fabrication - BPF ») dans la liste des additifs alimentaires technologiquement justifiés dans cette norme. Par ailleurs, les États-Unis approuvent le retrait des LM numériques et leur remplacement par les niveaux conformes aux BPF en ce qui concerne les exalteurs d'arôme auxquels le JECFA a attribué une DJA « non spécifiée ».

¹ Voir les observations de la Communauté européenne dans le document CX/FAC 03/06 Add. I

² Alinorm 03/12A, par. 32 et 33

Par. 19 (Colorants): Les États-Unis reconnaissent que l'utilisation des colorants dans les matières grasses tartinables et les mélanges tartinables est technologiquement justifiée. L'utilisation du rouge allura AC, du bleu brillant FCF, de l'érythrosine, de l'indigotine, du jaune soleil FCF et de la tartrazine est autorisée dans les aliments de façon générale aux États-Unis, mais uniquement après certification du lot par la FDA. Les aliments contenant ces colorants doivent être étiquetés, respectivement, comme ceci: rouge FD&C n° 40, bleu FD&C n° 1, rouge FD&C n° 3, bleu FD&C n° 2, jaune FD&C n° 6 et jaune FD&C n° 5.

Par. 20 (LM dans la NGAA): Les États-Unis approuvent totalement le préambule qui énonce l'importance d'une LM numérique dans la NGAA.

Demande d'observations concernant les dispositions relatives à des additifs spécifiques:

Par. 21: Extraits de rocou (n° SIN 160b) – Les États-Unis reconnaissent que l'élimination des dispositions relatives aux additifs pour les extraits de rocou, dans le projet de norme, conformément à la décision du JECFA, à sa soixante et unième session, de réviser le statut de la DJA de « complète » à « temporaire », serait conforme à la décision du CCFO (ALINORM 03/17, par. 42). Néanmoins, tout en approuvant la décision du groupe de travail électronique de conserver la valeur pour l'extrait de rocou dans le Tableau B avec les LM de la NGAA, qui figure entre crochets, les États-Unis recommandent que le CCFO, à ce stade, évite de transmettre cette disposition pour adoption au CCFAC.

Par. 22: Benzoates (n° SIN 210-213) et **hydroxybenzoates** (n° SIN 214, 216, 218) – les benzoates sont mentionnés dans le projet de norme avec une LM de 1 000 mg/kg (en tant qu'acide benzoïque, seul ou en combinaison). Comme les benzoates, les hydroxybenzoates sont des agents de conservation. Les États-Unis approuvent l'inclusion des hydroxybenzoates dans le projet de norme avec une LM de 1 000 mg/kg pour les hydroxybenzoates (en tant qu'acide p-hydroxybenzoïque, seul ou en combinaison) et recommandent que le CCFO transmette au CCFAC pour adoption ces dispositions relatives aux benzoates et aux hydroxybenzoates.

Par. 23: BHT (Hydroxytoluène de butyle, n° SIN 321): Les États-Unis acceptent de transmettre au CCFAC pour adoption une LM de 200 mg/kg, sous réserve que cette LM soit établie sur la base de la matière grasse ou de l'huile et concerne l'utilisation de l'additif seul ou en combinaison avec d'autres antioxydants.

Par. 24: Carotènes, légumes (n° SIN 160a ii)): Les États-Unis acceptent de transmettre au CCFAC pour adoption une LM de BPF pour l'utilisation des carotènes, légumes.

Par. 25: Caroténoïdes (n° SIN 160a i), 160e, 160f): Étant donné que le JECFA a attribué une DJA numérique groupée aux caroténoïdes, les États-Unis acceptent d'attribuer une LM numérique pour l'utilisation des caroténoïdes dans le projet de norme. Toutefois, le « beta-apo-8'-acide caroténique, ester méthylique ou éthylique », n° SIN 160f) n'est pas un colorant accepté aux États-Unis.

Par. 26: Gallate de propyle (n° SIN 310): À sa trente-sixième session, le CCFAC a transmis à la Commission du Codex pour adoption à l'étape 8 des limites maximales de 200 mg/kg (sur la base de la matière grasse ou de l'huile) pour les catégories 2.2.1.2 et 2.2.2 de la NGAA. Les États-Unis recommandent au CCFO de transmettre pour adoption au CCFAC une LM de 200 mg/kg (sur la base de la matière grasse ou de l'huile), c'est-à-dire « seul ou en combinaison » pour le gallate de propyle.

Par. 27: Résine de gaïac (n° SIN 314): Les États-Unis n'ont aucune réglementation autorisant l'utilisation de la résine de gaïac dans les matières grasses tartinables et les mélanges tartinables.

Par. 28: Citrates d'isopropyle (n° SIN 384): Cet additif est énuméré dans les dispositions relatives aux additifs alimentaires du projet de norme actuel en tant qu'antioxydant synergiste et la Commission du Codex Alimentarius a déjà adopté les dispositions de la NGAA concernant son utilisation avec une LM de 200 mg/kg dans les catégories 2.2.1.2 (Margarine et produits similaires) et 2.2.2 (Émulsions contenant moins de 80 pour cent de matière grasse). Les « antioxydants synergistes » sont une sous-catégorie des antioxydants dans le SIN, toutefois la NGAA énumère les citrates d'isopropyle en utilisant les principaux termes du SIN (qui doivent être utilisés aux fins de l'étiquetage), à savoir « antioxydants, agents de conservation, séquestrants ». Par conséquent, les États-Unis recommandent que le CCFO désigne la catégorie fonctionnelle des citrates d'isopropyle dans les matières grasses tartinables et les mélanges tartinables comme antioxydant, pour être conformes à la NGAA et au SIN. Les États-Unis acceptent également l'utilisation des citrates d'isopropyle avec une limite ne dépassant pas 200 mg/kg.

Par. 29: Propylène-glycole (n° SIN 1520): Les États-Unis notent que le propylène-glycole devient un composant des matières grasses tartinables et des mélanges tartinables à la suite d'un transfert résultant de son emploi en tant que solvant de support pour les aromatisants ou les colorants. Par conséquent, les États-Unis recommandent que le CCFO n'inclut ni le propylène-glycole, ni aucun autre auxiliaire technologique dans ses dispositions relatives aux additifs alimentaires pour les matières grasses tartinables et les mélanges tartinables.

Par. 30: Silice (n° SIN 551): La silice est mentionnée dans le Tableau 3 de la NGAA qui a été adoptée par la Commission du Codex Alimentarius. Les additifs alimentaires inclus dans le Tableau 3 peuvent être utilisés aux concentrations BPF dans les aliments en général. Les États-Unis autorisent l'emploi de la silice dans les aliments en général en tant qu'antiagglomérant. Il est mentionné au document CL 2004/1-FO (par. 30) que la silice est adaptée comme antiagglomérant pour maintenir la souplesse des matières grasses tartinables ou des mélanges tartinables vendus en spirales ou sous une forme granulée et qu'elle peut servir d'antiéclaboussant dans les margarines sans sel. Les États-Unis recommandent qu'une disposition relative à l'utilisation de la silice aux concentrations BPF soit incluse dans les dispositions relatives aux additifs alimentaires dans la norme pour les matières grasses tartinables et les mélanges tartinables, avec la nouvelle catégorie fonctionnelle « antiagglomérants » et qu'elle soit transmise au CCFAC pour adoption.

Par.31: Diacétate de sodium (n° SIN 262 ii): Les États-Unis estiment que le diacétate de sodium peut généralement être utilisé sans danger comme agent de conservation (antimicrobien) et comme régulateur de l'acidité (régulateur du pH) à des niveaux ne dépassant pas 1 000 mg/kg dans les matières grasses. Les États-Unis souhaitent soumettre au CCFAC pour adoption une limite maximale de 1 000 mg/kg.

Par. 32: Citrate de stéaryle (n° SIN 484): Cet additif n'est pas mentionné dans le projet de norme actuel. La NGAA contient une disposition de 100 mg/kg (sur la base de la matière grasse ou de l'huile) dans la catégorie 2.2.1.2 pour l'emploi du citrate de stéaryle comme émulsifiant, séquestrant et antimoussant. Les États-Unis autorisent l'emploi du citrate de stéaryle en tant qu'antioxydant, séquestrant, agent tensioactif et émulsifiant dans la margarine et dans les graisses et les huiles aux limites BPF et estiment que l'utilisation du citrate de stéaryle en tant qu'agent antimoussant est celle d'un auxiliaire technologique. Les États-Unis proposent que le CCFO recommande au CCFAC d'approuver l'insertion du citrate de stéaryle avec une LM de 100 mg/kg (sur la base de la matière grasse ou de l'huile) dans la norme pour les matières grasses tartinables et les mélanges tartinables.

Par. 33: TBHQ (butyle hydroquinone tertiaire, n° SIN 319): D'après le document CL 2004/1-FO (par. 33), le TBHQ est utile en remplacement ou en complément de l'hydrogénation pour augmenter la résistance à l'oxydation des graisses et des huiles. La NGAA contient un projet de disposition (étape 6) pour l'insertion du TBHQ dans la catégorie 2.0 avec une LM de 200 mg/kg (sur la base de la matière grasse ou de l'huile). Le projet de norme contient une LM de 200 mg/kg pour le TBHQ, seul ou en combinaison avec le BHA, sans la mention supplémentaire « sur la base de la matière grasse ou de l'huile ». Les États-Unis autorisent l'emploi du TBHQ dans les aliments en général, lorsque le niveau total d'antioxydant ne dépasse pas 200 mg/kg (sur la base de la matière grasse ou de l'huile; seul ou en combinaison avec d'autres antioxydants). Les États-Unis recommandent que le CCFO soumette au CCFAC pour adoption une LM de 200 mg/kg dans la norme pour les matières grasses tartinables et les mélanges tartinables, sous réserve que la LM soit établie sur la base de la matière grasse ou de l'huile et que le TBHQ soit utilisé seul ou en combinaison avec d'autres antioxydants.

Par. 34: Thiodipropionates (n° SIN 388 et 389): Le thiodipropionate de dilauryle (n° SIN 389), mentionné dans le projet de norme, et l'acide thiodipropionique (n° SIN 388) sont regroupés comme thiodipropionates. D'après le document CL 2004/1-FO (par. 34), ils sont utilisés pour décomposer le peroxyde d'hydrogène, qui se forme durant l'oxydation des lipides, en produits finis stables. Les États-Unis estiment que l'utilisation dans les aliments de thiodipropionates est généralement sans danger lorsque la concentration totale d'antioxydant ne dépasse pas 200 mg/kg (sur la base de la matière grasse ou de l'huile; seul ou en combinaison avec d'autres antioxydants). La Commission du Codex Alimentarius a déjà adopté les dispositions de la NGAA (200 mg/kg) pour les thiodipropionates (catégories 2.2.1.2 et 2.2.2). Le CCFO devrait prendre acte de ces dispositions lorsqu'il transmettra sa demande d'adoption au CCFAC, en incluant comme réserve que les LM soient indiquées sur la base de la matière grasse ou de l'huile et que l'additif soit employé seul ou en combinaison avec d'autres antioxydants.

Observations concernant la « PRÉSENTATION DES DISPOSITIONS RELATIVES AUX ADDITIFS ALIMENTAIRES DANS LA NORME »

Après avoir examiné les aspects positifs et négatifs des quatre options illustrées au paragraphe 36 de la lettre circulaire, les États-Unis proposent que la Section 4 (Additifs alimentaires) de la norme Codex pour les matières grasses tartinables et les mélanges tartinables soit présentée comme suit:

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

4.1 Arômes

Arômes naturels et leurs équivalents synthétiques, ainsi que d'autres saveurs synthétiques, sauf ceux qui sont connus pour présenter un risque de toxicité.

4.2 Effets fonctionnels des additifs

Seuls les additifs ayant les effets fonctionnels suivants sont justifiés sur le plan technologique pour être utilisés dans les matières grasses tartinables et les mélanges tartinables:

Colorants	Émulsifiants
Agents de conservation	Stabilisants et épaississants
Régulateurs de l'acidité	Antioxydants
Antioxydants synergistes	Exhausteurs de goût
Édulcorants	Antiagglomérants
Propulseurs/ gaz de conditionnement	

4.3 Catégories alimentaires de la Norme générale pour les additifs alimentaires [XOT 192 - 1995]

Seuls les additifs dont les effets fonctionnels sont énumérés à la Section 4.2 et qui figurent ci-après sont technologiquement justifiés pour être utilisés dans les matières grasses tartinables et les mélanges tartinables:

- i) Additifs dans les Tableaux 1 et 2 de la norme générale -
Les dispositions relatives à l'utilisation doivent être conformes à celles qui ont été élaborées dans les catégories alimentaires:
 - 2.2.1.2 – Margarine et produits similaires
 - 2.2.2 – Émulsions contenant moins de 80 pour cent de matière grasse

- ii) Additifs dans le Tableau 3 de la norme générale.

Il est important de rappeler que lorsqu'un additif énuméré dans une catégorie d'aliments citée dans la NGAA ne peut être justifié sur le plan technologique pour être utilisé dans les matières grasses tartinables ou les mélanges tartinables ou lorsqu'une LM pour une disposition de la NGAA n'est pas technologiquement justifiable, cette méthode permet au CCFO de soumettre son opinion, son évaluation et sa recommandation au CCFAC pour examen. Par conséquent, l'identification explicite dans la norme des écarts par rapport aux dispositions de la NGAA ne serait pas nécessaire. De plus, cette méthode (conforme aux dispositions du paragraphe 36d de la lettre circulaire) offrirait plus de souplesse et davantage de possibilités pour l'utilisation des additifs dans la limite des catégories d'effets fonctionnels que les présentations décrites aux paragraphes 36a-c de la lettre circulaire. Pour toutes les options de présentation, l'obligation d'utiliser les additifs selon les Bonnes méthodes de fabrication et de respecter les dispositions des principes généraux du Codex pour l'utilisation des additifs alimentaires, ainsi que du préambule de la norme générale pour les additifs alimentaires, reste applicable.

FIAM

1. QUESTIONS GÉNÉRALES

15. Système de classement des aliments de la NGAA

Des modifications au Système de classement des aliments ont été adoptées par la Commission du Codex Alimentarius à sa vingt-septième session (Alinorm 27/41, par. 26).

La catégorie 02.0 « Matières grasses et huiles, et émulsions grasses » a été amendée comme suit:

- 02.0 Matières grasses et huiles, et émulsions grasses
 - 02.1 Matières grasses et huiles essentiellement exemptes d'eau
 - 02.1.1. Huile de beurre, matière grasse du lait déshydraté, ghee
 - 02.1.2. Huiles et graisses végétales
 - 02.1.3. Saindoux, suif, huile de poisson et autres graisses animales
 - 02.2 Émulsions grasses essentiellement du type eau-dans-huile
 - 02.2.1. Émulsions contenant au moins 80 pour cent de matière grasse
 - 02.2.1.1. Beurre et beurre concentré
 - 02.2.1.2. Margarine et produits similaires
 - 02.2.1.3. Mélanges de beurre et de margarine

- 02.2.2 Émulsions contenant moins de 80 pour cent de matière grasse
- 02.3 Émulsions grasses essentiellement du type eau-dans-huile, y compris produits mélangés et/ou aromatisés à base d'émulsions grasses
- 02.4 Desserts à base de matière grasse à l'exclusion des desserts à base de produits laitiers de la catégorie 01.7

La principale différence avec la version précédente est la subdivision de la catégorie 02.2.1. en trois sous-catégories: beurre (02.2.1.1.), margarine (02.2.1.2.) et mélanges (02.2.1.3.).

Au point 4, les descripteurs 02.0, 02.2, 02.2.1.2., 02.2.1.3. et 02.2.2. devraient être mentionnés pour toutes les catégories d'additifs (voir amendements proposés à la Section 4, point 4.1. Colorants).

16. Aucune observation

17. Catégorie 4.12 (Divers)

La FIAM approuve l'introduction d'une nouvelle catégorie d'agents « antiagglomérants » et la modification du nom de la catégorie « propulseur » en « propulseur/gaz de conditionnement ».

18. Exalteurs d'arôme:

La FIAM approuve l'utilisation d'exalteurs d'arôme aux concentrations conformes aux BPF. Les concentrations BPF ont été adoptées par la Commission du Codex pour les usages alimentaires en général, conformément au Tableau 3 de la NGAA.

19.

La FIAM approuve l'inclusion dans le Tableau B des colorants ci-après aux limites indiquées:

- (101 i –ii) Riboflavine	50 ppm
- (102) Tartrazine	50 ppm
- (110) Jaune soleil FCF	20 ppm
- (127) Érythrosine	3 ppm
- (129) Rouge allura	50 ppm
- (132) Indigotine	50 ppm
- (133) Bleu brillant FCF	50 ppm
- (141 i – ii) Chlorophylle, complexes cuivre	50 ppm
- (161 g) Cantaxantine	1 ppm
- (163) Extrait de peau de raisin	supprimer
- (160 d) Lycopène	BPF
- (161 b) Mélange de caroténoïdes comprenant de la lutéine	BPF

20. Aucune observation

2. OBSERVATIONS SPÉCIFIQUES

21. Extraits de rocou (160b)

La FIAM propose de ne pas exclure les extraits de rocou du Tableau B. Ce colorant est actuellement utilisé dans les matières grasses tartinables jaunes avec le curcuma à des concentrations allant jusqu'à 10 ppm, dans l'UE. Le Brésil utilise les extraits de rocou dans de nombreuses catégories d'aliments comme la mayonnaise, les céréales, la crème glacée et les matières grasses tartinables jusqu'à des concentrations de 100 ppm. La FIAM propose une concentration de 100 ppm sans restriction de catégorie. Les catégories seront mentionnées au chapitre « colorants ».

**22. Benzoates (210 – 213)
Hydroxybenzoates (214, 216, 218)**

La FIAM approuve l'inclusion de ces additifs dans le Tableau B. Ils sont utilisés dans de nombreux pays comme agents de conservation pour les margarines/graisse tartinables. L'acide étant légèrement soluble dans l'eau, la plupart du temps le sel de sodium est utilisé en même temps que l'acide. Les parahydroxybenzoates sont utilisés également comme agents de conservation. 1 000 ppm correspond à la concentration nécessaire pour obtenir l'effet désiré.

23. BHT (321)

La FIAM propose d'inclure le BHT à une concentration de 200 ppm, qui est suffisante pour obtenir l'effet technologique « sur la base de la matière grasse ou de l'huile », conformément au document Alinorm 04/27/41 par. 27.

24. Carotènes , légumes (160a ii)

La FIAM approuve la limite correspondant aux BPF. La concentration de 25 ppm est insuffisante pour maintenir la couleur durant la durée de conservation, à cause de la faible stabilité des carotènes dans le produit. 160a ii) est très instable durant le processus de préparation et de stockage du produit.

25. Caroténoïdes (160a i), 160e, 160f)

La FIAM approuve la limite de 1 000 ppm, seul ou en combinaison, compte tenu de la DJA numérique. Une limite de 25 ppm est insuffisante pour maintenir l'effet souhaité du colorant durant la durée de conservation, à cause de l'instabilité des caroténoïdes.

26. Gallate de propyle (310)

La FIAM approuve la limite de 200 ppm « sur la base de la matière grasse ou de l'huile », seul ou en combinaison avec le BHA et le BHT. Cette limite est utilisée dans les pays de l'UE et au Brésil car elle a été approuvée par la Commission du Codex Alimentarius à sa vingt-septième session (Alinorm 04/27/41 par. 27).

27. Résine de gaïac (314)

Aucune observation.

28. Citrate d'isopropyle (384)

La FIAM approuve l'utilisation de 384 à la concentration maximale de 200 ppm. Il s'agit d'un antioxydant synergiste protégeant les vitamines. La fonction « antioxydant » synergiste devrait être appliquée aux mêmes catégories que l'autre fonction.

29. Propylène-glycole (1520)

La FIAM estime qu'il n'est pas nécessaire d'inclure 1 520 dans le Tableau B. Il est présent dans les margarines/matières grasses tartinables en raison du transfert résultant de son utilisation comme solvant de support pour les aromatisants.

30. Silice (551)

La silice devrait être conservée dans le Tableau B en tant qu'agent antiagglomérant à la concentration correspondant aux BPF. Elle conserve la souplesse des matières grasses tartinables vendues en spirales ou sous une forme granulée et peut servir d'agent antiéclaboussant pour les margarines sans sel.

31. Diacétate de sodium (262 ii)

La FIAM approuve l'utilisation de 262 ii en tant que régulateur de l'acidité à une concentration de 1 000 ppm. Cet additif peut également être utilisé comme agent de conservation, en tant qu'antimicrobien. La limite conforme aux BPF n'est pas conseillable car la DJA est 0 - 15 mg/kg.

32. Citrate de stéaryle (484)

La FIAM approuve l'utilisation de cet additif en tant qu'émulsifiant à une concentration de 100 ppm (sur la base de la matière grasse ou de l'huile). Le JECFA a évalué 484 en tant qu'émulsifiant et séquestrant, mais non en tant qu'agent antimoussant. Les catégories alimentaires doivent être spécifiées au chapitre « émulsifiant ».

33. TBHQ (319)

La FIAM approuve la limite de 200 ppm « sur la base de la matière grasse ou de l'huile, qui a été approuvée par la Commission du Codex Alimentarius à sa vingt-septième session (Alinorm 04/27 41 par. 27).

34. Thiodipropionates (388, 389)

Aucune observation.

3. PRÉSENTATION DES DISPOSITIONS RELATIVES AUX ADDITIFS ALIMENTAIRES DANS LA NORME

36.

La FIAM approuve l'option d, qui reflète la structure hiérarchique du système de catégorie alimentaire, et ne nécessitera pas de révisions périodiques de la section relative aux additifs dans la norme.