

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

Point 7 de l'ordre du jour

CX/MMP 06/7/12

Décembre 2005

PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

COMITÉ DU CODEX SUR LE LAIT ET LES PRODUITS LAITIERS

Septième session

Queenstown (Nouvelle-Zélande), 27 mars — 1^{er} avril 2006

DOCUMENT DE TRAVAIL SUR L'AMENDEMENT DE LA LISTE DES ADDITIFS DE LA NORME CODEX POUR LES CREMES ET LES CREMES PREPAREES

Préparé par la Fédération internationale de laiterie (FIL)

I. HISTORIQUE

1. À sa 5^e Session (Wellington, avril 2002), le Comité du Codex sur le lait et les produits laitiers a décidé de soumettre le projet de Norme pour les crèmes et les crèmes préparées à l'adoption de la Commission du Codex Alimentarius. À sa 26^e Session (30 juin — 6 juillet 2003), la CCA a adopté la norme avec un amendement rédactionnel mineur demandé par la délégation iranienne.

2. Cette norme (Codex Stan A-9-1976, Rév.1-2003) comprend à la section 4 (Additifs alimentaires) un tableau indiquant les classes d'additifs autorisées en fonction des catégories de produits ainsi qu'une liste d'additifs autorisés pour chaque catégorie. Cette liste a été approuvée par la 33^e Session du CCFAC, contrairement à celle figurant dans le document CX/MMP 02/3 (janvier 2002).

3. La FIL a révisé la liste des additifs figurant à la section 4 de la Norme Codex pour les crèmes et les crèmes préparées et, sur la base du document CX/MMP 02/3, demande que des amendements mineurs y soient apportés concernant :

- la teneur maximale de certains additifs (besoin d'établir une limite maximale pour les additifs assortis d'une DJA) ;
- l'inclusion de certains additifs justifiés du point de vue technologique (pour la plupart déjà proposés dans le document CX/MMP 02/3), d'un proposé par le Japon et d'autres par la FIL.

II. PROPOSITION D'AMENDEMENT DE LA LISTE D'ADDITIFS FIGURANT À LA SECTION 4 DE LA NORME CODEX POUR LES CRÈMES ET LES CRÈMES PRÉPARÉES

4. Il est proposé d'inclure les additifs suivants :

en tant que stabilisants et épaississants/émulsifiants :

- SIN 414 : gomme arabique ou gomme d'acacia
- SIN 472e : esters glycériques d'acide diacétyltartrique et d'acide gras

en tant qu'émulsifiants :

- SIN 473 : sucroesters d'acides gras
- SIN 475 : esters polyglycériques d'acides gras
- SIN 491 : monostéarate de sorbitane
- SIN 492 : tristéarate de sorbitane
- SIN 494 : mono-oléate de sorbitane

Les additifs SIN 472e et SIN 473 sont couramment utilisés dans la fabrication des crèmes et crèmes préparées et sont justifiés du point de vue technologique en tant que « stabilisants » et « émulsifiants », deux catégories déjà autorisées par la norme.

5. Dans les crèmes, SIN 472e joue le rôle de stabilisant et d'agent moussant. Il est notamment utilisé dans la fabrication des crèmes pasteurisées et liquides, généralement utilisées dans des préparations alimentaires (sauces, assaisonnements...). Cet additif a la particularité de stabiliser les protéines en cours de cuisson et de les protéger contre l'activité des autres ingrédients. Il est d'usage courant chez les fabricants de crème et son ajout à la liste est nécessaire.

6. SIN 473 est un émulsifiant, qui possède également un bon pouvoir stabilisant sur les émulsions et un bon pouvoir moussant sur les produits tels que les crèmes stérilisées et les crèmes stérilisées à faible teneur en matières grasses.

7. Conformément aux récentes règles définies par la CCFAC, une limite maximale doit être fixée pour ces additifs car ils sont assortis d'une DJA. **La FIL propose d'ajouter SIN 472e et SIN 473 à la liste avec une teneur maximale de 5 g/kg, qui correspond à la teneur généralement utilisée.** [NB : SIN 472e figure dans la NGAA à l'étape 6 pour la catégorie 01.4, avec une demande d'informations justifiant son utilisation (voir ALINORM 05/28/12, par. 82). SIN 473 ne figure pas dans la NGAA pour les catégories 01.4.1 et 01.4.3, et est associé à deux teneurs pour la catégorie 01.4.2 : BPF à l'étape 6 et 10 000 mg/kg à l'étape 3.]

► **Les additifs SIN 475, 491, 492 et 494 jouent le rôle de stabilisants, d'agents moussants et d'émulsifiants dans les crèmes préparées. Ils sont assortis de DJA et ont une fonction technique d'émulsifiant dans le système SIN.** La FIL propose donc d'inclure ces additifs dans la Norme pour les crèmes et les crèmes préparées, dans la catégorie « Émulsifiants » avec une limite maximale.

8. Dans les crèmes, SIN 475 (esters polyglycériques d'acides gras) joue le rôle de stabilisant, d'agent moussant et d'émulsifiant. Il est également utilisé dans la fabrication des crèmes pasteurisées. Dans la fabrication de gâteaux, SIN 475 protège la crème contre l'acidité des jus et purées de fruit. Il est également utilisé comme émulsifiant dans la cuisson des aliments. **La FIL propose d'ajouter SIN 475 à la liste avec une teneur maximale de 6 g/kg, qui correspond à la teneur généralement utilisée.** [NB : SIN 475 figure dans la NGAA à l'étape 6 avec une teneur de 10 000 mg/kg pour la catégorie 01.4.]

9. Dans les crèmes, SIN 491 (monostéarate de sorbitane) joue le rôle d'émulsifiant et d'agent moussant. Il est également utilisé dans la fabrication des crèmes pasteurisées. Il préserve l'émulsification de la crème dans le café chaud. SIN 491 joue le rôle d'agent moussant dans les crèmes fouettées utilisées sur les gâteaux. **La FIL propose d'ajouter SIN 491 à la liste avec une teneur maximale de 8 g/kg, qui correspond à la teneur généralement utilisée.** [NB : Ne figure pas à l'heure actuelle dans la NGAA.]

10. L'ajout de SIN 492 (tristéarate de sorbitane) et SIN 494 (mono-oléate de sorbitane) dans les crèmes fouettées permet d'obtenir une bonne texture. **La FIL propose d'ajouter SIN 492 et SIN 494 à la liste avec une teneur maximale de 5 g/kg, qui correspond à la teneur généralement utilisée.** [NB : Ne figure pas à l'heure actuelle dans la NGAA.]

► **Le Japon a proposé¹ SIN 414 en tant que stabilisant ; son évaluation a été effectuée par le JECFA.** (Le Japon a décidé de retirer sa proposition concernant l'inclusion de SIN 420 et 472g.)

11. SIN 414 (gomme arabique ou gomme d'acacia) contribue à l'émulsification et à la stabilité des émulsions des crèmes préparées et des crèmes au café. Cette substance joue également le rôle d'épaississant et évite le crémage des matières grasses pendant l'entreposage.

12. Au Japon, cet additif est utilisé depuis plus de 10 ans dans la fabrication des crèmes préparées. La DJA de SIN 414 n'est pas spécifiée. Une teneur maximale de 5 g/kg est généralement utilisée. **La FIL propose d'ajouter SIN 414 à la liste avec une teneur maximale de type BPF car sa DJA n'est « pas spécifiée ».** [NB : SIN 414 est à l'étape 6, avec une teneur maximale de 5 000 mg/kg dans les catégories 01.4.1 et 01.4.2. Voir CX/FAC 05/37/6. Dans la catégorie 01.4.3, le Tableau Trois devrait autoriser son utilisation dans le cadre des BPF.]

13. Certains additifs sont autorisés par la Norme Codex pour les crèmes et les crèmes préparées et ont été proposés dans le document CX/MMP 02/3 mais avec des limites maximales différentes. Ces additifs sont les suivants :

¹ CX/MMP 02/3-Add.1

- SIN 405 : Alginate de propylène-glycol
- SIN 339 : Phosphates de sodium
- SIN 340 : Phosphates de potassium
- SIN 341 : Phosphates de calcium
- SIN 450 : Diphosphates
- SIN 451 : Triphosphates
- SIN 452 : Polyphosphates

14. Pour SIN 405 (omis dans la version anglaise), la norme mentionne une limite maximale de type « BPF ». Une DJA ayant été fixée, « **BPF** » **devrait être remplacé par 5 g/kg**, qui correspond à la valeur précédemment proposée par la FIL.

15. Pour les phosphates SIN 339 à 452 (additifs assortis d'une DJA), la valeur de 2 g/kg (exprimée en P₂O₅) est mentionnée alors que la valeur de 5 g/kg avait été proposée. (On notera que la valeur de 5 g/kg exprimée en P₂O₅ est égale à 1 100 mg/kg exprimé en phosphore.) **La valeur de 2 g/kg est jugée trop faible pour obtenir les résultats désirés dans les produits laitiers concernés et devrait être remplacée par 5 g/kg. Les nombres « i » devraient être inclus par souci de clarté.** [NB : La NGAA mentionne les phosphates à l'étape 6 avec une teneur de 2 200 mg/kg (exprimée en phosphore) pour la catégorie 01.4.]

III. CONCLUSIONS

16. La FIL aimerait soumettre une demande de nouveau travail concernant la Norme pour les crèmes et les crèmes préparées. Lors de la dernière Session du CCMMP, un faible nombre d'amendements proposés à la section sur les additifs de cette norme n'a pu être examiné en raison du peu de temps accordé à cette question.

17. La FIL prie donc instamment le CCMMP d'envisager la possibilité de modifier la liste des additifs figurant à la section 4 (Additifs alimentaires) de la Norme pour les crèmes et les crèmes préparées.

18. Cet amendement consisterait à modifier la liste des additifs de la norme adoptée comme suit :

No SIN		Nom de l'additif alimentaire	Teneur maximale	
Stabilisants				
414		Gomme arabique (gomme d'acacia)	BPF	<i>Nouvel additif</i>
472e		Esters glycéroliques de l'acide diacétyltartarique et d'acides gras	5 g/kg	<i>Nouvel additif</i>
339	i, ii, iii	Phosphates de sodium	2 g/kg-5 g/kg, seul ou en combinaison, exprimé sous la forme P ₂ O ₅	<i>Nouvelle teneur</i>
340	i, ii, iii	Phosphates de potassium		
341	i, ii, iii	Phosphates de calcium		
450	i, ii, iii, v, vi, vii	Diphosphates		
451	i, ii	Triphosphates		
452	i, ii, iii, iv, v	Polyphosphates		
Épaississants et émulsifiants				
405		Alginate de propylène-glycol	Limitée par les BPF -5 g/kg	<i>Nouvelle teneur</i>
473		Sucroesters d'acides gras	5 g/kg	<i>Nouvel additif</i>
475		Esters polyglycériques d'acides gras	6 g/kg	<i>Nouvel additif</i>
491		Monostéarate de sorbitane	8 g/kg	<i>Nouvel additif</i>
492		Tristéarate de sorbitane	5 g/kg	<i>Nouvel additif</i>
494		Mono-oléate de sorbitane	5 g/kg	<i>Nouvel additif</i>

19. Au vu du faible nombre d'amendements proposés, la FIL suggère que la procédure accélérée soit utilisée en cas d'acceptation de ce nouveau travail par le CCMMP. Le descriptif de projet est joint au présent document dont il constitue l'Annexe 1.

Annexe 1**Descriptif de projet²****Introduction**

À sa sixième Session, le Comité du Codex sur le lait et les produits laitiers a décidé que la FIL préparerait une proposition de projet de nouveau travail concernant l'amendement de la liste des additifs figurant dans la Norme Codex pour les crèmes et les crèmes préparées, conformément à la demande de la 53^e Session du Comité exécutif³, pour examen à sa prochaine Session⁴.

Objet et champ d'application de la norme proposée⁵.

Le nouveau travail a pour objet de réviser et d'actualiser la liste des additifs figurant à la section 4 de la Norme Codex pour les crèmes et les crèmes préparées (*Codex Stan A-9-1976, Rév.1-2003*).

Son champ d'application est limité à la liste des additifs figurant à ladite section.

Pertinence et actualité

La Norme pour les crèmes et les crèmes préparées a été révisée à la 5^e Session du CCMMP (2002). La liste des additifs adoptée était celle figurant à l'Annexe VI du document ALINORM 01/11, qui avait été approuvée par la 33^e Session du Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants (CCFAC). À sa 5^e Session, le CCMMP disposait d'une liste révisée d'additifs présentée dans le document CX/MMP 02/3 mais a décidé de ne pas l'inclure dans la norme pour des raisons de procédure⁶.

La révision proposée de la liste des additifs vise essentiellement à intégrer la liste présentée dans le document CX/MMP 02/3 plus un autre additif (demandé par le Japon) qui est justifié du point de vue technologique.

Principales questions à traiter

Réviser la liste des additifs figurant à la section 4 de la Norme pour les crèmes et les crèmes préparées de sorte à :

1. Inclure 7 additifs justifiés du point de vue technologique.
2. Définir des teneurs maximales pour certains additifs, conformément à la politique qui consiste à définir des teneurs maximales pour les additifs assortis d'une DJA.

Évaluation par rapport aux Critères régissant l'établissement des priorités de travail

La proposition répond aux critères suivants :

- a. Protection du consommateur contre les risques pour la santé et les pratiques frauduleuses.
- b. Diversité des législations nationales et obstacles au commerce international qui semblent, ou pourraient, en découler.
- c. Aptitude du produit à la normalisation.

Pertinence par rapport aux objectifs stratégiques du Codex.

La proposition répond aux critères suivants :

- a. Promotion d'un cadre réglementaire cohérent.
- b. Promotion de la plus vaste application possible des normes Codex.

À cet égard, le projet d'amendement reconnaîtrait les additifs qui sont justifiés du point de vue technologique pour ces produits et serait cohérent avec la politique sur les teneurs maximales et la terminologie des additifs alimentaires.

² Conformément aux *Amendements proposés à la Procédure d'élaboration des normes Codex et textes apparentés* ALINORM 04/27/33 Annexe III.

³ ALINORM 04/27/3, par. 20.

⁴ ALINORM 04/27/11, par. 149

⁵ Dans le présent document, on entend par « norme » toute recommandation de la Commission devant être soumise à l'approbation des gouvernements.

⁶ ALINORM 03/11, par. 25 – 29.

Informations sur la relation entre la proposition et les documents existants du Codex.

La proposition fait référence à la *Norme Codex pour les crèmes et les crèmes préparées (CODEX STAN A-9-1976, Rév.1-2003)* et à la *Norme générale pour les additifs alimentaires (CODEX STAN 192-1995, Rév.5-2004)*.

Identification de tout besoin et disponibilité d'avis scientifiques d'experts.

Aucun.

Identification de tout besoin de contributions techniques à une norme en provenance d'organisations extérieures, afin que celles-ci puissent être programmées.

La Fédération internationale de laiterie a déjà fourni sa contribution⁷.

Le calendrier proposé pour la réalisation de ces nouveaux travaux, y compris la date de début, la date proposée pour l'adoption à l'étape 5, et la date proposée pour l'adoption par la Commission ; le délai d'élaboration ne devrait pas normalement dépasser cinq ans.

Le calendrier proposé est le suivant : travail entamé par le CCMMP en 2006, terminé en 2008 et adopté par la Commission en 2008.

La décision d'entreprendre un nouveau travail ou de réviser une norme est prise par la Commission sur la base d'un examen critique effectué par le Comité exécutif.**Responsable :**

Comité du Codex sur le lait et les produits laitiers (CCMMP)

Membres du groupe de travail électronique :

À déterminer.

⁷

CRD 3, Sixième Session du Comité du Codex sur le lait et les produits laitiers