

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 7 de l'ordre du jour

CX/NFSDU 00/7-Add. 1
Mai 2000

PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

COMITÉ DU CODEX SUR LA NUTRITION ET LES ALIMENTS DIÉTÉTIQUES OU DE REGIME

Vingt-deuxième session
Berlin, Allemagne, 19-23 juin 2000

AVANT-PROJET DE NORME RÉVISÉE POUR LES ALIMENTS TRANSFORMÉS A BASE DE CÉRÉALES POUR NOURRISSONS ET ENFANTS EN BAS AGE

L'EMPLOI DES ADDITIFS ALIMENTAIRES DANS LES ALIMENTS TRANSFORMÉS À BASE DE CÉRÉALES POUR NOURRISSONS ET ENFANTS EN BAS AGE

Préparé par les Pays Bas, le Canada, la Chine, la France, l'Allemagne, la Roumanie, l'Espagne, la Suisse, le Royaume-Uni, les Etats-Unis d'Amérique (USA), l'Uruguay, la Slovaquie, la Commission Européenne (CE) et l'ISDI

Depuis l'entrée en vigueur de la norme pour les aliments transformés à base de céréales pour nourrissons et enfants en bas âge (CODEX STAN 74-1991), le développement des produits a connu un essor formidable. C'est pourquoi les sections concernant les additifs ne correspondent plus à la situation actuelle du marché.

En ce qui concerne la présentation des sections pertinentes dans l'annexe, on peut noter que les additifs mentionnés dans les sections actuelles sur les additifs alimentaires sont imprimés en caractères normaux. Conformément aux documents de séance qui ont été soumis à la dernière session du Comité, et comme demandé par plusieurs délégations, les nouveaux additifs ont été imprimés en italiques. Les observations faites par le groupe de travail sur l'emploi des additifs spécifiques et mentionnées dans les annexes sont précédées d'un astérisque. Les additifs qui ont été proposés par l'ISDI pour inclusion dans les sections correspondantes sont précédés de deux astérisques. Le groupe de travail n'a pas eu l'occasion de présenter ses observations sur ces compléments.

En plus des observations concernant les additifs spécifiques, le groupe de travail a présenté des observations de nature plus générale.

1. L'opinion générale est que l'emploi d'additifs dans les aliments pour enfants en bas âge devrait être restreint au minimum. La question est de savoir si cette restriction s'effectuerait par la

limitation du nombre absolu des additifs autorisés pour ces catégories d'aliments ou si l'inclusion de différents additifs ayant une fonction comparable est admissible.

2. De nombreuses remarques ont été faites concernant les unités de mesure à utiliser pour indiquer l'emploi des additifs. La plupart des membres du groupe de travail se sont prononcés en faveur de l'emploi de mg/kg ou mg/l de la préparation pour nourrissons ou des aliments transformés à base de céréales prêts à la consommation. Les indications ont été adaptées à cette proposition.
3. L'emploi de substances aromatisantes identiques aux naturelles ou artificielles dans les préparations pour nourrissons s'est avéré contesté. La concentration admissible d'éthyl-vaniline en particulier a été remise en question.
4. Il est considéré nécessaire de disposer d'un complément d'informations sur les propriétés chimiques, la fonction et l'innocuité des carbohydrases de malt est considéré nécessaire.

ANNEXE

**Avant-projet de norme révisée pour les aliments transformés à base de céréales
pour les nourrissons et les enfants en bas âge
(CODEX STAN 74-1991)**

Section 4 : Additifs alimentaires, aromatisants et enzymes

		INS	Par kg du produit prêt à la consommation	Statut/ remarques
4.1	Emulsifiants			
4.1.1	Lécithine	322	1.5 g * 10 g	ADI : n.l.
4.1.2	Mono- et diglycérides	471	1.5 g *5 g seul ou en combinaison avec 472a, b et c	ADI : n.l.
<i>nouveau</i>	<i>Esters d'acide acétique de mono- et diglycérides</i>	472a	<i>5 g/kg seul ou en combinaison avec 472a, b et c</i>	<i>ADI : n.l.</i>
<i>nouveau</i>	<i>Esters d'acide lactique de mono- et diglycérides</i>	472b	<i>5 g/kg seul ou en combinaison avec 472a, b et c</i>	<i>ADI : n.l.</i>
<i>nouveau</i>	<i>Esters d'acide citrique de mono- et diglycérides</i>	472c	<i>5 g/kg seul ou en combinaison avec 472a, b et c</i>	<i>ADI : n.l.</i>
**nouveau 4..	Epaississants			
<i>**nouveau</i>	<i>Gomme de caroube</i>	410	<i>10 g seul ou en combinaison avec 412, 414, 415, 440 20 g pour les céréales exemptes de gluten, seules ou en combinaison avec 412, 414, 415, 440</i>	<i>ADI : n.s.</i>
<i>**nouveau</i>	<i>Gomme guar</i>	412	<i>10 g seul ou en combinaison avec 410, 414, 415, 440 20 g pour les céréales exemptes de gluten, seules ou en combinaison avec 412, 414, 415, 440</i>	<i>ADI : n.s.</i>
<i>**nouveau</i>	<i>Gomme acacia (gomme arabique)</i>	414	<i>10 g seul ou en combinaison avec 410, 414, 415, 440 20 g pour les céréales exemptes de gluten, seules ou en combinaison avec 412, 414, 415, 440</i>	<i>ADI : n.s.</i>

		INS	Par kg du produit prêt à la consommation	Statut/ remarques
**nouveau	Gomme de xanthane	415	10 g seul ou en combinaison avec 410, 414, 415, 440 20 g pour les céréales exemptes de gluten, seules ou en combinaison avec 412, 414, 415, 440	ADI : n.s.
**nouveau	Pectines	440	10 g seul ou en combinaison avec 410, 414, 415, 440 20 g pour les céréales exemptes de gluten, seules ou en combinaison avec 412, 414, 415, 440	ADI : n.s.
**nouveau	Amidon oxydé	1404	50 g	
**nouveau	Phosphate de monoamidon	1410	50 g	
**nouveau	Phosphate de diamidon	1412	50 g	
**nouveau	Phosphate d'amidon phosphaté	1413	50 g	ADI : n.s.
**nouveau	Phosphate d'amidon acétylé	1414	50 g	ADI : n.s.
**nouveau	Amidon acétylé	1420	50 g	
**nouveau	Adipate d'amidon acétylé	1422	50 g	
**nouveau	Octényle-succinate de sodium d'amidon	1450	50 g	
4.2	Ajusteurs du pH			
**nouveau	Acide acétique	260	BPF	ADI : n.l.
**nouveau	Acétate de potassium	261	BPF	ADI : n.l.
**nouveau	Acétate de sodium	262	BPF	ADI : n.l.
**nouveau	Acétate de calcium	263	BPF	ADI : n.l.
**nouveau	Acide L(+) malique	296	BPF	ADI : n.l.
**nouveau	Lactate (L+) de sodium	325	BPF	ADI : n.l.
**nouveau	Lactate (L+) de potassium	326	BPF	ADI : n.l.
**nouveau	Lactate (L+) de calcium	327	BPF	ADI : n.l.
**nouveau	Acide chlorhydrique	507	BPF	ADI : n.l.
**nouveau	Citrates de sodium	331	BPF	ADI : n.l.
**nouveau	Citrates de potassium	332	BPF	ADI : n.s.
**nouveau	Carbonate de sodium	500i	BPF	ADI : n.l.
**nouveau	Hydroxyde de sodium	524	BPF	ADI : n.l.
**nouveau	Hydroxyde de potassium	525	BPF	ADI : n.l.
**nouveau	Hydroxyde de calcium	526	BPF	ADI : n.l.
4.2.1	Bicarbonate de sodium	500ii	BPF, dans les limites prévues pour le sodium *supprimer	ADI : n.s.

		INS	Par kg du produit prêt à la consommation	Statut/ remarques
4.2.2	Bicarbonate de potassium	501ii	BPF *supprimer	ADI : n.s.
4.2.3	Carbonate de calcium	170i	BPF	ADI : n.s.
4.2.4	Acide L(+) lactique	270	1.5 g *BPF	ADI: n.l.
4.2.5	Acide citrique	330	2.5 g *BPF	ADI : n.l.
<i>nouveau</i>	<i>Phosphate de sodium</i>	<i>339iii</i>	<i>1 g/kg seul ou en combinaison avec 340 et 341 iii, exprimé en P2O5</i>	<i>MTDI 70 mg/kg p.c. jour</i>
<i>nouveau</i>	<i>Phosphate de potassium</i>	<i>340</i>	<i>1 g/kg seul ou en combinaison avec 340 et 341 iii, exprimé en P2O5</i>	<i>MTDI 70 mg/kg p.c. jour</i>
<i>nouveau</i>	<i>Phosphate de calcium</i>	<i>341iii</i>	<i>1 g/kg seul ou en combinaison avec 340 et 341 iii, exprimé en P2O5</i>	<i>MTDI 70 mg/kg p.c. jour</i>
4.3	Antioxygènes			
4.3.1	Mélange concentré de tocophérols	306b	300 mg/kg de lipides, seuls ou en combinaison *100 mg/kg dans les aliments contenant des lipides, seuls ou en combinaison (y compris 304)	ADI du groupe : 0,15-2 mg
<i>nouveau</i>	<i>Alpha-tocophérols</i> <i>Gamma-tocophérols</i> <i>Delta-tocophérols</i>	<i>307</i> <i>308</i> <i>309</i>		
4.3.3	Palmitate de L-ascorbyle	304	200 mg/kg de lipides *100 mg/kg dans les aliments contenant des lipides, seuls ou en combinaison avec des tocophérols	ADI : 1,25 mg
4.3.4	Acide L-ascorbique et ses sels de sodium de potassium	300 301 303	50 mg, exprimé en acide ascorbique et dans les limites prévues pour le sodium et le potassium *20 mg/100 g	ADI du groupe : n.s.
<i>nouveau</i>	<i>L-ascorbate de calcium</i>	<i>302</i>	<i>3 g/100 g</i> <i>*2 g/100 g</i> <i>*0,2 mg/100 g</i>	
4.4	Aromatisants			<i>Le CCAFAC dresse une liste pour l'emploi des aromatisants</i>
4.4.1	Extrait de vanille		BPF	
4.4.2	Ethyl-vanilline		7 mg/100 g *1 mg	ADI : 3 mg

		INS	Par kg du produit prêt à la consommation	Statut/ remarques
4.4.3	Vanilline		7 mg/100 g	ADI : 10 mg
**nouveau	<i>Extraits naturels de fruits</i>		<i>BPF</i>	
4.5	Enzymes			<i>Les enzymes ne sont pas encore traités dans le cadre du Codex</i>
4.5.1	Carbohydrases de malt		BPF	ADI : n.l.
4.6	Levures			
4.6.1	Carbonate d'ammonium	503i	BPF	ADI : n.s.
4.6.2	Bicarbonate d'ammonium	503ii	BPF	ADI : n.s.
4.7	Anti-agglomérants			
<i>nouveau</i>	<i>Dioxyde de silicium</i>	<i>551</i>	<i>2 g/kg *0,2 g *pour les céréales sèches</i>	<i>ADI : n.s.</i>
** nouveau 4.8	Gaz d'emballage			
<i>**nouveau</i>	<i>Dioxyde de carbone</i>	<i>290</i>	<i>BPF</i>	
<i>**nouveau</i>	<i>Argon</i>	<i>938</i>	<i>BPF</i>	
<i>**nouveau</i>	<i>Hélium</i>	<i>939</i>	<i>BPF</i>	
<i>**nouveau</i>	<i>Nitrogène</i>	<i>941</i>	<i>BPF</i>	
<i>**nouveau</i>	<i>Oxyde azoté</i>	<i>942</i>	<i>BPF</i>	
<i>**nouveau</i>	<i>Oxygène</i>	<i>948</i>	<i>BPF</i>	