

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 00153 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/PFV 08/24/9

Août 2008

PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES COMITÉ DU CODEX SUR LES FRUITS ET LÉGUMES TRAITÉS

Vingt-quatrième session

Arlington, VA (zone métropolitaine de Washington DC), (États-Unis d'Amérique)

15 - 20 septembre 2008

DISPOSITIONS RELATIVES AUX ADDITIFS ALIMENTAIRES POUR LES FRUITS ET LÉGUMES TRAITÉS

(Observations en Réponse à la lettre circulaire CL 2006/56-PFV)

Les Commentaires de la Communauté Européenne et Les États-Unis d'Amérique

Communauté Européenne

Commentaires généraux: En cas de considération d'adhésion éventuelle à la NGAA, la CE estime que les produits faisant partie des concentrés de tomates et de conserves de tomates doivent être ajoutés à l'appendice du tableau 3 de la NGAA. En effet, ces catégories à base de fruits et de légumes sont largement consommées et ne nécessitent qu'un nombre limité des additifs alimentaires d'un point de vue technologique.

1. PROJET CODEX POUR LES FRUITS ET LÉGUMES MARINES

Commentaires Généraux: La Communauté Européenne note que les produits de l'annexe XIII font partie de plusieurs catégories alimentaires de la Norme Générale de Codex pour les additifs alimentaires, notamment 04.1.2.3, 04.1.2.10, 04.2.2.3 et 04.2.2.7 dont des divergences importantes sont observées quant à l'usage des additifs alimentaires et de leur nécessité technologique. En particulier, la catégorie alimentaire 04.2.2.7 est énumérée dans l'annexe du tableau III, permettant de conclure que les additifs alimentaires énumérés dans le tableau III ne sont pas actuellement permis selon le principe de la BPF (sauf s'il ya référence dans le tableau I et II) dans cette catégorie alimentaire.

Les régulateurs d'acidité :

- **L'acide fumarique (SIN 297) Fumarate de Sodium (SIN 365)**

L'acide Fumarique est alloué une DJA numérique par la CSAH. Donc, son usage est limité à un certain nombre d'applications au sein de la CE. La CE n'approuve pas la proposition d'inclusion d'acide fumarique dans les fruits et légumes marinés.

Le Fumarate de Sodium est aussi alloué une DJA de 6mg/kg par la CSAH. Pour cette raison, la CE n'approuve pas l'inclusion de Fumarate de Sodium dans les normes relatives aux fruits et légumes marinés.

- **Acide DJApique (SIN 355) et son sel de sodium et de potassium (respectivement SIN 356 et SIN 357)**

L'acide DJApique et les DJApates sont alloués une DJA numérique de 5mg/kg bw par la CSAH et le JECFA et leurs usages sont limités à un certain nombre d'applications au sein de la CE. Par conséquent, la CE n'approuve pas l'inclusion des Acides DJApiques et leurs sels de sodium et potassium dans les normes relatives aux fruits et légumes marinés.

Antioxydants

- **Acide Erythorbique (SIN 315) et Erythorbate de Sodium (SIN 316)**

L'acide érythorbique et l'Erythorbate de sodium sont alloués une DJA de 6mg/kg bw par la CSAH. En vue d'éviter tout dépassement de la DJA, l'usage d'acide érythorbique et son sel de sodium est limité au sein de la CE à un certain nombre d'applications.

Par conséquent, la CE n'approuve ni l'inclusion de l'Acide érythorbique (SIN 315) ni celle de l'Erythorbate de sodium (SIN 316) dans les normes relatives aux fruits et légumes marinés.

Coleurs

- **Curcumine (SIN 100i), Jaune n° 5 (SIN 102), Jaune de quinoléine (SIN 104), Jaune orangé (SIN 110), Carmin (SIN 120), Azorubine (SIN 122), Amarane (SIN 123), Ponceau 4R (SIN 124), Erythrosine (SIN 127), Rouge Allure AC (SIN 129), Indigotine (SIN 132), Bleu Brillant FCF (SIN 133), Vert Solide (SIN 143), Noir Brillant (SIN 151), Brun HT (SIN 155), Caroténoïdes (seulement SIN 160e et 160f), extraits de rocou (SIN 160b), Lutéine (SIN 161bi), Canthaxanthine (SIN 161g), Oxyde de fer (SIN 172i-ii)**

La plupart de ces colorants alimentaires sont alloués une DJA très basse (ou une DJA très basse pour la Canthaxanthine) par la CSAH. Du moment que la consommation de fruits et légumes marinés est assez importante sans certains pays, leur usages doit être limité a fin d'éviter tout dépassement de la DJA.

En plus, l'usage de ces colorants dans les fruits et légumes marinés peut tromper le consommateur. Par conséquent, la CE n'approuve pas l'inclusion du Curcumine, Jaune n° 5, Jaune de quinoléine, Jaune orangé, Carmin, Azorubin, Amarane, Ponceau 4R, Erythrosine, Rouge Allure AC, Indigotine, Bleu Brillant FCF, Noir Brillant, Brun HT, Caroténoïdes 160e et 160f, extraits de rocou, Lutéine, Canthaxanthine, Oxyde de fer et Vert Solide dans les fruits et légumes marinés.

- **Lécithine (SIN 322)**

La CE souhaite obtenir des clarifications sur le besoin technologique du Lécithine comme un antioxydant.

Affermissants

- **Sulphate d'Aluminium ammonium (E 523)**

La CE note les recommandations récentes du comité d'experts sur les additifs alimentaires du programme mixte de la FAO/WHO, stipulant la réduction de la dose hebdomadaire tolérable provisoire pour tous les additifs alimentaires contenant l'aluminium (de 7mg/kg bw à 1mg/kg bw).

La CE n'approuve pas l'usage du Sulphate d'Aluminium ammonium dans les fruits et légumes marinés.

Les rehausseurs de goût

- **Guanylate disodique, 5' (SIN 627), Inosinate disodique 5' (SIN 631), Calcium et ribonucléotide de calcium et ribonucléotide disodique 5' (respectivement SIN 634 et SIN 635)**

La CE approuve l'inclusion du Guanylate disodique, 5' (SIN 627), Inosinate disodique 5' (SIN 631), Calcium et ribonucléotide de calcium et ribonucléotide disodique 5 dans les Normes relatives aux fruits et légumes marinés, mais au niveau maximal permis de 500 mg/kg (référé par l'acide guanylique). Le besoin technologique de niveaux élevés maximales doit être démontré.

Agents de conservation:

- **Hydrox benzoates (SIN 214, SIN 216, SIN 218)**

La CE n'approuve pas l'application des hydrox benzoates dans les fruits et légumes marinés et remet en question le besoin technologique de tels agents de conservation dans les aliments qui sont stable après le traitement thermique. L'application de ces additifs alimentaires n'est pas permise au sein de la CE.

- **Sulphites**

Les sulfites sont alloués une valeur numérique basse de DJA. Par conséquent, leur usage doit être limité à fin d'éviter un dépassement possible de la DJA. La CE approuve l'application des sulfites dans les fruits et légumes, mais A un niveau maximal de 100 mg/kg (appelé SO₂). Cette limite a aussi été considérée comme appropriée pour réaliser l'effet désiré selon la Norme sur les fruits et légumes marinés.

Séquestrants

- **Phosphates (SIN 338, SIN 339i-iii, SIN 340i-iii, SIN 341i-iii, SIN 342i-ii, SIN 343i-iii, SIN 450i to vii, SIN 451i-ii, SIN 452i-v, SIN 542)**

La CE n'approuve pas l'usage des phosphates dans les fruits et légumes marinés. Aucun de ces additifs n'est autorisé au sein de la CE. L'usage des phosphates peut aussi tromper le consommateur car ces derniers agissent essentiellement comme des éléments de rétention d'eau et non pas comme des séquestrants.

- **Acide citrique et esters gras de glycérol (SIN 472c), Diacétyltartrique et esters gras de glycérol (SIN 472e)**

La CE remet en doute le besoin technologique du SIN 472c et 472e comme séquestrants. Ces additifs alimentaires ont essentiellement une fonction d'émulsifiants. L'usage de ces additifs alimentaires comme séquestrants peut tromper le consommateur.

Edulcorants

- **Sorbitol (SIN 420), Maltitol and sirop de maltitol (SIN 965), Lactitol (SIN 966), Xylitol (SIN 967), Isomalt (SIN 953)**
La CE approuve l'usage de ces additifs alimentaires dans les fruits et légumes marines au niveau maximal présenté par la Norme Codex, **mais seulement** pour des raisons générales autres que sucrant autant qu'agent de sapidité ou humectant.
- **Acésulfame potassium (SIN 950)**
La CE approuve l'usage d'Acésulfame potassium, agissant comme un édulcorant dans les fruits et légumes mais seulement à une tolérance maximale de 200mg/kg.
- **Aspartame (SIN 951)**
La CE approuve l'usage d'Aspartame, agissant comme un édulcorant dans les fruits et légumes marinés mais seulement à une tolérance maximale de 300mg/kg (au lieu de 2000 ou 2500 mg/kg comme proposé).
- **Saccharine (SIN 954)**
La CE approuve l'usage de la Saccharine, agissant comme un édulcorant dans les fruits et légumes marinés mais seulement à une tolérance maximale de 160mg/kg.
- **Thaumatine (SIN 957)**
La CE n'approuve pas l'usage des thaumatines dans les fruits et légumes marinés.
- **Néotame (SIN 961)**
Actuellement, l'usage de néotame n'est pas permis au sein de la CE.
- **Le sel d'Acésulfame Aspartame-(SIN 962)**
La CE approuve l'usage du sel d'Acésulfame-Aspartame agissant comme un édulcorant dans les fruits et légumes marinés mais seulement à une tolérance maximale de 200mg/kg (énoncé comme équivalent d'acésulfame K)

Commentaires sur le tableau 3 et les additifs alimentaires à être utilisé dans les fruits et légumes marinés.

La CE estime que le Comité des produits doit évaluer la justification technologique concernant l'usage individuel des additifs alimentaires et énumérer les additifs qui réalisent réellement l'effet désiré dans les catégories alimentaires respectives. Par conséquent, on ne soutient pas la proposition permettant l'usage de tous les additifs alimentaires utilisés en concordance avec le tableau 3 de la Norme Générale Codex pour les additifs alimentaires (CODEX STAN 192).

2. NORME CODEX POUR LES CONCENTRÉS DE TOMATE TRAITÉS

Les régulateurs d'acidité :

- **Acide Acétique (SIN 260), Acide Malique (SIN 296),**
Selon la norme adoptée pour les concentrés de tomate traités (CODEX STAN-57-1981), L'Acide citrique et ses sels sont les additifs alimentaires justifiés comme étant des régulateurs d'acidité d'un point de vue technologique. La CE remet en question le besoin technologique pour l'inclusion de l'Acide acétique et l'Acide malique comme régulateurs d'acidité.
- **L'acide lactique (SIN 270)**
L'acide lactique (et ses sels) ne doit pas être permis en raison du fait que parmi les moyens de détection de qualité d'un aliment frais et cru est l'analyse de la quantité d'acide lactique dans le produit final.
- **l'Acide Fumarique (SIN 297) et le Fumarate de Sodium (SIN 365)**
L'Acide fumarique est alloué une valeur de DJA numérique par la CSAH et son usage est donc limité à un certain nombre d'applications dans la CE. La CE n'approuve pas la proposition d'inclusion de l'acide fumarique dans les concentrés de tomate.
Le Fumarate de Sodium est alloué une DJA de 6mg/kg par la CSAH. Pour la même raison, la CE n'approuve pas l'inclusion du fumarate de sodium dans les concentrés de tomate.

3. Norme Codex pour les tomates en conserve

Les régulateurs d'Acidité et les affermissants

- **Phosphates**
La CE n'approuve l'inclusion d'aucun type de phosphate mentionné dans le projet de la norme pour les tomates en conserve. La CE remet en question le besoin technologique derrière cette inclusion.

Commentaires sur le tableau 3 et les additifs alimentaires à être utilisés dans les tomates en conserve.

La CE estime que le Comité des produits doit évaluer la justification technologique concernant l'usage individuel des additifs alimentaires et énumérer les additifs qui réalisent réellement l'effet désiré dans les catégories alimentaires respectives. Par conséquent, on ne soutient pas la proposition permettant l'usage de tous les additifs alimentaires, utilisés en concordance avec le tableau 3 de la Norme Générale Codex pour les additifs alimentaires (CODEX STAN 192) car l'ajout de ces additifs alimentaires conduira inévitablement à tromper le consommateur.

4. Projet de la Norme Codex pour les confitures, gelees et marmelades

Les observations de la CE seront formulées en réponse à la **lettre circulaire de Codex CL 2007/22-PFV**.

5. Projet de la Norme Codex pour certains légumes en conserve

Les observations de la CE seront formulées en réponse à la **lettre circulaire de Codex CL 2007/22-PFV**.

6. Projet de la Norme Codex pour certains agrumes en conserve

La position de la CE est identique à la section précédente concernant le projet de la norme codex de certains légumes en conserve.

En outre, la CE souhaite exprimer les observations suivantes à propos du Phosphate, du Tartrate et de la Méthylcellulose.

- **Phosphates**

La CE n'approuve l'inclusion d'aucun type de phosphate mentionné dans le projet de la norme pour les agrumes en conserve. La CE remet en question le besoin technologique derrière cette inclusion.

- **Tartrates**

La CE remet en question le besoin technologique derrière l'usage de jusqu'à 1300mg/kg (exprimé en tant qu'acide tartrique) de tartrates dans les agrumes en conserve.

- **Méthylcellulose**

La CE souhaite obtenir plus de clarifications sur la fonction technologique de la Méthylcellulose quand cette dernière est ajoutée aux agrumes en conserve.

Les États-Unis d'Amérique

Les États-Unis apprécient l'opportunité de répondre à la LC 2006/56-PFV- Partie B : Demande d'observations et d'informations sur les articles 10,11 et 12, comprenant *les propositions de Modification de la Liste Prioritaire pour la Normalisation des Fruits et Légumes Traités (paragraphe.149 et appendice XI); article 11, Méthodes d'Analyse des Fruits et Légumes Traités- Produits Aqueux à base de Noix de Coco (paragraphe .156 et appendice XII); et l'article 12, les Dispositions des additifs Alimentaires pour les Fruits et Légumes Traités (paragraphe.171 Appendice XIII).*

Au sujet de l'article 12, *les Dispositions des additifs Alimentaires pour les Fruits et Légumes Traités (paragraphe.171 Appendice XIII)*, même si le CCPFV s'est mis d'accord d'annexer au 23ème rapport une liste des additifs alimentaires pour les différentes normes exigeant des commentaires sur la justification technologique de leur usage au niveau proposé selon les critères établis par la GSFA, les Etats-Unis réitère que la GSFA doit être référencé au lieu des additifs individuels. Les débats prolongés sur les marges de tolérance normatives et les marges non permises pour les additifs et les agents de conservation retardent le travail du CCPFV.

En vue d'expédier le processus de normalisation, les États-Unis recommandent le référencement général de la GSFA. Les Etats-Unis notent l'existence de plusieurs additifs et agents de conservation référencés qui sont limités par la BPF sans avoir des marges de tolérance numérique. A ce jour, aucun rapport de mauvais usage des additifs alimentaires et des agents de conservation, dont les niveaux maximaux sont limités par la BPF dans le processus de fabrication, n'a été présenté à la CCPFV.

Merci pour l'opportunité de formuler ces observations. Dans l'attente de discuter ces sujets à la 24ème Session du Comité.