

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 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 10/25/8 rév.
Juin 2010

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

25^e session
Bali, Indonésie,
25 - 29 octobre 2010

DISPOSITIONS RELATIVES AUX ADDITIFS ALIMENTAIRES POUR LES FRUITS ET LÉGUMES TRAITÉS *Dispositions additionnelles contenues dans certaines normes adoptées*

Observations en réponse à la lettre circulaire CL 2008/31-PFV : Partie B, formulées par
l'Australie, le Brésil, l'Union européenne et le WPTC

AUSTRALIE

Ce travail est avancé dans le document ALINORM 09/32/27, Annexe VII, qui sollicite des observations justifiant la nécessité technologique d'un certain nombre d'additifs alimentaires dans chacune des normes susmentionnées, en vue de l'éventuel ajout de ces additifs dans les normes à un stade ultérieur.

Observations générales

L'Australie appuie la recommandation de la 58^e session du Comité exécutif, telle qu'approuvée par la 28^e session de la Commission du Codex Alimentarius, voulant que « la NGAA devrait être l'unique point de référence faisant autorité pour les additifs alimentaires et que cela devrait ressortir clairement dans toutes les normes de produits » (ALINORM 05/28/3A paragraphe 56 [15]). Dans cette optique, l'élaboration des listes d'additifs alimentaires dans les normes de produits devrait être restreinte dans toute la mesure du possible.

Par conséquent, l'Australie recommande que le Comité respecte le format de présentation recommandé pour les normes de produits, tel que prévu dans le Manuel de procédure¹.

La section [sur les additifs alimentaires] devrait contenir un renvoi général à la section correspondante de la Norme générale pour les additifs alimentaires. Ce renvoi devrait se présenter comme suit :

« Les [additifs alimentaires de la catégorie fonctionnelle] utilisés conformément aux tableaux 1 et 2 de la Norme Générale du Codex sont des additifs alimentaires de la catégorie de denrées alimentaires xxxx [nom de la catégorie d'aliment] ou figurent au tableau 3 de la Norme générale pour les additifs alimentaires et peuvent être utilisés dans les aliments conformes à cette norme. »

L'Australie estime que les travaux du comité seraient plus efficaces s'ils respectaient ce format dans les recommandations au Comité du Codex pour les additifs alimentaires concernant les catégories fonctionnelles d'additifs à autoriser pour des produits individuels. Le CCFA est reconnu comme le comité principalement responsable et détenteur de l'expertise scientifique requise pour évaluer les différents additifs et leurs concentrations, conformément à ses principes d'évaluation des risques et au Préambule de la NGAA.

Observations spécifiques

Si le comité a l'intention d'évaluer tous les additifs des catégories fonctionnelles pertinentes afin de les inclure éventuellement dans les normes à un stade ultérieur, indépendamment de l'avis contraire de la Commission et tel que décrit dans le Manuel de procédure, l'Australie aimerait qu'il soit mentionné que la nécessité technologique d'une grande partie de ces additifs a déjà été justifiée dans le processus d'ajout de ces additifs aux normes de produits et/ou à la NGAA.

L'Australie suggère que le Comité accepte les délibérations antérieures du Codex sur ces dispositions supplémentaires, au lieu de répéter les évaluations déjà effectuées.

BRÉSIL

En ce qui concerne l'Alinorm 09/32/27, en particulier l'Annexe VII, le Brésil souhaite faire part de quelques observations générales et spécifiques, comme suit :

FRUITS ET LEGUMES MARINES

Antioxydants

SIN 315 - La catégorie de denrées alimentaires pour laquelle l'additif est autorisé n'est pas spécifiée. Le SIN 315 figure au tableau 3 de la NGAA; par conséquent, son utilisation devrait être basée sur les BPG. Toutefois, la sous-catégorie 04.2.2.7 figure dans l'Annexe du tableau 3. Pour cette raison, l'utilisation du SIN 315 n'est pas illimitée pour cette catégorie d'aliments, et cela ne serait possible que si des dispositions étaient incluses dans les tableaux 1 et 2. Le SIN 315 ne figure pas dans ces tableaux pour la catégorie 04.2.2.7.

Colorants

Le Brésil n'approuve pas l'utilisation de colorants artificiels dans les fruits et légumes.

SIN 127 : Compte tenu de la DJA de 0,1 mg/kg de poids corporel pour l'érythrosine, indiquant que la consommation de petites portions quotidiennes de denrées alimentaires contenant cette couleur peut provoquer le dépassement de la DJA, le Brésil recommande de restreindre l'utilisation de l'érythrosine à des catégories spécifiques dont la consommation est peu élevée et lorsque l'érythrosine ne peut pas être remplacée par un autre colorant. Par exemple, la consommation d'une portion (200 mL) d'aliment de la catégorie 01.1.2 contenant 300 mg/kg d'érythrosine est équivalente à la consommation de 1 mg/kg pc de ce colorant chez des adultes de 60 kg, c'est-à-dire 10 (dix) fois la DJA. Pour un enfant de 30 kg, la consommation serait égale à 20 (vingt) fois la DJA. Par conséquent, le Brésil n'appuie pas l'utilisation de l'érythrosine dans les catégories 04.2.2.3 et 04.2.2.7.

SIN 150c et 161g : Le Brésil juge nécessaire de fixer des teneurs maximales pour les colorants assortis d'une DJA numérique, comme les colorants caramel de catégorie III et la canthaxanthine. Par conséquent, nous n'approuvons pas le niveau de BPG pour les SIN 150c et 161g. En outre, le niveau maximal fixé pour la canthaxanthine devrait être le plus bas que possible, car ce colorant est assorti d'une faible DJA. La canthaxanthine n'est pas répertoriée dans la NGAA pour la catégorie d'aliments 04.2.2.3.

Les teneurs maximales des caramels (SIN 150b et 150c) doivent être réduites à 50000, par souci de cohérence avec le niveau proposé pour les autres catégories d'aliments. Des niveaux plus élevés pourraient mener au dépassement de la DJA, en particulier chez les enfants.

Raffermissants

SIN 523 : En 2006, le JECFA a réduit la DHTP pour l'aluminium provenant de toutes sources, particulièrement des additifs alimentaires, de 7 à 1 mg/kg pc par semaine. Le CCFA a débattu de la possibilité de fixer des limites supérieures pour les silicates, les phosphates et les sulfates d'aluminium. L'objectif est de réduire l'utilisation et/ou à la limite maximale de ces additifs, car il estime que l'exposition à ces additifs est élevée et qu'elle pourrait dépasser la DHTP, principalement dans le cas des enfants. Nous suggérons de vérifier le bien-fondé technologique de cette substance.

Dans les NGAA, le SIN 523 est assorti d'une limite proposée de 500 mg/kg pour la catégorie d'aliments 04.2.2.3 (étape 3) et non pas de 35 mg/kg (adoptée). Pour la catégorie d'aliments 04.2.2.7, l'étape actuelle est 3 et non pas 6, avec la note 6.

Au Brésil, l'utilisation de cet additif n'est autorisée pour aucune catégorie d'aliments.

Agents de conservation

SIN 216 : La DJA de cet additif et de son sel de sodium (SIN 217) a été retirée par le JECFA en 2007-2008, car cet additif avait été jugé impropre à la consommation humaine. Il a été exclu des NGAA.

SIN 220-228 : Les sulfites sont autorisés comme agents de conservation au Brésil pour certains fruits et légumes, par exemple le lait de coco (500 mg/kg), les fruits secs ou déshydratés (100 mg/kg), la noix de coco sèche (50 mg/kg), les pommes de terre frites surgelées (50 mg/kg), les légumes déshydratés (200 mg/kg); les pommes de terre cuites non pelées (100 mg/kg); **la pulpe et la purée de légumes (oignon, ail, champignons, racines, tubercules, légumineuses, noix et algues) (500 mg/kg)** ainsi que les **cornichons (100 mg/kg)**. Les teneurs maximales sont exprimées en SO₂.

Le SIN 262ii a une DJA de 15 mg/kg de poids corporel; par conséquent, il doit exister une limite maximale pour son utilisation dans les denrées alimentaires.

Séquestrants

SIN 334-337 : Le groupe de DJA des tartrates est de 30 mg/kg de poids corporel; par conséquent, il doit exister une limite maximale pour son utilisation dans les denrées alimentaires.

SIN 450iii (note 11) : Le « pyrophosphate de sodium » et le « diphosphate tétrasodique » sont synonymes au regard de l'évaluation du JECFA. Le SIN 451iii n'existe pas (<http://www.fao.org/ag/agn/jecfa-additives/specs/Monograph1/Additive-461.pdf>).

SIN 338-542 (phosphates) : La limite maximale de la NGAA pour la catégorie d'aliments 04.1.2.3 est de 2200 mg/kg à l'étape 3 (et non de 1100 mg/kg à l'étape 7). Les dispositions visant les catégories 04.2.2.3 et 04.2.2.7 sont à l'étape 6 et non 7.

Édulcorants

Certaines limites maximales, étapes et notes de bas de page figurant dans le document ne correspondent pas à celles de la NGAA (2009) pour les catégories d'aliments énumérées dans le tableau ci-dessous. Le Brésil a fait quelques observations concernant les besoins technologiques justifiant l'utilisation des additifs.

SIN	Substance	NGAA				
		Catégorie d'aliments	LM		Étape	Observation
950	Acésulfame de potassium	04.1.2.3	200	mg/kg	€ Adopté	Notes 161 et 188
		04.1.2.10	1000 350	mg/kg	3 Adopté	Notes 161 et 188
		04.2.2.3	1000 200	mg/kg	3 Adopté	Notes 144 et 188
		04.2.2.7	1000	mg/kg	3 Adopté	Note 188 Au Brésil, la limite maximale est de 350 mg/kg. La limite proposée de 1000 mg/kg est beaucoup plus élevée que celles déjà adoptée. Quelle est la justification technologique de cette hausse?
951	Aspartame	04.1.2.10	2000 1000	mg/kg	€ Adopté	Notes 161 et 191 Au Brésil, la limite maximale est de 750 mg/kg, soit un niveau suffisant pour atteindre l'objectif du point de vue technologique.
		04.2.2.7	2500	mg/kg	€ Adopté	
954	Saccharine	04.2.2.7	500 200	mg/kg	€ Adopté	Note 161
961	Néotame	04.1.2.3	100	mg/kg	3 Adopté	Note 161
		04.1.2.10	65	mg/kg	3 Adopté	Note 161
		04.2.2.3	10	mg/kg	3 Adopté	Note 144
		04.2.2.7	33	mg/kg	3 Adopté	Note 161
962	Ascésulfame-aspartame, sel de	04.1.2.3	450	mg/kg	3	Notes 113 et 144
		04.2.2.3	460 200	mg/kg	3 Adopté	Notes 113 et 144 Notes 113 et 161
		04.2.2.7	2270	mg/kg	3	Note 113 Cet édulcorant n'est pas encore autorisé au Brésil.

TOMATES EN CONSERVE

Les dispositions en sont à l'étape 6 et non 7.

CERTAINS AGRUMES EN CONSERVE

Pour les phosphates, il s'agit de l'étape 6 et non 7.

Agent anti-nébulisant

SIN 461 : Les catégories fonctionnelles d'épaississant, d'émulsifiant, de stabilisant et d'agent de charge ont été évaluées par le JECFA pour cet additif. La fonction d'anti-nébulisant n'a pas été prise en compte dans l'évaluation toxicologique et n'est pas prévue dans la NGAA. Cette fonction ne figure pas non plus dans les catégories fonctionnelles/justifications technologiques (CAC GL36-1989), qui ont été révisées en 2008 (ALINORM 08/31/12, App. XII). Suggestion : Comme la NGAA ne fait pas de distinction entre les dispositions relatives aux utilisations pour différentes fonctions, la catégorie fonctionnelle pourrait être modifiée pour les émulsifiants et les stabilisants.

Tableau 3 de la NGAA

Les catégories d'aliments 04.1.1, 04.2.1, 04.2.2.1 et 04.2.2.7 figurent dans l'Annexe du tableau 3. Par conséquent, l'utilisation d'additifs comme BPF pour ces catégories n'est pas illimitée. L'utilisation dans ces aliments des additifs énumérés au tableau 3 est régie par les dispositions contenues dans les tableaux 1 et 2.

UNION EUROPÉENNE

L'Union européenne (UE) souhaite formuler les observations suivantes au sujet des dispositions relatives aux additifs alimentaires contenues dans les projets de normes du Codex susmentionnés :

ÉNONCÉ GÉNÉRAL - RÉFÉRENCE AU TABLEAU 3, ADDITIFS ALIMENTAIRES

L'UE tient à rappeler que les comités de produits devraient évaluer la justification technologique de l'utilisation des additifs alimentaires, ainsi que la liste d'additifs qui permettent réellement d'obtenir l'effet désiré dans les catégories d'aliments respectifs. Par conséquent, l'UE tient à exprimer ses vives réserves au sujet de l'inscription par défaut des additifs alimentaires énumérés au tableau 3 de la Norme générale Codex pour les additifs alimentaires dans les normes de produits du Codex.

Au contraire, l'annexe du tableau 3 renferme déjà des produits qui ont subi des traitements physiques de base, comme les nectars de fruits et de légumes, les produits d'œufs liquides (après procédé de pasteurisation), les produits de poisson transformés pouvant nécessiter un traitement thermique en dernier lieu, ainsi que les légumes fermentés et fumés, séchés, ainsi que le poisson et les produits de poisson fermentés. L'UE est donc d'avis que la même approche devrait être retenue pour les catégories suivantes de denrées alimentaires, à savoir les concentrés de tomate, les tomates en conserve, les confitures, les gelées et les marmelades, les fruits et légumes en conserve, qui sont largement consommés, qui peuvent être soumis à un traitement similaire et pour lesquels un nombre très restreint d'additifs alimentaires est nécessaire d'un point de vue technologique.

1. Projet de norme Codex pour les fruits et légumes marinés**1.1 OBSERVATIONS GÉNÉRALES**

Les produits alimentaires visés dans le projet de Norme Codex pour les fruits et légumes marinés (Annexe VII) peuvent correspondre à différentes sous-catégories de la NGAA, à savoir 04.2.2.7, 04.1.2.3, 04.1.2.10, 04.2.2.3.

Il faut rappeler que les catégories 04.2.2.3 (légumes) et 04.1.2.3 (fruits dans une solution de vinaigre) couvrent les produits marinés non **fermentés**. Par conséquent, les légumes fermentés définis dans la présente norme pour les fruits et légumes marinés ne correspondent pas aux sous-catégories 04.2.2.3 et 04.1.2.3 de la NGAA.

Toutefois, les légumes fermentés couverts par cette norme tombent dans la catégorie 04.2.2.7 de la NGAA. Sachant que cette catégorie est inscrite dans l'annexe du tableau 3, il conviendrait que les additifs alimentaires énumérés dans le tableau 3 ne puissent pas être utilisés dans les légumes fermentés définis selon la norme des fruits et légumes marinés.

En ce qui concerne les fruits fermentés de la présente norme, ils tombent dans la catégorie 04.12.10 de la NGAA pour laquelle les additifs alimentaires du tableau 3 peuvent être autorisés. Il est nécessaire d'examiner, au cas par cas, les raisons technologiques qui motivent l'utilisation de ces additifs alimentaires dans les fruits fermentés couverts par la présente norme pour les fruits et légumes marinés.

Pour résumer, il est important de traiter séparément ces deux catégories de produits fermentés relativement aux besoins en additifs alimentaires.

D'une manière générale, l'UE est d'avis qu'il faut faire preuve d'une grande minutie lors de l'ajout à la NGAA des dispositions relatives aux additifs alimentaires contenues dans les normes de produits et qu'il faut s'assurer que ces additifs sont justifiés d'un point de vue technologique. Au cours de cet ajout des dispositions à la NGAA, il convient de s'assurer que les denrées alimentaires actuellement exclues du champ d'application de la norme de produit pour les fruits et légumes marinés, comme les olives de table, la choucroute, les cornichons, ne puissent bénéficier des dispositions relatives aux additifs alimentaires par suite du fait que les aliments visés appartiennent à l'une des sous-catégories mentionnées ci-dessus.

1.2 OBSERVATIONS SPÉCIFIQUES

Régulateurs d'acidité

En ce qui concerne les légumes fermentés, les additifs alimentaires SIN 297, SIN 365, SIN 355 et SIN 356 ne sont pas autorisés dans la sous-catégorie 04.2.2.7.

En ce qui concerne les fruits fermentés, les observations suivantes devraient être envisagées, comme suit :

- Acide fumarique (SIN 297) et fumarate de sodium (SIN 365)

Tout en reconnaissant que le JECFA a attribué une DJA « non spécifiée » pour l'acide fumarique, cette substance s'est vu attribuer une faible DJA numérique (6 mg/kg) par le Comité scientifique européen pour l'alimentation humaine (CSAH) en 1990. Par conséquent, l'UE estime que l'utilisation de l'acide fumarique doit être restreinte. L'UE n'appuie pas la proposition visant l'inscription de l'acide fumarique dans les fruits marinés et doute de la justification technologique de son utilisation.

Le fumarate de sodium s'est également vu attribuer une DJA de 6 mg/kg par le CSAH. Pour la même raison, l'UE n'appuie pas l'ajout du fumarate de sodium à la norme sur les fruits marinés et doute de la justification technologique de son emploi.

- Acide adipique (SIN 355) et ses sels de sodium et de potassium (respectivement SIN 356 et SIN 357)

Le JECFA a attribué à l'acide adipique et aux adipates une DJA numérique de 5 mg/kg de poids corporel; leur utilisation devrait donc être confinée à un nombre limité d'applications.

L'UE demande des éclaircissements au sujet de la justification technologique.

Antioxydants

- Acide érythorbique (SIN 315) et isoascorbate de sodium (SIN 316)

En ce qui concerne les légumes fermentés, ces additifs alimentaires ne sont pas autorisés dans la sous-catégorie 04.2.2.7, légumes fermentés.

En ce qui concerne les fruits fermentés :

En 1990, le JECFA a attribué une DJA « non spécifiée ». Toutefois, le CSAH a attribué en 1999 une DJA numérique (6 mg/kg de poids corporel) à l'acide érythorbique et à l'isoascorbate de sodium.

En conséquence, l'UE est d'avis que l'utilisation de l'acide érythorbique et de son sel de sodium devrait être confinée à un nombre limité d'applications, afin d'éviter un dépassement de la DJA.

Par conséquent, l'UE n'appuie pas l'ajout de l'acide érythorbique (SIN 315) ni de l'isoascorbate de sodium (SIN 316) dans la norme sur les fruits et légumes marinés.

L'UE demande des éclaircissements au sujet de la justification technologique.

- Lécithine (SIN 322)

La principale fonction technologique de la lécithine est d'agir comme émulsifiant, et seulement de jouer un rôle secondaire comme antioxydant.

Il est donc important de clarifier la fonction technologique de la lécithine dans les produits couverts par la norme.

La fonction d'émulsifiant peut être justifiée dans le cas où une sauce est ajoutée au légume, mais dans un tel cas, nous avons à faire à un aliment composé, de sorte que la lécithine peut être présente dans le produit final (de par sa présence dans la sauce) par suite du principe de transposition.

Colorants

Seuls les colorants suivants sont autorisés dans la sous-catégorie 04.2.2.7 : bleu brillant FCF (SIN 133), bêta-carotène (160a (ii)), caroténoïdes (160a (i), a (iii), e, f)), chlorophylles et chlorophyllines (141 (i), (ii)), vert solide FCF (143), extrait de peau de raisin (163 (ii)), indigotine (132), ponceau 4R (124), riboflavines (101 (i), (ii)) et jaune soleil (110).

L'UE n'a pas appuyé l'inclusion de la curcumine (DJA : 1 ppm), de la tartrazine (ADI: 7,5 ppm), du jaune de quinoléine (DJA-JECFA : 10 ppm; DJA-EFSA révisée (2009) : 0,5 ppm), du jaune orangé, du carmins (DJA : 5 ppm), de l'azorubine (DJA : 4 ppm), de l'amarante (DJA: 0,5 ppm), du ponceau 4R, de l'érythrosine (DJA : 0,1 ppm), du rouge allura AC (DJA: 7 ppm), de l'indigotine (DJA: 5 ppm), du bleu brillant FCF (DJA: 12,5 ppm), du noir brillant (DJA : 1 ppm), du brun HT (DJA : 1,5 ppm), des caroténoïdes SIN 160e et 160f, de l'extrait de rocou, de la lutéine, de la canthaxanthine (DJA: 0,03 ppm), des oxydes de fer (DJA: 0,03 ppm) et du vert rapide dans les fruits et légumes marinés, car l'utilisation de ces colorants peut induire le consommateur en erreur.

De manière générale, l'UE est d'avis que l'utilisation de colorants dans les légumes fermentés devrait être strictement limitée, car ces produits sont largement consommés dans certains pays. Outre le fait que leur utilisation pourrait être perçue comme un moyen de masquer la piètre qualité des produits et pourrait induire les consommateurs en erreur, ces colorants peuvent aussi introduire des problèmes liés à leur faible DJA et au fait que les quantités d'utilisation proposées sont parfois très élevées.

En outre, l'EFSA a récemment réévalué quelques colorants et abaissé la DJA du jaune soleil à 1 mg/kg de poids corporel (ce qui est nettement inférieur à la l'ancienne DJA (2,5 mg/kg pc)). Cette DJA était fixée temporairement en attendant d'autres données jugées nécessaires pour établir une DJA complète. **L'EFSA émet également une mise en garde contre le risque de dépassement de la DJA temporaire nouvellement fixée pour les adultes et pour les enfants. C'est pourquoi l'UE s'oppose fermement à ce que le jaune orangé soit autorisé dans les fruits et légumes marinés.**

En outre, l'EFSA a attribué une très faible DJA au ponceau 4R (0,70 mg/kg), considérablement inférieure à la précédente (4 mg/kg de poids corporel). **Par conséquent, l'UE est d'avis que le ponceau 4R devrait être confiné à un nombre limité d'applications. L'UE est fermement opposée à ce que ce colorant soit autorisé dans les fruits et légumes marinés.**

Compte tenu de l'avis de l'EFSA sur les deux derniers colorants, ponceau 4R et jaune orangé, l'UE suggère de demander au CCFA qu'il s'adresse au JECFA pour faire réévaluer en priorité ces additifs alimentaires. En outre, certaines de ces couleurs ont fait l'objet de très faibles DJA numériques, notamment la curcumine (1 mg/kg), l'amarante (0,5 mg/kg), le brun HT (1,5 mg/kg), la canthaxanthine (0,03 mg/kg), l'érythrosine (0,1 mg/kg), de sorte que leur utilisation doit être strictement limitée.

Enfin, lors de sa 31^e session, la CCA a pris en considération les préoccupations que de nombreux membres du Codex avaient exprimées durant la 41^e session du Comité du Codex sur les additifs alimentaires en ce qui concerne l'extension de l'utilisation de l'érythrosine dans la norme générale des additifs alimentaires (NGAA) en raison de sa très faible DJA numérique. Ces membres du Codex ont demandé que le JECFA fasse une évaluation plus précise de l'exposition à cet additif.

Donc, à ce stade, l'UE est fermement opposée à la proposition d'ajouter l'érythrosine dans les fruits et légumes marinés en raison de sa très faible DJA (0,5 mg/kg de poids corporel).

Affermissants

- Aluminium sulfate d'ammonium (E 523)

De manière générale, l'UE tient à rappeler la recommandation formulée par le JECFA en 2006 afin de réduire la dose hebdomadaire tolérable provisoire (DHTP) de tous les additifs alimentaires contenant de l'aluminium (de 7 mg/kg pc à 1 mg/kg pc) et le dépassement possible de la DHTP par certains groupes de population, en particulier les enfants. L'EFSA a confirmé récemment ces conclusions.

Par conséquent, l'UE s'oppose à l'utilisation de l'aluminium sulfate d'ammonium dans les fruits et légumes marinés.

En outre, il est également important de souligner que cet additif alimentaire n'est pas autorisé dans la sous-catégorie 04.2.2.7 de la NGAA sur les légumes fermentés.

Exalteur d'arôme

- Guanylate disodique, 5' (SIN 627), inosinate disodique 5' (SIN 631), ribonucléotides de calcium et disodique, 5' (respectivement SIN 634 et SIN 635)

En ce qui concerne les légumes fermentés, ces additifs alimentaires ne sont pas autorisés dans la sous-catégorie 04.2.2.7. L'UE demande des justifications techniques pour leur utilisation dans les fruits et légumes marinés.

L'UE tient à souligner que les additifs alimentaires suivants : SIN 580, SIN 968, SIN 1101ii, SIN 1101iii et SIN 1104 ne sont pas autorisés dans l'UE.

Agents de conservation

En ce qui concerne les légumes fermentés, seuls les sulfites sont autorisés dans la sous-catégorie 04.2.2.7.

D'une manière générale, l'UE met en doute la nécessité technologique d'agents conservateurs dans les fruits et légumes marinés qui ont été subi un traitement thermique ou une pasteurisation au cours du processus de fabrication, ou qui sont conservés par fermentation naturelle ou par acidulants, et qui sont stables à température ambiante.

L'Union européenne suggère de raffiner les travaux afin de cerner les denrées alimentaires tombant dans la catégorie « fruits et légumes marinés » et pour lesquels l'ajout d'agents de conservation est technologiquement justifié.

La même justification est valable en ce qui concerne l'utilisation de l'acide propionique (SIN 280), du propionate de sodium (SIN 281), du propionate de calcium (SIN 282) et du propionate de potassium (SIN 283) dans les fruits fermentés.

- Hydroxybenzoates (SIN 214, SIN 216, SIN 218)

L'UE demande des éclaircissements sur les types de fruits confits pour lesquels les hydroxybenzoates sont justifiés d'un point de vue technologique.

- Sulphites

Le JECFA a signalé le dépassement potentiel de la DJA dans le cas des sulfites. Certains contributeurs majeurs ont été identifiés (69^e réunion du JECFA (2008)) : les fruits secs, les saucisses et boissons non alcoolisées, le vin, les jus de fruits et les boissons douces, les pommes de terre transformées, les noix et la bière. Toutefois, le JECFA a souligné que ces importants contributeurs peuvent différer d'un pays à l'autre.

Compte tenu de la très faible DJA fixée pour les sulfites et compte tenu des préoccupations soulevées par le JECFA pour ce qui est du risque de dépassement de la DJA, l'UE propose de maintenir la limite maximale actuelle de 100 ppm pour les sulfites dans 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 à vii, SIN 451i-ii, SIN 452i-v et SIN 542)

En ce qui concerne les légumes fermentés, ces additifs alimentaires ne sont pas autorisés dans la sous-catégorie 04.2.2.7.

En ce qui concerne les fruits fermentés, la principale fonction technologique des phosphates est d'assurer la rétention d'eau. Leur action comme séquestrant doit être démontrée dans les fruits marinés. Par conséquent, l'UE n'appuie pas l'utilisation des phosphates dans les fruits et légumes marinés. L'UE mentionne qu'aucun de ces additifs alimentaires n'est autorisé dans ce type d'aliment sur son territoire.

- Esters glyceroliques de l'acide citrique et d'acides gras (SIN 472c); diacétyltartriques et esters gras de glycérol (SIN 472e)

Ces additifs alimentaires sont normalement utilisés dans les denrées alimentaires qui contiennent des matières grasses. L'UE met en doute la nécessité technologique de ces séquestrants dans les fruits et légumes marinés.

Édulcorants

- Sorbitol et sirop de sorbitol (SIN 420), maltitol et sirop de maltitol (SIN 965), lactitol (SIN 966), xylitol (SIN 967), isomalt (SIN 953), mannitol (E 421)

De manière générale, l'Union européenne est très préoccupée par les limites maximales qui sont proposées dans le projet de norme. Ces additifs alimentaires devraient uniquement être utilisés dans la présente norme à des fins autres que comme édulcorant, par exemple comme exalteur d'arôme et comme humectant. Par conséquent, les limites maximales proposées devraient être réduites et confinées à des aliments précis, après justification technologique.

- Édulcorants intenses (SIN 950, 951, 954, 957, 961, 962)

D'une manière générale, l'UE considère que les limites maximales proposées pour ces additifs alimentaires sont très élevées dans de tels aliments transformés, compte tenu que le sucre ne constitue pas un constituant de base des légumes marinés, par exemple. Par conséquent, le principe de remplacement du sucre par des édulcorants intenses devrait être examiné avec soin et soigneusement étayé, au cas par cas.

En ce qui concerne les légumes fermentés, seuls les additifs alimentaires SIN 950 et SIN 951 sont autorisés dans la sous-catégorie 04.2.2.7 de la NGAA.

- Acésulfame de potassium (SIN 950)

L'UE appuie l'utilisation de l'acésulfame de potassium en tant qu'édulcorant dans les fruits et légumes marinés, mais suggère de maintenir la limite maximale de 200 mg/kg, comme c'est actuellement le cas dans la norme STAN 260-2007 sur les fruits et légumes marinés.

- Aspartame (SIN 951)

L'UE soutient l'utilisation de l'aspartame agissant comme édulcorant dans les fruits et légumes marinés, mais s'interroge sur la justification technologique d'une LM aussi élevée. L'UE propose de fixer la limite maximale à 200 mg/kg (au lieu de 2000 ou 2500 mg/kg tel que proposé), ce qui semble suffisant pour atteindre l'objectif visé.

- Saccharine (SIN 954)

L'UE appuie l'utilisation de la saccharine, agissant comme édulcorant, dans les fruits et légumes marinés, mais suggère de maintenir le plafond actuel de 160 mg/kg.

- Thaumatine (SIN 957)

L'UE fait remarquer que cet additif alimentaire n'est actuellement pas autorisé dans de tels produits en vertu de la législation de l'UE sur les additifs alimentaires.

- Neotame (SIN 961)

L'UE accepte cette proposition.

- Ascésulfame-aspartame, sel de (SIN 962)

L'UE soutient l'utilisation du sel d'aspartame-acésulfame, agissant comme édulcorant, dans les fruits et légumes marinés, mais seulement à un niveau maximum autorisé de 200 mg/kg (exprimé en équivalent acésulfame-K).

2. Projet de norme Codex pour les concentrés de tomates

Régulateurs d'acidité :

D'une manière générale, L'UE met en doute la nécessité technologique des régulateurs d'acidité du tableau 3, car il semble que l'acide citrique (SIN 330) et ses sels présentent un réel avantage technologique et qu'ils sont actuellement utilisés à l'échelle mondiale.

- Acide lactique (SIN 270)

L'Union européenne n'appuie pas l'utilisation de cet additif alimentaire, sachant que l'acide lactique peut être utilisé comme moyen adapté pour déterminer la fraîcheur du produit. Autoriser l'emploi de cet additif alimentaire contribuerait à biaiser les résultats des tests d'analyse pertinents.

- Acide acétique (SIN 260) et acide malique (SIN 296) et leurs sels

En raison de leurs propriétés organoleptiques particulières, ces additifs alimentaires peuvent contribuer à masquer des saveurs inattendues dans les tomates. C'est pourquoi l'UE n'appuie pas leur utilisation car elle n'est pas technologiquement justifiée.

- Acide fumarique (SIN 297) et fumarate de sodium (SIN 365)

Une faible DJA numérique étant attribuée à ces additifs, leur utilisation devrait être restreinte. L'Union européenne n'appuie pas leur utilisation dans les concentrés de tomates.

L'UE fait remarquer que le fumarate n'est pas autorisé en vertu de la législation de l'UE sur les additifs alimentaires.

- Additifs alimentaires à base de carbonates (SIN 170i, 500i, 500ii, 500iii, 501i, 501ii, 503ii, 504i, 504ii)

Ces additifs alimentaires contribuent à faire passer le pH dans la zone alcaline, ce qui peut aider à masquer des effets indésirables en cas de cuisson excessive, en particulier l'apparition de substances secondaires comme le méthyl furfural hydroxyle formé au cours de la cuisson. L'UE n'appuie donc pas l'utilisation de ces additifs alimentaires.

3. Projet de norme Codex pour les tomates en conserve

Régulateurs d'acidité

La position de l'UE est identique à celle présentée dans la section équivalente de le projet de norme Codex sur les concentrés de tomates.

- Phosphates

L'Union européenne n'appuie pas l'utilisation des phosphates dans les tomates en conserve et s'interroge sur la nécessité technologique d'utiliser ces additifs alimentaires, dont la principale fonction est la rétention d'eau, et seulement en deuxième lieu la régulation de l'acidité.

Affermissants

- Chlorure de magnésium (SIN 511), gluconate de magnésium (SIN 580), sulfate de calcium (SIN 516), gluconate de calcium (SIN 578), hydroxyde de calcium (SIN 526)

L'Union européenne demande des éclaircissements concernant la justification technologique de ces additifs.

Par exemple, le MgCl n'est pas approprié car son utilisation peut communiquer un certain goût métallique ou amer au produit.

Toutefois, les additifs contenant du calcium sont justifiés du point de vue technologique dans ces produits.

Amidons modifiés

Les amidons modifiés peuvent provoquer une modification de la texture et contribuer à masquer les éventuels défauts de l'aliment. C'est pourquoi l'UE est d'avis que les amidons modifiés peuvent contribuer à induire les consommateurs en erreur et qu'ils ne devraient pas être autorisés dans les tomates en conserve.

4. Projet de norme Codex pour certains agrumes en conserve

L'UE souhaite apporter les observations suivantes :

Régulateurs d'acidité

- Phosphates

L'Union européenne n'appuie pas l'ajout des phosphates mentionnés dans le projet de norme pour les agrumes en conserve et s'interroge sur la nécessité technologique de cet ajout. L'UE met en doute la nécessité technologique d'utiliser ces additifs alimentaires, dont la fonction principale est la rétention d'eau, puis en second lieu seulement, la régulation de l'acidité.

- Tartrates (SIN 334, SIN 335i et SIN 335ii, SIN 336i et SIN 336ii, 337)

L'UE met en doute la nécessité technologique d'utiliser jusqu'à 1300 mg/kg (exprimée en acide tartrique) de tartrates dans les conserves d'agrumes.

- Méthyl-cellulose

L'UE souhaite obtenir des éclaircissements sur la fonction technologique de l'ajout de la cellulose de méthyle aux agrumes en conserve.

- Acide fumarique (SIN 297) et fumarate de sodium (SIN 365)

Le CSAH a attribué une faible DJA numérique à l'acide fumarique, de sorte que son utilisation est confinée à un nombre limité d'applications dans l'UE. L'UE n'appuie pas la proposition visant à ajouter l'acide fumarique dans les fruits d'agrumes en conserve.

Le CSAH a également attribué une faible DJA numérique (6 mg/kg) au fumarate de sodium. Pour la même raison, l'UE n'appuie pas l'ajout du fumarate de sodium à la norme. L'UE fait remarquer que l'emploi du fumarate de sodium est interdit sur son territoire en vertu de la législation de l'UE sur les additifs alimentaires.

Affermissants

- Chlorure de magnésium (SIN 511), gluconate de magnésium (SIN 580), sulfate de calcium (SIN 516), gluconate de calcium (SIN 578), hydroxyde de calcium (SIN 526)

L'UE met en doute la nécessité technologique de l'ajout d'additifs alimentaires contenant du magnésium pour une telle utilisation.

CONSEIL MONDIAL DE LA TOMATE TRANSFORMÉE (WORLD PROCESSING TOMATO COUNCIL – WPTC)

À titre d'organisation non gouvernementale ayant le statut d'observateur, le Conseil mondial de la tomate transformée (WPTC) a examiné le texte en référence et tient à présenter les observations suivantes, en ce qui concerne les produits à base de tomates dont les normes ont été mises à jour en 2007.

L'annexe VII des normes horizontales proposées (pp. 71-73) comprend une liste d'additifs qui doit être beaucoup plus longue que les listes approuvées dans les normes du Codex pour les concentrés de tomates (STAN 57) et les tomates en conserve (STAN 13).

En ce qui concerne les techniques actuelles de transformation des tomates, et en conformité avec les principes mentionnés au point 3.2 - Justification de l'utilisation d'additifs (p. 67), le WPTC estime que ces ajouts sont absolument injustifiés et recommande que les normes STAN 13 et STAN 57 restent inchangées.

Nous tenons également à rappeler que lors de la 23e session du CCPFV, le WPTC avait déjà demandé que le lactate de calcium soit exclus de la liste des agents raffermissants autorisés dans la norme STAN 57, du fait que la présence d'acide lactique est en soi un défaut (point 3.2.2.2). Notre observation n'avait pas été acceptée. Si la liste des additifs autorisés doit être modifiée, la seule modification que le WPTC recommanderait est l'élimination du lactate de calcium comme agent raffermissant. En aucun cas le WPTC appuierait-il un quelconque ajout à la liste des additifs autorisés.

Le WPTC et ses membres restent disponibles pour de plus amples renseignements sur ces observations.