



**PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES**

**COMITÉ DU CODEX SUR LES FRUITS ET LÉGUMES TRAITÉS**

27<sup>e</sup> session

Philadelphie, Pennsylvanie, États-Unis d'Amérique,  
8 – 12 septembre 2014

Observations en réponse à la lettre circulaire CL 2014/17-PFV sur les

**DISPOSITIONS RELATIVES AUX ADDITIFS ALIMENTAIRES  
DANS CERTAINES NORMES POUR LES FRUITS ET LÉGUMES TRAITÉS**

Présenté par:

**le Brésil, le Costa Rica, la Thaïlande et les États-Unis d'Amérique**

**Brésil**

En ce qui concerne la demande, nous souhaitons vous informer que les additifs énoncés ci-dessous sont utilisés au Brésil pour les fruits et légumes marinés fermentés, les champignons et les pousses de bambou:

- a) l'acide tartrique et les tartrates, dans la catégorie fonctionnelle des régulateurs d'acidité.
- b) l'alginate de propylène glycol dans la catégorie fonctionnelle des stabilisants.
- c) les sorbates dans la catégorie fonctionnelle des conservateurs.

**Costa Rica**

Le Costa Rica a examiné le document et n'a aucun commentaire à y apporter. Nous soutenons donc le document.

**Thaïlande**

**Fruits et légumes marinés fermentés**

Les éthylène-diamine-tétra-acétates (SIN 385,386) sont utilisées comme antioxydants et séquestrants pour les fruits et légumes marinés fermentés.

**Pousses de bambou en conserve**

Les fabricants de pousses de bambou en conserve n'utilisent que l'acide tartrique L (+) (NIS 334) comme régulateur d'acidité à une concentration maximale de 1300 mg/kg comme acide tartrique. Ils n'ont jamais utilisé d'autres tartrates.

**États-Unis d'Amérique**

**Commentaires généraux**

Les États-Unis exhortent le CCPFV à faire référence, de manière générale, aux catégories fonctionnelles d'additifs alimentaires contenues dans la norme générale Codex pour les additifs alimentaires (NGAA, CODEX STAN 192-1995), ainsi qu'à leurs catégories respectives d'aliments, à la section sur les additifs alimentaires de toutes les normes de produits du CCPFV, au lieu de la pratique courante consistant à prescrire les additifs alimentaires. Cette approche, qui consiste à faire référence aux dispositions de la NGAA portant sur les additifs alimentaires, implique une utilisation plus rationnelle des ressources du comité, et évite de relancer la discussion sur certaines dispositions sur les additifs alimentaires qui ont déjà été évaluées par le CCPFV et le CCFA, tout en suivant les indications du manuel de procédure – section 2 portant sur l'élaboration des normes codex et textes apparentés – Relations entre les comités s'occupant de produits et les comités s'occupant de questions générales, où il est établi que les normes de produits doivent faire référence à la NGAA à moins qu'il n'existe une justification scientifique en faveur d'une dérogation.

**Commentaires spécifiques:**

ANNEXE I: Dispositions concernant les additifs alimentaires pour les fruits et légumes marinés fermentés.

Le rapport du GT-e chargé des additifs alimentaires indique qu'« aucune nécessité technologique n'a été identifiée » pour certains additifs pour lesquels aucun commentaire n'a été soumis. Selon les États-Unis, sous sa rédaction actuelle cette phrase pourrait prêter à confusion et faire penser qu'une conclusion a été atteinte quant à la nécessité technologique de ces additifs, alors que, en l'absence de commentaires, aucune évaluation n'a été effectuée. Nous proposons donc le libellé suivant, plus exact:

« En l'absence de commentaires spécifiques, le GT-e n'a pas été en mesure de déterminer si les additifs alimentaires nouvellement adoptés par le CCFA ou se trouvant à l'une des étapes étaient effectivement utilisés, et demande des informations/commentaires supplémentaires concernant leurs nécessités technologiques ».

Nous notons également que la liste d'additifs a été mise à jour par le CCFA, et avons fourni le tableau mis à jour comme référence pour le CCPFV.

#### Régulateurs d'acidité

Les tableaux 1 et 2 de la NGAA énumèrent les régulateurs d'acidité suivants pour les catégories d'aliments 04.1.2.3, 04.1.2.10, 04.2.2.3 et 04.2.2.7:

Catégorie d'aliments	SIN	Terme NGAA	ML	Notes	Étape
04.1.2.4	334; 335(i),(ii); 336(i),(ii); 337	Tartrates	BPF 1300 mg/kg	45	Étape 7
04.2.2.7	260	Acide acétique, glacial	BPF		Étape 4 Adopté 2013
04.2.2.7	300	Acide ascorbique, L-	BPF		Étape 4 Adopté 2013
04.2.2.7	170(i)	Carbonate de calcium	10000 mg/kg BPF	58	Étape 4 Adopté 2013
04.2.2.7	327	Lactate de calcium	10000 mg/kg	58	Étape 4 Adopté 2013
04.2.2.7	330	Acide citrique	BPF		Étape 4 Adopté 2013
04.2.2.7	270	Acide lactique, L-, D- et DL-	BPF		Étape 4 Adopté 2013
04.2.2.7	504(i)	Carbonate de magnésium	5000 mg/kg	36	Étape 4 Adopté 2013
04.2.2.7	501(i)	Carbonate de potassium	BPF		Étape 4 Adopté 2013
04.2.2.7	262(i)	Acétate de sodium	BPF		Étape 4 Adopté 2013
04.2.2.7	500(i)	Carbonate de sodium	BPF		Étape 4 Adopté 2013
04.2.2.7	365	Fumarates de sodium	BPF		Étape 4 Adopté 2013
04.2.2.7	325	Lactate de sodium	BPF		Étape 4 Adopté 2013
04.2.2.7	350(ii)	Malate de sodium, DL-	BPF		Étape 4 Adopté 2013
04.2.2.7	331(iii)	Citrate trisodique	BPF		Étape 4 Adopté 2013

Le tableau 3 de la NGAA répertorie les régulateurs d'acidité suivants:

SIN	Additif	NIS	Additif
330	Acide citrique	515(ii)	Sulfate acide de potassium ( <del>Étape 3</del> ) Adopté 2014

Antioxydants

Les tableaux 1 et 2 de la NGAA répertorient les antioxydants suivants pour les catégories d'aliments 04.1.2.3, 04.1.2.10, 04.2.2.3 et 04.2.2.7:

Catégorie d'aliments	SIN	Terme NGAA	ML	Notes	Étape
04.2.2.7	300	Acide ascorbique, L-	BPF		Étape 4 Adopté 2013
04.2.2.7	330	Acide citrique	BPF		Étape 4 Adopté 2013
04.2.2.7	472c	Esters glycéroliques de l'acide citrique et d'acides gras	BPF		Étape 4 Adopté 2013
04.2.2.7	322(i)	Lécithine	BPF		Étape 4 Adopté 2013
04.2.2.7	301	Ascorbate de sodium	BPF		Étape 4 Adopté en 2014
04.2.2.7	316	Érythorbate de sodium (isoascorbate de sodium)	BPF	Nouvelle Note <sup>1</sup>	Étape 4 Adopté en 2014 Étape 4
04.2.2.7	325	Lactate de sodium	BPF		Étape 4 Adopté 2013

Colorants

Les tableaux 1 et 2 de la NGAA répertorient les colorants suivants pour les catégories d'aliments 04.1.2.3, 04.1.2.10, 04.2.2.3 et 04.2.2.7:

Catégorie d'aliments	SIN	Terme NGAA	ML	Notes	Étape
04.2.2	150b	Caramel II - caramel sulfité	80000 mg/kg	92	Étape 4
04.2.2	150d	Caramel IV – caramel au sulfite d'ammonium	50000 mg/kg	92, 161	Adopté 2009
04.2.2.7	170(i)	Carbonate de calcium	10000 mg/kg BPF	58	Étape 4 Adopté 2013

Le tableau 3 de la NGAA énumère les colorants suivants:

SIN	Additif	SIN	Additif
160d(i)	Lycopène de synthèse ( <del>Étape 3</del> ) (Recommandé pour adoption à l'étape 5/8 par la 44 <sup>e</sup> session de la CCFA (REP 12/FA, Appendice VI) Adopté à l'étape 8, 2012)	170(i)	Carbonate de calcium
160d(ii)	Lycopène, tomate ( <del>Étape 3</del> ) (Recommandé pour adoption à l'étape 5/8 par la 44 <sup>e</sup> session de la CCFA (REP 12/FA, Appendice VI) Adopté à l'étape 8, 2012)	171	Bioxyde de titane

<sup>1</sup> Nouvelle note: Utilisation pour radis marinés uniquement.

Agents affermissants

Les tableaux 1 et 2 de la NGAA énumèrent les agents affermissants suivants pour les catégories d'aliments 04.1.2.3, 04.1.2.10, 04.2.2.3 et 04.2.2.7:

Catégorie d'aliments	SIN	Terme NGAA	ML	Notes	Étape
04.2.2.3	523	Sulfate d'aluminium ammonium	500 mg/kg 520 mg/kg	6, 245 & 245A <sup>2</sup>	Étape 3 Adopté 2013
04.2.2.7	509	Chlorure de calcium	10000 mg/kg BPF	58	Étape 4 Adopté 2013

Exaltateurs d'arôme

Les tableaux 1 et 2 de la NGAA énumèrent les exaltateurs d'arôme suivants pour les catégories d'aliments 04.1.2.3, 04.1.2.10, 04.2.2.3 et 04.2.2.7:

Catégorie	SIN	Terme NGAA	ML	Notes	Étape
04.2.2.7	634	Ribonucléotides calciques, 5'-	BPF	Nouvelle note <sup>3</sup>	Étape 4 Adopté 2014
04.2.2.7	627	Guanylate disodique, 5'-	BPF	Nouvelle note <sup>3</sup>	Étape 4 Adopté 2014
04.2.2.7	631	Disodium 5'-inosinate	BPF	Nouvelle note <sup>3</sup>	Étape 4 Adopté 2014
04.2.2.7	635	Ribonucléotides disodiques, 5'-	BPF	Nouvelle note <sup>3</sup>	Étape 4 Adopté 2014
04.2.2.7	621	Glutamate monosodique, L-	BPF	Nouvelle note <sup>3</sup>	Étape 4 Adopté 2014
04.2.2.7	508	Chlorure de potassium	BPF		Étape 4 Adopté 2013

Conservateurs

Les tableaux 1 et 2 de la NGAA énumèrent les conservateurs suivants pour les catégories d'aliments 04.1.2.3, 04.1.2.10, 04.2.2.3 et 04.2.2.7:

Catégorie d'aliments	SIN	Terme NGAA	ML	Notes	Étape
04.1.2.3	214, 218	Hydroxybenzoates, para-	800 mg/kg 250 mg/kg	27	Adopté 2012
04.2.2.7	260	Acide acétique, glacial	BPF		Étape 4 Adopté 2013
04.2.2.7	262(i)	Acétate de sodium	BPF		Étape 4 Adopté 2013

<sup>2</sup> Adopté en 2013 accompagné de la note 245. Au cours de la 46<sup>e</sup> session du CCFA (2014), le plan de présentation des notes de la NGAA a été revu pour que des concepts similaires soient exprimés dans des notes structurées de manière similaire. La note 245 a donc été partagée en deux: **Note 245A**: Utilisation pour légumes marinés uniquement. **Note 245A**: À l'exception d'un emploi dans la perilla en saumure à 780 mg/kg. Un nouveau numéro sera attribué à la note 245A lors de la mise à jour de la NGAA en 2014.

<sup>3</sup> **Nouvelle note**: À l'exception d'un emploi dans les produits visés par la norme pour les champignons comestibles et produits dérivés (CODEX STAN 038-1981).

### Séquestrants

Les tableaux 1 et 2 de la NGAA énumèrent les séquestrants suivants pour les catégories d'aliments 04.1.2.3, 04.1.2.10, 04.2.2.3 et 04.2.2.7:

Catégorie d'aliments	SIN	Terme NGAA	ML	Notes	Étape
04.2.2.7	400	Acide alginique	BPF		Étape 4 Adopté 2013
04.2.2.7	330	Acide citrique	BPF		Étape 4 Adopté 2013
04.2.2.7	472c	Esters glycéroliques de l'acide citrique et d'acides gras	BPF		Étape 4 Adopté 2013
04.2.2.7	262(i)	Acétate de sodium	BPF		Étape 4 Adopté 2013
04.2.2.7	576	Gluconate de sodium	BPF		Étape 4 Adopté 2013
04.2.2.7	331(iii)	Citrate trisodique	BPF		Étape 4 Adopté 2013

Remarque: Les phosphates sont répertoriés deux fois au tableau répertoriant les séquestrants.

### ANNEXE II: DISPOSITIONS CONCERNANT LES ADDITIFS ALIMENTAIRES POUR LES POUSSÉS DE BAMBOU

NORME CODEX POUR LES POUSSÉS DE BAMBOU EN CONSERVE (CODEX STAN 241-2007)

#### 4.1 RÉGULATEURS D'ACIDITÉ:

Les États-Unis recommandent d'inclure les tartrates dans les dispositions applicables aux poussés de bambou car tous les tartrates (SIN 334; 335i,ii; 336i,ii; 337) sont des régulateurs d'acidité et aucune justification technologique n'a été fournie jusqu'à présent pour limiter leur utilisation à l'acide tartrique (SIN 334). De plus, le CCFA indique qu'il existe un projet de disposition (à l'étape 7) pour la catégorie d'aliments 04.2.2.4 de 10 000 mg/kg, accompagné de la note 45 (« en tant qu'acide tartrique ») pour la catégorie d'aliments 04.2.2.4, qui s'applique aux poussés de bambou en conserve.

Les États-Unis recommandent donc l'utilisation du tableau suivant pour inclure les tartrates:

SIN	Additif	Concentration maximale
334; 335(i), (ii); 336(i), (ii); 337	Tartrates	1 300 mg/kg, en tant qu'acide tartrique

### ANNEXE III: DISPOSITIONS CONCERNANT LES ADDITIFS ALIMENTAIRES POUR LES CHAMPIGNONS EN CONSERVE

NORME CODEX POUR CERTAINS LÉGUMES EN CONSERVE (ANNEXE PORTANT SUR LES CHAMPIGNONS) (CODEX STAN 207-2009)

3. Additifs alimentaires (s'appliquant spécialement aux champignons en conserve)

3.2 Seul le colorant mentionné ci-dessous est autorisé dans les champignons en conserve recouverts de sauce.

SIN	Additif alimentaire	Concentration maximale
150d	Caramel IV - caramel au sulfite d'ammonium	50 000 mg/kg

Les États-Unis demandent que le CCPFV considère si l'utilisation d'autres colorants, outre le caramel IV (SIN 150d) pourrait être technologiquement justifiée pour les champignons en conserve recouverts de sauce. Bien que tous les colorants énumérés pour la catégorie 04.2.2.4 pourraient ne pas être technologiquement justifiés pour les champignons en conserve recouverts de sauce, les colorants approuvés qui confèrent une coloration brune aux champignons en conserve pourraient être utilisés. Par exemple, le caramel III – caramel à l'ammoniaque (SIN 150c) a été adopté (2010) à 50 000 mg/kg pour la catégorie 04.2.2.4, et le caramel II – caramel sulfité (SIN 150b) fait l'objet d'un projet de disposition (à l'étape 4) pour la catégorie 04.2.2 à 80 000 mg/kg. De plus, le caramel I – caramel nature (SIN 150a) est un additif répertorié au tableau 3, et peut donc être autorisé pour la catégorie 04.2.2.4 conformément au BPF.

### 3.3 Exaltateurs d'arôme

Les États-Unis se demandent pourquoi le glutamate monosodique L- est le seul exaltateur d'arôme autorisé pour les champignons en conserve. Aucune justification technologique n'a été identifiée pour expliquer le fait que le glutamate monosodique L- soit le seul exaltateur d'arôme utilisé pour les champignons en conserve. Plusieurs autres exaltateurs d'arôme, tels que la ribonucléotide disodique (y compris la guanine et l'inosine), sont autorisés et répertoriés au tableau 3 de la NGAA.

## 4 ADDITIFS ALIMENTAIRES (S'appliquant aux légumes en conserve en général)

### 4.2 Colorants

Aucune justification technologique n'ayant été identifiée, les États-Unis contestent le fait que les colorants soient limités à quatre dans les tableaux 1 et 2 de la NGAA.

### 4.3 Agents de rétention de la couleur

Les États-Unis remarquent que les concentrations maximales pour les éthylène-diamine-tétra-acétates (SIN 385 et 386) devraient être rapportées en suivant le même principe que la DJA JECFA – à savoir, « en tant qu'acide éthylène-diamine-tétracétique-calcio-disodique », ce qui serait assurerait une cohérence avec la NGAA (Note 21).