

COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS



Organisation des Nations Unies
pour l'alimentation
et l'agriculture



Organisation
mondiale de la Santé

Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Rome, Italie - Tél: (+39) 06 57051 - Courrier électronique: codex@fao.org - www.codexalimentarius.org

Point 4(a) de l'ordre du jour

CX/FA 26/56/5 Add.1
Mars 2026

PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

COMITÉ DU CODEX SUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES

Cinquante-sixième session

APPROBATION ET/OU RÉVISION DES LIMITES MAXIMALES POUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES ET
LES AUXILIAIRES TECHNOLOGIQUES DANS LES NORMES CODEX

1. Le CCFO lors de sa 29^e session (2026) est convenu de transmettre l'avant-projet de norme pour les huiles oméga-3 microbiennes à la CAC lors de sa 49^e session pour adoption à l'étape 5 et les dispositions relatives aux additifs alimentaires au CCFA pour approbation et a demandé au CCFA de donner son avis sur la catégorisation appropriée des huiles oméga-3 microbiennes. Pour des informations générales et les discussions lors de la 29^e session du CCFO, voir REP26/FO, paragraphes 63-70 et 82(iv).

Partie A: Détermination de la catégorie d'aliments appropriée

2. Le CCFO lors de sa 29^e session a demandé au CCFA de donner son avis sur la catégorisation appropriée des huiles oméga-3 microbiennes dans la Norme générale sur les additifs alimentaires (NGAA, CXS 192-1995), en notant ce qui suit:

- i. Le CCFO lors de sa 29^e session n'a pas été en mesure d'attribuer une catégorie d'aliments (CA) aux huiles oméga-3 microbiennes car, selon le système de CA de la NGAA, ni la CA 02.0 (Graisses, huiles et émulsions), ni ses sous-catégories n'incluent actuellement les huiles de source microbienne.
- ii. Le CCFO lors de sa 29^e session a préféré établir une nouvelle sous-catégorie pour les huiles d'origine microbienne et a recommandé que la nouvelle CA soit établie sous la CA 02.1 (Graisses et huiles essentiellement exemptes d'eau) au sein de la catégorie mère CA 02.0 (Graisses et huiles, et émulsions de graisses) avec la description suivante :

02.1.4 Huiles et graisses microbiennes : Graisses et huiles comestibles obtenues à partir de micro-organismes oléagineux, y compris, mais sans s'y limiter, les microalgues, les protistes, les champignons ou les levures, et non dérivées de plantes ou d'animaux. Ces huiles et graisses sont destinées à être utilisées comme graisses et huiles comestibles ou comme ingrédients dans les denrées alimentaires. Cette catégorie comprend également les formes concentrées d'acides gras spécifiques.

- iii. Les catégories CA 02.0 et CA 02.1 devraient être élargies pour refléter les différents types d'huiles destinées à la consommation humaine, y compris les huiles microbiennes, comme suit :
 - **02.0 Matières grasses et huiles, et émulsions grasses :** Inclut tous les produits à base de matière grasse qui sont dérivés de sources végétales, animales, microbiennes ou marines, ou de leurs mélanges.
 - **02.1 Graisses et huiles essentiellement exemptes d'eau :** Les graisses et huiles comestibles sont des aliments composés principalement de triglycérides d'acides gras provenant de sources végétales, animales, microbiennes ou marines.

Partie B: Approbation des dispositions relatives aux additifs alimentaires dans l'avant-projet de norme pour les huiles oméga-3 microbiennes

3. Le CCFO lors de sa 29^e session est convenu de transmettre les dispositions suivantes relatives aux additifs alimentaires au CCFA pour approbation :

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Les antioxydants, les séquestrants et les émulsifiants utilisés conformément aux tableaux 1 et 2 de la Norme générale sur les additifs alimentaires (CXS 192-1995), dans la catégorie d'aliments [(à déterminer)] peuvent être utilisés dans les aliments conformes à la présente norme.

Les arômes utilisés dans les produits couverts par la présente norme doivent être conformes aux *Directives pour l'utilisation des arômes* (CXG 66-2008).

4. La liste spécifique des additifs alimentaires acceptables et leurs niveaux maximaux associés est incluse dans l'annexe du présent document.

Recommandations

5. Le CCFA lors de sa 56^e session est invité à
 - i. donner son avis sur la catégorisation appropriée des huiles oméga-3 microbiennes dans la NGAA, ainsi que sur les recommandations soumises (voir la partie A); et
 - ii. examiner pour approbation les dispositions relatives aux additifs alimentaires dans l'avant-projet de norme pour les huiles oméga-3 microbiennes (voir la partie B et l'annexe au présent document).

ANNEXE

La liste des dispositions relatives aux additifs alimentaires dans l'avant-projet de norme pour les huiles oméga-3 microbiennes (pour adoption par la CAC49 à l'étape 5)¹²

N° SIN	Nom de l'additif alimentaire	Niveau maximum	DJA	Notes
1. Antioxydants				
300	Acide ascorbique, L-	BPF	"Non spécifié (25 th JECFA, 1981)	Les antioxydants sont utilisés dans les huiles oméga-3 microbiennes pour prévenir ou retarder l'oxydation des lipides contenant des acides gras insaturés, comme dans les huiles oméga-3 microbiennes.
304, 305	ESTERS D'ASCORBYLE	2500 mg/kg	0-1,25 mg/kg pc (17 th JRCFA, 1973)	
320	Hydroxyanisole butylé	200 mg/kg 0-0,5 mg/kg pc (33(e) JECFA, 1973)	0-0,5 mg/kg pc (33 rd JECFA, 1988)	
321	Hydroxytoluène butylé	200 mg/kg 0-0,3 mg/kg pc (44(rd) JECFA)	0-0,3 mg/kg pc (44 th JECFA, 1995)	
330	Acide citrique	BPF	"Non limité (17 th JECFA, 1973)	
322(i)	Lécithine	BPF	"Non limité (17 th JECFA, 1973)	
310	Gallate de propyle	200 mg/kg	0-1,4 mg/kg p.c. (46 th JECFA, 1996)	
392	Extrait de romarin ³	4000 mg/kg	0-0,6 mg/kg pc (100 th JECFA, 2025)	
319	Butylhydroquinone tertiaire (TBHQ)	200 mg/kg	0-0,7 mg/kg p.c. (49 th JECFA, 1997)	
307a, 307b, 307c	TOCOPHÉROLS	6000 mg/kg	0,15-2 mg/kg pc (30 th JECFA, 1986)	
2. Émulsifiants				
322(i)	Lécithine	BPF	"Non limité (17 th JECFA, 1973)	Les émulsifiants sont utilisés pour réduire la cristallisation et le trouble des huiles susceptibles de former des précipités à des températures plus froides.
3. Séquestrants				
300	Acide ascorbique, L-	BPF	"Non spécifié (25 ^(ème)) JECFA, 1981)	Les séquestrants sont utilisés dans les huiles oméga-3 microbiennes pour lier les métaux traces qui peuvent accélérer l'oxydation. Ils n'agissent pas directement en tant qu'antioxydants mais soutiennent l'activité antioxydante en éliminant les catalyseurs qui accélèrent les processus d'oxydation.
330	Acide citrique	BPF	"Non limité (17 th JECFA, 1973)	

¹ REP26/FO, Annexe III, Partie 2

² Le CCFO29 a recommandé qu'une nouvelle catégorie d'aliments, FC 02.1.4, couvrant ce produit soit établie. Il convient de noter que la catégorie FC 02.1 figure dans l'annexe du tableau 3; par conséquent, l'utilisation d'additifs alimentaires dans ce produit devrait être gérée dans le cadre des tableaux 1 et 2, plutôt que dans le tableau 3.

³ Lors de sa 100^e réunion (10-19 juin 2025), le Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires (JECFA) a établi une dose journalière admissible (DJA) pour l'extrait de romarin (SIN 392) de 0-0,6 mg/kg pc par jour (exprimée en acide carnosique et carnosol).