

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
Janvier 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 DU CODEX

GÉNÉRALITÉS

1. Conformément à la section « Relations entre les comités de produits et les comités s'occupant de questions générales » dans le Manuel de procédure de la Commission du Codex Alimentarius, paragraphe 61, « *Toutes les dispositions en matière d'additifs alimentaires (y compris les auxiliaires technologiques) de chaque norme intéressant un produit devraient être soumises pour examen au CCFA de préférence avant que les normes aient été avancées à l'étape 5 de la section 2.1: Procédure d'élaboration des normes Codex et textes apparentés ou avant leur examen à l'étape 7 par le Comité de produit compétent, un tel examen ne devant cependant pas retarder le passage de la norme aux étapes suivantes de la procédure.* »

2. Les dispositions suivantes relatives aux additifs alimentaires et aux auxiliaires technologiques dans les normes Codex ont été soumises pour approbation depuis la 55^e session du Comité du Codex sur les additifs alimentaires (CCFA) et sont énumérées comme suit:

- (i) Fonction technologique, numéro SIN, et nom de l'additif alimentaire;
- (ii) Limite maximale;
- (iii) DJA (mg d'additif/kg de poids corporel par jour); et
- (iv) Notes.

3. Les abréviations suivantes ont été utilisées dans la préparation du présent document:

SIN Système international de numérotation des additifs alimentaires:

Le SIN est prévu en tant que système de nomination harmonisé des additifs alimentaires en tant qu'alternative à l'utilisation de leur nom spécifique, qui pourrait être plus long¹.

DJA Dose journalière admissible:

L'estimation de la quantité d'une substance dans les aliments ou dans l'eau de boisson, exprimée sur la base du poids corporel, qui peut être ingérée quotidiennement pendant toute une vie sans risque appréciable (poids humain normalisé = 60 kg)². La DJA est indiquée en unités de mg par kg de poids corporel.

DJA « non spécifiée »:

Terme applicable à une substance alimentaire de très faible toxicité dont, sur la base des données disponibles (chimiques, biochimiques, toxicologiques et autres) l'ingestion alimentaire totale provenant de son emploi aux niveaux nécessaires pour réaliser l'effet désiré et de son acceptabilité dans les aliments ne pose, d'après le JECFA, aucun risque pour la santé. Pour cette raison, et pour les raisons indiquées dans les évaluations individuelles, l'établissement d'une dose journalière admissible exprimée sous forme numérique n'est pas jugée nécessaire. Un additif qui répond à ce critère doit être utilisé dans les limites des bonnes pratiques de fabrication, à savoir qu'il doit être technologiquement efficace et doit être utilisé au niveau le plus faible nécessaire pour réaliser cet effet, il ne doit pas dissimuler la qualité inférieure de l'aliment ou son adultération, et ne doit pas créer un déséquilibre nutritionnel².

¹ Nom de catégories et système international de numérotation des additifs alimentaires (CXG 36-1989)

² Glossaire des termes du JECFA:

http://apps.who.int/iris/bitstream/10665/44065/13/WHO_EHC_240_13_eng_Annex1.pdf?ua=1

DJA «non limitée»:

Terme qui n'est plus utilisé par le JECFA et qui a la même signification que DJA « non spécifiée »².

DJA temporaire:

Terme utilisé par le JECFA lorsque les données sont suffisantes pour conclure que l'emploi de la substance ne présente aucun risque pendant la période relativement courte nécessaire à la génération et à l'évaluation de données supplémentaires en matière de sécurité, mais sont insuffisantes pour conclure que l'emploi de la substance ne présente aucun danger pendant toute une vie. Un facteur de sécurité supérieur à la normale est utilisé pour établir une DJA temporaire et une date limite est fixée à laquelle les données appropriées pour trancher la question de sécurité doivent être soumises au JECFA. La DJA temporaire est indiquée en unités de mg par kg de poids corporel².

DJA conditionnelle:

Terme qui n'est plus utilisé par le JECFA et qui signifie un échelon supérieur à la « DJA inconditionnelle » qui peut signifier une dose admissible lorsque des problèmes particuliers, des modes d'ingestion alimentaire différents, et des groupes spéciaux de population pouvant nécessiter d'être pris en considération sont pris en compte².

DJA non attribuée:

Il y a diverses raisons pour ne pas attribuer une DJA, qu'il s'agisse du manque d'information ou de données indiquant des effets nocifs qui nécessitent un avis concernant le fait que l'additif alimentaire ou le médicament vétérinaire ne devrait en rien être utilisé. Le rapport devrait être consulté pour connaître les raisons pour lesquelles une DJA n'a pas été attribuée².

Admissible²:

Aromatisants: Terme utilisé pour décrire les agents aromatisants qui ne présentent aucun risque pour la santé aux niveaux actuels de l'ingestion et dans les rapports successifs des réunions sur les additifs alimentaires. Quand une DJA a été attribuée à cet agent, elle est maintenue sauf indication contraire.

Préparations enzymatiques: Terme utilisé pour décrire les enzymes qui sont obtenues à partir d'animaux ou de végétaux comestibles couramment utilisés dans les aliments ou qui sont dérivées de microorganismes traditionnellement acceptés en tant que composants des aliments ou généralement utilisés dans la préparation des aliments. Ces préparations enzymatiques sont considérées comme acceptables à condition de pouvoir établir des spécifications chimiques ou microbiologiques satisfaisantes.

Additifs alimentaires: Terme utilisé dans certaines occasions quand leur emploi présent ne pose pas de problème toxicologique ou quand l'ingestion s'autolimité pour des raisons technologiques ou organoleptiques.

Niveau de traitement acceptable:

Les DJA sont exprimées en mg par kg de poids corporel par jour. Dans certains cas, cependant, les additifs alimentaires sont limités de façon plus appropriée par leur niveau de traitement. Cette situation survient le plus fréquemment avec les agents de traitement de la farine. Il conviendrait de noter que le niveau acceptable de traitement est exprimé en tant que mg/kg de produit. Ceci ne doit pas être confondu avec la DJA².

Les bonnes pratiques de fabrication (BPF) dans l'emploi des additifs alimentaires³ signifient que:

- la quantité de l'additif ajoutée à l'aliment ne dépasse pas la quantité raisonnablement nécessaire pour accomplir l'effet physique nutritionnel ou autre effet technique prévu dans l'aliment;
- la quantité de l'additif qui devient un composant de l'aliment par suite de son emploi lors de la fabrication, transformation ou emballage de l'aliment et qui n'est pas destiné à accomplir un effet physique ou autre effet technologique dans l'aliment même, est réduite dans la mesure raisonnablement possible;
- l'additif est de qualité alimentaire appropriée et est préparé et manipulé de la même façon qu'un ingrédient alimentaire. La qualité alimentaire est obtenue en restant conforme aux spécifications prises dans leur ensemble et pas simplement aux critères individuels d'innocuité.

³ Manuel du procédure de la Commission du Codex Alimentarius (Définitions)

**APPROBATION ET/OU RÉVISION DES LIMITES MAXIMALES POUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES
DANS LES NORMES DE PRODUITS**

Le CCFA, à sa 56^e session, **est invité à examiner pour approbation** les dispositions relatives aux additifs alimentaires (voir l'annexe) transmise par:

La 23^e session du Comité FAO/OMS de coordination pour l'Asie (CCASIA23) ([REP25/ASIA](#))

- La norme régionale pour les raviolis chinois surgelés (Asie) (pour adoption par la Commission du Codex Alimentarius (ci-après «la Commission» à l'étape 8)

La 12^e session du Comité FAO/OMS de coordination pour le Proche-Orient (CCNE12) ([REP25/NE](#))

- *La Norme régionale pour le dough* (Proche-Orient) (CXS 332R-2018) (dispositions relatives aux additifs alimentaires pour adoption par la CAC à l'étape 8)
- La norme régionale pour le maamoul (Proche-Orient) (pour adoption par la Commission à l'étape 8)

La 8^e session du Comité du Codex pour les épices et les herbes culinaires (CCSCH8) ([REP26/SCH](#))

- Norme pour les épices dérivées de fruits et de baies séchés ou déshydratés – Exigences pour la vanille (pour adoption par la Commission à l'étape 8)
- Norme pour les épices sous forme de fruits et baies séchés – Exigences pour la grande cardamone (pour adoption par la Commission à l'étape 5/8)
- Norme pour les épices sous forme de graines séchées – Exigences pour la coriandre (pour adoption par la Commission à l'étape 5/8)
- Norme pour les herbes culinaires – Exigences pour la marjolaine douce (pour adoption par la Commission à l'étape 5)

Annexe

CCASIA**Norme régionale pour les raviolis chinois surgelés (Asie) (pour adoption par la Commission à l'étape 8)⁴**

Disposition relative aux additifs alimentaires	Note
4. ADDITIFS ALIMENTAIRES Les régulateurs de l'acidité, colorants, conservateurs, stabilisants, humectants, épaississants et émulsifiants conformément aux tableaux 1 et 2 de la <i>Norme générale sur les additifs alimentaires</i> (CXS 192 1995) dans la catégorie d'aliments 06.4.3 (Pâtes et nouilles précuites et produits similaires) et les régulateurs de l'acidité, colorants, émulsifiants, affermissants, exaltateurs d'arôme, humectants, conservateurs, agents levants, stabilisants et épaississants tel qu'indiqué au tableau 3 de la <i>Norme générale sur les additifs alimentaires</i> (CXS 192 1995) sont acceptables pour un emploi dans les aliments conformes à cette norme. Les aromatisants utilisés dans les produits visés par cette norme doivent être conformes aux <i>Directives pour l'emploi des aromatisants</i> (CXG 66 2008).	Texte aligné sur les dispositions du Manuel de procédure du Codex (Modèle pour les normes de produits du Codex). Le CCASIA, à sa 23^e session a proposé les révisions de la NGAA pour faciliter l'emploi des additifs alimentaires dans les produits visés par cette norme (voir REP25/ASIA, Annexe VII, Partie B).

CCNE**Norme régionale pour le dough (Proche-Orient) (CXS 332R-2018)⁵**

Note: Les textes ont été élaborés sur la base de CXS 243-2003, avec des modifications mineures le cas échéant.				
4. ADDITIFS ALIMENTAIRES Seules les catégories d'additifs indiquées dans le tableau ci-après peuvent être utilisées dans les catégories d'aliments spécifiées. Conformément à la section 4.1 du préambule de la <i>Norme générale sur les additifs alimentaires</i> (CXS 192 1995), d'autres additifs peuvent être présents dans le dough aromatisé suite au transfert provenant d'ingrédients non laitiers. Les agents de carbonation, stabilisants et épaississants dans la catégorie d'aliments 01.2.1.1 (Laits fermentés (nature), non traités thermiquement après la fermentation), les régulateurs de l'acidité, colorants, émulsifiants, exaltateurs d'arôme, conservateurs, stabilisants, édulcorants et épaississants dans la catégorie d'aliments 01.1.4 (Boissons à base de lait liquide aromatisé) utilisés conformément aux tableaux 1 et 2 de la Norme générale pour les additifs alimentaires sont acceptables pour un emploi dans les aliments conformes à cette norme. Concernant les produits aromatisés, tous les régulateurs de l'acidité, colorants, émulsifiants et gaz d'emballage et seulement certains agents de carbonation, exaltateurs d'arôme, stabilisants, édulcorants et épaississants énumérés au tableau 3 de la Norme générale sur les additifs alimentaires sont acceptables pour un emploi dans le dough tel que spécifié dans le tableau ci-après. Les conservateurs cités au tableau 3 sont seulement autorisés dans le dough (aromatisé, traité thermiquement).				
	Dough (nature, non traité thermiquement)	Dough aromatisé non traité thermiquement	Dough (nature, traité thermiquement)	Dough aromatisé traité thermiquement
Catégorie d'aliments de la <i>Norme générale sur les additifs alimentaires</i>	01.2.1.1	1.1.4 (Boissons à base de laits fermentés)	01.2.1.2	1.1.4 (Boissons à base de laits fermentés)

⁴ REP25/ASIA, annexe VII⁵ REP25/NE, annexe II

Régulateurs de l'acidité:	-	X	X	X
Agents de carbonation:	X	X	X	X
Colorants:	-	X	-	X
Émulsifiants:	-	X	-	X
Exaltateurs d'arôme:	-	X	-	X
Gaz de conditionnement:	-	X	X	X
Conservateurs:	-	-	-	X
Stabilisants:	X ^a	X	X	X
Édulcorants:	-	X	-	X
Épaississants:	X ^a	X	X	X

^a L'emploi est limité à la reconstitution et recombinaison et s'il est autorisé par la législation nationale du pays de la vente au consommateur final.

^b L'emploi des agents de carbonation est technologiquement justifié dans les boissons à base de lait fermenté seulement.

^c L'emploi des édulcorants est limité au lait et aux produits dérivés du lait à valeur énergétique réduite ou sans sucre ajouté.

X L'emploi des additifs appartenant à la catégorie est justifié. Dans le cas des produits aromatisés, les additifs sont technologiquement justifiés dans la portion laitière.

– L'emploi des additifs appartenant à la catégorie n'est pas technologiquement justifié.

Norme régionale pour le maamoul (Proche-Orient) (pour adoption par la Commission à l'étape 8)⁶

Disposition relative aux additifs alimentaires	Note
4. ADDITIFS ALIMENTAIRES Les additifs alimentaires utilisés conformément aux tableaux 1 et 2 de la <i>Norme générale sur les additifs alimentaires</i> (CXS 192-1995) dans la catégorie d'aliments 07.2.1 (Gâteaux, biscuits et tartes (par exemple fourrés aux fruits ou à la crème)) ou cités au tableau 3 de la Norme générale sur les additifs alimentaires sont acceptables pour un emploi dans les aliments conformes à cette norme.	Texte aligné sur les dispositions du Manuel de procédure du Codex (Modèle pour les normes de produits du Codex).

⁶ REP25/NE, annexe IV

CCSCH**Norme pour les épices dérivées de fruits et baies séchés ou déshydratés – Exigences pour la vanille (pour adoption par la Commission à l'étape 8)⁷**

Disposition relative aux additifs alimentaires	Note
4. ADDITIFS ALIMENTAIRES Les antiagglomérants cités au tableau 3 de la <i>Norme générale sur les additifs alimentaires</i> (CXS 192-1995) sont acceptables pour un emploi seulement dans la forme moulue/en poudre du produit conforme à cette norme.	Texte aligné sur les dispositions du Manuel de procédure du Codex (Modèle pour les normes de produits du Codex).

Norme pour les épices sous forme de fruits et baies séchés – Exigences pour la grande cardamone (pour adoption par la Commission à l'étape 5/8)⁸

Disposition relative aux additifs alimentaires	Note
4. ADDITIFS ALIMENTAIRES Les antiagglomérants cités au tableau 3 de la <i>Norme générale sur les additifs alimentaires</i> (CXS 192-1995) sont acceptables pour un emploi seulement dans la forme moulue/en poudre de la grande cardamone séchée ou déshydratée.	Texte aligné sur les dispositions du Manuel de procédure du Codex (Modèle pour les normes de produits du Codex).

Norme pour les épices sous forme de graines séchées – Exigences pour la coriandre (pour adoption par la Commission à l'étape 5/8)⁹

Disposition relative aux additifs alimentaires	Note
4. ADDITIFS ALIMENTAIRES Les antiagglomérants cités au tableau 3 de la <i>Norme générale sur les additifs alimentaires</i> (CXS 192-1995) sont acceptables pour un emploi seulement dans la forme moulue/en poudre de la coriandre conforme à cette norme.	Texte aligné sur les dispositions du Manuel de procédure du Codex (Modèle pour les normes de produits du Codex).

Norme pour les herbes culinaires – Exigences pour la marjolaine douce (pour adoption par la 48^e session de la Commission à l'étape 5)¹⁰

Disposition relative aux additifs alimentaires	Note
4. ADDITIFS ALIMENTAIRES Les antiagglomérants cités au tableau 3 de la <i>Norme générale sur les additifs alimentaires</i> (CXS 192-1995) sont acceptables pour un emploi seulement dans la forme moulue/en poudre du produit.	Texte aligné sur les dispositions du Manuel de procédure du Codex (Modèle pour les normes de produits du Codex).

⁷ REP26/SCH, annexe III⁸ REP26/SCH, annexe IV⁹ REP26/SCH annexe V¹⁰ REP26/SCH annexe VI