



PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

COMITÉ DU CODEX SUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES

Cinquante-sixième session

AVANT-PROJET DE RÉVISION DES NOMS DE CATÉGORIE ET DU SYSTÈME INTERNATIONAL DE NUMÉROTATION (SIN) DES ADDITIFS ALIMENTAIRES DU SYSTÈME INTERNATIONAL DE NUMÉROTATION (SIN) DES ADDITIFS ALIMENTAIRES (CXG 36-1989)

(Préparé par le groupe de travail électronique présidé par la Belgique)

Les membres et observateurs du Codex qui souhaitent soumettre des observations à l'étape 3 sur les changements et/ou ajouts proposés au Système international de numérotation (SIN) pour les additifs alimentaires (Annexe 1) doivent le faire conformément aux instructions figurant dans la lettre circulaire CL 2026/19-FA disponible sur la page web du Codex/lettres circulaires 2026 :
<https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/resources/circular-letters/en/>

INTRODUCTION

1. Le Système international de numérotation des additifs alimentaires (SIN) se veut un système harmonisé de dénomination des additifs alimentaires et une alternative à l'emploi du nom spécifique, qui peut être long. L'inclusion dans le SIN n'implique pas l'approbation par le Codex de l'emploi des additifs alimentaires. La liste peut inclure des additifs qui n'ont pas été évalués par le Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires (JECFA) ou qui ne figurent pas dans la Norme générale sur les additifs alimentaires (NGAA, CXS 192-1995). Le SIN étant une liste ouverte, les demandes d'inclusion de nouveaux additifs peuvent être faites par des membres du Codex ou des observateurs (soutenus par des membres) avec une référence appropriée à une autorité alimentaire nationale qui a autorisé une telle utilisation. Chaque année, un groupe de travail électronique prépare des propositions de mise à jour des *Noms de catégorie et du système international de numérotation des additifs alimentaires* (CXG 36-1989), sur la base du mandat et des réponses à la lettre circulaire annuelle demandant des propositions d'amendement.

MANDAT

2. Lors de sa 55^e session qui s'est tenue du 24 au 28 mars 2025, le Comité du Codex sur les additifs alimentaires (CCFA), est convenu d'établir un groupe de travail électronique (GTE), présidé par la Belgique, travaillant uniquement en anglais, afin d'examiner:

- (i) la réponse à une lettre circulaire demandant des propositions de changement et/ou d'ajout à la section 3 des *Noms de catégories et du système international de numérotation des additifs alimentaires* (CXG 36-1989) et préparer une proposition à distribuer pour observations à l'étape 3 ;
- (ii) d'entreprendre un nouvel examen de la nisine A (REP 25/FA par. 124).

PARTICIPATION ET MÉTHODOLOGIE

3. En avril 2025, le Secrétariat du Codex a publié la lettre circulaire CL 2025/30-FA invitant tous les membres et observateurs à soumettre des demandes de propositions de changements et/ou d'ajouts à la liste du SIN avant le 15 septembre 2025.

4. Le 9 mai 2025, le Secrétariat du Codex a distribué un message de lancement contenant une invitation aux membres et observateurs à exprimer leur intérêt à participer au GTE. Le GTE a entrepris ses travaux par le biais de la plateforme en ligne du Codex, et les membres et observateurs suivants se sont inscrits pour participer au GTE: l'Australie, le Brésil, la Chine, la Colombie, le Costa Rica, le Guatemala, l'Iran, le Mexique, la Nouvelle-

Zélande, la Norvège, les Philippines, la République de Corée, la Fédération de Russie, la Tanzanie, le Royaume-Uni, les États-Unis, l'Union européenne, le CCC, EUSFI, FDE, FIA, IACM, IADSA, ICGA, IFAC, NATCOL.

5. Le GTE a entrepris deux séries de consultations. Lors du premier cycle, la présidence a publié les réponses à la CL sur la plate-forme du GTE et a fait circuler un premier projet au GTE sur la plate-forme, pour commentaires. Des contributions ont été publiées dans le GTE par l'Australie, le Brésil, le Costa Rica, le CCC, l'EUSFI, l'IFAC et le NATCOL. Sur la base des réponses reçues lors du premier tour, la Présidence a préparé une deuxième circulaire et l'a postée sur la plateforme du GTE pour commentaires. Des contributions ont été reçues de l'Australie, de la Chine et de l'Union européenne et, sur la base des commentaires reçus, un projet final a été préparé et soumis à l'examen à la 56^e session du CCFA.

RÉSUMÉ DE LA DISCUSSION

A. Réponses à la lettre circulaire sur l'ajout et les modifications du SIN

- **Ajout de l'argon**

6. L'Union européenne demande l'ajout d'un nouvel additif alimentaire, l'argon. L'emploi de l'argon en tant qu'additif alimentaire est autorisée dans l'UE (E 938) depuis 1995 (directive 95/2/CE) pour toutes les catégories d'aliments. L'argon agit comme gaz de conditionnement dans les emballages sous atmosphère modifiée pour protéger les aliments de l'oxydation et de la détérioration. L'UE indique qu'il existe des preuves que le composé a été ou peut être utilisé efficacement pour l'objectif technologique proposé. L'UE a autorisé cette utilisation en tenant compte de la base scientifique suivante.

- L'Autorité européenne de sécurité des aliments (EFSA) a récemment réévalué la sécurité de l'argon en tant qu'additif alimentaire ([Re-evaluation of argon \(E 938\) and helium \(E 939\) as food additives - - 2024 - EFSA Journal - Wiley Online Library](#)).

- Pour l'argon, la norme du JECFA (INS 938) mentionne la classe fonctionnelle «gaz de conditionnement»

7. L'EUMS propose que l'argon soit inclus dans le CXG 36-1989 et que le SIN 938 lui soit attribué avec la classe fonctionnelle et le but technologique proposés comme «gaz de conditionnement».

8. Lors des consultations du GTE, l'Australie et l'Union européenne ont soutenu la proposition. Aucun autre commentaire n'a été formulé.

- **Ajout de l'hélium**

9. L'Union européenne demande l'ajout d'un nouvel additif alimentaire: l'hélium. L'emploi de l'hélium en tant qu'additif alimentaire est autorisé dans l'UE (E 939) depuis 1995 (directive 95/2/CE) pour toutes les catégories d'aliments. L'hélium agit comme un gaz de conditionnement dans les emballages sous atmosphère modifiée, maintenant la fraîcheur des aliments et les protégeant de l'oxydation et de la détérioration. L'UE indique qu'il existe des preuves que le composé a été ou peut être utilisé efficacement pour l'objectif technologique proposé. L'UE a autorisé un tel emploi en tenant compte de la base scientifique suivante :

- L'Autorité européenne de sécurité des aliments (EFSA) a récemment réévalué la sécurité de l'hélium en tant qu'additif alimentaire ([Re-evaluation of argon \(E 938\) and helium \(E 939\) as food additives - - 2024 - EFSA Journal - Wiley Online Library](#)).

10. L'EUMS propose que l'hélium soit inclus dans le CXG 36-1989 et que le SIN 939 lui soit attribué, avec la catégorie fonctionnelle et le but technologique proposés comme «gaz de conditionnement».

11. Lors des consultations du GTE, l'Australie et l'Union européenne ont soutenu la proposition. Aucun autre commentaire n'a été formulé.

- **Ajout de l'oxygène**

12. L'Union européenne demande l'ajout d'un nouvel additif alimentaire: l'oxygène. L'emploi de l'oxygène en tant qu'additif alimentaire est autorisée dans l'UE (E 948) depuis 1995 (directive 95/2/CE) pour toutes les catégories d'aliments. L'oxygène agit comme un gaz de conditionnement dans les emballages sous atmosphère modifiée, ce qui permet de conserver la fraîcheur des aliments. L'oxygène agit également comme gaz propulseur dans des produits tels que la crème fouettée ou les desserts, expulsant l'aliment d'un récipient et lui donnant une consistance légère et aérée. L'UE indique qu'il existe des preuves que le composé a été ou peut être utilisé efficacement pour l'objectif technologique proposé. L'UE a autorisé cette utilisation en tenant compte de la base scientifique suivante :

- L'Autorité européenne de sécurité des aliments (EFSA) a récemment réévalué la sécurité de l'oxygène en tant qu'additif alimentaire ([Re-evaluation of oxygen \(E 948\) and hydrogen \(E 949\) as food additives - - 2025 - EFSA Journal - Wiley Online Library](#)).

- Pour l'oxygène, la norme du JECFA (SIN 948) mentionne la catégorie fonctionnelle «gaz de conditionnement».

13. L'EUMS propose que l'oxygène soit inclus dans le CXG 36-1989 et que le SIN 948 lui soit attribué, et que les classes fonctionnelles et les objectifs technologiques proposés soient « gaz de conditionnement » et « propulseur ».

14. Lors des consultations du GTE, l'Australie et l'Union européenne ont soutenu la proposition. Aucun autre commentaire n'a été formulé.

- **Ajout de l'extrait de fruit du moine**

15. Il y a eu deux propositions pour l'ajout d'extrait de fruit du moine: l'une soumise par le Conseil dénommé *Calorie Control Council* et l'autre par l'Australie.

16. Le conseil *Calorie Control Council* demande l'ajout d'un nouvel additif alimentaire : l'extrait de fruit du moine. Le fruit du moine, également connu sous le nom de *Siraitia grosvenorii* ou Luo Han Guo, est connu pour son goût sucré intense, et ses extraits sont utilisés dans l'industrie alimentaire pour exploiter cette propriété. Ce goût sucré est dû à la présence de composés sucrés non caloriques appelés mogrosides. En effet, le mogroside V est identifié comme composé analytique marqueur dans l'extrait proposé dans ce dossier technique. Comparé à d'autres édulcorants ou sucres, le Monk Fruit est l'un des édulcorants les plus puissants. Le mogroside V est environ 250 fois plus sucré que le saccharose, et plusieurs autres mogrosides tels que le mogroside VI, le siaménoside et le mogroside IV sont également des édulcorants très puissants. Du point de vue de la stabilité, des études indiquent que le pouvoir sucrant du fruit du moine reste stable dans une gamme de températures et de niveaux de pH, ce qui le rend polyvalent pour la production alimentaire, y compris les produits de boulangerie, les boissons et les aliments transformés. Leur stabilité chimique pendant la cuisson ou dans des environnements acides renforce encore l'attrait du fruit du moine en tant qu'édulcorant. Comme de nombreux édulcorants de haute intensité, le fruit du moine devrait être utilisé seul ou en combinaison avec d'autres édulcorants afin d'offrir aux consommateurs et aux producteurs une option alternative lorsqu'ils choisissent un édulcorant pour réduire la teneur en sucre. L'emploi de cet édulcorant est déjà autorisé dans une série d'aliments dans un certain nombre de pays du monde entier. Par exemple, il est considéré comme un édulcorant GRAS aux États-Unis et son utilisation dans les édulcorants de table est autorisée au Canada. Il est également approuvé comme additif alimentaire pour une large gamme de produits en Australie, au Canada (en tant qu'édulcorant de table), en Chine, en Colombie, en Équateur, au Mexique, en Nouvelle-Zélande, à Singapour, au Japon et aux États-Unis. L'extrait de fruit du moine a été ajouté à la liste prioritaire du JECFA (évaluation de la toxicité et de la sécurité et évaluation de l'exposition) lors de la 55^e session du CCFA.

17. L'Australie demande l'ajout d'un nouvel additif alimentaire: l'extrait de fruit du moine (luo han guo extract). L'extrait de fruit du moine a été évalué par *Food Standards Australia New Zealand* (FSANZ) (*Normes alimentaires Australie-Nouvelle-Zélande*) dans le cadre de la demande [A1129 - Monk Fruit Extract as a Food Additive \(Extrait de fruit du moine en tant qu'additif alimentaire\)](#) en 2018. L'évaluation des risques réalisée par la FSANZ a conclu que L'emploi proposée de l'extrait de fruit du moine en tant qu'édulcorant intense ne posait aucun problème de santé et de sécurité publiques. L'évaluation a également conclu que son emploi en tant qu'édulcorant intense était technologiquement justifié. Le rapport d'approbation de la FSANZ indique que L'emploi de l'extrait de fruit du moine est autorisé au Canada, en Chine, au Japon et aux États-Unis. Lors de la 55^e session du CCFA, l'extrait de fruit du moine a été placé sur la liste prioritaire du JECFA pour l'évaluation de la sécurité. On ne sait pas non plus pourquoi la demande n'incluait pas l'élaboration des normes du JECFA. Il existe une monographie de l'extrait de fruit du moine dans le Codex des produits chimiques alimentaires (10^e édition) de la Convention pharmacopée américaine (2016). Elle est citée comme référence principale pour les normes de l'annexe 3 du Code des normes alimentaires de l'Australie et de la Nouvelle-Zélande. Il est autorisé en tant qu'«édulcorant intense» dans le code des normes alimentaires d'Australie et de Nouvelle-Zélande. Plusieurs autorités nationales ont autorisé cet emploi: (1) L'extrait de fruit du moine (luo han guo extract) a été autorisé en Australie et en Nouvelle-Zélande en tant qu'additif alimentaire dans le Code des normes alimentaires de l'Australie et de la Nouvelle-Zélande, (2) Aux États-Unis d'Amérique, l'extrait de fruit du moine est généralement reconnu comme fiable lorsqu'il est utilisé comme édulcorant de table, édulcorant à usage général dans les aliments, exhausteur de goût dans les aliments (à l'exception des produits à base de viande et de volaille et des préparations pour nourrissons) (GRN301, GRN359, GRN522, GRN556 et GRN706), (3) En Chine, la teinture de fruit de luo han est incluse dans la liste des substances aromatisantes naturelles autorisées dans les aliments (GB2760-2024), (4) Au Japon, l'extrait de luo han guo est

inclus dans la liste des additifs alimentaires existants d'origine naturelle, (5) Santé Canada a approuvé L'emploi de l'extrait de fruit du moine dans les édulcorants de table (Santé Canada, 2013) à une dose maximale d'emploi de 0,8 pour cent calculée comme la concentration de mogroside V dans le produit final (Santé Canada, 2015). L'industrie alimentaire utilise actuellement une substance pour l'objectif technologique proposé. Voir le lien ci-dessous pour les produits de l'industrie alimentaire utilisant l'extrait de fruit du moine (luo han guo extract) <https://www.woolworths.com.au/shop/search/products?searchTerm=Monk%20Fruit>

18. Pour l'attribution d'un numéro, il pourrait être approprié de choisir un numéro suivant d'autres édulcorants. Le président du GTE a proposé SIN 970.

19. Le GTE a fait les commentaires suivants: Le numéro INS 970 a été soutenu par l'Australie, l'Union européenne et le CCC. Le nom « extrait de fruit du moine » a fait l'objet d'un accord (Australie, Union européenne, CCC). L'Australie a mentionné « extrait de luo han guo » comme synonyme possible, si nécessaire. Il a été confirmé que l'édulcorant est la seule fonction (Australie, CCC), même si la liste des priorités du JECFA fait également référence à l'exhausteur de goût.

- **Ajout des glycolipides d'épi d'osmanthus doux**

20. L'Australie demande l'ajout d'un nouvel additif alimentaire : les glycolipides d'osmanthus sucré. Les glycolipides d'oreille d'osmanthus doux ont été évalués par la FSANZ, dans le cadre de la demande A1180 Glycolipides d'osmanthus sucré (Sweet osmanthus ear glycolipids), en vue d'un emploi en tant qu'additif alimentaire (agent conservateur) dans les boissons non alcoolisées en 2020. L'évaluation des risques de FSANZ a conclu que les glycolipides de champignon gélifié fonctionnent comme un conservateur contre les levures et les moisissures communes dans les boissons non alcoolisées et que L'emploi des glycolipides de champignon gélifié aux niveaux proposés dans les catégories de boissons non alcoolisées suivantes ne pose pas de problème de santé et de sécurité publiques : (1) 100 mg/kg pour les jus de fruits et de légumes et les produits à base de jus de fruits et de légumes ; (2) 50 mg/kg pour les boissons aromatisées à base d'eau ; (3) 20 mg/kg pour les boissons formulées ; (4) 10 mg/kg pour le café, les succédanés de café, le thé, les infusions et les produits similaires ; (5) 100 mg/kg pour la bière non alcoolisée. Une monographie des glycolipides de l'épi d'osmanthus doux destinés à être utilisés comme additifs alimentaires (conservateurs) figure à l'annexe 3-43 du code des normes alimentaires de l'Australie et de la Nouvelle-Zélande (Le Code des normes alimentaires de l'Australie et de la Nouvelle-Zélande). Les glycolipides ont été soumis à la 53^e session du CCFA53 pour inclusion dans la liste prioritaire des substances proposées pour évaluation par le JECFA (réponses à la lettre circulaire CL 2021/81-FA). Les glycolipides sont approuvés comme conservateurs dans les boissons en Australie et en Nouvelle-Zélande (A1180), au Canada (NOM/ADM-0184) et dans l'Union européenne (E 246). Aux États-Unis d'Amérique, les glycolipides sont généralement reconnus comme sûrs lorsqu'ils sont utilisés comme agent antimicrobien dans certaines boissons non alcoolisées (GRN 740). Les glycolipides de l'épi d'osmanthus doux sont utilisés par l'industrie alimentaire dans les boissons non alcoolisées en Australie et en Nouvelle-Zélande (par exemple, la boisson énergisante Lo Bros UP et l'espresso martini Elta Ego (non alcoolisé)).

21. Le conservateur INS 246 glycolipides est déjà inclus dans le CXG 36-1989. Cet additif a été inclus à la suite d'une demande de l'UE, comme débattu lors de la 54^e session du CCFA en 2024. Il semble qu'il s'agisse du même additif. Dans l'UE, l'additif E 246 glycolipides est défini comme suit dans le règlement 231/2012 :

" Les glycolipides d'origine naturelle sont obtenus par un processus de fermentation utilisant la souche de type sauvage MUCL 53181 du champignon Dacryopinax spathularia (champignon de l'oreille de l'osmanthus doux comestible). Le glucose est utilisé comme source de carbone. Le processus en aval sans solvant comprend la filtration et la microfiltration pour éliminer les cellules microbiennes, la précipitation et le lavage avec de l'eau tamponnée pour purifier. Le produit est pasteurisé et séché par pulvérisation. Le processus de production ne modifie pas chimiquement les glycolipides et ne change pas leur composition innée".

22. Le président du GTE a suggéré qu'aucune autre action n'était nécessaire.

23. Aucun commentaire n'a été reçu du GTE.

- **Ajout de l'hydrosulfite de sodium**

24. L'Australie demande l'ajout d'un nouvel additif alimentaire : l'hydrosulfite de sodium. L'hydrosulfite de sodium (également appelé dithionite de sodium) a été évalué par Food Standards Australia New Zealand (FSANZ) dans le cadre de la demande [A1088 - Sodium Hydrosulphite as a Food Additive](#) (antioxydant) en vue d'être utilisé pour les ormeaux en conserve en 2016. La FSANZ a conclu que L'emploi de l'hydrosulfite de sodium en tant qu'additif alimentaire dans l'abalone en conserve est technologiquement justifiée et ne présente pas de problèmes

de santé publique et de sécurité identifiables supérieurs à ceux des sulfites actuellement autorisés dans l'abalone en conserve. Il existe une monographie pour l'hydrosulfite de sodium dans les spécifications et normes japonaises pour les additifs alimentaires (7e édition, 2000) du code des normes alimentaires de l'Australie et de la Nouvelle-Zélande. Il est autorisé en tant qu'« antioxydant » dans le code des normes alimentaires de l'Australie et de la Nouvelle-Zélande.

25. Les autorités nationales ont autorisé cet emploi: (1) **Australie et Nouvelle-Zélande** - L'hydrosulfite de sodium a été autorisé en Australie et en Nouvelle-Zélande en tant qu'additif alimentaire dans la catégorie 9.4.1 de l'annexe 15 (additifs alimentaires) du Code à une LPM de 1000 mg/kg pour les ormeaux en conserve (paua). (Les sulfites (SIN 220 221 222 223 224 225 228) sont également autorisés à 1000mg/kg). (2) **Canada** - Le Règlement canadien sur les aliments et drogues (C.R.C., c. 870) autorise le dithionite de sodium en tant qu'additif alimentaire de conservation de classe II à être ajouté à une variété d'aliments comme détaillé dans la section B.16.100, tableau XI, partie II. Le dithionite de sodium figure dans ce tableau sous la rubrique S.8, où les autorisations et les niveaux maximaux d'emploi sont pour les mêmes denrées alimentaires et aux mêmes niveaux que ceux indiqués pour l'acide sulfureux (rubrique S.10). La catégorie d'aliments 11 dans S.10 est celle des crustacés, où le niveau maximal d'emploi est indiqué comme étant conforme aux « bonnes pratiques de fabrication ». Les résidus dans la partie comestible du produit non cuit ne doivent pas dépasser 100 ppm (mg/kg), calculés en tant qu'« anhydride sulfureux ». Il existe également une réglementation spécifique dans le Règlement sur les aliments et drogues concernant les autorisations d'additifs alimentaires pour les crustacés (B.21.006.(o)) qui permet aux crustacés de contenir du dithionite de sodium ou d'autres sulfites : le bisulfite de potassium, le métabisulfite de potassium, le bisulfite de sodium, le métabisulfite de sodium, le sulfite de sodium ou l'acide sulfureux. Le règlement B.01.010 prévoit que les sulfites autorisés peuvent figurer dans la liste des ingrédients sous les noms communs « sulfites » ou « agents de sulfitage ». Cette liste d'additifs alimentaires est la même que celle énumérée ci-dessus dans le règlement B.21.006.(o). L'Agence canadienne d'inspection des aliments fait référence à ce même règlement (B.21.006.(o)) dans la liste des additifs autorisés dans le poisson et les produits de la pêche, qui inclut le dithionite de sodium. (3) **Japon** - Le cahier des charges et normes japonaises pour les additifs alimentaires (7e édition, 2000) autorisent l'hydrosulfite de sodium, ainsi qu'un certain nombre d'autres sulfites, en tant qu'additifs alimentaires à ajouter à une grande variété d'aliments avec des limites maximales spécifiques déterminées en tant que dioxyde de soufre et avec la fonction technologique d'agent de blanchiment. Parmi les aliments traités figurent le crabe cru décortiqué et les crevettes décortiquées congelés, tous deux avec une limite maximale de 0,1 g/kg (limite de résidu de SO₂) (équivalant à 100 mg/kg (ppm)). Les spécifications et normes japonaises pour les additifs alimentaires (7e édition, 2000) contiennent également une norme spécifique pour l'hydrosulfite de sodium. Les mêmes autorisations pour l'hydrosulfite de sodium de la spécification et des normes japonaises pour les additifs alimentaires (7e édition) sont également répertoriées dans le document ultérieur « *Specifications and Standards for Foods, Food Additives, etc Under the Food Sanitation Act (Abstract) 2010* » (produit par l'Organisation japonaise du commerce extérieur, JETRO). (4) **République de Corée** - L'Agence coréenne des produits alimentaires et médicamenteux (*Korean Food and Drug Administration*) réglemente les additifs alimentaires par le biais du Code coréen des additifs alimentaires (*Korean Food Additives Code*), qui contient des autorisations pour l'ajout d'hydrosulfite de sodium à différents types d'aliments ainsi qu'une spécification pour la substance. L'emploi de l'hydrosulfite de sodium en tant qu'additif alimentaire pour la chair de crevettes est autorisée à hauteur de 0,1 g/kg (100 mg/kg).

26. Les producteurs néo-zélandais d'ormeaux en conserve (paua) traitent les ormeaux natifs de Nouvelle-Zélande (paua) avec de l'hydrosulfite de sodium pour obtenir un produit de couleur claire. L'application A1088 de la FSANZ - L'hydrosulfite de sodium en tant qu'additif alimentaire - a mis à jour le Code des normes alimentaires de l'Australie et de la Nouvelle-Zélande afin de refléter les pratiques courantes dans la production d'ormeaux en conserve en Australie et en Nouvelle-Zélande.

27. Pour l'attribution d'un numéro, il pourrait être approprié de choisir un numéro suivant d'autres sulfites. Le président du GTE a suggéré le SIN 229. La question a été soulevée de savoir s'il fallait inclure les deux fonctions d'antioxydant et d'agent de blanchiment et si le nom devait être hydrosulfite de sodium ou dithionite de sodium ou si les deux noms devaient être inclus. En ce qui concerne l'identification de l'additif, on peut citer les documents australiens sur la différence et la relation avec d'autres sulfites : « Formule structurale : Na₍₂₎ S₍₂₎ O₍₄₎ » "Au cours du traitement des ormeaux en conserve, l'anion hydrosulfite (S₍₂₎ O₍₄₎ ²⁻) subit une décomposition chimique pour produire les mêmes espèces chimiques que celles résultant de L'emploi des autres sulfites approuvés, avec l'anion sulfite (SO₍₃₎ ²⁻)) comme forme prédominante et une proportion mineure comme anion bisulfite (HSO₍₃₎ ⁻) , »

28. Le GTE a fait les commentaires suivants :

- i. L'ajout dans la liste SIN a été soutenu par l'Australie, le Brésil et l'Union européenne. Au Brésil, il est autorisé comme conservateur pour le collagène et la gélatine à un niveau d'utilisation maximal de 900 mg/kg, et à une limite résiduelle maximale de 10 mg/kg en tant que SO₂. L'emploi comme antioxydant a également été approuvée, mais elle n'a pas encore été incorporée dans la législation. L'Australie a soutenu l'attribution du numéro SIN 229.
- ii. Le nom hydrosulfite de sodium a été préféré (Australie, Brésil). L'Australie soutient l'emploi de l'hydrosulfite de sodium uniquement pour apporter de la clarté aux utilisateurs industriels de la NGAA. L'hydrosulfite de sodium alerterait également les consommateurs sensibles aux sulfites, alors que le dithionite de sodium ne le serait pas, ce qui pose potentiellement un risque pour la sécurité alimentaire.
- iii. Bien que la demande ne concernait à l'origine que la fonction d'antioxydant, l'Australie note que l'hydrosulfite de sodium fonctionne comme un conservateur, un antioxydant et un agent de blanchiment, de la même manière que d'autres agents de sulfitage déjà approuvés dans le code des normes alimentaires de l'Australie et de la Nouvelle-Zélande pour diverses catégories de denrées alimentaires.

• **Ajout de la catégorie fonctionnelle « colorant » au SIN 460(i)**

29. NATCOL demande l'ajout de la catégorie fonctionnelle « colorant » au SIN 460(i) cellulose microcristalline (gel de cellulose) destiné à être utilisé dans les applications alimentaires à des fins technologiques de coloration. La cellulose microcristalline (SIN 460(i)) est un additif alimentaire actuellement répertorié dans la liste SIN. La cellulose microcristalline (MCC) est reconnue pour ses utilisations technologiques, notamment en tant qu'antiagglomérant, agent de charge, support, agent d'enrobage, agent de dispersion, émulsifiant, agent moussant, stabilisant, agent de texture et épaississant. En raison de sa composition à base de cellulose, cet additif est une matière blanche naturelle à forte diffusion, ce qui le rend approprié pour une utilisation en tant qu'additif de coloration alimentaire. De nombreuses formulations nécessitent une composition blanchissante pour obtenir une brillance, une opacité et un aspect blanc, ce que le MCC peut fournir de manière efficace. Voici quelques exemples d'applications qui pourraient bénéficier de l'emploi de cet additif en tant que colorant : Confiserie : bonbons durs, bonbons mous, bonbons durs et gomme gélifiée ; produits à base de lait et substituts de produits laitiers à base de plantes, y compris la crème à café ; substituts de viande à base de plantes, en particulier le poulet ou la dinde; boissons, en particulier les boissons gazeuses en poudre ; décorations et garnitures de boulangerie telles que les saupoudrages, le fondant, le glaçage; applications alimentaires salées telles que les soupes, les sauces et les vinaigrettes. Principaux avantages de la cellulose microcristalline par rapport aux additifs colorants autorisés: Contrairement au carbonate de calcium, la MCC ne modifie pas le pH des produits alimentaires ou des boissons, ce qui contribue à maintenir la stabilité de la formulation et l'intégrité du goût ; elle se disperse facilement dans une matrice liquide comestible ; elle a une odeur et un goût neutres dans les produits alimentaires et les boissons ; elle est très stable à la chaleur et à la lumière (par exemple, elle a été testée dans des conditions UHT à 120 °C pendant quelques secondes). Des photos ont été fournies par NATCOL, y compris des chewing-gums.

30. Le président a noté que les normes JECFA du SIN 460(i) décrivent l'additif comme une poudre libre blanche ou presque blanche qui est insoluble dans l'eau.

31. Le président du GTE a proposé d'accepter l'ajout de la catégorie fonctionnelle « colorant ».

32. La NGAA inclut le SIN 460(i) dans le tableau 3, mais pas avec la fonction de colorant. Dans certains cas, l'emploi d'un tel colorant pourrait induire le consommateur en erreur, par exemple en faisant ressembler de l'eau à du lait sans aucune similitude nutritionnelle. En raison de l'impact potentiel sur la NGAA, le président du GTE a proposé de renvoyer l'emploi du SIN 460(i) en tant que colorant au GTE sur la NGAA pour un examen plus approfondi. Plus tard, il a été compris que cela devait être fait avant d'amender le document CXG 36-1989, car ce dernier entraînerait automatiquement des amendements conséquents de la NGAA.

33. Le GTE a formulé les commentaires suivants : Le Costa Rica et l'Australie soutiennent la proposition d'ajouter la catégorie fonctionnelle « colorant » au SIN 460(i), conformément aux propriétés connues de l'additif. NATCOL accepte d'ajouter la catégorie fonctionnelle de colorant pour le SIN 460(i) et de se référer au GTE sur la NGAA suite à l'ajout de la fonction de colorant, sans anticiper de préoccupations supplémentaires liées à la tromperie des consommateurs. L'Australie autorise la cellulose microcristalline (SIN 460) à un niveau de 5 000 mg/kg dans la classe d'aliments 1.1.1.1 « Lait liquide auquel des phytostérols, des phytostanols ou leurs esters ont été ajoutés », du Code des normes alimentaires de l'Australie et de la Nouvelle-Zélande. L'UE accepte que la classe fonctionnelle « colorant » soit ajoutée au SIN 460(i) cellulose microcristalline (gel de cellulose). Néanmoins, l'UE souhaite informer que si le SIN 460(i) est autorisé dans l'UE en tant qu'additif alimentaire, il n'est pas autorisé en tant que colorant.

- **Ajout de nisine A en tant que SIN 234(i)**

34. L'organisation *EU Specialty Food Ingredients* demande l'ajout de la nisine A comme SIN 234(i) avec la justification suivante. Se référant à la 55^e session du CCFA, l'organisation *EU Specialty Food Ingredients* note que la nisine SIN 234 actuellement attribuée ne sera couverte que par une norme de la monographie de la nisine A. Cependant, la 55^e session du CCFA a été informé que la nisine Z pourrait également être commercialisée, dont les données de sécurité n'ont pas été soumises à l'évaluation de sécurité par le JECFA (voir paragraphe 122 du REP25/FA). Ainsi, l'organisation *EU Specialty Food Ingredients* propose de créer une catégorie parente avec les différents types de nisines listés en dessous :

SIN 234 NISINE

SIN 234(i) NISINE A

35. L'organisation *EU Specialty Food Ingredients* propose en outre que toute évaluation future de la sécurité par le JECFA pour la nisine Z (ou d'autres) puisse être ajoutée, par exemple SIN 234(ii) nisine Z. L'avantage de cette proposition est que le nom proposé est facile à étiqueter car il n'exige pas que les fabricants de produits alimentaires utilisant actuellement la nisine changent le nom dans une liste d'ingrédients de produits alimentaires emballés, et permet en outre l'emploi du nom plus spécifique nisine A dans l'étiquetage des produits alimentaires.

36. Cette proposition est examinée plus en détail dans la partie B.

B. Examen plus approfondi de la nisine A

37. À sa 55^e session, le CCFA a discuté de l'inclusion de la nisine A dans le SIN, notant que le SIN contient actuellement une seule entrée (SIN 234) pour la nisine, et que le secrétariat du JECFA de la FAO avait précisé que les évaluations actuelles et précédentes se réfèrent à la nisine A uniquement. Étant donné que d'autres formes de nisine pourraient exister, la 55^e session du CCFA est convenu d'examiner plus avant comment la nisine A et éventuellement d'autres types de nisine devraient être traités dans le SIN. La 55^e session du CCFA a encouragé les Membres à répondre à la CL s'ils souhaitent proposer d'autres variantes de nisine. Un examen plus approfondi de la nisine A a été inclus dans le champ d'application du travail du GTE sur le SIN.

38. La nisine A est décrite par le JECFA comme un polypeptide de formule chimique $C_{(143)}H_{(230)}O_{(37)}N_{(42)}S_{(7)}$ (nisine A), d'un poids de formule de 3354,12 et d'une formule structurelle particulière. La nisine A diffère de la nisine Z par un seul résidu d'acide aminé en position 27, soit l'histidine dans la nisine A et l'asparagine dans la nisine Z (EFSA 2006).

39. En réponse au CL, aucune demande d'inclusion d'autres variantes de nisine n'a été formulée.

40. La question est donc de savoir si toutes les utilisations autorisées de la nisine sont des utilisations autorisées de la nisine A uniquement. Les pays qui se réfèrent au Codex n'autorisent que la nisine A conformément aux normes du JECFA. La situation juridique dans les autres pays est la suivante : L'Australie s'aligne sur les normes du JECFA pour la nisine A. La Chine a autorisé la nisine A et la nisine Z en tant qu'additifs alimentaires sous le titre de nisine (SIN 234). Dans l'UE, le numéro E 234 est attribué à la « nisine ». Bien que seul le nom « nisine » soit utilisé, les normes européennes existantes correspondent à la « nisine A ».

41. Au cas où aucune autre utilisation autorisée n'aurait été identifiée, la proposition du JECFA de changer le nom du SIN 234 de nisine en nisine A au lieu d'ajouter une nouvelle ligne pour le SIN 234(i) nisine A, devrait être discutée (option 1). Si d'autres variantes de nisine sont légalement autorisées dans les pays, il serait bon de suivre la proposition de l'UE sur les ingrédients alimentaires de spécialité au paragraphe 34 (option 2). En tout état de cause, aucune autre variante spécifique de nisine ne peut être incluse dans le SIN étant donné qu'aucune demande n'a été reçue en réponse à la lettre circulaire. Une troisième option consiste à ne pas modifier le SIN et à apprendre ce qu'il est à partir de la définition figurant dans les normes. Il n'est pas nécessaire d'inclure tous les détails dans un nom. Les trois options sont décrites dans l'annexe.

42. Le GTE a formulé les commentaires suivants : l'Australie est favorable à l'option 2 ou à l'option 3, notant que le code des normes alimentaires de l'Australie et de la Nouvelle-Zélande fait référence à la « Nisine 234 » sans inclure le suffixe ; la Chine est favorable à l'option 2 en tant qu'option la plus appropriée et peut également accepter l'option 3. Parmi les options énumérées, l'UE estime que l'option 2 est la plus acceptable. Par conséquent, l'UE soutient l'option 2. L'EUSFI soutient l'option 2 car elle est favorable à l'étiquetage, à l'avenir et à l'innovation. L'IFAC soutient l'option 2.

CONCLUSION ET RECOMMANDATIONS

43. À sa 56^e session le CCFA est invité à :

- (i) examiner les ajouts et les suppressions aux *Noms de catégories et au système international de numérotation des additifs alimentaires* (CXG 36-1989) tels qu'ils sont présentés dans l'annexe ; examiner l'option 2 pour la nisine
- (ii) prendre les mesures consécutives suivantes :
 - *Mettre à jour la NGAA en ce qui concerne la nisine ou se référer au GTE sur la NGAA ;*
 - *Renvoyer l'emploi potentiel du SIN 460(i) en tant que colorant au GTE sur la NGAA afin d'évaluer l'impact et les amendements consécutifs possibles dans la NGAA avant d'ajouter la fonction dans CXG 36-1989 ; et*
 - *Mettre à jour la liste des normes du Codex pour les additifs alimentaires (CXA 6) :*
 - *ajouter le numéro SIN 938 pour l'argon*
 - *ajouter le numéro SIN 939 pour l'hélium*
 - *ajouter le numéro SIN 948 pour l'oxygène*
 - *pour SIN 234 nisine, changer pour se référer à SIN 234(i) nisine A*

PROPOSITIONS DE MODIFICATIONS, SUPPRESSIONS ET/OU AJOUTS AU SIN

(à l'étape 3)

Il est proposé de mettre à jour la liste SIN pour certains additifs alimentaires comme indiqué dans l'ordre numérique. Les ajouts sont mis en évidence en caractères gras/soulignés. Les suppressions sont mises en évidence en ~~caractères gras/barrés~~.

N° SIN	Nom de l'additif alimentaire	Catégorie fonctionnelle	Objectif technologique
<u>229</u>	<u>hydrosulfite de sodium</u>	<u>Antioxydant</u>	<u>antioxydant</u>
		<u>Agent de blanchiment</u>	<u>agent de blanchiment</u>
		<u>Conservateur</u>	<u>conservateur</u>
460(i) ¹	Cellulose microcristalline (gel cellulosique)	Agent antiagglomérant	Agent antiagglomérant
		Agent de charge	agent de charge
		Support	support
		<u>Colorant</u>	<u>colorant</u>
		Agent d'enrobage	agent de finition superficielle agent d'enrobage
		Émulsifiant	agent de dispersion émulsifiant
		Agent moussant	agent moussant
		Stabilisant	stabilisant
		Épaississant	agent de texture épaississant
<u>938</u>	<u>Argon</u>	<u>Gaz de conditionnement</u>	<u>gaz de conditionnement</u>
<u>939</u>	<u>Hélium</u>	<u>Gaz de conditionnement</u>	<u>gaz de conditionnement</u>
<u>948</u>	<u>Oxygène</u>	<u>Gaz de conditionnement</u>	<u>gaz de conditionnement</u>
		<u>Gaz propulseur</u>	<u>gaz propulseur</u>
<u>970</u>	<u>Extrait de fruit du moine</u>	<u>Édulcorant</u>	<u>édulcorant</u>

Options pour la nisine:

Option 1 : changement de nom de l'INS 234 de nisine en nisine A			
234	Nisine <u>A</u>	Conservateur	conservateur
Option 2 ² : ajouter une ligne pour 234(i) nisine A et conserver la ligne actuelle pour INS 234 nisine mais sans classe/objectif			
234	Nisine	Conservateur	conservateur
<u>234(i)</u>	<u>Nisine A</u>	<u>Conservateur</u>	<u>conservateur</u>
Option 3 : pas de changement dans le SIN. On peut considérer qu'il suffit que les normes définissent la nisine comme étant la nisine A.			

¹ Sous réserve de l'examen de l'évaluation d'impact sur la NGAA et de tout amendement connexe concernant l'emploi de cet additif en tant que colorant dans les groupes de denrées alimentaires concernés.

² Il s'agit de la proposition préférée du GTE.