



PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

COMITÉ DU CODEX SUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES

Quarante-neuvième session

Macao SAR, Chine, 20-24 mars 2017

**QUESTIONS SOUMISES PAR LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS ET D'AUTRES ORGANES
SUBSIDIAIRES**

**QUESTIONS DÉCOULANT DE LA TRENTE-NEUVIÈME SESSION DE LA COMMISSION DU CODEX
ALIMENTARIUS (CAC39)**

A. Questions soumises pour information

Normes et textes apparentés adoptés par la Commission ¹

1. À sa trente-neuvième session, la Commission du Codex Alimentarius (CAC) a adopté:
 - *Normes d'identité et de pureté des additifs alimentaires* découlant de la quatre-vingtième réunion du JECFA;
 - Révision de la catégorie d'aliment 01.1 «Lait et boissons lactées» (rebaptisée «Lait liquide et produits laitiers») et modifications qui s'en suivent ;
 - Dispositions relatives aux additifs alimentaires de la *Norme générale pour les additifs alimentaires* (CODEX STAN 192-1995) (NGAA);
 - Amendements au *Système international de numérotation (SIN) des additifs alimentaires* (CAC/GL 36-1989);
 - Révision des sections 4.1.c et 5.1.c de la *Norme générale pour l'étiquetage des additifs alimentaires vendus en tant que tels* (CODEX STAN 107-1981);
 - Sections révisées sur les additifs alimentaires dans la *Norme pour le beurre de cacao* (CODEX STAN 86-1981), la *Norme pour le chocolat et les produits à base de chocolat* (CODEX STAN 87-1981), la *Norme pour le cacao en pâte (liqueur de cacao/chocolat)*, la *Norme pour le tourteau de cacao* (CODEX STAN 141- 1983) et la *Norme pour les cacaos en poudre et les mélanges secs de cacao et de sucres* (CODEX STAN 105- 1981);
 - Dispositions révisées relatives aux additifs alimentaires de la NGAA concernant l'alignement des quatre normes de produits pour le chocolat et les produits à base de chocolat et les normes de produits identifiées par le Comité sur le poisson et les produits de la pêche (CCFFP)
 - Amendement à la *Norme pour les matières grasses laitières à tartiner* (CODEX STAN 253-2006).

Révocation de normes et de textes apparentés du Codex en vigueur ²

2. À sa trente-neuvième session, la CAC a approuvé la révocation de normes pour le silicate d'aluminium (SIN 559) et le silicate d'aluminium calcique (SIN 556), de dispositions relatives aux additifs alimentaires des normes de produits et de la NGAA comme proposé par le Comité du Codex sur les additifs alimentaires (CCFA), à sa quarante-huitième session.

¹ REP16/CAC par. 48 - 57 et Annexe III

² REP16/CAC Annexe V

Interruption des travaux³

3. À sa trente-neuvième session, la CAC a approuvé l'interruption du projet et de l'avant-projet de dispositions relatives aux additifs alimentaires de la NGAA, comme proposé par le CCFA, à sa quarante-septième session.

B. Questions demandant une action

Section révisée sur les additifs alimentaires dans la Norme pour le chocolat et les produits à base de chocolat (CODEX STAN 87-1981)⁴

4. Une délégation a indiqué que les dispositions relatives à l'or (SIN 175) et à l'argent (SIN 174), qui figuraient dans le texte original de la Norme pour le chocolat et les produits à base de chocolat (CODEX STAN 87-1981), n'avaient pas été insérées dans la NGAA lors de l'alignement des dispositions de la norme avec les dispositions pertinentes de la NGAA.

5. À sa trente-neuvième session, la CAC a noté que le JECFA avait conclu que l'emploi de l'or ne présentait pas de risque compte tenu de la faible quantité ayant des probabilités d'être ingérée, et a noté aussi que le JECFA n'avait pas été en mesure de mener à son terme l'évaluation de l'argent faute de données suffisantes.

6. À sa trente-neuvième session, la CAC a accepté de demander au CCFA d'examiner l'emploi de l'or (SIN 175) et de l'argent (SIN 174).

7. Le Comité **est invité à examiner** la requête ci-dessus.

QUESTIONS SOUMISES PAR D'AUTRES COMITÉS

A. Questions soumises pour information

Quarante-troisième session du Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires (CCFL43)

Projet de révision de la Norme générale pour l'étiquetage des additifs alimentaires vendus en tant que tels (CODEX STAN 107-1981); et projet de révision de la Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CODEX STAN 1-1985)⁵

8. À sa quarante-troisième session, le Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires (CCFL) est convenu d'approuver l'avant-projet de révision de la Norme générale pour l'étiquetage des additifs alimentaires vendus en tant que tels (CODEX STAN 107-1981) comme proposé par le CCFA, à sa quarante-huitième session.

9. À sa quarante-troisième session, le CCFL est convenu de se pencher sur la recommandation du CCFA tendant à réviser la section 4.2.3.4 de la Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CODEX STAN 1-1985) à une date ultérieure, après avoir examiné les répercussions probables des changements proposés.

Vingt-huitième session du Comité du Codex sur les fruits et légumes traités (CCPFV28)

Révocation des dispositions relatives aux additifs alimentaires⁶

10. À sa vingt-huitième session, le Comité du Codex sur les fruits et légumes traités (CCPFV) est convenu de révoquer les dispositions relatives aux additifs alimentaires conformément à la proposition du CCFA à l'exception du sulfate d'hydrogène de potassium (SIN 515(ii)) dans la Norme pour les tomates en conserve (CODEX STAN 13-1981) et la Norme pour les concentrés de tomate traités (CODEX STAN 57-1981) dans la mesure où le sulfate d'hydrogène de potassium (SIN 515(ii)) n'avait pas été inclus dans ces normes.

Cohérence des termes concernant les aromatisants⁷

11. À sa vingt-huitième session, le CCPFV est convenu de réviser les textes relatifs aux arômes dans les normes qui relèvent de sa compétence aux fins de la cohérence des termes comme proposé par le CCFA.

³ REP16/CAC Annexe VII

⁴ REP16/CAC par. 55-57

⁵ REP16/FL, par. 18-22

⁶ REP17/PFV, par. 82

⁷ REP17/PFV, par. 83

Vingtième session du Comité de coordination FAO/OMS pour l'Asie (CCASIA20)

Norme régionale pour les produits à base de soja non fermenté (CODEX STAN 322R-2015)⁸

12. En réponse aux recommandations de la quarante-septième session du CCFA, le Comité de coordination FAO/OMS pour l'Asie (CCASIA), à sa vingtième session, est convenu de supprimer la disposition relative au chlorure de potassium (SIN 508) dans la norme régionale, car elle était déjà couverte par le libellé précédant la liste des additifs alimentaires.

Révocation des dispositions relatives aux additifs alimentaires⁹

13. À sa vingtième session, le CCASIA est convenu de supprimer les dispositions pour le sulfite acide de potassium (SIN 227) et le bisulfite de potassium (SIN 228) dans la *Norme régionale pour la sauce au piment* (CODEX STAN 306R-2011) comme proposé par le CCFA, à sa quarante-huitième session.

14. À sa vingtième session, le CCASIA a noté que le bisulfite de potassium (SIN 228) était utilisé dans certains pays et que, sous réserve de la confirmation de la disponibilité de données, le CCFA pouvait inclure la substance sur la liste prioritaire du JECFA pour l'établissement de spécifications.

Trente-huitième session du Comité du Codex sur la nutrition et les aliments diététiques ou de régime (CCNFSDU38)

Modifications rédactionnelles dans les textes sur les arômes¹⁰

15. À sa trente-huitième session, le Comité du Codex sur la nutrition et les aliments diététiques ou de régime (CCNFSDU) a approuvé les propositions du CCFA sur les modifications rédactionnelles liées à l'emploi approprié du terme « arômes » dans la *Norme pour les aliments diversifiés de l'enfance* (« baby foods ») (CODEX STAN 73-1981), la *Norme pour les aliments transformés à base de céréales destinés aux nourrissons et enfants en bas âge* (CODEX STAN 74-1981), la *Norme pour les préparations de suite* (CODEX STAN 156-1987) et dans les *Lignes directrices pour la mise au point des préparations alimentaires complémentaires destinées aux nourrissons du deuxième âge et aux enfants en bas âge* (CAC/GL 8-1991).

Alignement des dispositions sur les additifs alimentaires dans les normes élaborées par le CCNFSDU¹¹

16. À sa trente-huitième session, le CCNFSDU est convenu de reporter l'alignement des additifs alimentaires jusqu'à ce que le document d'orientation sur l'alignement des additifs soit finalisé par le CCFA.

Justification technologique pour la gomme xanthane (SIN 415) et la pectine (SIN 440)¹²

17. À sa trente-huitième session, le CCNFSDU est convenu d'informer le CCFA qu'une réponse sera fournie à une date ultérieure.

B. Questions demandant une action

Vingt-huitième session du Comité du Codex sur les fruits et légumes traités (CCPFV28)

Réponses à la demande du CCFA, à sa quarante-septième session, concernant l'utilisation d'/de « émulsifiants, stabilisants, épaississants » et « gomme de xanthane » (SIN 415) dans les catégories alimentaires 14.1.2 « Jus de fruits et légumes » et 14.1.3 « Nectars de fruits et légumes »¹³

18. À sa vingt-huitième session, le CCPFV a noté que les avis étaient partagés en ce qui concerne l'utilisation d'émulsifiants, de stabilisants et d'épaississants dans les catégories alimentaires 14.1.2 et 14.1.3. Le Comité a noté que certains pays avaient signalé que la gomme de xanthane (SIN 415) n'était pas utilisée, dans la mesure où il n'existait aucune justification technologique pour son emploi dans ces catégories alimentaires. À leur sens, seule la pectine (SIN 440) était justifiée d'un point de vue technologique pour utilisation dans certains produits appartenant aux catégories alimentaires énumérées. D'autres pays ont indiqué que la gomme de xanthane, la carboxyméthylcellulose (SIN 466) et la gomme gellane (SIN 418) étaient justifiées d'un point de vue technologique et utilisées en tant qu'épaississant et stabilisant dans les jus.

19. La délégation des États-Unis d'Amérique a indiqué que l'utilisation d'émulsifiants, de stabilisants et d'épaississants était justifiée d'un point de vue technologique, et que tant la gomme de xanthane et la gomme gellane étaient utilisées dans ces catégories alimentaires. La délégation du Brésil a appuyé cette position en ce qui concerne l'utilisation de la gomme de xanthane.

⁸ REP17/ASIA, par. 53-55

⁹ REP17/ASIA, par. 56-58

¹⁰ REP17/NFSDU, par. 15

¹¹ REP17/NFSDU, par. 178

¹² REP17/NFSDU, par. 174-177

¹³ REP17/PFV, par. 70-71

Réponses à la demande du CCFA, à sa quarante-huitième session, concernant la justification technologique de l'emploi d'additifs alimentaires¹⁴

Emploi d'antioxydants et de tocophérols (SIN 307a, b, c) dans la catégorie d'aliments 04.1.2 « fruits traités »

20. À sa vingt-huitième session, le CCPFV est convenu d'informer le CCFA du fait que les tocophérols étaient utilisés comme antioxydants dans les fruits traités, mais que la plupart des normes de produits ne les autorisaient pas.

Utilisation de régulateurs d'acidité en général et de tartrates (SIN 334, 335 (ii), 337) dans la catégorie alimentaire 04.1.2.2 « fruits secs »

21. À sa vingt-huitième session, le CCPFV est convenu d'informer le CCFA que l'emploi des tartrates n'est pas prévu pour les produits concernés par la *Norme pour la noix de coco desséchée* (CODEX STAN 177-1991). Toutefois, une délégation a indiqué que l'acide tartrique était utilisé en tant qu'antioxydant et régulateur de l'acidité pour la noix de coco desséchée afin d'en contrôler le rancissement.

Utilisation des tartrates (SIN 334, 335 (ii), 337) dans la catégorie d'aliments 04.1.2.3 « Fruits conservés au vinaigre, en saumure ou à l'huile »

22. À sa vingt-huitième session, le CCPFV est convenu d'informer le CCFA que l'utilisation des tartrates (SIN 334, 335 (ii), 337) en tant que régulateurs de l'acidité était justifiée d'un point de vue technologique dans les produits concernés par la *Norme pour les fruits et légumes marinés fermentés*.

Utilisation de l'alginate de propylène glycol (SIN 405) dans la catégorie d'aliments 04.1.2.5 « Confitures, gelées et marmelades »

23. À sa vingt-huitième session, le CCPFV a noté que la *Norme pour les confitures, gelées et marmelades* (CODEX STAN 296-2009) faisait référence à l'utilisation d'agents épaississants conformément au tableau 3 de la NGAA.

24. Une délégation a signalé que l'alginate de propylène glycol (SIN 405) était utilisé comme agent de stabilisation dans les produits non normalisés.

Utilisation des tartrates (SIN 334, 335 (ii), 337) dans la catégorie d'aliments 04.1.2.6 « Pâte à tartiner à base de fruit (par exemple « chutney ») autres que ceux de la catégorie 04.1.2.5 »

25. À sa vingt-huitième session, le CCPFV a noté que l'usage des tartrates n'était pas prévu dans la *Norme pour le chutney de mangue* (CODEX STAN 160-1987).

26. Une délégation a indiqué que les tartrates étaient utilisés dans le chutney de mangue tant comme régulateurs de l'acidité que comme antioxydants, et que les spécifications du JECFA les indiquaient comme des antioxydants et des régulateurs d'acidité.

27. À sa vingt-huitième session, le CCPFV est convenu d'informer le CCFA du fait que ces additifs étaient utilisés dans les produits normalisés; toutefois, la justification technologique (régulateurs d'acidité et/ou antioxydants) ne serait pas certaine au vu des informations fournies par une délégation.

Dispositions relatives aux additifs alimentaires dans les normes Codex pour les fruits et légumes traités¹⁵

Annexe sur les ananas en conserve

Antimoussants et antioxydants

28. À sa vingt-huitième session, le CCPFV est convenu d'inclure une référence générale à la NGAA, et d'informer le CCFA que le polydiméthylsiloxane (SIN 900a) et l'acide ascorbique, L- (SIN 300) sont, respectivement, les uniques antimoussant et antioxydant utilisés actuellement pour les ananas en conserve. À sa vingt-huitième session, le CCPFV est également convenu de demander au CCFA de reprendre ces informations dans la NGAA, à des fins d'harmonisation. À sa vingt-huitième session, le CCPFV a pris note que d'autres antimoussants et antioxydants employés dans les ananas en conserve devraient suivre la procédure par étapes pour l'adoption.

29. À sa vingt-huitième session, le CCPFV est donc convenu de demander au CCFA de procéder à l'harmonisation des dispositions relatives aux additifs alimentaires, tout en spécifiant que seuls le polydiméthylsiloxane (SIN 900a) en tant qu'antimoussant, et l'acide ascorbique, L- (SIN 300) en tant qu'antioxydant, sont actuellement utilisés pour les ananas en conserve.

¹⁴ REP17/PFV, par. 72-81

¹⁵ REP17/PFV, par. 44-66

*Annexe sur les pommes de terre frites**Colorants*

30. À sa vingt-huitième session, le CCPFV a constaté qu'un consensus concernant l'emploi de colorants dans ces produits n'avait pu être atteint et est convenu de demander au CCFA de spécifier les emplois éventuels de colorants dans les pommes de terre frites à des fins de réduction de l'acrylamide.

Séquestrants

31. À sa vingt-huitième session, le CCPFV a pris note que l'acide malique DL- (SIN 296) figurait sous la rubrique des séquestrants tandis que la NGAA n'incluait pas la fonction de séquestrant pour l'acide malique DL- (SIN 296). Par souci de cohérence, à sa vingt-huitième session, le CCPFV est convenu de demander au CCFA d'ajouter la fonction de séquestrant pour l'acide malique DL- (SIN 296) dans la NGAA.

32. Le Comité **est invité à**:

- Examiner les réponses du CCPFV, à sa vingt-huitième session, aux questions posées par le CCFA, à sa quarante-septième / quarante-huitième session sous le point 5 de l'ordre du jour
- Répondre aux demandes concernant les dispositions relatives aux additifs alimentaires dans les avant-projets d'annexes sur les ananas en conserve (*Norme pour certains fruits en conserve* (CODEX STAN 319-2015)) et sur les pommes de terre frites (*Norme pour les légumes surgelés* (CODEX STAN 320-2015)) sous le point 4b de l'ordre du jour.