



## PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES DU COMITE DU CODEX SUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES

Quarante-neuvième session

Macao SAR, Chine, 20-24 mars 2017

### DOCUMENT DE DISCUSSION SUR L'EMPLOI DE CERTAINS ADDITIFS ALIMENTAIRES DANS LA PRODUCTION DU VIN

Rapport du groupe de travail électronique dirigé par l'Union Européenne et co-présidé par  
l'Australie)

#### Historique

1. Le 45<sup>ème</sup> CCFA a souscrit à l'établissement d'un groupe de travail électronique (GTE), dirigé par la France, ouvert à tous les membres et observateurs, et travaillant en anglais uniquement, pour préparer des recommandations de propositions sur l'approche horizontale appliquée à l'emploi des additifs alimentaires dans ces catégories d'aliments avec la fonction de « régulateur de l'acidité » et d' « émulsifiant, stabilisant, épaississant » ainsi que des recommandations de dispositions et de propositions de dispositions nouvelles répertoriées dans la catégories d'aliments 14.2.3 et ses sous-catégories dans CX/FA 13/45/12 et les annexes 2 et 3 de CX/FA 13/45/7.<sup>1</sup>
2. Pour le 46<sup>ème</sup> CCFA, le GTE a préparé des propositions pour l'approche horizontale pour à la fois les "régulateurs d'acidité" et les "émulsifiants, les stabilisateurs, les épaississants"<sup>2</sup>, qui étaient examinés par le groupe de travail classique (GTC) sur la NGAA lors de son 46<sup>ème</sup> CCFA. Le groupe de travail classique a approuvé la recommandation d'examiner au cas par cas les additifs alimentaires ayant la fonction de « régulateur de l'acidité » et d' « émulsifiant, stabilisant et épaississant » dans la catégorie d'aliments 14.2.3 (Vins) et ses sous-catégories, et par conséquent, a examiné individuellement chaque disposition dans ces catégories d'aliments<sup>3</sup>.
3. Le 47<sup>ème</sup> CCFA a noté que l'inquiétude existante pour les dispositions spécifiques de la catégorie d'aliments 14.2.3 ne concernait pas la fiabilité à propos de la justification technologique des dispositions.<sup>4</sup> Le 47<sup>ème</sup> CCFA est convenu d'établir un GTE présidé par la France et co-présidé par l'Australie, ouvert à tous les membres et observateurs et travaillant en anglais uniquement pour, (i) Fournir des éclaircissements et des prévisions sur les sujets d'inquiétudes généraux pour l'identité du vin; la stabilité du vin; l'applicabilité globale des restrictions pour l'emploi des additifs alimentaires dans le vin; et l'innovation dans la production de vin et (ii) pour effectuer un examen sur l'expression d'un emploi maximal d'additifs dans le vin.<sup>5</sup>
4. Prenant en considération la recommandation du GTE d'établir un niveau d'emploi maximal des additifs du vin ayant une DJA "non spécifiée" à des BPF avec une note de bas de page appropriée, le CCFA lors de sa 48<sup>ème</sup> réunion est globalement convenu que « "Le niveau maximal de l'additif dans le vin établi en tant que bonne pratique de fabrication doit empêcher (i) la modification des caractéristiques naturelles et essentielles du vin et (ii) une modification substantielle dans la composition du vin".<sup>6</sup>

<sup>1</sup> REP 13/FA, para. 76.

<sup>2</sup> CX/FA 14/46/10.

<sup>3</sup> FA 46/CRD 2, REP 14/FA, para. 67.

<sup>4</sup> REP 15/FA, para 77

<sup>5</sup> REP 15/FA, para 78

<sup>6</sup> REP 16/FA, para 93-93

## Mandat du GTE

5. Le CCFA lors de sa 48ème session a établi un groupe de travail électronique dirigé par l'Union européenne et co-présidée par l'Australie, ouvert à tous les membres et observateurs et travaillant en anglais uniquement, avec le mandat suivant <sup>7</sup>:

*Prenant en compte les problèmes relevés identifiés dans CX/FA 16/48/13, ainsi que les positions exprimées lors du CCFA48 et dans les divers CRD, y compris les recommandations du co-président du GTE pour les additifs alimentaires dans le vin (FC 14.2.3):*

*(i) Développer et analyser les recommandations pour l'amendement de la NGAA en rapport avec les additifs alimentaires dans le vin.*

*(ii) Examiner les dispositions pour l'additif alimentaire appartenant aux catégories fonctionnelles suivantes : les régulateurs d'acidité, les stabilisateurs et les antioxydants.*

## Participants du GTE

6. Les trente et un membres et les sept observateurs suivants ont exprimé leur intérêt à participer au groupe de travail électronique: l'Argentine, l'Australie, l'Autriche, le Brésil, le Canada, le Chili, la Chine, Chypre, la République tchèque, l'Equateur, l'Union européenne, la France, l'Allemagne, la Grèce, la Hongrie, l'Inde, l'Italie, le Japon, la Malaisie, Mexico, la Nouvelle Zélande, le Paraguay, la Pologne, le Portugal, la Russie, la République slovaque, l'Espagne, la Suède, la Suisse, le Royaume-Uni, les Etats-Unis d'Amérique, le CEFIC (Conseil européen de l'industrie chimique), l'ELC (Fédération of European Specialty Food Ingredients Industries), la FIVS (Fédération internationale des vins et spiritueux), l'ICGMA (Conseil international des associations de fabricants de produits d'épicerie), l'IFAC (Conseil international sur les additifs alimentaires), l'OENOPPIA (Association internationale des fabricants et marchands de produits œnologiques), l'OIV (Organisation internationale des vins et des moûts).

## Discussion au sein du GTE

7. Deux séries d'observations ont été réalisées avec un niveau élevé de participation<sup>8</sup>. Les observations sur la première circulaire ont été reçues par 18 membres et 4 observateurs. Les observations sur la deuxième circulaire ont été reçues par 18 membres et 5 observateurs. Au total 45 observations ont été reçues de l'Argentine, l'Australie, l'Autriche, le Brésil, le Canada, le Chili, Chypre, la République tchèque, l'Union européenne, la France, l'Allemagne, la Grèce, la Hongrie, l'Italie, le Japon, la Malaisie, la Nouvelle Zélande, la Pologne, la Russie, la République slovaque, l'Espagne, les États-Unis d'Amérique, la FIVS (Fédération internationale des vins et spiritueux), l'ICGMA (Conseil international des associations de fabricants de produits d'épicerie), l'IFAC (Conseil international sur les additifs alimentaires), l'OENOPPIA (Association internationale des fabricants et marchands de produits œnologiques), l'OIV (Organisation internationale des vins et des moûts).

8. Les deux circulaires ont concentré la discussion sur deux points :

- BPF + note de bas de page sur le niveau d'emploi maximal d'emploi pour les additifs avec une dose journalière admissible "non spécifiée" ou "non limitée",
- Les additifs possibles dans la catégorie d'aliments 14.2.3 et ses sous-catégories.

## **BPF + note de bas de page pour les additifs du vin avec une DJA "non spécifiée" / "non limitée"**

9. Différents participants du GTE ont rappelé leur position initiale : certains étaient favorables à un niveau maximal établi à des BPF et d'autres étaient favorables à une limite numérique. Les deux groupes ont développé et ont réitéré leurs arguments en faveur de leurs positions respectives. Principalement : (i) le niveau maximal devrait être établi à des BPF puisqu'il n'y a pas de problème de sécurité et (ii) le niveau maximal devrait être une valeur numérique pour garantir la cohérence avec les limites de l'OIV.

10. Différents participants ont montré leur volonté de trouver un compromis en explorant les possibilités d'une deuxième phrase dans la note de bas de page associée aux BPF considérée lors de la 48ème réunion du CCFA. A partir de la première circulaire, la note de bas de page suivante a été identifiée comme un éventuel compromis et a été présentée dans la deuxième circulaire :

*BPF\*\* « Le niveau maximal de l'additif dans le vin établi en tant que bonne pratique de fabrication ne doit pas résulter en(i) la modification des caractéristiques naturelles et essentielles du vin et*

<sup>7</sup> REP 16/FA, para 97

<sup>8</sup> Les observations sont jointes au présent document dans des fichiers ZIP

(ii) une modification substantielle dans la composition du vin et devra être établi en référence aux recommandations fondées sur les connaissances de l'OIV ou toute autre organisation intergouvernementale avec une expertise reconnue dans le domaine de la vitiviniculture". Elles ne seront en aucun cas plus restrictives que de telles recommandations "

11. Trois éléments principaux dans la deuxième phrase ont été débattus lors de la deuxième série d'observations : (i) "devrait être établi", (ii) "tout autre organisation internationale" et (iii) "ne devrait en aucun cas être plus restrictif que".

12. "devrait être établi". Différents participants du GTE ont insisté sur un lien fort au OIV confirmant leur volonté de maintenir un "devrait", tandis que d'autres ne voulaient pas d'un lien obligatoire et certains acceptant "devrait être établi".

13. "toute autre organisation internationale intergouvernementale" : La plupart des participants du GTE ne croyaient pas qu'il était pertinent de répertorier ces autres organisations internationales intergouvernementales puisqu'aucune n'a été identifiée. Certains participants du GTE voulaient développer d'autres organisations tandis que d'autres voulaient restreindre ou pour définir plus avant ces organisations.

14. Elles ne seront en aucun cas plus restrictives que " Certains des participants du GTE, parmi ceux soutenant un lien fort au OIV et les uns s'opposant à un tel lien étaient opposés à la dernière phrase.

15. Examinant le nombre d'observations des participants du GTE, le président et le co-président suggèrent deux options qui peuvent être acceptables en tant que compromis ou débattus plus avant par le CCFA :

**A** : BPF\*\* « Le niveau maximal de l'additif dans le vin établi en tant que bonne pratique de fabrication ne doit pas résulter en (i) la modification des caractéristiques naturelles et essentielles du vin et (ii) une modification substantielle dans la composition du vin et devrait être conforme à ceux de l'Organisation internationale de la vigne et du vin (OIV).»

**B** BPF\*\* « Le niveau maximal de l'additif dans le vin établi en tant que bonne pratique de fabrication ne doit pas résulter en (i) la modification des caractéristiques naturelles et essentielles du vin et (ii) une modification substantielle dans la composition du vin Ce niveau maximal doit être spécifié plus avant pour être cohérent avec ceux de l'Organisation internationale de la vigne et du vin (OIV).»

#### **Les éventuels additifs dans la catégorie d'aliments 14.2.3 et ses sous-catégories.**

16. Les additifs suivants utilisés dans le vin et examinés pour adoption peuvent être partagés en différents groupes conformément à leur statut et les observations reçues :

**1) Additifs avec DJA non spécifiée par le JECFA et autorisés par l'OIV** : Acide citrique (SIN 330) ; Acide lactique L-, D-et DL- (SIN 270) ; Acide malique DL- (SIN 296) ; L (-) Acide malique (SIN 296) ; Acide ascorbique (SIN 300); Gomme arabique (SIN 414) et Sodium carboxyméthylcellulose (SIN 466). La plupart des participants du GTE sont convenus de soutenir l'adoption de ces sept additifs avec un niveau maximal établi à des BPF avec une note de bas de page appropriée.

**2) Additifs avec une DJA non spécifiée par le JECFA et autorisée par l'OIV**: Acide fumarique (SIN 297), acide érythorbique (SIN 315) et sulfate de calcium (SIN 516). Certains participants du GTE soutiennent l'adoption de ces additifs avec une limite maximale établie à des BPF avec une note de bas de page appropriée mais d'autres préfèrent avoir un niveau maximal pour le sulfate de calcium (Max 2000 mg/kg comme actuellement proposé à l'étape 7 dans la NGAA) et pour l'acide érythorbique (DJA spécifiée pour l'Autorité européenne de sécurité des aliments: 6 mg/kg pc, 250 mg/kg tel qu'actuellement proposé à l'étape 7 dans la NGAA). Les autres participants de la GTE ne soutiennent pas l'adoption de tels additifs puisqu'ils ne sont pas autorisés par l'OIV.

**3) Additifs avec une DJA spécifiée par le JECFA et autorisée par l'OIV** : Acide tartrique (L+) (SIN 334), DJA entre 0 et 30 mg/kg pc. Un certain nombre de participants du GTE sont convenus de soutenir l'adoption de cet additif avec un niveau maximal établi à des BPF avec une note de bas de page appropriée. Certains membres du GTE ont suggéré une note spécifique concernant la teneur naturelle d'acide tartrique dans le vin et les autres soutenus à un niveau numérique maximal.

17. L'acide malique DL (SIN 296) était inclus dans le groupe de DJA pour l'acide malique et ses sels de sodium, potassium et calcium ; il a été évalué en 1969 et il avait une DJA non spécifiée. (<http://apps.who.int/food-additives-contaminants-jecfa-database/chemical.aspx?chemID=5163>). Extrait du

13<sup>ème</sup> rapport du Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires Additives<sup>9</sup>: « *En liaison avec l'évaluation du calcium stéarate lactylate, le Comité a révisé l'acide lactique DL ainsi que l'acide malique DL, dont l'évaluation a été octroyée dans le neuvième rapport. Une dose journalière admissible conditionnelle a été établie pour les isomères D de ces acides, tandis qu'aucune limite n'a été établie pour les isomères L, sur le fait que qu'ils sont métabolisés à un degré moindre que les isomères D. Sur la base de nouveaux éléments indiquant que les adultes métabolisent les acides lactiques D ainsi que les acides maliques D, il n'a pas été considéré comme nécessaire de maintenir la distinction antérieurement formulée entre les énantiomorphes de deux acides pour un emploi par les adultes. En conséquence, le Comité a décidé de convertir l'évaluation pour les énantiomorphes D issue d'une valeur de la dose journalière admissible conditionnelle pour en utiliser une limitée par les pratiques de bonne fabrication. Toutefois, la restriction sur l'emploi de ces acides dans le régime des très jeunes enfants demeure.* » En se basant sur ce résultat, le président du GTE a suggéré que l'acide malique L soit examiné pour être inclus dans l'acide malique DL (SIN 269).

## Résultats et recommandations

18. **Recommandation 1** : Approbation par le CCFA du principe que, si le JECFA recommande un additif avec une DJA non spécifiée, le niveau maximal de cet additif autorisé dans le vin soit établi à des BPF avec une référence à une des notes de bas de page suivante :

**A** : « *Le niveau maximal de l'additif dans le vin établi en tant que bonne pratique de fabrication ne doit pas résulter en (i) la modification des caractéristiques naturelles et essentielles du vin et (ii) une modification substantielle dans la composition du vin et devrait être conforme à ceux de l'Organisation internationale de la vigne et du vin (OIV).* »

**B** « *Le niveau maximal de l'additif dans le vin établi en tant que bonne pratique de fabrication ne doit pas résulter en (i) la modification des caractéristiques naturelles et essentielles du vin et (ii) une modification substantielle dans la composition du vin. Ce niveau maximal doit être spécifié plus avant pour être cohérent avec ceux de l'Organisation internationale de la vigne et du vin (OIV).* »

19. **Recommandation 2** : Approbation par le CCFA des additifs alimentaires pour la catégorie d'aliments No. 14.2.3 Vins dans la NGAA à l'étape 5/8 comme répertoriés ci-dessous :

Additif	SIN	Étape	Année	Limite maximale	Notes
ACIDE ASCORBIQUE, L-	300	5/8		BPF	xxx
ACIDE CITRIQUE	330	5/8		BPF	xxx
ACIDE FUMARIQUE	297	8		BPF	xxx
GOMME ARABIQUE (GOMME D'ACACIA)	414	5/8		BPF	xxx
ACIDE LACTIQUE, L-, D- et DL-	270	5/8		BPF	xxx
ACIDE MALIQUE, DL	296	5/8		BPF	xxx
CARBOXYMETYCELLULOSE SODIQUE ( GOMME DE CELLULOSE)	466	5/8		BPF	xxx

Note xxx : « *Le niveau maximal de l'additif dans le vin établi en tant que bonne pratique de fabrication ne doit pas résulter en (i) la modification des caractéristiques naturelles et essentielles du vin et (ii) une modification substantielle dans la composition du vin [et devrait être conforme à celles de l'Organisation internationale de la vigne et du vin (OIV)].* » [Ce niveau maximal doit être déterminé plus avant pour être conforme à ceux de l'Organisation internationale de la vigne et du vin (OIV)]

20. **Recommandation 3** : Approbation par le CCFA des additifs alimentaires pour la catégorie d'aliments No. 14.2.3 Vins dans la NGAA à l'étape 5/8 comme répertoriés ci-dessous :

Additif	SIN	Étape	Année	Limite maximale	Notes
---------	-----	-------	-------	-----------------	-------

<sup>9</sup> [http://apps.who.int/iris/bitstream/10665/40773/1/WHO\\_TRS\\_445.pdf](http://apps.who.int/iris/bitstream/10665/40773/1/WHO_TRS_445.pdf)

ACIDE ÉRYTHORBIQUE (ACIDE ISOASCORBIQUE)	315	5/8		BPF	xxx
--	-----	-----	--	-----	-----

Note xxx : « Le niveau maximal de l'additif dans le vin établi en tant que bonne pratique de fabrication ne doit pas résulter en (i) la modification des caractéristiques naturelles et essentielles du vin et (ii) une modification substantielle dans la composition du vin [et devrait être conforme à ceux de l'Organisation internationale de la vigne et du vin (OIV)]. » [Ce niveau maximal doit être déterminé plus avant pour être conforme à ceux de l'Organisation internationale de la vigne et du vin (OIV)]

21. **Recommandation 4** : Approbation par le CCFA des additifs alimentaires pour la catégorie d'aliments No. 14.2.3 Vins dans la NGAA à l'étape 5/8 comme répertoriés ci-dessous :

Additif	SIN	Étape	Année	Limite maximale	Notes
TARTRATES	SIN 334, 335(i), 335(ii), 336(i), 336(ii), 337	5/8		BPF	128, xxx

Note xxx : « Le niveau maximal de l'additif dans le vin établi en tant que bonne pratique de fabrication ne doit pas résulter en (i) la modification des caractéristiques naturelles et essentielles du vin et (ii) une modification substantielle dans la composition du vin [et devrait être conforme à ceux de l'Organisation internationale de la vigne et du vin (OIV)]. » [Ce niveau maximal doit être déterminé plus avant pour être conforme à ceux de l'Organisation internationale de la vigne et du vin (OIV)]

22. **Recommandation 5** : Approbation par le CCFA des additifs alimentaires pour la catégorie d'aliments No. 14.2.3 Vins dans la NGAA à l'étape 5/8 comme répertoriés ci-dessous :

Additif	SIN	Étape	Année	Limite maximale	Notes
ACIDE MALIQUE, DL	296	5/8		BPF	xxx, yyy

Note yyy : "Y compris l'acide malique L (-) (SIN 296)"

Note xxx : « Le niveau maximal de l'additif dans le vin établi en tant que bonne pratique de fabrication ne doit pas résulter en (i) la modification des caractéristiques naturelles et essentielles du vin et (ii) une modification substantielle dans la composition du vin [et devrait être conforme à ceux de l'Organisation internationale de la vigne et du vin (OIV)]. » [Ce niveau maximal doit être déterminé plus avant pour être conforme à ceux de l'Organisation internationale de la vigne et du vin (OIV)]

23. **Recommandation 6** : Approbation par le CCFA des additifs alimentaires pour la catégorie d'aliments No. 14.2.3 3. Vins mutés, vins de liqueur et vins doux naturels dans la NGAA à l'étape 8 comme répertoriés ci-dessous :

Additif	SIN	Étape	Année	Limite maximale	Notes
SULFATE DE CALCIUM	516	8		BPF	xxx

Note xxx : « Le niveau maximal de l'additif dans le vin établi en tant que bonne pratique de fabrication ne doit pas résulter en (i) la modification des caractéristiques naturelles et essentielles du vin et (ii) une modification substantielle dans la composition du vin [et devrait être conforme à ceux de l'Organisation internationale de la vigne et du vin (OIV)]. » [Ce niveau maximal doit être déterminé plus avant pour être conforme à ceux de l'Organisation internationale de la vigne et du vin (OIV)]