

# commission du codex alimentarius



ORGANISATION DES NATIONS  
UNIES POUR L'ALIMENTATION  
ET L'AGRICULTURE

ORGANISATION  
MONDIALE  
DE LA SANTÉ



BUREAU CONJOINT: Viale delle Terme di Caracalla 00100 ROME Tél: +39 06 57051 www.codexalimentarius.net Email: codex@fao.org Facsimile: 39 06 5705 4593

Item de l'agenda 12

CX/FAC 02/14

## PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

### COMITE DU CODEX SUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES ET LES CONTAMINANTS

Trente-quatrième session

Rotterdam, Pays-Bas, 11-15 Mars 2002

#### SYSTEME INTERNATIONAL DE NUMEROTATION

Commentaires reçus de Canada, Etats-Unis, Israel, Cuba, Espagne, UE, ISDC

## CANADA

### Observations sur le document CL 2001/13-FAC (ALINORM 01/12A)

#### Partie B: Système international de numérotation, points 3 et 4

#### **Point 3: Numéro SIN 452 (iv) attribué au tripolyphosphate de sodium et de potassium (par. 99 et annexe IX)**

Il faut tout d'abord souligner que le point 3 de la partie B de CL 2001/13-FAC fait mention du numéro SIN 452 (iv) attribué à cet additif, tandis que le paragraphe 99 se réfère au SIN 452 (vi). Il y a là une inexactitude à rectifier.

Toutefois, le Canada n'a, en principe, aucune objection aux projets d'amendements (c'est-à-dire à l'attribution d'un numéro SIN à cette substance) au Système international de numérotation, à l'étape 3 de la procédure accélérée.

#### **Point 4: Système international de numérotation du Codex pour les additifs alimentaires (par. 96-99)**

#### *Observations sur le paragraphe 96*

- (1) Le Système international de numérotation comprend les catégories fonctionnelles (CCFAC, destinées à l'étiquetage) et les sous-catégories (fonctions technologiques).
- (2) Le JECFA emploie également des "usages fonctionnels inclus par le JECFA dans ses spécifications", correspondant plus ou moins aux "catégories fonctionnelles définies par le Codex", vraisemblablement les catégories fonctionnelles du SIN.

(3) Les sous-catégories du SIN (fonctions technologiques) décrites face aux catégories fonctionnelles du SIN ne sont pas nécessairement identiques aux "usages fonctionnels inclus par le JECFA dans ses spécifications" correspondant aux "catégories fonctionnelles définies par le Codex".

(4) Le Canada est d'avis qu'un système beaucoup plus simple, fondé sur les catégories SIN fonctionnelles existantes (destinées à l'étiquetage), est indispensable. Le Canada ne voit aucune raison à l'établissement de systèmes séparés pour l'étiquetage et pour la fonction technologique.

(5) Le Canada constate dans les catégories fonctionnelles SIN existantes quelques redondances qu'il faudrait éliminer. Par exemple, les termes "acide" et "sel émulsifiant" sont simplement des sous-catégories de "régulateur de l'acidité" et d'"émulsifiant".

(6) Le CCFAC et le JECFA devraient oeuvrer ensemble à la mise au point d'une liste commune qui contribuerait certainement à l'harmonisation de leur terminologie.

### ***Observations sur le paragraphe 97***

Le Canada estime que la description des combinaisons d'additifs est meilleure si l'on combine les numéros déjà attribués aux deux composants que si l'on crée des numéros entièrement nouveaux pour chaque combinaison. Les numéros associés renfermeront déjà des renseignements précis.

### ***Observations sur le paragraphe 98***

Dans le Codex, l'**huile minérale** n'a qu'un seul numéro SIN: 905a.

Lors de sa 44e réunion (1995), le JECFA a divisé l'huile minérale en quatre catégories et a attribué à chacune une valeur de DJA et une spécification différentes. Voici ces catégories et ces DJA:

- (1) Huile minérale (forte viscosité) (DJA 0-20);
- (2) Huile minérale (viscosité moyenne et faible, catégorie I) (DJA 0-1, provisoire);
- (3) Huile minérale (viscosité moyenne et faible, catégorie II) (DJA 0-0,1, provisoire);
- (4) Huile minérale (viscosité moyenne et faible, catégorie III) (DJA 0-0,01, provisoire).

Puisque l'on a trois catégories distinctes d'huiles minérales de viscosité moyenne et faible et un type d'huile minérale de forte viscosité, quatre numéros SIN sont nécessaires.

Dans le cadre de la réglementation canadienne sur l'alimentation et les produits pharmaceutiques (*Food and Drug Regulations*), l'huile minérale, la paraffine et la vaseline officinale [petrolatum] sont toutes considérées comme des dénaturants des aliments. Cela n'exclut pas les exceptions à la règle et, en effet, certaines dispositions sont prises dans les tableaux d'additifs alimentaires de la Division 16 des *Food and Drug Regulations* pour l'utilisation de ces trois substances, huile minérale comprise. Les emplois en sont limités de manière que l'exposition à cette substance soit minimale, puisqu'elle a par ailleurs un rôle de dénaturant. Comme le Codex, le Canada ne décompose pas actuellement l'huile minérale en différentes catégories caractérisées par le degré de viscosité. L'huile minérale doit être conforme aux spécifications pour l'huile minérale blanche, établies par le Codex pour les produits chimiques de qualité alimentaire [Food Chemicals].

L'évaluation des risques que présentent les huiles minérales est en cours et le Forum de toxicologie a tenu récemment une réunion spéciale en Belgique sur le sujet. Cette réunion a présenté de nouvelles études toxicologiques, des enquêtes sur l'exposition de source alimentaire et débattu l'importance pour l'homme des résultats d'ordre pathologique obtenus dans les essais sur les rats. Avant de poursuivre ses observations en la matière, le Canada voudrait pouvoir évaluer les conclusions de ces réunions et mener sa propre enquête sur l'exposition à ces substances, avant de débattre la nécessité de prendre en considération quatre types différents d'huile minérale.

Le Canada comprend aussi que le JECFA procédera à l'évaluation des huiles minérales en juin 2002 et souhaite donc pouvoir tenir compte de cette évaluation.

*Observations sur le paragraphe 99*

Les remarques du Canada à ce sujet sont exposées au "**Point 3**" ci-dessus.

## **ETATS-UNIS**

### **Point 3: Numéro SIN 452 (iv) attribué au tripolyphosphate de sodium et de potassium (ALINORM 12A/01, par. 99 et annexe IX)**

Le Comité est convenu de distribuer le numéro SIN 452 (iv) donné au tripolyphosphate de sodium et de potassium en tant qu'émulsifiant, stabilisant, correcteur d'acidité, poudre à lever, séquestrant et agent de rétention d'eau, à l'étape 3 de la procédure accélérée pour observations, sous réserve de l'approbation de la Commission.

Les Etats-Unis approuvent l'attribution du SIN 452 (iv) au tripolyphosphate de sodium et de potassium, telle qu'elle a été adoptée à l'étape 3 de la procédure accélérée par la 24e session de la CAC (ALINORM 01/41, par. 108).

### **Point 4: Système international de numérotation du Codex pour les additifs alimentaires (ALINORM 12A/01, par. 96-99)**

Lors de sa 33e session, le CCFAC est convenu de solliciter des observations sur les questions suivantes, portant sur le Système international de numérotation du Codex pour les additifs alimentaires:

- a) Harmonisation des termes employés par le JECFA et le CCFAC dans le cadre du SIN du Codex à propos des fonctions technologiques et des catégories et sous-catégories fonctionnelles;
- b) Examen de "combinaisons" d'additifs dans le cadre du SIN du Codex;
- c) Etude de la nécessité d'attribuer trois numéros SIN différents à l'huile minérale de qualité alimentaire;
- d) Révisions supplémentaires du SIN du Codex.

#### a) Harmonisation des termes employés par le JECFA<sup>1</sup> et le CCFAC dans le cadre du SIN du Codex à propos des fonctions technologiques et des catégories et sous-catégories fonctionnelles

A sa 32e session, le CCFAC avait demandé des observations sur les révisions du SIN, ainsi que sur les fonctions technologiques et les catégories/sous-catégories fonctionnelles dans le contexte du SIN<sup>2</sup>, de la NGAA et de la Norme générale du Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées. En réponse à cette demande, les Etats-Unis avaient adressé au CCFAC les observations et les recommandations que nous vous soumettons de nouveau ci-après.

#### **i) Le Système international de numérotation du Codex pour les additifs alimentaires (SIN) et la Norme générale du Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées**

Le SIN a été adopté par la Commission afin de disposer d'un système international de numérotation permettant d'identifier les additifs alimentaires dans les listes d'ingrédients, sans avoir recours aux

<sup>1</sup> Résumé des évaluations exécutées par le Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires, FAO (1999)

<sup>2</sup> Section 5.2 du Codex Alimentarius, Vol. 1A (1999)

noms spécifiques des additifs qui peuvent être soit très longs soit des formules chimiques complexes. La nécessité d'un tel système est une conséquence de la section 4.2.2.3 de la Norme générale Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées. Les numéros du SIN doivent être utilisés uniquement accompagnés des noms des catégories d'additifs qui ont un sens pour les consommateurs, car ils indiquent les fonctions réelles des additifs. Par exemple, la tartrazine utilisée comme colorant dans un produit alimentaire peut être appelée soit "colorant (tartrazine)" soit "colorant (102)".

La section 2 du SIN donne une liste de 23 noms de catégories fonctionnelles d'additifs considérés comme "ayant un sens pour les consommateurs" et destinés à paraître sur les étiquettes. Ces 23 catégories comprennent des sous-catégories de fonctions technologiques. Par exemple, la catégorie fonctionnelle "humectant" comprend les sous-catégories suivantes: agent de rétention de l'humidité/de l'eau et agent mouillant.

Les sections 3 et 4 du SIN donnent des listes d'additifs alimentaires, avec les numéros du SIN qui leur correspondent et leurs sous-catégories de fonctions technologiques. La section 3 est établie suivant l'ordre numérique du SIN, tandis que la section 4 présente les additifs par ordre alphabétique. Selon l'avant-propos du SIN, les sous-catégories de fonctions technologiques associées à un additif donné "sont indicatives plutôt qu'exhaustives et ne sont pas destinées à l'étiquetage".

#### **ii) Liste des effets fonctionnels établie par le JECFA**

Les évaluations d'additifs alimentaires exécutées par le JECFA comprennent l'examen de leurs fonctions technologiques. Les monographies du JECFA traitant de normes pour les additifs alimentaires font référence aux fonctions technologiques en utilisant les termes donnés dans la liste des catégories et sous-catégories fonctionnelles publiée dans le "Résumé des évaluations exécutées par le Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires", FAO/OMS (1999). Cette liste peut être modifiée si cela s'avère nécessaire. Actuellement, elle contient 38 catégories et 118 sous-catégories.

Sur les 38 catégories d'effets fonctionnels distinguées, 9 (absorbants, préparations enzymatiques, solvants d'extraction, agents filtrants, agents cryogènes, suppléments nutritionnels, graisse et huile allégées de substitution, agents de libération [release agents] et levures alimentaires) remplissent des fonctions d'auxiliaires technologiques ou ne sont pas considérées comme ayant des fonctions d'additifs alimentaires. Si l'on exclut les aromatisants, les 28 catégories restant sur la liste du JECFA comportent 95 sous-catégories, mais 28 d'entre elles portent le même nom que la catégorie.

#### **iii) N G A A**

Pour être inclus dans la NGAA, un additif doit avoir été évalué par le JECFA, avoir une DJA et des normes d'identité et de pureté. Les noms des catégories fonctionnelles du SIN (pour l'étiquetage), ainsi que les 28 catégories fonctionnelles JECFA applicables, ont été utilisés dans l'élaboration du projet de NGAA et font partie intégrante de la norme. Il est important de souligner que, dans certains cas, les Etats membres du Codex ont signalé un effet technique voulu ne faisant pas partie de la liste des fonctions attribuées à l'additif concerné par le SIN ou par le JECFA. Dans de tels cas, l'effet technique visé est inclus dans le projet de NGAA. Cette approche est conforme au principe du CCFAC selon lequel l'emploi signalé d'un additif constitue, à première vue, une justification de la nécessité sur le plan technique de l'utilisation d'un additif. De plus, elle est compatible avec le SIN qui reconnaît précisément que la liste des effets fonctionnels "est indicative plutôt qu'exhaustive".

#### **iv) Recommandation**

Le CCFAC devrait consentir à l'élargissement du SIN, de manière à y inclure explicitement la liste des catégories et sous-catégories de fonctions technologiques établie par le JECFA. Cela simplifierait l'attribution des fonctions technologiques dans la NGAA et développerait la liste des effets fonctionnels des additifs incluse dans le SIN. C'est pourquoi les Etats-Unis soumettent à l'attention du CCFAC la proposition suivante:

- 1) Il faudrait incorporer les sous-catégories des catégories fonctionnelles du JECFA qui correspondent aux catégories fonctionnelles du SIN, mais ne font pas partie actuellement de la liste des sous-catégories du SIN (cf. tableau 1), dans la liste des sous-catégories SIN de fonctions technologiques incluses dans la section 2 du SIN. Certains termes, tels que colorant alimentaire, agent antiéclaboussant, agent d'assaisonnement, peuvent paraître non informatifs ou redondants, néanmoins il s'agit là de termes que le JECFA a employés et qui, par conséquent, ont de l'importance.
- 2) Les catégories du JECFA (avec leurs sous-catégories) qui ne correspondent pas à un nom de catégorie fonctionnelle du SIN sont données dans le tableau 2. Toutefois, certains de ces termes utilisés par le JECFA peuvent être attribués à des catégories fonctionnelles existant dans le SIN. Le CCFAC devrait étudier les propositions touchant les désignations présentées dans le tableau 3a. Dans quelques cas, il n'a pas été possible de formuler une désignation logique. Les Etats-Unis proposent que ces termes restants, qui ne concernent pas des auxiliaires technologiques, soient enregistrés en tant que nouveaux noms de catégories fonctionnelles du SIN (support, agent de carbonatation et auxiliaire/adjuvant/agent de compression [tableting]), comme il est indiqué dans le tableau 3b.
- 3) Tous les nouveaux termes qui sont ajoutés à la section 2 du SIN devraient être inclus dans les sections 3 et 4, cela pour chacun des additifs compris dans la liste. Et, pour chaque additif, les entrées correspondant à la "fonction technique" devraient s'harmoniser avec les fonctions techniques reconnues par le JECFA et se maintenir dans l'usage courant.
- 4) Le CCFAC devrait informer le JECFA que le SIN est en cours de révision, afin d'y inclure toutes les catégories et sous-catégories fonctionnelles d'additifs établies par le JECFA et incluses dans le "Résumé des évaluations exécutées par le Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires" (1956-1997, Section 2, FAO/OMS, 1999). En outre, le CCFAC devrait recommander que le JECFA envisage les possibilités d'application du système SIN de classification des fonctions des additifs, révisé, lorsqu'il examinera les effets fonctionnels des additifs dans le cadre de ses évaluations.

#### b) Examen de "combinaisons" d'additifs dans le cadre du Système international de numérotation (SIN) du Codex

Les Etats-Unis rappellent que la question des "combinaisons" d'additifs et du SIN a été posée lors du 33e CCFAC par le Groupe de travail *ad hoc* sur le système SIN à propos des sels d'acésulfame-aspartame<sup>3</sup>. Le CCFAC a noté qu'on peut choisir d'attribuer un numéro totalement nouveau à l'additif consistant en une combinaison ou de combiner les numéros existants des deux additifs concernés (SIN 950/951).

Le SIN a pour objet d'offrir un système numérique international, convenu, d'identification des additifs alimentaires dans les listes d'ingrédients, en remplacement des noms spécifiques qui sont souvent longs et présentent une structure chimique complexe<sup>4</sup>. La Norme générale Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires pr éemballées (CODEX STAN 1-1985, Rév.1-1999) s'applique à l'étiquetage de tous les produits alimentaires préemballés, qui seront offerts sous cette forme aux

<sup>3</sup> ALINORM 12A/01, par. 97.

<sup>4</sup> Codex Alimentarius, Vol. 1A, Section 5.3, 1999.

consommateurs ou aux spécialistes de l'alimentation. Les grands principes de la Norme établissent clairement qu'il est interdit de décrire ou de présenter des produits alimentaires préemballés à l'aide d'une étiquette, ou d'un quelconque étiquetage, sous un aspect fallacieux, trompeur ou mensonger, ou qui risque probablement de créer une impression erronée du caractère du produit.

Dans le cas des "combinaisons" d'additifs comme les sels d'acésulfame-aspartame, les deux substances doivent être déclarées dans la liste d'ingrédients comme des entités distinctes. L'emploi de notes "sténographiques" pour signaler une combinaison d'additifs dans la liste des ingrédients risque d'induire en erreur les consommateurs ou de donner une impression erronée du caractère du produit. Que les additifs combinés soient utilisés en tant que sel composé ou en tant qu'entités séparées, chacun de ces additifs existe sous sa forme ionique individuelle dans le produit fini. L'indication que les additifs sont utilisés dans le processus de fabrication en tant que sel combiné ou comme des sels séparés ne donne aucun renseignement supplémentaire sur la composition finale du produit alimentaire préemballé. De plus, l'insertion d'une nouvelle note "hiéroglyphique" ou "sténographique" dans la liste des ingrédients pour informer les consommateurs qu'une "combinaison" d'additifs a été employée dans le processus nous paraît d'un intérêt douteux. C'est pourquoi, quand il s'agit de "combinaisons" d'additifs, chaque additif doit être signalé séparément dans la liste des ingrédients et aucune note spéciale visant à expliquer le processus de fabrication n'est nécessaire.

#### c) Examen de la nécessité d'attribuer trois numéros SIN différents à l'huile minérale de qualité alimentaire

Le SIN attribue un seul numéro (905a) à l'huile minérale de qualité alimentaire, pour utilisation comme agent de glaçage ou agent de dégagement [release]. Le JECFA a divisé l'huile minérale (905a) en deux groupes: huile minérale de forte viscosité et huile minérale de viscosité moyenne et faible. L'huile minérale de viscosité moyenne et faible est à son tour subdivisée en trois catégories (I, II et III). Le JECFA a attribué une DJA sans réserve à l'huile minérale de forte viscosité (0-20 mg/kg de poids corporel/jour) et des DJA provisoires aux huiles minérales de moyenne et de faible viscosité de catégorie I (0-1 mg/kg de p.c./jour), de catégorie II (0,1 mg/kg de p.c./jour) et de catégorie III (0,01 mg/kg de p.c./jour)

Afin de promouvoir l'harmonisation entre le SIN et les conseils scientifiques du JECFA au sujet de l'huile minérale de qualité alimentaire, les Etats-Unis recommandent de modifier le numéro SIN attribué à l'huile minérale de sorte qu'il reflète les distinctions établies entre les différentes huiles minérales de qualité alimentaire, identifiées par le JECFA. Afin de mettre en évidence les différences existant entre les huiles minérales de qualité alimentaire, fondées sur leur identité et leur pureté et sur l'évaluation de leur innocuité effectuée par le JECFA, nous suggérons d'apporter au SIN l'amendement suivant:

- 905ai Huile minérale de forte viscosité
- 905aaii Huile minérale de viscosité moyenne et faible (cat.I)
- 905aaiii Huile minérale de viscosité moyenne et faible (cat.II)
- 905aaiiv Huile minérale de viscosité moyenne et faible (cat.III)

Les Etats-Unis ne proposent aucune révision supplémentaire du SIN du Codex.

## **I S R A E L**

### **Justification technologique du traitement de surface des fruits et légumes frais par des agents de revêtement**

Au nom du Ministre de la Santé d'Israël, nous vous adressons ci-incluse la justification technologique du traitement de surface des fruits et légumes frais par des agents de revêtement comme SIN 901-cire d'abeilles, SIN 902-cire de candelilla, SIN 903-cire de carnauba, SIN 904-shellac, SIN 905 c(i)-cire microcristalline.

En outre, il est justifié de joindre le SIN 445-ester glycérique de colophane aux additifs agents de revêtement pour les fruits et légumes frais.

Le document contient aussi des remarques au sujet des ortho-phénylphénols (SIN 231 et SIN 232 pour l'o-phénylphénol de sodium), substances qui font maintenant partie des pesticides utilisés après la récolte. **Emploi d'agents de revêtement sur les fruits et légumes frais: justification technologique**

La justification donnée ci-après se fonde sur l'avis des fabricants israéliens. En Israël, les fruits et légumes frais sélectionnés sont l'objet d'un traitement de surface par des agents de revêtement. Ce procédé a pour objectifs techniques de:

- protéger contre la perte d'eau tout en permettant l'échange de gaz selectifs;
- créer une couche protectrice autour du fruit ou du légume pour remplacer la couche naturelle qui est détruite à la suite du traitement subi lors de l'emballage;
- protéger la surface contre les éventuels dommages dus aux conditions atmosphériques, par exemple une forte humidité, des vents violents qui peuvent transporter du sable ou d'autres particules abrasives;
- donner à la surface une apparence uniforme et la protéger en même temps contre les dommages physiques.

### **L'emploi d'agents de revêtement permet surtout d'améliorer la conservation des fruits en rayons ainsi que leur apparence**

En général, le traitement de surface est utilisé pour des fruits et des légumes qui seront ensuite pelés, ce qui élimine la couche de surface avant la consommation. C'est le cas des mangues, des avocats, des melons, des agrumes, des ananas, des papayes.

L'ingestion d'agents de revêtement peut parfois se produire lorsqu'il s'agit de pommes, de poires ou de pêches fraîches, si ces fruits sont mangés avec la pelure et sans lavage adéquat avant la consommation.

Les agents de revêtement se composent habituellement de plusieurs substances, chacune d'entre elles remplissant dans le mélange une fonction technique différente, expliquée ci-après.

SIN 901 - **cire d'abeilles**: est prélevée dans les rayons de miel des abeilles; elle est douce, agit comme plastifiant interne, peut se combiner à d'autres substances ayant un effet cassant, comme le shellac.

Evaluation du JECFA de 1992: DJA acceptable, son utilisation ne présente pas de risques de caractère toxicologique.

SIN 902 - **cire de candélilla**: est d'origine végétale; a une teneur relativement élevée en hydrocarbure et un pourcentage de cire plus faible, ce qui différencie sa composition de celle de la cire de carnauba. Ses applications peuvent être analogues à celles de la cire de carnauba, bien que les paramètres physico-chimiques de ces deux cires soient différents; la carnauba donne une structure plus dure à la substance de revêtement.

Les fabricants signalent que le choix de l'emploi de la candélilla ou de la carnauba peut être dicté aussi par les prix du marché de ces deux cires et pas nécessairement par la différence entre les paramètres physico-chimiques.

Evaluation du JECFA de 1992: DJA acceptable, son utilisation ne présente pas de risques de caractère toxicologique.

**SIN 903 - cire de carnauba:** comme la candélilla, elle est d'origine végétale. Elle donne une structure dure et du brillant à la couche de revêtement. A cause de sa dureté, elle peut aussi la rendre cassante. La substance contenant de la cire de carnauba est généralement constituée aussi d'un autre composant qui permet d'équilibrer les paramètres de dureté et de souplesse, prévenant ainsi cassures et fissures de la couche de revêtement.

Evaluation du JECFA de 1992: DJA de 0-7 mg/kg de poids corporel.

**SIN 904 - shellac:** provient d'une sécrétion résineuse de l'insecte. Il permet d'obtenir une stabilité physique et une texture plus dure de la substance de revêtement. Il assure aussi un brillant unique à la surface du fruit ou du légume.

Evaluation du JECFA de 1992: DJA acceptable, ne présente pas de risques de caractère toxicologique.

**SIN 905 - cire microcristalline** (famille des huiles minérales): son utilisation assure une égale répartition de la substance de revêtement, en particulier à la surface des agrumes (elle agit comme masse de remplissage microscopique pour les surfaces inégales). Elle peut surtout améliorer les caractéristiques physiques de la substance de revêtement ainsi que l'impression visuelle qu'elle donne.

Dans le rapport de la 33e session du CCFAC, on attribue à la cire microcristalline la fonction d'agent de revêtement pour les fruits frais (et non pour les légumes) à l'étape 5 de la procédure. Peut-être pourrait-on y ajouter les légumes; en fait il peut exister des différences entre les définitions données par l'agronomie aux fruits et aux légumes en même temps qu'une perception commune de ces catégories d'aliments par le consommateur: par exemple, dans le vocabulaire des agriculteurs le melon et la pastèque sont des fruits légumiers [fruiting vegetables] tandis que l'avocat est un fruit.

Evaluation du JECFA de 1995: DJA non spécifiée, cependant une DJA de 0-20 mg/kg de poids corporel a été attribuée aux cires de pétales à point de fusion élevé.

En général, **les quantités de cires utilisées pour le revêtement des fruits et des légumes** n'excéderaient probablement pas 50 ppm (50 mg/kg), car on utilise habituellement 1 kg de substance de revêtement pour 1 tonne de fruits ou de légumes; les quantités de chacune de ces cires dans les mélanges ne dépasseraient pas 5%. Le mélange de revêtement ne contient généralement pas plus de 20% de matière sèche.

Il y a deux sujets que je voudrais soumettre aux débats:

Le premier concerne l'emploi de l'**additif alimentaire SIN 445, ester glycérique de colophane**, en tant qu'additif à la substance de revêtement pour les fruits et légumes frais.

Voici l'application qui en est faite en Israël:

Les substances de revêtement contenant de la cire de carnauba ou du shellac sont assez fragiles. Cette caractéristique peut s'aggraver en fonction des conditions atmosphériques, par exemple des différences de températures entre le jour et la nuit ou des différences d'humidité.

Le **445 SIN** assure l'équilibre des paramètres physico-chimiques des substances de revêtement et contribue à former autour du fruit une couche uniforme, lisse et brillante, qui ne se fissure pas, ne fond pas et n'est pas fragile; la substance a des propriétés émulsifiantes uniques et assure la plasticité et l'élasticité adéquates du produit de revêtement.



Le 445 SIN est inclus dans la NGAA comme adjuvant, agent de charge, émulsifiant, stabilisant, épaississant; son emploi est autorisé dans les boissons aromatisées, à base d'eau, en quantité allant jusqu'à 150 mg/kg; dans la bière et les boissons maltées (60 mg/kg) et les boissons alcoolisées à teneur en alcool inférieure à 15%.

C'est probablement en tant qu'agent opacifiant [clouding agent] dans les boissons non alcoolisées que le 445 SIN est le plus largement utilisé.

Evaluation du JECFA de 1996: DJA de 0-25 mg/kg de poids corporel.

Actuellement, la "colophane" est incluse comme agent de revêtement pour les agrumes dans le document CFR 21; le 445 SIN est également autorisé par l'UE en quantités allant jusqu'à 50 mg/kg pour ce même emploi.

### **Israël sollicite l'utilisation du 445 SIN comme additif dans les substances de revêtement pour les fruits et les légumes frais en général.**

Selon les chiffres collectés par un fabricant, les quantités de 445 SIN utilisées sur des fruits comme les pommes sont faibles, n'excédant pas 5 ppm (5 mg/kg de fruits), et il est très probable que l'ingestion d'une telle quantité ne provoque pas de dépassement de la DJA.

Quant au deuxième, il concerne les **ortho-phénylphénols** (SIN 231 et 232 pour o-phénylphénol de sodium). Ceux-ci sont inclus dans la NGAA du Codex comme agents de conservation destinés exclusivement au traitement de surface des agrumes, en quantités allant jusqu'à 12 mg/kg.

En fait, ces substances sont des pesticides utilisés après la récolte et inclus comme tels dans le rapport de la 33e session du Comité du Codex sur les résidus de pesticides (2001), à l'étape 5 de la procédure (agrumes, pulpe d'agrumes et jus d'orange).

Les o-phénylphénols sont aussi enregistrés à l'EPA comme pesticides de post-récolte.

A mon avis, l'inclusion de ces substances comme additifs alimentaires avec fonction d'agents de conservation peut, dans une certaine mesure, induire en erreur, si elles sont en même temps définies comme pesticides. Peut-être pourrait-on les supprimer de la NGAA ?

Le problème se pose tout particulièrement lorsqu'il s'agit de jus d'agrumes. Ceux-ci peuvent être obtenus par pression de fruits entiers, c'est-à-dire avec la couche externe. Dans ce cas, les résidus d'o-phénylphénols présents dans le jus sont des transferts de pesticides de post-récolte plutôt que des conservateurs qui ne sont pas autorisés dans les normes internationales pour les jus d'agrumes.

## **République de CUBA**

### **Partie B, point 3: Numéro SIN 452 (iv) attribué par le Codex au tripolyphosphate de sodium (par. 99 et annexe IX)**

Nous sommes d'accord sur le numéro SIN attribué à cet additif.

### **Partie B, point 4: Système international de numérotation (SIN) du Codex pour les additifs alimentaires (par. 96-99)**

Nous considérons que, pour identifier de nouveaux additifs alimentaires consistant en une combinaison d'additifs ayant déjà des numéros SIN, il serait faisable de combiner les numéros existants attribués aux deux additifs concernés.

## **E S P A G N E**

### **Point 3. Numéro SIN 452 VI du système Codex attribué au tripolyphosphate de potassium et de sodium (annexe IX)**

\_\_\_\_\_Faisant référence au paragraphe 99, nous demandons pour le numéro SIN 452 VI (tripolyphosphate de potassium et de sodium) l'appellation de "polyphosphate de potassium et de sodium". De plus, au lieu de donner à cette substance la fonction d'"agent de rétention d'eau", il serait plus juste de l'inclure dans la catégorie des "humectants" et, au lieu de celle de "séquestrant", celle de "stabilisant".

Point 4. Système international de numérotation du Codex pour les additifs alimentaires (par. 96-99)

\_\_\_\_\_Il serait souhaitable d'établir une correspondance entre les catégories fonctionnelles. C'est-à-dire de dresser une liste contenant les termes utilisés dans le système SIN et les fonctions technologiques de l'additif correspondant, et une autre liste contenant les termes utilisés par le JECFA et les fonctions technologiques de l'additif.

## COMMUNAUTE EUROPEENNE

La Communauté européenne souhaiterait proposer l'inclusion de deux nouveaux additifs alimentaires, l'acétate de zinc et l'hydrogène, dans le système international de numérotation du Codex pour les additifs alimentaires.

L'utilisation de l'acétate de zinc est autorisée dans l'Union européenne comme exhausteur de goût dans les gommes à mâcher avec le numéro E 650.

L'utilisation de l'hydrogène est autorisée dans l'Union européenne comme gaz d'emballage avec le numéro E 949.

Par conséquent, la Communauté européenne propose le numéro SIN 650 pour l'acétate de zinc et le numéro SIN 949 pour l'hydrogène.

## INTERNATIONAL SOFT DRINK COUNCIL

\_\_\_\_\_Le Comité a demandé des observations sur les révisions des fonctions technologiques et des catégories et sous-catégories fonctionnelles dans le cadre de la NGAA. Nous recommandons les ajouts suivants aux sous-catégories:

<u>Catégorie fonctionnelle</u>	<u>Sous-catégorie</u>
--------------------------------	-----------------------

Exaltateur d'arôme	sels
--------------------	------

Nous avons noté, en outre, ce que nous croyons être une erreur qui se serait glissée dans la NGAA à la suite de ce que nous croyons être l'erreur originale dans la liste SIN. Le tableau ci-après explique le problème.

N°	Nom dans liste SIN	Nom dans spéc. _____	Nom dans NGAA
_____ JECFA			

306	Mixed toco. Conc.		Mixed toco.Conc.
307a	Alpha-tocophérol	d-alpha-toco.conc.	Alpha-tocophérol
307b		toco. Conc.,mixed	

307c

dl-alpha-toco.

Vous constaterez aisément qu'il existe un problème, car les numéros SIN et JECFA ne se correspondent pas. Il semble y avoir un double emploi pour les numéros SIN 306 et SIN 307b. Pour résoudre le problème, on pourrait peut-être garder le SIN 306 pour le Mélange concentré de tocophérols [Mixed tocopherol concentrate], supprimer le numéro SIN 307c et attribuer le SIN 307b au dl-alpha-tocophérol. Il faut aussi souligner qu'il ne nous est pas possible de vérifier une DJA pour le mélange concentré de tocophérols.