



## PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

### COMITÉ DU CODEX SUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES

#### Cinquante-deuxième session

#### QUESTIONS DÉCOULANT DE LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS ET D'AUTRES ORGANES SUBSIDIAIRES

#### QUESTIONS DÉCOULANT DE LA QUARANTE-DEUXIÈME SESSION DE LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS

##### A. Questions soumises pour information

##### Normes et textes apparentés adoptés par la Commission<sup>1</sup>

1. À sa quarante-deuxième session, la Commission du Codex Alimentarius a adopté les documents suivants:

- Normes d'identité et de pureté des additifs alimentaires découlant de la quatre-vingt-sixième réunion du Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires (JECFA), avec les corrections proposées par le Comité exécutif à sa soixante-dix-septième session;
- Dispositions relatives aux additifs alimentaires de la *Norme générale pour les additifs alimentaires* (NGAA) (CODEX STAN 192-1995);
- Révision des *Noms de catégorie et Système international de numérotation des additifs alimentaires* (CXG 36-1989);
- Plusieurs dispositions révisées relatives aux additifs alimentaires de la NGAA concernant:
  - l'alignement des 13 normes pour le lait et les produits laitiers (fromage affiné), des deux normes pour les sucres, des deux normes pour les eaux minérales naturelles, des trois normes pour les céréales, les légumes secs et les légumineuses et des trois normes pour les protéines végétales;
  - l'alignement des dispositions ayant trait aux ESTERS D'ASCORBYLE (palmitate d'ascorbyle [SIN 302] et stéarate d'ascorbyle [SIN 305]), ainsi que de la *Norme pour les préparations destinées aux nourrissons et les préparations données à des fins médicales spéciales aux nourrissons* (CXS 72-1981) et de la *Norme pour les préparations de suite* (CXS 156-1987);
  - les notes destinées à remplacer la note 161;
- Ajout d'une note de bas de page au tableau intitulé «Références aux normes Codex de produits pour les additifs du Tableau 3 de la NGAA»;
- Sections révisées relatives aux additifs alimentaires dans les 13 normes pour le lait et les produits laitiers (fromage affiné): cheddar (CXS 263-1966); danbo (CXS 264-1966); edam (CXS 265-1966); gouda (CXS 266-1966); havarti (CXS 267-1966); samsø (CXS 268-1966); emmental (CXS 269-1967); tilsiter (CXS 270-1968); Saint-Paulin (CXS 271-1968); provolone (CXS 272-1968); coulommiers (CXS 274-1969); camembert (CXS 276-1973); brie (CXS 277-1973);
- Sections révisées relatives aux additifs alimentaires dans les deux normes pour les sucres et les deux normes pour les eaux minérales naturelles: miel (CXS 12-1981); sucres (CXS 212-1999);

<sup>1</sup> REP19/CAC, par. 14 et 17 à 38 et annexe III

eaux minérales naturelles (CXS 108-1981) et eaux potables en bouteille/conditionnées (autres que les eaux minérales naturelles) (CXS 227-2001);

- Sections révisées relatives aux additifs alimentaires dans les trois normes pour les céréales, les légumes secs et les légumineuses et les trois normes pour les protéines végétales: farine de blé (CXS 152-1985); couscous (CXS 202-1995); nouilles instantanées (CXS 249-2006); produits à base de protéines de blé incluant le gluten de blé (CXS 163-1987); matières protéiques végétales (CXS 174-1989); matières protéiques de soja (CXS 175-1989);
- Tableau révisé intitulé «Utilisation justifiée» dans la section sur les additifs alimentaires de la *Norme pour la mozzarella* (CXS 262-2006).

### **Interruption de travaux<sup>2</sup>**

2. À sa quarante-deuxième session, la Commission du Codex Alimentarius a approuvé l'interruption du projet et de l'avant-projet de dispositions relatives aux additifs alimentaires de la NGAA, comme proposé par le Comité sur les additifs alimentaires à sa cinquante et unième session.

### **Appui en faveur de l'utilisation du copolymère méthacrylate basique (BMC, SIN 1205) dans les programmes d'enrichissement des aliments en éléments nutritifs<sup>3</sup>**

3. Le Sénégal a invité la Commission à appuyer l'adoption du copolymère méthacrylate basique (BMC, SIN 1205) dans la NGAA, en faisant remarquer que cette substance était utilisée dans le cadre des programmes d'enrichissement des aliments en éléments nutritifs visant à prévenir la malnutrition et à améliorer la santé publique dans les pays en développement.

4. Le Secrétariat du Codex a noté que la question copolymère méthacrylate basique, utilisé comme agent d'enrobage et support, avait été étudiée à la cinquante et unième session du Comité sur les additifs alimentaires et se trouvait actuellement à l'étape 3 dans la NGAA. Il a également précisé que les dispositions pertinentes relatives aux additifs alimentaires seraient examinées par la Commission au moment opportun.

Plan stratégique du Codex 2020-2025<sup>4</sup>

5. La Commission, à sa quarante-deuxième session, a adopté le Plan stratégique du Codex 2020-2025, tel que proposé par le Comité exécutif à sa soixante-dix-septième session.

## **B. Questions appelant des décisions**

### **Projet de disposition relative à l'emploi de citrate trisodique [SIN 331(iii)] dans la catégorie d'aliments 01.1.1 [«Lait liquide (nature)»]<sup>5</sup>**

6. À sa quarante-deuxième session, la Commission n'a pas adopté le projet de disposition relative aux additifs alimentaires pour l'emploi du citrate trisodique dans la catégorie d'aliments 01.1.1 et est convenue de le renvoyer devant le Comité sur les additifs alimentaires, aux fins d'un examen plus approfondi. Elle a encouragé les membres à participer activement aux réunions du Comité sur les additifs alimentaires de sorte que celui-ci puisse délibérer sur les questions techniques.

7. Le Comité est **invité à examiner** la demande.

## **QUESTIONS DÉCOULANT D'AUTRES ORGANES SUBSIDIAIRES**

### **A. Questions soumises pour information**

#### **Soixante-dix-septième session du Comité exécutif de la Commission du Codex Alimentarius<sup>6</sup>**

8. Le Comité exécutif s'est félicité des solutions trouvées et du consensus obtenu par le Comité sur les additifs alimentaires et par les groupes de travail électroniques respectifs au sujet des notes destinées à remplacer la note 161 et des révisions de certaines dispositions relatives aux édulcorants.

<sup>2</sup> REP19/CAC, par. 100 et annexe VI

<sup>3</sup> REP19/CAC, par. 155-156

<sup>4</sup> REP19/CAC, par. 112 à 122.

<sup>5</sup> REP19/CAC, par. 21 à 29

<sup>6</sup> REP19/EXEC2, par. 15 à 18

## Vingt-troisième session du Comité FAO/OMS de coordination pour l'Afrique

### Harmonisation des dispositions relatives aux additifs alimentaires dans les normes régionales<sup>7</sup>

9. À sa vingt-troisième session, le Comité FAO/OMS de coordination pour l'Afrique a pris note des indications formulées par le Comité sur les additifs alimentaires au sujet de l'harmonisation des dispositions relatives aux additifs alimentaires dans les normes sur les produits avec la NGAA et a indiqué qu'aucune action n'était nécessaire pour l'instant quant aux normes existantes élaborées par le Comité FAO/OMS de coordination pour l'Afrique, étant donné que celles-ci ne contiennent pas de dispositions relatives aux additifs alimentaires.

### Utilisation du copolymère méthacrylate basique (BMC, SIN 1205) comme additif alimentaire<sup>8</sup>

10. Le Sénégal a invité le Comité FAO/OMS de coordination pour l'Afrique à appuyer l'adoption du copolymère méthacrylate basique (BMC, SIN 1205) dans la NGAA, en faisant remarquer que cette substance était sans danger pour la santé. Son utilisation en tant qu'agent d'encapsulation de micronutriments dans le cadre de programmes d'enrichissement des aliments permettra de prévenir la malnutrition et d'améliorer la santé publique dans les pays en développement. Par conséquent, le Sénégal a invité le Comité FAO/OMS de coordination pour l'Afrique à participer au groupe de travail électronique sur la NGAA et l'harmonisation, à formuler des observations en faveur de l'inclusion du BMC dans la NGAA et à appuyer son adoption à la cinquante-deuxième session du Comité sur les additifs alimentaires.

## Vingt et unième session du Comité FAO/OMS de coordination pour l'Asie

### Harmonisation des dispositions relatives aux additifs alimentaires dans les normes régionales<sup>9</sup>

11. À sa vingt et unième session, le Comité FAO/OMS de coordination pour l'Asie est convenu de créer un groupe de travail électronique, présidé par la Chine, qui serait chargé de se pencher sur l'harmonisation des dispositions relatives aux additifs alimentaires dans les normes régionales élaborées par le Comité.

## Dixième session du Comité FAO/OMS de coordination pour le Proche-Orient

### Harmonisation des dispositions relatives aux additifs alimentaires dans les normes régionales<sup>10</sup>

12. À sa dixième session, le Comité FAO/OMS de coordination pour le Proche-Orient est convenu de créer un groupe de travail électronique, présidé par l'Arabie saoudite, qui serait chargé de se pencher sur l'harmonisation des dispositions relatives aux additifs alimentaires dans les normes régionales élaborées par le Comité.

### Dispositions relatives aux additifs alimentaires pour la Norme régionale sur le dough<sup>11</sup>

13. À sa dixième session, le Comité FAO/OMS de coordination pour le Proche-Orient est convenu que des travaux supplémentaires sur les dispositions relatives aux additifs alimentaires devraient être menés à une session ultérieure, une fois que les dispositions relatives aux additifs alimentaires de la Norme pour les laits fermentés (CXS 243-2003) seraient alignées sur la NGAA.

## **B. Questions appelant des décisions**

### **Quarantième session du Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage**

#### Le Comité sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage en tant que comité nodal pour les méthodes analytiques<sup>12</sup>

14. À sa quarantième session, le Comité sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage a examiné une proposition visant à faire de lui un comité nodal pour les méthodes analytiques et a indiqué que les contaminants et les additifs alimentaires relevaient de sa compétence (à l'exception des spécifications pour les additifs alimentaires).

15. Le Comité sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage a fait remarquer que le Comité sur les additifs alimentaires avait mené des travaux approfondis sur l'établissement de limites maximales (LM) pour les additifs alimentaires et n'envisageait pas d'examiner les méthodes d'analyse permettant de déterminer si ces LM sont respectées.

<sup>7</sup> REP20/AFRICA, par. 39

<sup>8</sup> REP20/AFRICA, par. 117

<sup>9</sup> REP20/ASIA, par. 54 à 56

<sup>10</sup> REP20/CCNE, par. 38 et 39

<sup>11</sup> REP20/CCNE, par. 76 à 80

<sup>12</sup> REP19/MAS, par. 86 à 92

16. Le Comité sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage est convenu de ne pas donner suite à la proposition à ce stade et:

- d'informer tous les comités du Codex des travaux en cours au sein du Comité en ce qui concerne l'examen et la mise à jour des *Méthodes d'analyse et d'échantillonnage recommandées* (CXS 234-1999) et la création d'une base de données pour les méthodes d'analyse et d'échantillonnage confirmées par le Comité et adoptées par la Commission;
- de rappeler au Comité sur les additifs alimentaires la décision selon laquelle la norme CXS 234 est la référence unique pour les méthodes d'analyse et de demander audit Comité d'examiner le bien-fondé des méthodes recensées dans les *Méthodes d'analyse générales pour les additifs alimentaires* (CXS 239-2003), afin de pouvoir les transférer dans la norme CXS 234; ou de recenser des méthodes ou des critères de performance de méthodes mis à jour plus récemment en vue de leur approbation par le Comité sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage et de leur inclusion dans norme CXS 234, ce qui permettra de révoquer la norme CXS 239.

17. Le Comité est **invité à examiner** la demande.

### **Trente et unième session du Comité FAO/OMS de coordination pour l'Europe**

#### Harmonisation des dispositions relatives aux additifs alimentaires dans une norme régionale<sup>13</sup>

18. À sa trente et unième session, le Comité FAO/OMS de coordination pour l'Europe a confirmé que l'utilisation d'additifs alimentaires n'était pas justifiée au plan technologique dans les aliments conformes à la *Norme pour les chanterelles fraîches* (CXS 40R-1981). Par conséquent, toutes les dispositions relatives aux additifs alimentaires dans les aliments appartenant à la catégorie 04.2.1.1 de la NGAA doivent être modifiées par l'ajout de la note XS40R, «À l'exclusion des produits conformes à la *Norme pour les chanterelles fraîches*» (CXS 40R-1981).

19. À sa trente et unième session, le Comité FAO/OMS de coordination pour l'Europe est convenu de demander au Comité sur les additifs alimentaires de prendre en compte les éléments susmentionnés lors de l'harmonisation.

20. Le Comité est **invité à examiner** la demande.

### **Quarante et unième session du Comité du Codex sur la nutrition et les aliments diététiques ou de régime**

#### Évaluation de la nécessité technologique de la gomme xanthane (SIN 415) et des pectines (SIN 440)<sup>14</sup>

21. Le Comité sur la nutrition et les aliments diététiques ou de régime, à sa quarante et unième session, est convenu de: i) publier le document relatif au cadre du Comité sur la nutrition et les aliments diététiques ou de régime pour l'évaluation de la nécessité technologique, en tant que document d'information, sur le site Internet du Codex et ii) transmettre à la Commission, pour adoption à sa quarante-troisième session, les dispositions concernant la gomme xanthane (SIN 415) et les pectines (SIN 440) en tant qu'épaississants dans la *Norme pour les préparations destinées aux nourrissons et les préparations données à des fins médicales spéciales aux nourrissons* (CXS 72-1981).

22. Le Comité sur la nutrition et les aliments diététiques ou de régime a demandé au Comité sur les additifs alimentaires d'inclure la gomme xanthane (SIN 415) et les pectines (SIN 440) dans la catégorie d'aliments 13.1.3 («Préparations pour nourrissons destinées à des usages médicaux particuliers») de la NGAA.

23. Le Comité est **invité à examiner la demande**.

#### Harmonisation des dispositions relatives aux additifs alimentaires dans les normes du Comité sur la nutrition et les aliments diététiques ou de régime avec la NGAA<sup>15</sup>

24. À sa quarante et unième session, le Comité sur la nutrition et les aliments diététiques ou de régime est convenu de transmettre au Comité sur les additifs alimentaires, pour examen, le document CX/NFSDU 19/41/9 en y ajoutant l'acide phosphorique (SIN 338), qui avait été omis par inadvertance, dans la partie C du document.

25. Pour ce qui était des questions découlant de la cinquante et unième session du Comité sur les additifs alimentaires en rapport avec les dispositions et LM relatives aux additifs alimentaires dans la *Norme pour les préparations alimentaires utilisées dans les régimes amaigrissants* (CXS 181-1991) et la *Norme pour les préparations alimentaires utilisées dans les régimes amaigrissants à valeur énergétique très faible* (CXS 203-

<sup>13</sup> REP20/EURO, par. 57

<sup>14</sup> REP20/NFSDU, par. 167

<sup>15</sup> REP20/NFSDU, par. 172 et 173

1995), le Comité sur la nutrition et les aliments diététiques ou de régime est convenu d'informer le Comité sur les additifs alimentaires que les dispositions relatives aux additifs alimentaires de la NGAA, en particulier celles concernant la catégorie d'aliments 13.4 et celles figurant au Tableau 3, étaient applicables aux aliments conformes aux deux normes susmentionnées.

26. Le Comité est invité à **examiner les informations fournies et à prendre des mesures pertinentes**.

## **CINQUANTE ET UNIÈME SESSION DU COMITÉ DU CODEX SUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES**

### Examen des sept groupes d'additifs alimentaires figurant dans la NGAA<sup>16</sup>

27. À sa cinquante et unième session, le Comité sur les additifs alimentaires est convenu de demander que le Secrétariat du Codex actualise, pour examen à la cinquante-deuxième session du Comité, le Tableau 1 du document CX/FA 19/51/2 Add.1 en:

- révisant la note pour les CYCLAMATES afin d'assurer la cohérence avec la base de calcul telle que spécifiée par le JECFA;
- insérant le texte pour les notes équivalentes manquantes telles qu'évaluées par le JECFA pour les six catégories d'additifs alimentaires de groupe (OXYDES DE FER, STÉARATE DE POLYOXYÉTHYLÈNE, POLYSORBATES, RIBOFLAVINES, SACCHARINES et ESTERS DE SORBITANE D'ACIDES GRAS).

28. Pour répondre à la demande formulée par le Comité sur les additifs alimentaires à sa cinquante et unième session, le Secrétariat du Codex a fait des recommandations correspondantes aux fins de la mise à jour.

29. Le Comité est invité à **examiner les recommandations** contenues à l'annexe I du présent document.

---

<sup>16</sup> REP19/FA, par. 10

**Recommandations concernant les notes associées aux dispositions pour les sept additifs alimentaires de groupe qui figurent dans la NGAA**

	Additifs alimentaires de groupe	Notes pertinentes contenues actuellement dans la NGAA	Évaluation de toxicité réalisée par le JECFA	Recommandations
1	CYCLAMATES	17: en tant qu'acide cyclamique	Dose journalière admissible (DJA) (0-11 mg/kg du poids corporel) pour l'acide cyclamique et son calcium, ainsi que les sels de sodium (en tant qu'acide cyclamique (1982, vingt-sixième session du JECFA)	Modifier la note 17 comme suit: «pour le cyclamate, le calcium et les sels de calcium, en tant qu'acide cyclamique»
2	OXYDES DE FER	Aucune	DJA (0-0,5 mg/kg du poids corporel) pour les oxydes de fer et les oxydes de fer hydratés (1980, vingt-troisième session du JECFA)	Insérer une note indiquant «pour les oxydes de fer et les oxydes de fer hydratés»
3	STÉARATE DE POLYOXYÉTHYLÈNE	Aucune	DJA de groupe (0-25 mg/kg du poids corporel) pour tous les polyoxyéthylènes (huit) et les stéarates (40) utilisés ensemble (1973, dix-septième session du JECFA)	Insérer une nouvelle note indiquant «Total des polyoxyéthylènes (huit) et des stéarates (40) utilisés ensemble»
4	POLYSORBATES	Aucune	DJA (0-25 mg/kg du poids corporel) en tant qu'esters de sorbitane de polyoxyéthylène totaux (1973, dix-septième session du JECFA)	Insérer une nouvelle note indiquant «En tant qu'esters de sorbitane de polyoxyéthylène totaux»
5	RIBOFLAVINES	Aucune	DJA de groupe (0-0,5 mg/kg du poids corporel) pour la riboflavine issue de <i>Bacillus subtilis</i> , la riboflavine de synthèse et la riboflavine-5-phosphate, en tant que riboflavine (1998, cinquante et unième session du JECFA)	Insérer une nouvelle note indiquant «Pour la riboflavine issue de <i>Bacillus subtilis</i> , la riboflavine de synthèse et la riboflavine-5-phosphate, en tant que riboflavine»
6	SACCHARINES	Aucune	DJA de groupe (0-5 mg/kg du poids corporel) pour la saccharine et ses calcium, potassium et sodium (1993, quarante et unième session du JECFA)	Insérer une nouvelle note indiquant «Pour la saccharine et ses calcium, potassium et sodium»
7	ESTERS DE SORBITANE D'ACIDES GRAS	Aucune	DJA de groupe (0-25 mg/kg du poids corporel) en tant que somme des esters de sorbitane des acides laurique, oléique, palmitique et stéarique (1973, dix-septième session du JECFA)	Insérer une nouvelle note indiquant «En tant que somme des esters de sorbitane des acides laurique, oléique, palmitique et stéarique»