

COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS



Organisation des Nations Unies
pour l'alimentation
et l'agriculture



Organisation
mondiale de la Santé

Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Rome, Italie - Tél: (+39) 06 57051 - Courrier électronique: codex@fao.org - www.codexalimentarius.org

Point 6 de l'ordre du jour

CX/FA 23/53/13

Janvier 2023

PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

COMITÉ DU CODEX SUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES

Cinquante-troisième session

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

Préparé par un groupe de travail électronique présidé par la Belgique et co-présidé par l'Iran

Les membres et observateurs du Codex qui souhaitent soumettre des observations à l'étape 3 sur les modifications et/ou les additions proposées dans le Système international de numérotation des additifs alimentaires (annexe) sont invités à le faire conformément aux instructions énoncées dans CL 2023/4-FA disponible sur la page web du Codex/lettres circulaires 2023: <http://www.codexalimentarius.org/circular-letters/fr/>.

HISTORIQUE

1. La 52^{ème} session du Comité du Codex sur les additifs alimentaires (CCFA52)¹ tenue virtuellement de 8 au 13 novembre 2021 est convenu d'établir un groupe de travail électronique (GTE), présidé par la Belgique et co-présidé par la République islamique d'Iran, ouvert à tous les membres et observateurs et travaillant en anglais seulement, pour examiner:
 - a. les réponses à la CL 2021/30-FA demandant des propositions de modifications et/ou d'additions à la section 3 des *Noms de catégories et Système international de numérotation des additifs alimentaires* (CXG 36-1989); et de préparer une proposition pour distribution et observations à l'étape 3;
 - b. l'attribution d'un numéro SIN à l'amylase fongique d'*Aspergillus niger* et l'inclusion de la catégorie fonctionnelle et fonction technologique d'« agent de traitement des farines »; et
 - c. la pertinence d'inclure un ou plusieurs synonymes de Bleu de jagua (génipine- glycine) (SIN 183) tel que demandé dans CX/FA 21/52/11 Add. 1.

DISCUSSIONS DANS LE GROUPE ÉLECTRONIQUE DE TRAVAIL

2. En avril 2021, le Secrétariat du Codex a distribué la CL 2021/30-FA, invitant les membres et observateurs du Codex à répondre avant le 15 Septembre 2021 (propositions de modifications, d'additions et de suppression dans la liste SIN). La date de soumission a ensuite été reportée au 30 avril 2022.
3. Le 16 juin 2022, le Secrétariat du Codex a lancé un message invitant les membres et observateurs à exprimer leur intérêt à participer au GTE. Les membres et observateurs suivants se sont inscrits par courrier électronique: le Brésil, la Colombie, l'Estonie, l'Union européenne (UE), l'Inde, le Japon, la Malaisie, le Mexique, la Nouvelle-Zélande, le Nigeria, la République de Corée, Les États-Unis, le CCC, Specialty Food Ingredients de l'UE, Food Drink Europe, IACM, ICBA, IFAC, ISC et NATCOL. Le GTE a utilisé la plateforme en ligne du Codex pour mener ses consultations. Parmi les membres qui s'étaient inscrits, seuls la Belgique, le Brésil, l'UE, l'Inde, l'Iran, le Japon, la Malaisie, le Mexique, le Nigeria, la République de Corée, les États-Unis, Specialty Food Ingredients de l'UE, Food Drink Europe, IACM, ICBA, IFAC, ISC et NATCOL étaient sur la plateforme.
4. Seul NATCOL a soumis des observations lors de la première consultation; tandis que lors de la deuxième consultation, des observations ont été soumises par le Brésil, l'UE, les États-Unis et ISC.

¹ REP 21/FA par. 201 (iii)

A. Réponses à la lettre circulaire sur les additions et les modifications dans le SIN

- Addition de l'Extrait de microalgue bleue

5. Le Royaume Uni (RU) a demandé d'ajouter le colorant « Extrait de microalgue bleue » et a fourni la justification par laquelle cet « Extrait de microalgue bleue » est un nouvel additif de couleur à base d'extrait riche en phycocyanine de *Galdieria sulphuraria*; et qu'il est reconnu que ce composé avait pu ou pouvait être utilisé efficacement pour la fonction technologique proposée.

6. Le GTE a informé qu'il était au courant de la soumission de demandes dans l'UE, le RU et les États-Unis mais d'aucune autorisation en tant qu'additif alimentaire à ce jour; et aussi qu'il n'était pas au courant que ce colorant soit déjà sur le marché mondial et il n'a par ailleurs pas encore de nom officiel. Le nom « Extrait de microalgue bleue » a été jugé inapproprié par le GTE, car il est trop générique vu que *Galdieria sulphuraria* n'est pas le seul extrait de microalgue bleue qui existe ou qui est sur le marché; il y a aussi l'Extrait de spiruline (SIN 134). Ces deux extraits de *Galdieria sulphuraria* et de spiruline sont à base de phycocyanines, par conséquent, phycocyanines ne serait pas non plus un nom spécifique approprié. Il a également été reconnu qu'il n'y a pas de DJA de groupe pour les phycocyanines et que sans l'opinion du JECFA ou autre évaluation des risques, il est impossible de tirer les conclusions de la comparaison des substances dans l'extrait de spiruline et dans l'extrait de *Galdieria sulphuraria*. Par conséquent, un nom de groupe n'est pas approprié.

7. Le Président et le co-Président ont proposé au GTE d'examiner s'il était approprié et opportun d'inclure le nouvel additif « Extrait de *Galdieria* bleue » comme SIN 135 avec la fonction technologique de colorant, dans les *Noms de catégorie et Système de numérotation des additifs alimentaires* (CXG 36-1989). Ce numéro n'est pas encore un numéro SIN et ne figure pas non plus sur la liste des numéros supprimés, il est aussi le numéro qui suit SIN 134 Extrait de spiruline. Le nom « Extrait de *Galdieria* bleue » est plus spécifique que « Extrait de microalgue bleue ». Plusieurs membres du GTE ont jugé prématurée l'inclusion de cet additif alimentaire car aucune autorisation n'a été accordée pour ce colorant en tant qu'additif alimentaire, aucune évaluation des risques ou normes ne sont non plus accessibles au public.

8. Le GTE a été de l'avis de ne pas inclure cet additif alimentaire dans CXG 36-1989 au stade actuel.

- Suppression de SIN 960b(i) « Rébaudioside A de donneurs de gènes multiples exprimé en *Yarrowia lipolytica* »

9. Le Conseil international pour la stévia (ISC) a demandé de supprimer SIN 960b(i) « Rébaudioside A de donneurs de gènes multiples exprimé en *Yarrowia lipolytica* » de la liste SIN car la norme pour cet additif alimentaire a maintenant été incorporée dans la norme pour les glycosides de stéviol de fermentation (SIN 960b) et la référence à SIN 960b(i) a donc été supprimée dans la NGAA, conformément à la décision de la CAC44 suite à la recommandation du CCFA 52 dans ce sens. Sur la base des décisions ci-dessus du CCFA52 et de la CAC44, l'ISC a demandé la suppression du SIN 960b(i) Rébaudioside A de donneurs de gènes multiples exprimé en *Yarrowia lipolytica* dans la liste SIN, aux fins de l'alignement sur les décisions prises par le CCFA52 et la CAC44.

10. Le GTE a souscrit à la suppression proposée de SIN 960b(i).

- Addition de fonctions en alignement avec le JECFA et le Codex

11. Le Pérou a soumis une liste de demande pour additions:

- a. Pour SIN 419 Gomme ghatti, ajouter la catégorie fonctionnelle « support » sur la base de la monographie de normes JECFA de 2017 [JECFA specifications monograph of 2017](#).
- b. Pour SIN 1207 Copolymère méthacrylate anionique, envisager la fonction technologique « agent d'enrobage » (*qui entre dans la catégorie fonctionnelle des agents de glaçage*) sur la base de la monographie de norme JECFA de 2018 [JECFA specifications monograph of 2018](#).
- c. Pour SIN 427 Gomme de cassia, ajouter les fonctions technologiques « stabilisateur de mousse » (*qui entre dans la catégorie fonctionnelle « stabilisant »*), « agent de rétention de l'humidité » (*qui entre dans la catégorie fonctionnelle « humectant » qui n'est pas encore dans le SIN pour la gomme de cassia, il s'agit donc également d'une demande de la catégorie fonctionnelle humectant*) et « agent de texture » (*qui entre dans la catégorie fonctionnelle « épaississant »*) sur la base de la monographie de normes JECFA de 2018 [JECFA specifications monograph of 2018](#).
- d. Pour SIN 445(iii) Ester glycérolique de résine de bois, ajouter la fonction technologique « plastifiant » (*qui entre dans la catégorie fonctionnelle « émulsifiant »*) sur la base de la monographie de normes JECFA de 2018 [JECFA specifications monograph of 2018](#).

- e. Pour SIN 455 Mannoprotéines de levure, ajouter la fonction technologique « stabilisant du vin » sur la base de la monographie de normes JECFA de 2019 [JECFA specifications monograph of 2019](#).
- f. Pour SIN 456 Polyaspartate de potassium, ajouter la fonction technologique « stabilisant (dans le vin) » sur la base de la monographie de normes JECFA de 2019 [JECFA specifications monograph of 2019](#).
- g. Pour SIN 338 Acide phosphorique, ajouter les catégories fonctionnelles « stabilisant et épaississant », sur la base de la *Norme pour les laits fermentés* (CXS 243-2003) Adoptée en 2003. Révisée en 2008, 2010, 2018.
- h. Ajouter la catégorie fonctionnelle « épaississant » aux additifs suivants sur la base de la *Norme pour les laits fermentés* (CXS 243-2003) Adoptée en 2003. Révisée en 2008, 2010, 2018:
 - i. SIN 170 (*Observation: Seul SIN 170(i) est dans cette norme*)
 - ii. SIN 331(iii)
 - iii. SIN 470(i)
 - iv. SIN 470(ii)
 - v. SIN 471
 - vi. SIN 472a
 - vii. SIN 472b
 - viii. SIN 472c
 - ix. SIN 511

12. Le GTE a accepté les propositions aux points a à d y compris les propositions subséquentes au point c (à savoir, ajouter la catégorie fonctionnelle « humectant » au SIN 427). Les propositions aux points e et f n'ont pas été acceptées, car « stabilisant du vin » et « stabilisant (dans le vin) » n'existent pas dans les *Noms de catégories et Système international de numérotation des additifs alimentaires* (CXG 36-1989), ces deux additifs alimentaires sont déjà inscrits avec la catégorie fonctionnelle et la fonction technologique « stabilisant » et il ne relève pas du mandat du GTE de modifier la section 2. Les propositions aux points g et h n'ont pas été jugées acceptables, car il est possible de se demander si toutes les substances inscrites sous l'entête « stabilisants et épaississants » dans une norme exercent ces deux fonctions. D'autres informations seraient nécessaires mais le GTE n'en a obtenu aucune.

B. Attribution d'un numéro SIN à l'amylase fongique d'*Aspergillus niger* et inclusion de la catégorie fonctionnelle et de la fonction technologique « agent de traitement des farines » (Demande du CCFA52)

13. Dans CX/FA 21/52/11, il a été recommandé par le précédent GTE d'examiner s'il était prématuré d'inclure la proposition dans le SIN, et d'attendre l'évaluation et la proposition d'un nom par le JECFA.

14. Lors de sa quatre-vingt quinzième réunion en 2022 ([ninety-fifth meeting in June 2022, JECFA](#)), le JECFA a établi une DJA temporaire « non spécifiée » pour l' α -amylase (JECFA95-3) de *Rhizomucor pusillus* exprimée en *Aspergillus niger*. conformément à l'annexe 2 du Résumé et conclusions – désignation et identification des préparations enzymatiques JECFA. Le comité a examiné la liste des préparations enzymatiques pour évaluation et a noté qu'il y avait deux modèles différents de titre. En tenant compte des évaluations passées et de la facilité d'emploi, le Comité a décidé que le nom donné à la préparation enzymatique devrait correspondre au nom de l'activité ou des activités enzymatiques qui caractérisent avec la plus grande exactitude la préparation, le(s) donneur(s) du matériau génétique et le microorganisme de production. Cependant, le comité a noté qu'en appliquant cette convention de désignation, deux des préparations enzymatiques auraient le même nom; le comité a donc décidé qu'un système d'identification serait également utilisé pour toutes les préparations enzymatiques, à savoir, le numéro de la réunion JECFA suivi du numéro du point de l'ordre du jour de la substance (par ex., JECFA95-1).

15. L'amylase fongique d'*Aspergillus niger* était dans la liste prioritaire sur la base suivante: Au cours des discussions sur l'alignement de la disposition relative aux additifs alimentaires dans la *Norme pour la farine de blé* (CXS 152-1985) sur les dispositions correspondantes dans la NGAA, le CCFA51 est convenu d'inclure la substance en tant qu'agent de traitement dans la liste. Une autre entrée dans la liste prioritaire était « alpha-amylase de *Rhizomucor pusillus* exprimée en *Aspergillus niger* ». Base de la demande: L'enzyme est utilisée pour l'hydrolyse de l'amidon lors de la transformation des aliments contenant de l'amidon. Par conséquent,

l'enzyme évaluée par le JECFA n'est pas la même que celle incluse dans le mandat du GTE. La situation reste inchangée et le GTE a considéré prématuré d'inclure la proposition dans le SIN, et propose d'attendre l'évaluation et la proposition d'un nom par la JECFA.

C. La pertinence d'inclure un ou plusieurs synonymes pour Bleu de jagua (génipine-glycine) (SIN 183) tel que demandé dans CX/FA 21/52/11 Add. 1. (Demande du CCFA52)

16. Au CCFA52, la Colombie a soutenu l'addition de l'additif alimentaire Bleu de jagua (génipine-glycine) avec la catégorie fonctionnelle colorant et le SIN 183 dans la NGAA. Par ailleurs, compte tenu de l'emploi que cet additif aura dans des régions différentes, il est proposé d'ajouter les synonymes suivants: Génipapo, colle de génipapo, bleu de jagua, bleu huito, huito, jagua.

17. Le paragraphe suivant était dans CRD05 du CCFA52: L'utilisation de nombreux synonymes différents dans le SIN est inhabituelle. C'est la raison pour laquelle il semble difficile d'inclure les nombreux synonymes proposés par la Colombie pour SIN 183: Génipapo, colle de génipapo, bleu de jagua, bleu huito, huito, jagua. Le CCFA52 pourrait examiner si des travaux supplémentaires par le prochain GTE seraient nécessaires ou si une décision peut être prise. Le CCFA52 l'a inclus dans le mandat du GTE.

18. Aucune discussion réelle n'a eu lieu dans le GTE car aucun membre n'a réagi et par conséquent il n'y a eu aucune proposition faite au GTE de modifier le SIN. La discussion peut être close.

CONCLUSION ET RECOMMANDATION

19. Le GTE recommande au CCFA d'examiner:

- les additions/modifications/suppressions proposées dans la liste SIN telles que présentées dans l'annexe; et
- les autres propositions qui ne sont pas acceptables ou sont prématurées, telles que décrites dans les paragraphes précédents (paragraphes 8, 12, 15 et 18).

**Modifications et/ou additions proposées dans le SIN
(à l'étape 3)**

La liste SIN par ordre numérique est proposée pour actualisation pour certains additifs alimentaires tel que cité. Les additions sont signalées en caractères gras/soulignés. Les entrées supprimées sont indiquées en caractères gras/soulignés/biffés.

SIN No.	Nom de l'additif alimentaire	Catégorie fonctionnelle	Fonction technologique
419	Gomme ghatti	<u>Support</u>	<u>support</u>
		<u>Émulsifiant</u>	<u>émulsifiant</u>
		<u>Stabilisant</u>	<u>stabilisant</u>
		<u>Épaississant</u>	<u>épaississant</u>
427	Gomme de cassia	<u>Émulsifiant</u>	<u>émulsifiant</u>
		<u>Agent gélifiant</u>	<u>agent gélifiant</u>
		<u>Humectant</u>	<u>Agent de rétention de l'humidité</u>
		<u>Stabilisant</u>	<u>stabilisateur de mousse</u> <u>stabilisant</u>
		<u>Épaississant</u>	<u>agent de texture</u> <u>épaississant</u>
445(iii)	Ester glycérolique de résine de bois	<u>Emulsifiant</u>	<u>agent d'ajustement de la densité</u> <u>émulsifiant</u> <u>plastifiant</u>
		<u>Stabilisant</u>	<u>stabilisant</u>
<u>960b(i)</u>	<u>Rébaudioside A de donneurs de gènes multiples exprimé en <i>Yarrowia lipolytica</i></u>	<u>Édulcorant</u>	<u>édulcorant</u>
1207	Copolymère méthacrylate anionique	Agent de glaçage	<u>agent d'enrobage</u> <u>agent de glaçage</u>