

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 7C

CX/FAC 02/7

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

TABLEAU 1 DU PROJET DE NORME GENERALE CODEX POUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES

Commentaires reçu de l'Australie, Espagne, Cuba, Brésil, Pologne, Japon, Communauté Européenne, IFAC, IBFAN, ENCA et IADSA

A U S T R A L I E

Lors de la trente-troisième session, le Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants a approuvé la recommandation du Groupe de travail de maintenir à l'étape 6 plusieurs limites maximales portant sur des additifs alimentaires employés dans des catégories d'aliments spécifiques, pour observations complémentaires et examen à la trente-quatrième session du CCFAC. A ce sujet, l'Australie souhaite présenter les observations suivantes.

L'Australie reste sur sa position, c'est-à-dire qu'elle demande des autorisations conformes aux BPF, lorsque l'utilisation des substances concernées ne suscite aucune inquiétude quant à leur innocuité. Plus particulièrement, si le JECFA a étudié l'additif et établi une DJA "non spécifiée".

Les grandes priorités en matière d'additifs alimentaires employés dans le vin sont:

Limites pour l'acide malique et l'acide lactique. Les limites proposées (1 mg/kg) sont inacceptables. Nous demandons une limite conforme aux BPF pour les acides malique, lactique et citrique.

Pour assurer une uniformité entre le vin, le mousseux et le vin de fruit, il faudrait aussi établir une limite conforme aux BPF pour l'acide tartrique. Toutefois, la limite de 11.000 mg/kg indiquée par les Etats-Unis est préférable à celle de 9000 mg/kg proposée à l'étape 6.

Pour l'acide ascorbique dans le vin, la limite proposée de 200 mg/kg est trop basse et, la DJA du JECFA étant "non spécifiée", une DJA numérique n'est pas nécessaire. La concentration devrait être conforme aux BPF.

Le JECFA a aussi établi une DJA "non spécifiée" pour les tanins et l'emploi de ceux-ci devrait être conforme aux BPF. Les concentrations utilisées en Australie sont de l'ordre de 3000 mg/kg.

Le bioxyde de carbone [carbon dioxide] est autorisé dans le vin conformément aux BPF, mais la *note 60* ramène la limite à 39,2 mg/kg quand cet additif est utilisé pour carbonater le vin fini. L'Australie considère qu'il faut établir une limite conforme aux BPF.

L'Australie s'est engagée à fournir des renseignements sur les phosphates dans le vin (Alinorm 01/12A). La réglementation australienne autorise les phosphates d'ammonium et de calcium dans le vin, utilisés comme additifs conformément aux BPF, et elle permet aussi d'employer les phosphates en tant qu'auxiliaires technologiques apportant des nutriments microbiens pour la fermentation. Nous ne sommes pas d'accord sur la proposition d'autorisation d'emploi à la limite de 12.000 mg/kg dans les produits de type plus frais, alors que des limites plus basses seraient établies pour le vin et le vin de fruits, aucune limite n'étant proposée pour le vin. Les données préliminaires donnent à penser que les phosphates utilisés en Australie dans le vin se situent dans une fourchette de 500 à 1000 mg/l, mais la chimie et la liste des phosphates exigent un examen plus poussé.

BRÉSIL

Stipulations du Projet des additifs alimentaires dans le tableau 1 des normes générales du codex sur les additifs alimentaires à l'étape 6 (paragraphe 65 et Appendice IV).

Le Comité a conclu que différents niveaux maxima pour les additifs alimentaires seraient maintenus à l'étape 6 pour des commentaires et des considérations supplémentaires à la 34e session du CCFAC.

A) **ADJUVANT** – Le Brésil suggère que la fonction de l'adjuvant devrait être définie clairement et puis incluse dans le tableau de classes fonctionnelles du Codex, Dans les définitions et les fonctions technologiques (Alpha Amylase, Silicate d'Aluminium, BHT, dioxyde de carbone, cire de Carnauba, sulfosuccinate de sodium et de dioctyle, huile minérale, esters de polyglycérol d'acides gras, Polysorbates, Propylène glycol, Alginate de propylène glycol, esters de sucres d'acides gras, Sulphites, Tartrates).

ADDITIFS AVEC UNE MONOGRAPHIE TOXICOLOGIQUE NON PRÉPARÉE: Bromeline, Azote, Papaïne et sesquicarbonate de sodium.

POLOGNE

Alinorm 01/12A, paragraphe. 64 et Appendice III

Nous avons des commentaires sur l'Appendice II:

- **Sulfate d'aluminium ammonique (E 523)** – Nous n'acceptons pas l'utilisation de cet additif alimentaire dans les catégories alimentaires suivantes:
 - 04.2.2.6 – légumes et fruits à coque et pulpes de graine et préparations (par exemple desserts de légumes et sauces, légumes confits) et autre catégorie d'aliments 04.2.2.5;
 - 09.2.4 – Poisson cuit et/ou frit et produits poissonniers, y compris les mollusques, les crustacés et les échinodermes;
 - **Cire d'abeille blanche ou jaune (E 901)**
Cire de Candelilla (E 902)
Cire de Carnauba (E 903)
Gomme laque (E 904)

La Pologne n'est pas d'accord avec l'usage des additifs alimentaires mentionnés ci-dessus dans les grains de café. Les grains de café appartiennent à la catégorie des aliments bruts ce qui, en accord avec la loi polonaise, ne permet pas d'utiliser quelque additif alimentaire qui soit.

- **Benzoates: E 210, E 211, E 212, E 213**

La législation polonaise ne permet pas d'utiliser ces additifs alimentaires pour les catégories alimentaires suivantes:

- 01.7 - Les desserts à base de lait et de produits dérivés (par exemple glace au lait, pudding, fruits ou yoghourt aromatisé);
- 12.5 - Potages et bouillons.

E S P A G N E

D'un point de vue général et afin d'appuyer la position défendue par les autorités espagnoles en d'autres occasions, nous proposons de supprimer les catégories suivantes:

- 16.0 Produits alimentaires composés
- 12.8 Levure et produits analogues

Acésulfame de potassium SIN 950

Comme il s'agit d'un additif à DJA numérique, il y aurait lieu d'établir des limites maximales d'emploi dans tous les groupes d'aliments pour lesquels les BPF sont autorisées.

On peut estimer que les limites maximales proposées pour le chewing-gum: 5000 (UE 2000), la confiserie: 3500 (UE 1000) et les produits à base de cacao: 2500 (UE 500) sont très élevées. L'utilisation de cet additif ne se justifie pas dans une catégorie aussi vaste que 7.1 (pain et produits de boulangerie courants), aussi conseillons-nous la suppression de cette catégorie.

Acide acétique glacial [ácido acético glacial] SIN 260

Si l'on a rayé la catégorie 12.8 des Catégories d'aliments de la Norme générale pour les additifs alimentaires (NGAA), il y a lieu de supprimer cette catégorie.

Esters glycéroliques de l'acide acétique et d'acides gras SIN 472a

Il ne faut pas inclure l'emploi de cet additif dans des catégories aussi vastes que 08.1.2 et 09.2.1 pour le glaçage, le nappage ou la garniture.

La même observation s'applique à la catégorie 12.8.

Phosphate de diamidon acétyle SIN 1414

L'emploi dans des produits frais, tels que les aliments inclus dans les catégories 08.1.2 et 09.2.1, d'additifs agissant comme épaississants, émulsifiants, stabilisants et agents de charge ne se justifie pas sur le plan technologique. Leur application devrait être adaptée à d'autres sous-catégories où ils peuvent s'avérer nécessaires.

Adipates SIN 355, SIN 357

Comme il s'agit d'un groupe d'additifs à DJA numérique, il faudrait également établir des limites maximales d'emploi pour tous les groupes de produits alimentaires où les BPF sont autorisées.

Rouge Allura SIN 129

L'emploi de colorants dans les catégories 07.1 (pain et produits de boulangerie courants), 08.1.1 (viande fraîche) et 08.1.2. (viande fraîche hachée) ne se justifie pas sur le plan technique ni n'est souhaitable d'un point de vue sanitaire.

Amarato SIN 123

Compte tenu de la DJA de ce colorant, il faudrait demander des justifications à son emploi (desserts, tous types de poisson, céréales pour le petit déjeuner, confiserie).

Rocou SIN 160b

Il n'est ni justifié sur le plan technologique, ni souhaitable d'un point de vue sanitaire, d'utiliser des colorants dans les catégories 07.1 (pain et produits de boulangerie courants), 08.1.1 (viande fraîche) et 08.1.2 (viande fraîche hachée). Il faudrait revoir les limites maximales d'emploi conformes aux BPF, afin d'établir des limites numériques car la DJA attribuée à cet additif est très basse.

Azorubine SIN 122

Nous ne voyons aucune justification à l'emploi de colorants dans les préparations pour nourrissons (catégorie 13.1) ni dans les préparations de suivi (13.2 et 13.3).

Aspartame SIN 951

L'emploi d'édulcorants doit se limiter aux aliments destinés aux enfants.

Il faudrait rayer de la catégorie 13.3 les produits alimentaires pour enfants et adolescents.

Benzoates SIN 210-213

Nous pouvons accepter la proposition visant à supprimer l'emploi des benzoates dans des catégories déterminées de produits alimentaires, toutefois il faut les maintenir pour la moutarde car ce produit exige l'emploi d'un conservateur.

Les benzoates étant nécessaires dans certains types de bière, il faut en garder l'emploi pour la catégorie 14.2.1 (bière et boissons à base de malt).

Il faut aussi les conserver pour la catégorie 14.2.3 (vins), car quelques types de vin ont besoin d'agents conservateurs.

Et il faut aussi les conserver pour la catégorie 14.2.0.2 (boissons alcoolisées à teneur en alcool inférieure à 15%).

BHA SIN 320

La faible DJA attribuée à cet additif (0,5 mg/kg et jour) justifie une révision sérieuse de l'emploi si large proposé dans la NGAA.

Il faudrait revoir l'usage de la substance BHA, notamment dans les catégories de produits suivantes, et le supprimer là où il ne se justifie pas:

03.1, 04.1.2.9, 06.3, 07.1.1, 07.1.3, 07.1.4, 07.2.1, 07.2.2, 08.1, 08.2, 09.2.1, 09.2.2.

En général, si l'on autorise l'additif BHA dans les produits intermédiaires, son emploi ne se justifie nullement pour les produits finis dans lesquels ces intermédiaires ont été utilisés. Selon le principe de transfert, l'antioxygène sera présent dans le produit fini dans la proportion qui lui correspond.

BHT SIN 321

Les remarques exprimées au sujet de BHA s'appliquent aussi à l'additif BHT.

Noir brillant BN SIN 151, Bleu brillant BN SIN 151, Bleu brillant FCF SIN 133, Brun HT SIN 155, Carmins SIN...

L'utilisation de colorants ne doit pas être autorisée pour les catégories 13.1, 13.2 et 13.3 (enfants). Il faudrait en recommander la suppression.

De même, nous jugeons injustifié leur emploi à la surface des fruits frais (04.1.1.2)

Canthaxanthine SIN 161g

La faible DJA attribuée à cet additif (0,05 mg/kg poids c. et jour) exige qu'on en réduise l'emploi si large proposé pour les produits alimentaires, parce qu'il existe un risque de dépassement de l'ingestion sans danger pour les consommateurs.

Il y a sur le marché d'autres colorants qui peuvent exercer le même effet que la canthaxanthine, aussi le large emploi de cette substance, proposé dans la NGAA, n'est-il pas justifié.

Caroténoïdes SIN 160

Il semble que soient englobés dans "caroténoïdes", sans numéros spécifiques, les divers colorants que ce terme recouvre. Par conséquent, comme certaines de ces substances ont une DJA, il y a lieu de remplacer les limites conformes aux BPF (pour les catégories d'aliments qui ne sont pas soumis au traitement de surface) par des limites maximales d'emploi.

Quant à la nouvelle limite maximale proposée pour les catégories 2.1 et 2.3, nous estimons qu'elle ne se justifie pas sur le plan technique.

Curcumine SIN 100

Nous ne voyons aucune justification à son emploi dans la catégorie 05.1 (cacao et chocolat) ni à la limite BPF proposée.

La même remarque s'applique à la catégorie 16.0, catégorie qui ne doit pas exister en tant que telle.

Les observations portant sur les catégories d'aliments où sont autorisées les BPF sont valables ici aussi, comme le sont également les remarques touchant les catégories 13.1, 13.2 et 13.3 (aliments pour nourrissons et petits enfants).

Cyclamates SIN 952

L'utilisation de ces édulcorants devrait se limiter aux produits alimentaires de valeur énergétique réduite ou qui ne contiennent pas de sucres ajoutés.

Ainsi leur emploi se justifie-t-il dans certains produits alimentaires destinés à des régimes particuliers.

Compte tenu de leur DJA et de leur "statut" toxicologique actuel, l'utilisation de ces additifs ne devrait pas être autorisée pour la vaste gamme de produits que propose la NGAA.

De plus, il faudrait revoir les limites d'emploi qui paraissent très élevées.

Acide éritorbique SIN 315

Nous estimons que l'emploi de cet additif ne se justifie pas pour les catégories suivantes: 02.1, 02.2.1.1, 04.1.1, 04.2.1.3, 04.2.2.1, 14.1.2.1, 14.1.3.1, 14.1.5 et 14.2.3.

En raison de la faible DJA attribuée à cet additif, il faudrait concrétiser les limites d'emploi conformes aux BPF, en leur donnant une valeur numérique qui ne soit pas supérieure à la quantité nécessaire pour obtenir l'effet souhaité sur le plan technique.

Erythrosine SIN 127

Compte tenu de la faible DJA de ce colorant, son emploi devrait se limiter aux produits alimentaires où sa présence s'avère indispensable.

Nous jugeons excessive la liste de produits que propose la NGAA et considérons que son application présente un risque pour la santé des consommateurs.

Indigotine sin 132

L'usage de cet additif dans la catégorie 02.1.3 ne se justifie pas, pas plus que la limite BPF.

Il ne faut pas envisager l'emploi de colorants dans les catégories 13.1, 13.2 et 13.3.

Nisine SIN 234

L'utilisation d'antibiotiques dans les produits alimentaires doit être réduit dans toute la mesure possible. Il faut les employer uniquement dans des cas très concrets et en concentrations aussi faibles que possible.

La limite indiquée pour les catégories 01.6.4 et 07.2 nous paraît excessive.

De même, son emploi ne se justifie pas dans une catégorie aussi vaste que celle des "produits spéciaux de boulangerie".

Nitrates SIN 251 et 252

Dans la viande fraîche (08.1) comme dans la viande congelée (08.2.3) la présence de nitrates ne se justifie pas. Et, dans les catégories 08.2.1.1 et 08.3.1.1, nous trouvons les limites proposées très élevées, plus encore si l'on tient compte du contenu de la note 30 qui fait mention de nitrate résiduel.

Nitrites SIN 249 et 250

Pour les catégories 08.2.1.1 et 08.2.1.2, les concentrations proposées pour les résidus de nitrites sont très fortes. Il y a lieu de les revoir. Cette observation s'applique aussi aux catégories 09.2.5 et 09.3.3.

Quant à la présence de résidus de nitrites dans les produits de la catégorie 08.2.3 (viande congelée), elle ne se justifie pas.

Phosphates

Nous jugeons trop longue la liste des produits alimentaires dans lesquels l'emploi de ces additifs est autorisé.

Ils ne devraient pas être permis dans des produits frais tels que la viande fraîche (08.1) et le poisson frais (09.1.1).

De même, il faudrait exclure "pain et produits de boulangerie courants" de la liste, sur laquelle ils figurent dans le cadre de la catégorie 07.0 (produits de boulangerie)

Polydextrose SIN 1200

L'emploi de cet additif ne devrait pas être autorisé dans la catégorie 02.2.1.1 (beurre et beurre concentré), ni dans la 11.3 (miel).

La présence d'un agent de charge dans ces produits non transformés pourrait constituer une fraude.

Ponceau 4R SIN 124

Son utilisation dans les catégories 05.1 et 11.1 risque d'induire en erreur le consommateur.

Puisqu'il s'agit d'un additif à DJA numérique, les limites conformes aux BPF doivent être remplacées par des limites maximales.

Comme pour les autres colorants, il ne faudrait pas en envisager l'emploi dans les catégories 13.1, 13.2 et 13.3.

La catégorie 16.0 doit être exclue.

Saccharine

Les utilisations si importantes proposées pour cet additif devraient faire l'objet d'une révision.

Il faudrait limiter l'emploi d'édulcorants aux produits ayant une valeur énergétique peu élevée, ou ne contenant pas de sucres ajoutés, et à d'autres produits comme les conserves de poisson ou de fruits pour lesquels leur utilisation est justifiée.

Par ailleurs, nous jugeons très élevées les limites d'emploi proposées pour les catégories 05.2 et 05.3

Sulfites

L'emploi de ces additifs devrait se limiter aux produits dans lesquels leur présence est indispensable, cela en raison de leur faible DJA.

D'un point de vue technologique, il ne nous paraît pas justifié de les utiliser dans des catégories de produits comme, par exemple, 01.2.1.2, 01.6.4.1, 04.1.1.2, 07.1.1, 07.1.3, 07.1.4.

République de CUBA

Nous sommes d'accord sur l'immense majorité des limites maximales incluses dans le tableau 1, mais, compte tenu de l'importance de leurs emplois dans différentes catégories d'aliments et des valeurs de leurs DJA, nous estimons trop élevées les limites maximales attribuées aux additifs suivants:

- Acésulfame de potassium (SIN 950) dans: confiserie (3500 mg/kg), produits spéciaux de boulangerie (2000 mg/kg) et produits imitant le chocolat (2500 mg/kg)
- Aspartame (SIN 951) dans: crèmes glacées et yaourts (3000 mg/kg), pain et produits de boulangerie (4000 mg/kg) et jus et nectars de fruits (2000 mg/kg)
- Benzoates (SIN 210, 211, 212 et 213) dans: jus de fruits en boîtes de conserve ou en bocaux (2100 mg/kg), jus de légumes en boîtes de conserve ou en bocaux (2000 mg/kg) et nectars de fruits en boîtes de conserve ou en bocaux (2000 mg/kg)
- Erythrosine (SIN 127) dans: crèmes glacées et yaourts (300 mg/kg), boissons aromatisées (300 mg/kg) et produits de boulangerie et céréales pour petit déjeuner (300 mg/kg)
- Saccharine (SIN 954) dans: confiserie (3000 mg/kg), boissons carbonatées (500 mg/kg)
- Sulfites (SIN 220, 221, 222, 223, 224, 225, 227, 228 et 539) dans: gelées et marmelades (3000 mg/kg), produits imitant le chocolat (2000 mg/kg), viandes hachées transformées (500 mg/kg), potages (1000 mg/kg), jus de fruits en boîtes de conserve ou en bocaux (600 mg/kg) et jus de légumes en boîtes de conserve ou en bocaux (500 mg/kg)

CANADA

Faisant suite à la Recommandation F du document de séance 1 (Rapport du Groupe de travail *ad hoc* sur la Norme générale Codex pour les additifs alimentaires [NGAA]), le Canada souhaite présenter les observations ci-après.

Sulfate double d'aluminium et d'ammonium

04.2.2.3 Légumes et algues au vinaigre, à l'huile, en saumure ou à la sauce de soja

La réglementation canadienne sur les produits alimentaires et les médicaments autorise l'usage de sulfate double d'aluminium et d'ammonium comme agent affermissant dans les conserves de légumes au vinaigre et les assaisonnements, cela en quantités conformes aux bonnes pratiques de fabrication (BPF): "la quantité d'additif alimentaire employée dans la fabrication et le traitement d'un aliment ne dépassera pas la quantité requise pour obtenir le résultat visé par l'autorisation" (Section B.01.044).

Les fabricants de produits alimentaires concernés déclarent que, s'ils ont utilisé le sulfate double d'aluminium et d'ammonium dans les conserves au vinaigre et les assaisonnements par le passé, aucun d'eux n'emploie aujourd'hui cet agent affermissant dans ses produits. Quand cet additif est utilisé, il l'est en concentrations n'excédant pas 185 ppm, concentrations dépendant du produit.

0.6.2 Farines et amidons

La réglementation canadienne autorise l'emploi de sulfate double d'aluminium et d'ammonium comme agent affermissant dans la levure chimique (baking powder), en concentrations conformes aux bonnes pratiques de fabrication. Parce que la levure chimique est utilisée par les particuliers et que la réglementation canadienne sur les produits alimentaires et les médicaments n'est pas en mesure d'agir sur cette forme d'emploi, il inutile d'établir une limite maximale précise pour le sulfate double d'aluminium et d'ammonium utilisé dans les produits alimentaires finis. C'est pourquoi, en tant que Canadiens, nous croyons qu'il n'est pas nécessaire d'inclure la substance dans cette catégorie afin d'en régler l'emploi dans la levure chimique qui est un produit intermédiaire n'entrant pas dans le Système Codex de classification des aliments.

10.4 Desserts à base d'oeufs

La réglementation canadienne sur les produits alimentaires et les médicaments autorise l'usage de sulfate double d'aluminium et d'ammonium dans les aliments non normalisés, en concentrations conformes aux bonnes pratiques de fabrication. L'industrie alimentaire canadienne indique que la meringue en poudre représente le produit alimentaire non normalisé dans lequel cet additif est employé en concentration de 0,2%.

16.0 Produits alimentaires divers

Si l'inclusion dans cette catégorie vise à prendre en compte les dispositions du Canada pour l'emploi de cet additif, en tant qu'agent de réglage du pH/agent affermissant, dans les produits alimentaires non normalisés, il convient de signaler que les renseignements fournis par les fabricants n'indiquent aucun emploi de la substance dans ce domaine de caractère général.

Esters d'ascorbyle

11.4 Autres sucres et sirops

11.5 Edulcorants de table, y compris ceux qui contiennent des édulcorants intenses

Au Canada, l'emploi des esters d'ascorbyle n'est pas autorisé dans les aliments de ces catégories, c'est pourquoi nous ne pouvons pas fournir de justification pour leur utilisation ici.

LE JAPON

La révision proposée du tableau 1, les additifs autorisés à l'utilisation dans des conditions spécifiques pour

certaines catégories d'aliments ou Aliments individuels

Dans ce document, nous utilisons le système de catégorie alimentaire actuel, bien que s'il vous plait, gardez en tête que nous préférons utiliser un autre système de catégorie alimentaire, qui est proposé dans le paragraphe 21 d) de CX/FAC 02/6, en particulier en ce qui concerne les catégories 06.4.1 et 06.4.2. Nous assignons la catégorie proposée 06.4.1 à la catégorie actuelle 06.4.1 et assignons également la catégorie proposée 06.4.3 à la catégorie actuelle 06.4.2.

IFAC (Le Conseil international des Additifs alimentaires)

La Commission sur les Phosphates du Conseil international des additifs alimentaires (IFAC) et le ONG participant dans le travail du Codex Alimentarius a suivi avec intérêt et a soutenu activement le développement des Normes Générales pour les Additifs Alimentaires. (GSFA).

Comme demandé par le Président du groupe de travail, Dr. Keefe, nous avons fait circuler des projets des normes proposées à nos membres avec la requête d'établir des commentaires et ceci en tant que partie de l'audit de qualité de ce projet de grande valeur et nous en avons reçu quelques uns.

Notre Commission sur les Phosphates vous en remercie, c'est à dire Dr. Keefe et ses associés ainsi que les membres du GT du GSFA, pour avoir complété la somme considérable de travail sur les phosphates. Nous suggérons quelques changements mineurs dans l'appendice IV à l'étape 6 de la procédure. Ils sont rattachés au tableau 1, format Nous demandons qu'ils soient incorporés dans Alinorm 01/12A appendice IV.

IBFAN (Réseau international d'action pour l'alimentation des nourrissons)

Notre objectif principal est qu'il n'y ait pas de danger pour la santé des consommateurs, dont nous voulons débattre ici, provenant d'additifs alimentaires dans les aliments pour nourrissons et les jeunes enfants comme par exemple dans les préparations pour nourrissons, les denrées à base de céréales, et les conserves destinées à l'alimentation du nourrisson et des enfants en bas age.

“Le préambule au GSFA établit que l'usage d'additifs alimentaires est uniquement justifié lorsque un tel usage représente un avantage, ne fait pas encourir de danger à la santé du consommateur, ne trompe pas le consommateur et est au service d'un ensemble d'une ou plusieurs fonctions technologiques en dehors de (a) à travers (through) (d) en dessous de (below), et seulement quand ces objectifs ne peuvent pas être atteints par d'autres moyens qui sont réalisables économiquement et technologiquement”

- A la lumière de ces considérations nous voulons nous opposer à l'usage de couleurs synthétiques dans tous les aliments pour nourrissons parce qu'ils peuvent déclencher des allergies. Par exemple le brillant bleu a été banni en Suisse et les pays de la CE ainsi que la tartrazine.
- Nous sommes opposés à la large variété d'agents d'épaississement parce qu'ils peuvent tromper les parents sur la valeur nutritionnelle du produit et provoquer des problèmes intestinaux chez les bébés ou les enfants en bas âge comme par exemple la carraghénane ou farine de graines de guar.
- Nous nous opposons à l'usage d'édulcorants comme l'aspartame dans l'alimentation diététique pour des buts médicaux particuliers incluant celle des enfants et des enfants en bas âge à cause des risques de santé possibles pour ces très jeunes consommateurs qui ont déjà des problèmes de santé.

ENCA (Réseau Européen des Associations de L'Accouchement)

Notre objectif principal est qu'il n'y ait pas de danger pour la santé des consommateurs les plus jeunes - dont nous voulons débattre dans nos commentaires- provenant d'additifs alimentaires dans les aliments pour nourrissons et les jeunes enfants comme par exemple dans les préparations pour nourrissons, les denrées à base de céréales, et les conserves destinées à l'alimentation du nourrisson et des enfants en bas age.

“ L'usage d'additifs alimentaires est uniquement justifié lorsque un tel usage représente un avantage, ne fait pas encourir de danger à la santé du consommateur, ne trompe pas le consommateur (préambule au GSFA)

- Nous nous opposons à l'usage de couleurs synthétiques dans tous les aliments pour nourrissons parce qu'ils peuvent déclencher des allergies. Par exemple le brillant bleu a été banni en Suisse et les pays de la CE ainsi que la tartrazine.
- Nous sommes opposés à la large variété d'agents d'épaississement parce qu'ils peuvent tromper les parents sur la valeur nutritionnelle du produit et provoquer des problèmes intestinaux chez les bébés ou les enfants en bas âge comme par exemple la carraghénane ou farine de graines de guar.
- Nous nous opposons à l'usage d'édulcorants comme l'aspartame dans l'alimentation diététique pour des buts médicaux particuliers incluant celle des enfants et des enfants en bas âge à cause des risques de santé possibles pour ces très jeunes consommateurs qui ont déjà des problèmes de santé.

COMMUNAUTÉ EUROPÉENNE

1. Lors de la 33ème session du CCFAC, il a décidé de transmettre à la commission tous les additifs alimentaires à l'étape 3 (CL 2000/33-FAC, annexe II) pour adoption à l'étape 5 par le comité exécutif (Alinorm 01/12 A, annexe III). Toutefois, cette décision n'a pas été précédée d'une discussion sur les niveaux et les utilisations proposés pour les additifs alimentaires, de sorte que les dispositions seront examinées pour la première fois au sein du CCFAC à l'étape 6.
2. Lors de la 33ème session du CCFAC, il a également été décidé de conserver les informations sur les teneurs maximales à l'étape 5 non examinées par le comité. Cependant ces informations ne sont pas jointes au compte rendu de la session et ne sont donc plus disponibles.
3. La Communauté européenne souhaite que la première discussion au sein du CCFAC concernant les nouvelles propositions d'utilisation des additifs alimentaires ait lieu à l'étape¹ 4 afin de vérifier que les nouvelles dispositions répondent aux critères généraux énumérés dans le préambule de la NGAA.
4. La Communauté européenne a formulé des observations spécifiques concernant les additifs alimentaires du tableau 1 (annexe III). Ces observations sont présentées à l'annexe.

¹ Manuel de procédure CCA: Étape 4 « Ces observations sont communiquées par le Secrétariat à l'organe subsidiaire ou à tout autre organe compétent qui est habilité à les examiner et à modifier l'avant-projet de norme. »

**OBSERVATIONS SPÉCIFIQUES SUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES DU TABLEAU 1
(ALINORM 01/12A, ANNEXE III)**

1. ACIDE ACÉTIQUE GLACIAL

SIN: 260 Fonction: régulateur d'acidité, conservateur

ESTERS GLYCÉROLIQUES DE L'ACIDE ACÉTIQUE ET D'ACIDES GRAS

SIN: 472a Fonction: émulsifiant, stabilisant, séquestrant

ADIPATE DE DIAMIDON ACÉTYLE

SIN: 1422 Fonction: agent de charge, émulsifiant, stabilisant, épaississant

PHOSPHATE DE DIAMIDON ACÉTYLE

SIN: 1414 Fonction: agent de charge, émulsifiant, stabilisant, épaississant

AMIDON TRAITÉ AUX ACIDES

SIN: 1401 Fonction: agent de charge, émulsifiant, stabilisant, épaississant

AMIDON TRAITÉ AUX ALCALINS

SIN: 1402 Fonction: agent de charge, émulsifiant, stabilisant, épaississant

AMIDON BLANCHI

SIN: 1403 Fonction: agent de charge, émulsifiant, stabilisant, épaississant

ESTERS GLYCÉROLIQUES DE L'ACIDE CITRIQUE ET D'ACIDES GRAS

SIN: 472c Fonction: antioxygène, émulsifiant, séquestrant, stabilisant

PHOSPHATE DE DIAMIDON

SIN: 1412 Fonction: agent de charge, émulsifiant, stabilisant, épaississant

DEXTRINES, AMIDON TORRÉFIÉ BLANC ET JAUNE

SIN: 1400 Fonction: agent de charge, émulsifiant, stabilisant, épaississant

AMIDONS TRAITÉS AUX ENZYMES

SIN: 1405 Fonction: agent de charge, émulsifiant, stabilisant, épaississant

GLUCONO-DELTA-LACTONE

SIN: 575 Fonction: régulateur d'acidité, agent de levuration

PHOSPHATE DE DIAMIDON HYDROXY-PROPYLIQUE

SIN: 1442 Fonction: agent de charge, émulsifiant, stabilisant, épaississant

AMIDON HYDROXYPROPYLIQUE

SIN: 1440 Fonction: agent de charge, émulsifiant, stabilisant, épaississant

ACIDE LACTIQUE (L-, D-, et DL-)

SIN: 270 Fonction: régulateur d'acidité

ESTERS GLYCÉROLIQUES DE L'ACIDE LACTIQUE ET D'ACIDES GRAS

SIN: 472b Fonction: émulsifiant, séquestrant, stabilisant

PHOSPHATE DE MONOAMIDON

SIN: 1410 Fonction: agent de charge, émulsifiant, stabilisant, épaississant

AMIDON OXYDÉ

SIN: 1404 Fonction: agent de charge, émulsifiant, stabilisant, épaississant

STÉARATE DE POLYOXYÈTHYLÈNE

SIN: 430, 431 Fonction: agent de charge, émulsifiant, stabilisant, épaississant

PHOSPHATE DE DIAMIDON PHOSPHATE

SIN: 1413 Fonction: agent de charge, émulsifiant, stabilisant, épaississant

ACÉTATES DE POTASSIUM

SIN: 261 Fonction: régulateur d'acidité

ASCORBATE DE POTASSIUM

SIN: 303 Fonction: régulateur d'acidité

LACTATE DE POTASSIUM

SIN: 326 Fonction: régulateur d'acidité, antioxygène

ACÉTATE DE SODIUM

SIN: 262i Fonction: régulateur d'acidité

CARBONATE DE SODIUM

SIN: 500i Fonction: antiagglomérant, régulateur d'acidité, agent de levuration, stabilisant

CARBONATE ACIDE DE SODIUM

SIN: 500ii Fonction: antiagglomérant, régulateur d'acidité, agent de levuration, stabilisant

LACTATE DE SODIUM

SIN: 325 Fonction: régulateur d'acidité, antioxygène, agent de charge, émulsifiant, humectant, stabilisant, épaississant

SESQUICARBONATE DE SODIUM

SIN: 500iii Fonction: régulateur d'acidité, antiagglomérant, agent de levuration

ACÉTATE D'AMIDON

SIN: 1420 Fonction: agent de charge, émulsifiant, stabilisant, épaississant

SUCCINATE OCTENYLIQUE SODIQUE D'AMIDON

SIN: 1450 Fonction: émulsifiant, stabilisant, épaississant

Tous les additifs susmentionnés sont proposés pour une utilisation soit dans le beurre et beurre concentré (cat. 2.2.1.1), soit dans les matières grasses et les huiles pratiquement anhydres (cat. 2.1) ou dans les deux. La Communauté européenne s'interroge sur la nécessité d'utiliser ces additifs et sur la cohérence de cette utilisation avec les normes de produits correspondantes.

2. ADIPATES

SIN: 355, 356, 357, 359 Fonction: régulateur d'acidité, affermissant, agent de levuration

Les adipates sont proposés pour différents types de desserts (catégories 2.4, 4.1.2.9, 6.5, 10.4.) avec une concentration maximale de 30 000 mg/kg. La CE doute fortement de la nécessité d'une concentration aussi élevée et attire l'attention du comité sur le fait que les mêmes utilisations sont proposées à l'étape 6 (Alinorm 01/12 A, annexe IV) avec une concentration maximale de 10 000 mg/kg.

3. AGAR-AGAR

SIN: 406 Fonction: agent de charge, émulsifiant, gélifiant, stabilisant, épaississant

L'agar-agar est un additif alimentaire figurant dans le tableau 3 de la NGAA étant donné que le JECFA lui a attribué une DJA "non spécifiée". Par conséquent, l'utilisation de l'agar-agar est autorisée dans les aliments en général avec une concentration maximale BPF, à l'exclusion des catégories d'aliments et des aliments de l'appendice du tableau 3.

Il n'est pas nécessaire d'utiliser des additifs dans les pâtes séchées. Par conséquent, cet additif devrait être supprimé pour la catégorie 6.4.2. La CE s'interroge également sur la nécessité d'un stabilisant ou d'un épaississant dans les produits tels que les fruits traités en surface ou les fruits frais pelés et coupés (cat. 4.1.1.2 et 4.1.1.3), les légumes surgelés (cat. 4.2.2.1), la viande fraîche (cat. 8.1), etc. En outre, l'agar-agar est proposé pour les préparations pour nourrissons, les préparations de suite et les aliments de sevrage (cat. 13.1 et 13.2). L'utilisation d'additifs dans les aliments pour nourrissons et jeunes enfants devant être aussi limitée que possible, que les additifs aient une DJA numérique ou "non spécifiée", les utilisations proposées pour tous les additifs ayant ces fonctions technologiques doivent être examinées simultanément afin de ne pas en autoriser un nombre indûment élevé. En outre, la CE s'interroge sur la nécessité de cet additif pour la catégorie 2.1 (matières grasses et huiles pratiquement anhydres) et sur la cohérence de cette utilisation avec les normes de produits correspondantes.

4. ACIDE ALGINIQUE

SIN: 400 Fonction: agent de charge, émulsifiant, stabilisant, épaississant

ALGINATE DE POTASSIUM

SIN: 402 Fonction: émulsifiant, stabilisant épaississant

ALGINATE DE SODIUM

SIN: 401 Fonction: agent de charge, émulsifiant, stabilisant, épaississant

Les additifs ne sont pas nécessaires dans les pâtes séchées. Par conséquent, cet additif devrait être supprimé pour la catégorie 6.4.2.

La CE s'interroge sur la nécessité d'un stabilisant ou d'un épaississant dans des produits tels que les fruits et les légumes frais traités en surface (cat. 4.1.1.2 et cat. 4.2.1.2). La CE s'interroge également sur la cohérence entre l'utilisation proposée dans les matières grasses et huiles pratiquement anhydres (cat. 2.1) et les normes relatives aux matières grasses et les huiles. La CE estime également que l'utilisation de l'alginate de potassium dans les vins (cat. 14.2.3) constitue un auxiliaire de fabrication et ne devrait donc pas figurer dans la liste de la NGAA.

5. AMARANTHE

SIN: 123 Fonction: colorant

L'amarante est proposé pour une utilisation dans les produits protéiques (cat. 12.9). Compte tenu de la faible DJA de cette substance (0,5 mg/kg p.c.) et des autres colorants proposés pour cette catégorie dans la NGAA (par ex. azorubine ou rouge allura), son utilisation ne semble pas justifiée.

6. ALGINATE D'AMMONIUM

SIN: 403 Fonction: émulsifiant, stabilisant, épaississant

ALGINATE DE CALCIUM

SIN: 403 Fonction: émulsifiant, stabilisant, épaississant

Les additifs ne sont pas nécessaires dans les pâtes séchées. Par conséquent, il convient de les supprimer pour la catégorie 6.4.2.

7. EXTRAITS DE ROCOU

SIN: 160b Fonction: colorant

Les extraits de rocou sont proposés pour les décorations et les nappages (cat. 5.4) à une concentration maximale de 1000 mg/kg. La CE se demande si des niveaux aussi élevés sont nécessaires et attire l'attention du comité sur le fait que les mêmes utilisations ont été proposées à l'étape 6 (Alinorm 01/12 A, annexe IV) avec une concentration maximale de 30 mg/kg.

8. CIRE D'ABEILLE BLANCHE ET JAUNE

SIN: 901 Fonction: agent de charge, agent de glaçage, agent de démoulage, stabilisant

L'utilisation de cire d'abeille dans les décorations (cat. 5.4) à une concentration maximale de 4000 mg/kg a été adoptée à l'étape 8 lors de la 24^{ème} réunion de la CCA. La CE s'interroge donc sur la nécessité d'une concentration plus élevée pour la même utilisation.

9. ROUGE DE BETTERAVE

SIN: 162 Fonction: colorant

L'utilisation de la couleur rouge dans des aliments de base tels que les graines céréalières entières (cat. 6.1) et le sucre blanc (cat. 11.1) ne paraît pas justifiée et ne devrait pas être autorisée dans la NGAA.

10. BENZOATES

SIN: 210, 211, 212, 213 Fonction: agent de conservation

L'utilisation des benzoates est proposée pour des boissons couvertes par différentes catégories (cat. 14.2.1, 14.2.3, 14.2.6). Étant donné qu'il existe une nouvelle catégorie 14.2.7 pour les boissons alcooliques aromatisées, ces utilisations devraient être transférées vers cette catégorie. Par conséquent, aucun benzoate n'est nécessaire dans les vins (cat. 14.2.3.) ou dans les boissons spiritueuses (cat. 14.2.6).

D'un point de vue technique, l'utilisation de benzoates n'est nécessaire que pour la bière sans alcool livrée en tonnelets (cat. 14.2.1.) et son utilisation devrait être limitée à ce produit. La concentration maximale de 200 mg/kg dans la bière sans alcool est acceptable. Il conviendrait d'ajouter une note précisant que cet additif n'est autorisé que pour ce type de bière.

L'utilisation de benzoates est également proposée pour les édulcorants de table (cat. 11.4) à une concentration maximale BPF. La CE s'interroge sur la nécessité de ces additifs dans de tels produits, tout particulièrement à une concentration aussi élevée.

11. BHA

SIN: 320 Fonction: antioxygène

HYDROXYTOLUÈNE BUTYLE

SIN: 321 Fonction: antioxygène

L'utilisation de ces antioxygènes est proposée pour les produits cacaotés et à base de chocolat (cat. 5.1). La Communauté européenne doute de la nécessité d'utiliser ces additifs dans les produits en question et propose de les supprimer.

Compte tenu de la très faible DJA attribué par le JECFA au BHT (0,3 mg/kg p.c.), les utilisations proposées devraient être aussi limitées que possible. Par conséquent, la CE n'est pas favorable aux utilisations proposées pour les catégories 12.2 (herbes et épices), 12.5 (soupes et bouillons) et 12.6 (sauces).

12. ACÉTATE DE CALCIUM

SIN: 263 Fonction: régulateur d'acidité, agent de conservation, stabilisant, épaississant

La CE doute de l'utilité de cet additif dans le sucre blanc et dans les sucres bruts (cat. 11.1).

13. CANTHAXANTINE

SIN: 161g Fonction: colorant

Compte tenu de la faible DJA (0,03 mg/kg p.c) de cet additif, la CE recommande que son utilisation soit aussi restreinte que possible.

14. ANHYDRIDE CARBONIQUE

SIN: 290 Fonction: adjuvant, agent de carbonatation, gaz de conditionnement

L'anhydride carbonique a une DJA "non spécifiée". Par conséquent, les utilisations proposées doivent être à une concentration maximale BPF.

15. CIRE DE CARNAUBA

SIN: 903 Fonction: antiagglomérant, agent de charge, solvant porteur, agent de glaçage, agent de démoulage

L'utilisation de la cire de carnauba dans les décorations (cat. 5.4) à une concentration maximale de 4000 mg/kg a été adoptée à l'étape 8 lors de la 24ème réunion de la CCA. Par conséquent, il semble injustifié de proposer une concentration plus élevée.

16. GOMME DE CAROUBE

SIN: 410 Fonction: émulsifiant, stabilisant, épaississant

La gomme de caroube figure dans le tableau 3. Son utilisation est limitée aux catégories d'aliments ou aux aliments énumérés à l'annexe du tableau 3. Par conséquent, l'utilisation de cet additif pour les produits à base d'oeufs, séchés et/ou coagulés à chaud (cat. 10.2.3.) n'est pas justifiée et devrait être supprimée.

L'utilisation d'additifs n'est pas justifiée pour les pâtes séchées. Par conséquent, cette proposition d'utilisation devrait être supprimée pour la catégorie 6.4.2. La CE s'interroge également sur la nécessité de cet additif dans le lait (cat. 1.1.1.1) et dans les matières grasses et les huiles pratiquement anhydrides (cat. 2.1).

17. CAROTÈNES, EXTRAITS NATURELS

SIN: 160aii Fonction: colorant

Aucun colorant, à l'exception de l'argent et de l'or ne sont autorisés à des fins de décoration dans les produits cacaotés ou à base de chocolat (cat. 5.1) décrits dans la norme de produit correspondante. Par conséquent, la CE doute de l'opportunité de l'utilisation proposée.

18. CAROTÉNOÏDES

SIN: 160a, 160ai, 160e Fonction: colorant

Aucun colorant, à l'exception de l'argent et de l'or ne sont autorisés à des fins de décoration dans les produits cacaotés ou à base de chocolat (cat. 5.1) décrits dans la norme de produit correspondante. Par conséquent, la CE s'interroge sur la nécessité de l'utilisation proposée.

L'utilisation de caroténoïdes est proposée pour les matières grasses et les huiles (cat. 2.1) à une concentration maximale de 1000 mg/kg. Pourtant, dans la norme de produit correspondante, l'utilisation de bêta-carotène est autorisée avec une concentration maximale de 25 mg/kg. L'utilisation proposée paraît dès lors injustifiée.

19. CARRAGENANE

SIN: 407 Fonction: agent de charge, émulsifiant, agent de remplissage, stabilisant, épaississant

ALGUE EUCHEMA TRANSFORMÉE

SIN: 407a

Fonction: stabilisant, épaississant

La CE n'est pas convaincue de la nécessité d'un stabilisant ou d'un épaississant dans des produits tels que les fruits traités en surface, les fruits frais pelés et/ou coupés et les légumes frais épluchés, coupés ou râpés (cat. 4.1.1.2, 4.1.1.3, 4.2.1.2, 4.2.1.3), les légumes surgelés (cat. 4.2.2.1), les viandes fraîches (cat. 8.1), etc.

La CE doute également de l'utilité de ces additifs dans les matières grasses et les huiles pratiquement anhydres (cat. 2.1) ainsi que de la cohérence de cette utilisation avec les normes de produits relatives aux matières grasses et aux huiles.

20. CHLOROPHYLLES, COMPLEXES CUPRIQUES

SIN: 141ii Fonction: colorant

Aucun colorant, à l'exception de l'argent et de l'or, ne sont autorisés à des fins de décoration dans les produits cacaotés ou à base de chocolat (cat. 5.1) décrits dans la norme de produit correspondante. Par conséquent, la CE doute de l'opportunité de l'utilisation proposée.

21. ACIDE CYCLAMIQUE

SIN: 952 Fonction: exaltateur d'arôme, édulcorant

Le JECFA a évalué l'acide cyclamique lors de sa 26ème réunion et lui a attribué une DJA de 11 mg/kg p.c. En outre, le comité scientifique chargé de l'alimentation humaine dans l'Union européenne a récemment réévalué cet additif et lui a attribué une DJA de 7 mg/kg p.c. Par conséquent, il est justifié d'inclure cet additif dans la NGAA.

En revanche, les utilisations proposées dans les jus et les nectars de fruits (cat. 14.1.2.1 et 14.1.3.1) ne sont pas acceptables. Il en va de même pour les sucres (cat. 11.2).

22. ESTERS GLYCÉROLIQUES DE L'ACIDE DIACETYLTARTRIQUE ET D'ACIDES GRAS

SIN: 472e Fonction: émulsifiant, séquestrant, stabilisant

La nécessité technologique de cet additif dans la crème entière (cat. 1.4) et dans les farines et amidons (cat. 6.2) doit être justifiée. La CE s'interroge sur la cohérence entre l'utilisation proposée dans les matières grasses et les huiles pratiquement anhydres (cat. 2.1) et la norme de produit correspondante.

Aucun additif n'est nécessaire dans les pâtes séchées. Par conséquent, cet additif devrait être supprimé pour la catégorie 6.4.2.

23. 5' GUANYLATE DISODIQUE

SIN: 627 Fonction: exaltateur d'arôme

5' INOSINATE DISODIQUE

SIN: 631 Fonction: exaltateur d'arôme

GLUTAMATE MONOAMMONIE

SIN: 624 Fonction: exaltateur d'arôme

GLUTAMATE MONOSODIQUE

SIN: 621 Fonction: exaltateur d'arôme

L'utilisation d'exaltateurs d'arôme dans la viande fraîche n'est pas justifiée; par conséquent, il convient de supprimer cet additif dans cette catégorie.

24. EDTA

SIN: 385, 386 Fonction: antioxygène, agent de conservation, séquestrant

Son utilisation est proposée dans les édulcorants de table. La CE doute de la nécessité d'une telle utilisation.

25. VERT SOLIDE FCF

SIN: 143 Fonction: colorant

Le JECFA a évalué le vert solide FCF lors de la sa 30ème réunion et lui a attribué une DJA de 25 mg/kg. Par conséquent, l'utilisation proposée dans les compléments alimentaires devrait avoir une limite numérique au lieu des BPF.

26. FERROCYANURES

SIN: 535, 536, 538 Fonction: antiagglomérant

Les ferrocyanures sont proposés pour la catégorie des vins (14.2.3). Le ferrocyanure de potassium est utilisé dans le vin pour supprimer les niveaux élevés de fer et autres métaux (cuivre, plomb...) par précipitation des ferrocyanures insolubles. Ces précipités sont éliminés par filtration du vin. Par conséquent, la CE considère cet additif comme un auxiliaire de fabrication qui ne doit pas figurer dans la NGAA.

27. GALLATE DE PROPYLE

SIN: 310 Fonction: antioxygène

L'utilisation du gallate de propyle dans les matières grasses et les huiles (cat.2.0) et dans les produits de boulangerie (cat. 7.0) a déjà été adoptée à l'étape 8 par la CCA² mais de façon plus limitée et avec des concentrations maximales inférieures à celles proposées ici. La CE ne juge pas nécessaire de s'écarter des dispositions déjà adoptées.

28. GOMME GELLANE

SIN: 418 Fonction: épaississant, stabilisant

Aucun additif n'est nécessaire dans les pâtes séchées. Par conséquent, cet additif devrait être supprimé pour la catégorie 6.4.2. La CE s'interroge également sur la nécessité d'utiliser un stabilisant ou un épaississant dans des produits tels que les fruits traités en surface ou les fruits frais pelés et/ou coupés (cat. 4.1.1.2 et 4.1.1.3), les légumes surgelés (cat. 4.2.2.1), les viandes fraîches (cat. 8.1), le poisson frais (cat. 9.1), les jus de fruits (cat. 14.1.2.1, 14.1.2.3), les nectars de fruits (cat. 14.1.3.1, 14.1.3.3) et les vins (cat. 14.2.3).

En outre, la gomme gellane est proposée pour les préparations pour nourrissons, les préparations de suite et les aliments de sevrage (cat. 13.1 et 13.2). L'utilisation d'additifs dans les aliments pour nourrissons et jeunes enfants devant être aussi limitée que possible, que les additifs aient une DJA numérique ou "non spécifiée", les utilisations proposées pour tous les additifs ayant ces fonctions technologiques doivent être examinées en même temps afin de ne pas en autoriser un nombre trop élevé.

² Alinorm 01/12 Annexe III, Alinorm 01/41

29. GOMME GUAR

SIN: 412 Fonction: agent de charge, émulsifiant, stabilisant, épaississant

GOMME ARABIQUE

SIN: 414

Fonction: agent de charge, émulsifiant, stabilisant, épaississant

Aucun additif n'est nécessaire dans les pâtes séchées. Par conséquent, cet additif doit être supprimé pour la catégorie 6.4.2.

30. P-HYDROXYBENZOATES

SIN: 214, 216, 218 Fonction: agent de conservation

Les P-hydroxybenzoates sont proposés pour la gomme à mâcher. Or la faible activité de leau de ce produit garantit sa conservation. Pour cette raison, l'utilisation de ces additifs n'est pas justifiée.

Il est également proposé d'utiliser ces additifs dans les édulcorants de table (cat. 11.4). La CE doute de la nécessité de cette utilisation.

Leur utilisation est également proposée dans les nectars de fruits et de légumes (14.1.3.). Conformément aux précédentes observations de la Communauté européenne, il est estimé, en particulier pour les produits pasteurisés, que le traitement thermique de ces produits dans des conteneurs scellés suffit pour garantir une durée de conservation acceptable. Par conséquent, la CE juge nécessaire de réexaminer attentivement cette liste et surtout sa nécessité technologique.

31. CITRATES D'ISOPROPYLE

SIN: 384 Fonction: antioxygène, agent de conservation, séquestrant

Une utilisation est proposée pour les huiles et les matières grasses végétales (cat. 2.1.2) à une concentration maximale de 200 mg/kg. La norme de produit correspondante (CODEX-STAN 210-1999) fixe la limite maximale à 100 mg/kg. Par conséquent, la limite plus élevée demandée doit être justifiée.

32. GOMME KARAYA

SIN: 416 Fonction: agent de charge, émulsifiant, épaississant, stabilisant

Aucun additif n'est nécessaire dans les pâtes séchées. Par conséquent, cet additif doit être supprimé pour la catégorie 6.4.2. La CE n'est pas convaincue de l'utilité d'un stabilisant ou d'un épaississant dans des produits tels que les fruits frais traités en surface ou pelés et/ou coupés (cat. 4.1.1.2 et 4.1.1.3), les légumes surgelés (cat. 4.2.2.1), les viandes fraîches (cat. 8.1), le poisson frais (cat. 9.1), etc.

En outre, la gomme Karaya est proposée pour les préparations pour nourrissons, les préparations de suite et les aliments de sevrage (cat. 13.1 et 13.2). L'utilisation d'additifs dans les aliments pour nourrissons et jeunes enfants devant être aussi limitée que possible, que les additifs aient une DJA numérique ou "non spécifiée", les utilisations proposées pour tous les additifs ayant ces fonctions technologiques doivent être examinées en même temps afin de ne pas en autoriser un nombre trop élevé.

33. FARINE DE KONJAC

SIN: 425 Fonction: émulsifiant, épaississant, stabilisant

La CE doute de l'utilité d'un stabilisant ou d'un épaississant dans des produits tels que le lait (cat. 1.1.1.), le beurre (cat. 2.2.1.1), les fruits frais traités en surface ou pelés et/ou coupés (cat. 4.1.1.2 and 4.1.1.3), les légumes surgelés (cat. 4.2.2.1), les viandes fraîches (cat. 8.1), le poisson frais (cat. 9.1), les jus de fruits (cat. 14.1.2.1, 14.1.2.3), les nectars de fruits (cat. 14.1.3.1, 14.1.3.3) et les vins (cat. 14.2.3) .

En outre, la farine de konjac est proposée pour les préparations pour nourrissons, les préparations de suite et les aliments de sevrage (cat. 13.1 et 13.2). L'utilisation d'additifs dans les aliments pour nourrissons et jeunes enfants devant être aussi limitée que possible, que les additifs aient une DJA numérique ou "non spécifiée", les utilisations proposées pour tous les additifs ayant ces fonctions technologiques doivent être examinées en même temps afin de ne pas en autoriser un nombre trop élevé.

34. LÉCITHINE

SIN: 322 Fonction: antioxygène, émulsifiant, stabilisant

Aucun additif n'est nécessaire dans les pâtes séchées. Il convient donc de supprimer cet additif pour la catégorie 6.4.2. La CE s'interroge également sur l'utilité de la lécithine dans les farines et les amidons (cat. 6.2).

En outre, la lécithine est proposée pour les préparations pour nourrissons et les préparations de suite (cat. 13.1) à une concentration maximale de 5000 mg/kg. L'utilisation d'additifs dans les aliments pour nourrissons et jeunes enfants devant être aussi limitée que possible, que les additifs aient une DJA numérique ou "non spécifiée", les limites d'utilisation devraient toujours être aussi faibles que possible d'un point de vue technologique. Par conséquent, la CE propose une limite de 1000 mg/kg qui suffit pour obtenir l'effet désiré.

35. CELLULOSE MICROCRISTALLINE

SIN: 460i Fonction: antiagglomérant, agent de charge, émulsifiant, agent moussant, épaississant, stabilisant

Aucun additif n'est nécessaire dans les pâtes séchées. Par conséquent, il convient de supprimer cet additif pour la catégorie 6.4.2. La CE s'interroge sur la nécessité d'un stabilisant ou d'un épaississant dans des produits tels que les fruits et les légumes frais pelés et coupés (cat. 4.1.1.3 et 4.2.1.3), les légumes surgelés (cat. 4.2.2.1), les jus de fruits (cat. 14.1.2.1 et 14.1.2.3) et les nectars de fruits (cat. 14.1.3.1 et 14.1.3.3) et considère que cet additif est utilisé dans les vins (cat. 14.2.3) comme un auxiliaire de fabrication et qu'il ne doit donc pas figurer dans la NGAA.

En outre, la cellulose microcristalline est proposée pour les préparations pour nourrissons, les préparations de suite et les aliments de sevrage (cat. 13.1 et 13.2). L'utilisation d'additifs dans les aliments pour nourrissons et jeunes enfants devant être aussi limitée que possible, que les additifs aient une DJA numérique ou "non spécifiée", les utilisations proposées devraient être envisagées dans le contexte plus large des utilisations d'additifs autorisées pour ces catégories de produits afin d'éviter toute utilisation superflue.

36. CIRE MICROCRISTALLINE

SIN: 905c(i) Fonction: agent antimoussant, agent de charge, émulsifiant, agent de glaçage

Cet additif est proposé pour les produits cacaotés et à base de chocolat (cat 5.1). Il convient de vérifier la cohérence de cette proposition d'utilisation avec la norme de produit correspondante.

37. HUILE MINÉRALE

SIN: 905a Fonction: adjuvant, antioxygène, agent de glaçage, humectant, agent démoulant

HUILE MINÉRALE (VISCOSITÉ ÉLEVÉE)

SIN: 905a Fonction: agent de glaçage, agent démoulant

En 1995, le JECFA a révisé la spécification "Huile minérale" qui a été scindée en deux groupes: Viscosité élevée et Viscosité moyenne-faible, classe I, classe II et classe III.

Une DJA de 0 à 20 mg/kg a été attribuée en 1995 à l'huile minérale (viscosité élevée) SIN 905a et la spécification a été publiée dans FNP 52 Add 3 (page 113).

Une DJA provisoire de 0 à 1 mg/kg a été attribuée en 1995 à l'huile minérale (Viscosité moyenne-faible, classe I) SIN 905a et la spécification a été publiée dans FNP52 Add 3 (page 117). Révisée en 1998, FNP 52 Add 6 (p.89).

Une DJA provisoire de 0 à 0,1 mg/kg a été attribuée en 1995 à l'huile minérale (Viscosité moyenne-faible, classe II) SIN 905a et la spécification a été publiée dans FNP52 Add 3 (page 117). Révisée en 1998, FNP 52 Add 6 (p.89).

Une DJA provisoire de 0 à 0,1 mg/kg a été attribuée en 1995 à l'huile minérale (Viscosité moyenne-faible, classe III) SIN 905a et la spécification a été publiée dans FNP52 Add 3 (page 117). Révisée en 1998, FNP 52 Add 6 (p.89).

Étant donné que seuls les additifs évalués par le JECFA et auxquels une DJA définitive a été attribuée peuvent être inclus dans la NGAA, la CE suggère que seule l'huile minérale (viscosité élevée) soit intégrée dans la NGAA.

38. PECTINE (AMIDONNÉE ET NON AMIDONNÉE)

SIN: 440

Fonction: émulsifiant, épaississant, stabilisant

La CE s'interroge sur la nécessité d'un stabilisant ou d'un épaississant dans la viande fraîche (cat. 8.1) ou dans les vins (cat. 14.2.3). En outre, l'utilisation proposée dans les matières grasses et les huiles pratiquement anhydres (cat. 2.1) doit être compatible avec la norme de produit correspondante.

39. POLYDIMÉTHYLSILOXANE

SIN: 900a Fonction: antiagglomérant, agent antimoussant

L'utilisation d'additifs dans la viande fraîche (cat. 8.1.1) n'est pas justifiée et devrait donc être supprimée pour cette catégorie d'aliments. L'utilisation est proposée pour le cidre et le poiré à une concentration maximale de 50 mg/kg. L'utilisation d'additifs devant être limitée au niveau le plus bas possible, la CE propose une limite de 10 mg/kg qui suffit pour obtenir l'effet désiré.

40. POLYVINYLPIRROLIDONE

SIN: 1201 Fonction: adjuvant, émulsifiant, agent de glaçage, stabilisant , épaisissant

Cet additif est proposé pour une utilisation dans les vins (cat. 14.2.3) avec une limite résiduelle de 60 mg/kg. Le niveau résiduel laisse à penser que l'additif est utilisé comme un auxiliaire de fabrication. En tout état de cause, la CE doute de l'utilité de cette substance dans le vin.

41. PONCEAU 4R

SIN: 124 Fonction: colorant

L'utilisation de ce colorant est proposée pour la catégorie "édulcorants y compris le miel" (cat. 11.0). La CE n'est pas convaincue de l'utilité d'un colorant rouge dans cette catégorie d'aliments.

42. CITRATE BIACIDE DE POTASSIUM

SIN: 332I Fonction: régulateur d'acidité, antioxygène, émulsifiant, séquestrant, stabilisant

CITRATE BIACIDE DE SODIUM

SIN: 331I Fonction: régulateur d'acidité, antioxygène, émulsifiant, séquestrant, stabilisant

L'utilisation est proposée pour les préparations pour nourrissons et les préparations de suite à une concentration maximale BPF. Le traitement thermique pour ces deux types de préparations à base de lait de vache entraîne une dénaturation et une agrégation des protéines. Dans des cas extrêmes, il en résulte une séparation en phase des matières grasses et des protéines. L'adjonction de citrate de sodium ou de potassium améliore la stabilité thermique. Durant le traitement thermique, la caséine présente dans le lait coagule du fait de l'excédent de calcium ionisé. L'adjonction de citrate de sodium ou de potassium rend complexes les ions de calcium libres, entraînant une moindre coagulation. Cet effet pouvant être obtenu avec une limite maximale de 2g/l, la CE souhaite proposer une limite d'utilisation de 2 g/l (pour une utilisation individuelle ou combinée) à la place des BPF.

43. ALUMINOSILICATE DE SODIUM

SIN:554 Fonction: antiagglomérant

La CE s'interroge sur la nécessité de proposer l'utilisation de cet additif dans les vins (cat. 14.2.3).

44. CELLULOSE EN POWDRE

SIN: 460ii Fonction: antiagglomérant, agent de charge, émulsifiant, stabilisant

La cellulose en poudre est proposée pour les préparations pour nourrissons, les préparations de suite et les aliments de sevrage (cat. 13.1 et 13.2). L'utilisation d'additifs dans les aliments pour nourrissons et jeunes enfants devant être aussi limitée que possible, que les additifs aient une DJA numérique ou "non spécifiée", les utilisations proposées pour tous les additifs ayant ces fonctions technologiques doivent être examinées en même temps afin de ne pas autoriser un nombre trop élevé d'additifs.

La CE doute également de l'utilité de cet additif dans les jus de fruits (cat. 14.1.2.1, 14.1.2.3) et les nectars de fruits (cat. 14.1.3.1, 14.1.3.3) et considère son utilisation dans les vins (cat. 14.2.3) comme celle d'un auxiliaire de fabrication; à ce titre, cet additif ne doit donc pas figurer dans la NGAA.

45. PROPYLÈNE-GLYCOL

SIN: 1520 Fonction: antiagglomérant, adjuvant, antimoussant, solvant porteur, émulsifiant, agent de traitement des farines, humectant, épaisissant, stabilisant

Le JECFA a évalué le propylène-glycol lors de sa 23ème réunion et a fixé la DJA à 25 mg/kg p.c. L'utilisation proposée pour les légumes frais (cat. 4.2.1) à une concentration maximale de 50 g/kg ne semble pas justifiée. En outre, l'utilisation proposée pour les édulcorants de table (cat. 11.4) doit être justifiée et une limite numérique maximale proposée.

46. CARBOXYMÉTHYL-CELLULOSE SODIQUE

SIN: 466 Fonction: agent de charge, émulsifiant, épaisissant, stabilisant

Aucun additif n'est nécessaire dans les pâtes séchées. Par conséquent, il convient de supprimer cet additif pour la catégorie 6.4.2.

47. DIACÉTATE DE SODIUM

SIN: 262ii Fonction: régulateur d'acidité, agent de conservation, séquestrant

Il convient de vérifier la cohérence entre l'utilisation proposée dans les matières grasses et les huiles (cat. 2.0) et la norme de produit correspondante.

48. ESTERS DE SORBITANE D'ACIDES GRAS

SIN: 491, 492, 493, 494, 495 Fonctions: émulsifiant, stabilisant

D'une manière générale, l'utilisation des esters de sorbitane d'acides gras est proposée pour une large gamme de produits mais dans un certain nombre de cas, cette utilisation ne semble pas justifiée du point de vue technique. Citons par exemple les légumes séchés (04.2.2.2), les sauces non émulsionnées (12.6.2) et les boissons à base d'eau aromatisée (14.1.4).

Rappelons qu'une DJA de 25 mg/kg a été attribuée aux esters de sorbitane d'acides gras, ce qui signifie qu'un enfant ayant bu une boîte de 0,33 cl de boisson à base d'eau aromatisée a largement dépassé la dose maximale.

C'est pourquoi il convient de supprimer un nombre important d'additifs figurant dans le tableau ou de réduire leur concentration maximale afin d'éviter le problème exposé plus haut. Exception faite des utilisations susmentionnées, il est recommandable que les utilisations proposées pour les produits à base d'oeufs (10.2) et les préparations pour potages et bouillons (12.5.2) soient également examinées sous cet angle.

En ce qui concerne les sauces émulsionnées (par ex., mayonnaise, sauce pour salade – 12.6.1), la Communauté européenne considère que la limite adoptée à l'étape 6 (5000 mg/kg) est adéquate d'un point de vue technologique.

49. ACIDE TANNIQUE (TANINS DE QUALITÉ ALIMENTAIRE)

SIN: 181 Fonction: colorant

L'évaluation du JECFA et la DJA "non spécifiée" qui en a résulté n'est valable que pour une "utilisation comme auxiliaire de filtration à condition que l'application des BPF garantisse son élimination des produits alimentaires après utilisation." La Communauté européenne est d'avis que cette évaluation n'est pas valable pour une utilisation de l'acide tannique comme agent colorant. Il convient donc de supprimer cet additif de la liste.

50. GOMME TARA

SIN: 417 Fonction: épaississant, stabilisant

Aucun additif n'est nécessaires dans les pâtes séchées. Par conséquent, cet additif doit être supprimé pour la catégorie 6.4.2. La CE doute de la nécessité d'un stabilisant ou d'un épaississant dans des produits tels que le lait (cat. 1.1.1), les légumes surgelés (cat. 4.2.2.1), la viande fraîche (cat. 8.1.1), les vins (cat. 14.2.3), etc.

La CE s'interroge également sur l'utilisation de la gomme tara dans les matières grasses et les huiles pratiquement anhydres (cat. 2.1) et dans le beurre (cat. 2.2.1.1) et sur la cohérence d'une telle utilisation avec les normes de produit correspondantes.

51. THAUMATINE

SIN: 957 Fonction: édulcorant, exaltateur d'arôme

L'utilisation proposée dans la catégorie des sucres (cat. 11.2) doit être justifiée.

52. TOCOPHÉROLS

SIN: 306, 307 Fonction: antioxygène

L'utilisation est proposée pour les préparations pour nourrissons et les préparations de suite (cat. 13.1) à une concentration maximale de 10 000 mg/kg. L'utilisation d'additifs dans les aliments pour nourrissons et jeunes enfants devant être aussi limitée que possible, que les additifs aient une DJA numérique ou "non spécifiée", la CE doute de la nécessité d'une concentration maximale aussi élevée. Dans la CE, une concentration maximale autorisée est de 10 mg/kg ce qui suffit pour obtenir l'effet désiré.

53. GOMME ADRAGANTE

SIN: 413 Fonction: agent de charge, émulsifiant, épaississant, stabilisant

Aucun additif n'est nécessaire dans les pâtes séchées. Par conséquent, il convient de supprimer cette utilisation pour la catégorie 6.4.2. La CE s'interroge sur la nécessité d'un stabilisant ou d'un épaississant dans

des produits tels que les fruits frais pelés et/ou coupés, les légumes frais épluchés, coupés ou râpés (cat. 4.1.1.3 et 4.2.1.3) et les légumes surgelés (cat. 4.2.2.1).

54. GOMME XANTHANE

SIN: 415 Fonction: émulsifiant, épaississant, stabilisant

La CE doute de la nécessité d'un stabilisant ou d'un épaississant dans des produits tels que le lait (cat. 1.1.1.), les fruits et les légumes frais traités en surface ou pelés et/ou coupés (cat. 4.1.1.2, 4.1.1.3, 4.2.1.2, 4.2.1.3), les légumes surgelés (cat. 4.2.2.1), la viande fraîche (cat. 8.1), les vins (cat. 14.2.3), etc. La CE souhaite que soit vérifiée la cohérence entre l'utilisation proposée dans les matières grasses et les huiles pratiquement anhydres (cat. 2.1) et la norme de produit correspondante.

En outre, la gomme xanthane est proposée pour les préparations pour nourrissons et les préparations de suite (cat. 13.1). L'utilisation des additifs dans les aliments pour nourrissons et jeunes enfants devant être aussi limitée que possible, que les additifs aient une DJA numérique ou "non spécifiée", les utilisations proposées pour tous les additifs ayant ces fonctions technologiques doivent être examinées simultanément afin de ne pas en autoriser un nombre indûment élevé.

International Alliance of Dietary /Food supplement Associations (IADSA)

Nous vous présentons ci-joint deux listes d'additifs, avec leurs limites maximales, que l'Alliance internationale des Associations de fabricants d'aliments diététiques et de complément propose d'inclure dans la Norme générale pour les additifs alimentaires.

