



## PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

### COMITÉ DU CODEX SUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES

#### Quinzième session

#### AVANT-PROJET DE RÉVISION DU SYSTÈME INTERNATIONAL DE NUMÉROTATION (SIN) DES ADDITIFS ALIMENTAIRES (CXG 36-1989)

(Préparé par le groupe de travail électronique<sup>1</sup> dirigé par l'Iran et co-présidé par la Belgique)

Les membres et observateurs Codex souhaitant soumettre des observations à l'étape 3 sur les modifications proposées et/ou addition au Système International de Numérotation pour les additifs alimentaires (Annexe 1) devraient agir comme cela est indiqué dans la lettre circulaire CL 2018/19-FA disponible sur la page web Codex /Circular Letters 2018 :

<http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/resources/circular-letters/en/>.

Les observations seront uniquement acceptées dans le délai imparti indiqué dans CL 2018/19-FA.

**Format pour la soumission d'informations :** Afin de faciliter la compilation d'observations et de préparer un document d'observations plus utiles, les membres et les observateurs sont requis de fournir leurs observations dans un dossier Word.

#### GÉNÉRALITÉS

1. En mars 2017, la 49<sup>ème</sup> session du Comité du Codex sur les additifs alimentaires (CCFA49), qui s'est tenue à Macao SAR, est convenue d'établir un groupe de travail électronique (GTE) ouvert à tous les membres et observateurs, présidé par l'Iran et co-présidé par la Belgique, et travaillant en anglais uniquement, avec le mandat suivant<sup>2</sup>:

- (i) Examiner les réponses à la **lettre circulaire CL 2017/46-FA** requérant des propositions pour les modifications/additions à la liste SIN et préparer une proposition à distribuer pour observations à l'étape 3.
- (ii) Addition de la fonction de séquestrant à l'acide malique DL (SIN 296) et
- (iii) La question de la dénomination des glycosides de stéviol et le numéro SIN

2. En avril 2017, le secrétariat du Codex a distribué la lettre circulaire CL 2017/46-FA, tous les membres et les observateurs ont été invités à répondre avant le vendredi 15 septembre 2017 (propositions pour modifications, addition et retrait à la liste SIN).

<sup>1</sup> Membres du GTE: Argentine, Belgique, Brésil, Chili, Chine, Colombie, Egypte, Inde, Iran, Japon, Malaisie, Nouvelle Zélande, Norvège, Paraguay, Pologne, Singapour, Espagne, Suisse, Union européenne, Fédération Russe, Royaume-Uni, Etats-Unis d'Amérique, Association for International Promotion of Gums (AIPG), Association des fabricants et des formulateurs des produits enzymatiques (AMFEP), Conseil européen de l'industrie chimique (CEFIC), Ingrédients de spécialité alimentaires UE (anciennement ELC), Association internationale de producteurs de colorants (ICMA), Conseil international des associations des boissons (IACM), Association internationale de la gomme à mâcher (ICGA) International Council of Grocery Manufacturers Association (ICGMA), International Stevia Council (ISC), Organisation Internationale de l'Industrie de l'Arôme (IOFI), Association des colorants d'aliments naturels (NATCOL), The Calorie Control Council (CCC), The Food Industry Asia (FIA), The International Alliance of Dietary/Food Supplement Associations (IADSA), Conseil international pour les additifs alimentaires (IFAC)

<sup>2</sup> REP 17/FA, par. 117

## Le groupe de travail électronique

3. Le 16 avril 2017, le secrétariat du Codex a distribué un message de lancement contenant une invitation aux membres et aux observateurs afin qu'ils expriment leur intérêt pour une participation dans le GTE le 30 juin 2017. L'invitation contenait le mandat de référence du groupe de travail électronique, un aperçu général du travail du groupe de travail électronique ainsi que le résultat attendu du travail, à savoir une proposition pour les modifications à la liste SIN.
4. En mai 2017, 20 membres et 16 observateurs avaient adhéré au GTE.
5. Un aperçu du travail du groupe de travail électronique a été distribué au groupe de travail électronique le vendredi 28 juillet 2017. La date butoir pour la soumission d'information et d'observations était le 28 août 2017.
6. Le vendredi 29 septembre 2017, des observations issues de 20 membres du GTE ont été reçues. En se fondant sur les observations reçues, l'Iran et la Belgique ont préparé le projet final.

## Résumé des observations du GTE et recommandations

7. Une tentative doit être effectuée pour inclure toutes les modifications proposées, en particulier en ce qui concerne les fonctions technologiques afin de répertorier les fonctions technologiques pour lesquelles l'additif est utilisé conformément aux observations reçues. Les justifications sont soulignées dans les paragraphes suivants.
8. Il est important de noter que toute modification des numéros de SIN, des noms des additifs alimentaires et leurs champs d'application correspondants a un impact sur la NGAA. Il a été porté à l'attention du président des SIN par un membre que tout changement résiderait en une modification importante aux tableaux 1 et 2 sur la disposition adoptée de la NGAA ainsi qu'à son énumération dans le tableau 3 de la NGAA.

### La demande sur l'addition de la fonction de séquestrant à l'acide malique DL (SIN 296)

9. Le CCFA49 a noté la requête de CCPFV28 d'ajouter un "séquestrant" aux catégories fonctionnelles de l'acide malique DL- (SIN 296).
10. Dans CXG 36-1989, il n'existe pas de fonction de séquestrant pour SIN 296. La fonction de séquestrant est répertoriée pour d'autres acides contenant de l'hydroxyle, tel que l'acide ascorbique, l'acide citrique et l'acide tartrique. Cet additif appartient au groupe des acides hydroxycarboxyliques. Ce groupe d'additifs a un pouvoir « séquestrant » en relation avec plusieurs métaux par conséquent l'acide malique peut être utilisé en tant qu'agent chélateur. C'est plutôt un agent chélateur faible.
11. Le GTE a souscrit à l'addition de la fonction de séquestrant à l'acide malique DL - (SIN 296).

### La question de la dénomination des glycosides de stéviol et numéro SIN

12. Dans CX/FA 17/49/4 rev1, les questions suivantes à propos des glycosides de stéviol sont mentionnées en rapport à la 82<sup>ème</sup> réunion du JECFA : (i) la norme d'un nouvel additif alimentaire a été développée (le rébaudioside A des multiples donateurs génétiques exprimés dans *Yarrowia lipolytica*) ; et (ii) le nom de l'additif alimentaire le glycoside de stéviol a été modifié (nouveau titre : les glycosides de stéviol de *Stevia Rebaudiana* Bertoni).
13. Tel qu'indiqué dans CX/FA 17/49/3 et le paragraphe 25 de REP 17/FA, le JECFA a inclus le rébaudioside A des multiples donateurs génétiques exprimés dans *Yarrowia lipolytica* dans la DJA des glycosides de stéviol. Compte tenu des différents procédés de fabrication, le CCFA a considéré que le GTE sur le SIN devrait examiner si un SIN supplémentaire devrait être assigné et préparer des propositions.
14. Le SIN utilise un ensemble hiérarchique de nombres, des suffixes alphabétiques (c'est-à-dire, (a), (b), etc.), ainsi que des indices numériques (i.e. (i), (ii), etc.) afin d'identifier les additifs alimentaires. Les suffixes alphabétiques sont utilisés pour caractériser plus avant les différentes classes d'un additif (par ex produits par différents processus).
15. Par conséquent, pour chaque norme, un numéro SIN distinct existe. Le nom de l'additif alimentaire est en général celui mentionné dans les normes. Dans plusieurs cas, des noms mère sont inclus dans la norme SIN. Ils sont indiqués en gras. Aucune catégorie fonctionnelle ou fonction technologique n'est assigné à celle-ci (voir le rapport du CCFA de 2011). Aucune norme est directement liée à ces noms mère.
16. La majorité a considéré que le SIN 960 existant de glycosides de stéviol devrait devenir un additif mère pour tous les glycosides de stéviol qui sont inclus dans la même DJA et les niveaux d'emploi dans la NGAA devraient s'appliquer à tous. Pas toutes les délégations sont convaincues du besoin/bénéfice d'avoir cet additif mère. Lorsque le numéro SIN mère ou nom est utilisé pour l'étiquetage, le consommateur n'est pas informé de la méthode de production et peut être induit en erreur parce que beaucoup d'informations ont été diffusées à propos des glycosides de stéviol étant extraits de la plante *Stevia rebaudiana* Bertoni.

17. La majorité a considéré qu'un numéro SIN est nécessaire pour chaque norme du JECFA utilisant le nom tel qu'indiqué par le JECFA. Un nouveau numéro et nom SIN sont nécessaires pour les glycosides de stéviol issus de *Stevia rebaudiana* Bertoni pour garantir qu'il existe un lien entre chaque norme et un numéro SIN. Ce nouveau nom et numéro rendront possible de communiquer clairement la source ou les glycosides de stéviol provenant d'autres sources sont également sur le marché. Lorsque les consommateurs choisissent des produits alimentaires avec des glycosides de stéviol, ils le font parce que les glycosides de stéviol est un édulcorant naturel à base de plante. Une proposition a été effectuée afin d'ajouter les glycosides de stéviol issus de stevia comme un synonyme parce qu'un nom complet botanique est difficile pour le consommateur.

18. Il y avait des informations sur le fait que le rébaudioside A issu des multiples donateurs génétiques exprimés dans *Yarrowia lipolytica* n'est pas le seul genre de glycosides de stéviol produit à partir de micro-organismes, comme on peut le voir dans la liste des priorités pour le JECFA également. Comme il peut être prématuré d'inclure d'autres exemples glycosides de stéviol que ceux pour lesquels le JECFA a préparé des normes, de tels autres exemples ne sont pas inclus dans la proposition en annexe.

19. La majorité a considéré qu'il était utile de créer un additif mère pour les glycosides de stéviol qui sont produits par des micro-organismes. Différents noms ont été proposés pour un tel nom mère : les glycosides de stéviol provenant de la fermentation, les glycosides de stéviol provenant de la levure ainsi que les glycosides de stéviol microbiens. Comme la levure n'est pas un synonyme pour les micro-organismes en général (la levure est le nom commun pour *Saccharomyces cerevisiae*, ceci ne constitue pas une option pour un tel nom mère. Certaines délégations ont considéré qu'il n'était pas nécessaire ou prématurer d'inclure un tel additif mère. Quoi qu'il en soit, nous devrions essayer d'éviter d'avoir à modifier les numéros et les noms plus tard. D'utiliser "les glycosides de stéviol provenant de la fermentation" en tant que synonyme pour le "rébaudioside A provenant des multiples donateurs génétiques exprimés dans *Yarrowia lipolytica*" n'est pas acceptable puisqu'il existe d'autres glycosides de stéviol produits par la fermentation.

20. Il existait des informations sur le fait que d'autres types de glycosides de stéviol sont sur le marché qui sont dérivés des glycosides de stéviol étant extraits de la plante *Stevia rebaudiana* Bertoni mais qui sont modifiés par rapport aux molécules natives comme l'extrait de la plante, c'est -à dire l'enzyme modifié des glycosides de stéviol ainsi que les glycosides de stéviol avec la bioconversion. Comme il n'est pas totalement clair quelle est la nature de ces glycosides de stéviol, et qu'aucune requête n'a été effectuée en réponse à la lettre circulaire et qu'aucune norme du JECFA n'existe, il est considéré comme prématuré d'inclure celle-ci dans la proposition dans l'Annexe. De tels glycosides de stéviol nécessitent de nouveaux numéros SIN lorsque les propositions sont soumises en réponse à la lettre circulaire (CL) ou lorsque les normes du JECFA ont été établies.

21. Bien que ce ne soit pas dans le champ d'application du GTE sur les SIN, le besoin existait de connaître l'impact sur la NGAA. On estime que le nom mère des glycosides de stéviol pourrait être utilisé comme un en-tête du groupe d'additifs alimentaires dans la NGAA avec des additifs individuels qui ont des normes JECFA répertoriées dans l'en-tête du groupe d'additifs. De cette façon, les niveaux d'emploi de la NGAA s'appliqueraient à tous les glycosides de stéviol qui sont compris dans le groupe de la DJA du JECFA. Bien évidemment, le besoin n'existe pas vraiment d'avoir un additif mère dans le SIN afin d'avoir des autorisations de groupe dans la NGAA puisque beaucoup d'autorisations de groupe dans la NGAA existent également sans un additif mère dans le SIN.

#### Réponses à la lettre circulaire CL 2017/46-FA

22. Une proposition a été effectuée par un observateur pour un nouvel additif alimentaire dénommé "couleur du raisin" qui a été défini comme un produit différent issu d'un extrait de peau de raisin SIN163(ii), puisque la couleur du raisin les anthocyanines sont dérivés du fruit entier (peau et chair) sans l'addition du dioxyde de soufre. On note que les anthocyanines (SIN163) sont déjà introduites dans *les Noms de catégorie et dans le Système international de numérotation pour les additifs alimentaires* (CXG 36-1989) et à cause du manque d'informations sur le fait si les pays membres ont besoin d'un numéro SIN et du nom « couleur de raisin », il a été considéré que cette proposition était prématurée pour être incluse dans la recommandation.

23. Les membres du GTE ont fait les propositions suivantes :

(i) Inclusion ou une nouvelle entrée pour :

- Le polyaspartate de potassium, utilisé comme un stabilisant. Le polyaspartate de potassium a été inséré dans la liste des additifs alimentaires de l'Union européenne approuvé à l'emploi pour un emploi dans les aliments en 2017. Le polyaspartate de potassium agit comme un stabilisant contre la précipitation du tartrate crystal dans le vin (rouge, rosé et le vin blanc).

- Les graines de tamarinier polysaccharide qui ont été évaluées par le JECFA en 2017. Cet additif alimentaire est utilisé mais non restreint à un émulsifiant dans la mayonnaise afin d'empêcher la séparation de la matière grasse et de l'huile ; un agent gélifiant dans le pudding afin de promouvoir la gélification de l'alimentation en combinaison avec le sucre ; le stabilisant dans les crèmes fouettées afin de maintenir le volume et le gonflant en stabilisant les mousses ; et l'épaississant pour augmenter la viscosité du sirop avec des teneurs basses en sucre.
- (ii) Addition ou catégorie fonctionnelle /fonction technologique pour :
- L'ajout de la catégorie fonctionnelle de l'"agent d'enrobage" et des fonctions technologiques de "l'agent d'enrobage » et "Agent de finition superficielle" aux mono et diglycérides d'acides gras (SIN 471).
  - L'ajout des catégories fonctionnelles / les fonctions technologiques "auxiliaire" et "solvant porteur" de propylène glycol (SIN 1520).
  - L'addition de la catégorie fonctionnelle "agent gélifiant" à la gomme gellane (SIN 418).
  - L'addition de la catégorie fonctionnelle "stabilisant » au monostéarate de sorbitane (SIN 491).

### **Conclusions et recommandations**

24. Le GTE recommande au CCFA d'examiner les modifications et/ou additions à la liste SIN ainsi que cela est présenté dans le tableau 1.

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

La liste numérique des SIN dans l'ordre numérique est proposée pour être mise à jour pour certains additifs alimentaires comme répertoriés dans le tableau 1. Les modifications sont soulignées en **caractères gras/soulignés**.

**Tableau 1 : Catégorie fonctionnelle ou fonction technologique nouvelle ou additionnelle**

N°.de SIN	Nom de l'additif alimentaire	Catégorie fonctionnelle	Fonction technologique
296	Acide malique, DL	Régulateur d'acidité	Régulateur de l'acidité
		<b>Séquestrant</b>	<b>Séquestrant</b>
418	Gomme gellane	<b>Gélifiant</b>	<b>Gélifiant</b>
		Stabilisant	Stabilisant
		Épaississant	Épaississant
<b>437</b>	<b>Graines de tamarinier polysaccharide</b>	<b>Émulsifiant</b>	<b>Émulsifiant</b>
		<b>Gélifiant</b>	<b>Gélifiant</b>
		<b>Stabilisant</b>	<b>Stabilisant</b>
			<b>Stabilisateur de mousse</b>
	<b>Épaississant</b>	<b>Épaississant</b>	
<b>456</b>	<b>Potassium polyaspartate</b>	<b>Stabilisant</b>	<b>Stabilisant</b>
471	Mono et di glycérides d'acides gras	Agent antimoussant	Agent antimoussant
		Émulsifiant	Émulsifiant
		<b>Agent d'enrobage</b>	<b>Agent d'enrobage</b>
			<b>Agent de finition superficielle</b>
	Stabilisant	Stabilisant	
491	Monostéarate de sorbitane	Émulsifiant	Émulsifiant
		<b>Stabilisant</b>	<b>Stabilisant</b>
<b>960</b>	<b>Glycosides stéviol</b>		
<b>960a</b>	<b>Glycosides de stéviol issus de <i>Stevia rebaudiana</i> Bertoni (Glycosides de stéviol de <i>Stevia</i>)</b>	<b>Édulcorant</b>	<b>Édulcorant</b>
<b>960b</b>	<b>Glycosides de stéviol provenant de la fermentation</b>		
<b>960b(i)</b>	<b>Rebaudioside A issu de multiples donateurs génétiques exprimés dans <i>Yarrowia lipolytica</i> (N)</b>	<b>Édulcorant</b>	<b>Édulcorant</b>
1520	Propylène glycol	Émulsifiant	Agent de dispersion
		<b>Agent de charge</b>	<b>Agent de charge</b>
			<b>Solvant porteur</b>
		Agent d'enrobage	Agent d'enrobage
		Humectant	Humectant
		Agent	