



## PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

### COMITÉ DU CODEX SUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES

#### Cinquantième session

#### AVANT-PROJET DE NORMES D'IDENTITÉ ET DE PURETÉ DES ADDITIFS ALIMENTAIRES DÉCOULANT DE LA 84<sup>E</sup> RÉUNION DU JECFA

Réponses à CL 2018/10-FA soumises par le Costa Rica, Cuba, le Japon, le Kazakhstan, le Paraguay, le Rwanda, les États-Unis d'Amérique, l'Association internationale pour la gomme à mâcher (ICGA), l'Union internationale pour la science et la technologie des aliments (IUFOST) et Speciality food ingredients-UE

#### COSTA RICA

Le Costa Rica remercie le groupe de travail pour les travaux réalisés et l'invitation à soumettre des observations. À cet égard, il souhaite exprimer son soutien aux normes proposées.

#### CUBA

Cuba est reconnaissant de pouvoir soumettre ses observations sur la question et en principe, soutient l'avant-projet de normes pour les additifs alimentaires à l'étape 3 formulées par le JECFA/FAO.

#### JAPON

##### Polysaccharide de graine de tamarin (N)

Le Japon propose d'inclure le polysaccharide de graine de tamarin dans la liste de l'avant-projet de normes découlant de la 84<sup>e</sup> réunion du JECFA (à l'étape 3) en appendice de CX/FA 18/50/4 puisque le 84<sup>e</sup> JECFA a récemment établi de nouvelles normes « complètes » pour le polysaccharide de graine de tamarin (<http://www.fao.org/3/a-i8147e.pdf>), or le polysaccharide de graine de tamarin n'apparaît dans aucune appendice du document CX/FA 18/50/4.

S'il y a une raison particulière à exclure le polysaccharide de graine de tamarin de la liste de l'avant-projet de normes, le Japon souhaiterait demander clarification.

#### KAZAKHSTAN

Le Kazakhstan souscrit aux normes pour les additifs alimentaires suivants:

- Bleu brillant FCF (R) (SIN 133)
- Extrait de *Dunaliella salina* riche en  $\beta$ -carotène (N)
- Vert solide FCF (R) (SIN 143)
- Microcristalline cellulose (R) (SIN 460(ii))
- Silice amorphe (R) (SIN 551)
- Silicate d'aluminium et sodium (R) (SIN 554)
- Glucosides de stéviol (R) (SIN 960)
- Esters de saccharose d'acides gras (R) (SIN 473)

Les additifs alimentaires ci-dessus sont autorisés à l'emploi dans l'industrie alimentaire conformément aux réglementations techniques 029/2012 de la Commission économique eurasienne (CEEAE) de l'Union douanière, à caractère obligatoire pour établir les critères minimaux en matière de sécurité des aliments dans les pays membres de la CEEAE (à savoir, la Fédération de Russie, l'Arménie, la République de Biélorussie, la République du Kirghyzstan, la République du Kazakhstan).

Concernant l'additif alimentaire Gomme ghatti (R) (SIN 419), le Kazakhstan n'a aucune observation particulière car cet additif n'est pas régulé par les réglementations techniques 029/2012 de la CEEA de l'Union douanière.

#### PARAGUAY

Le Paraguay recommande l'adoption de SIN 960 avec les normes désignées comme « complètes » par le JECFA. Cependant, nous souhaitons recommander par ailleurs que SIN 960 attribué aux glucosides de stéviol de *Stevia Rebaudiana* Bertoni ne devienne pas l'additif parent des autres glucosides de stéviol qui peuvent être produits avec la même DJA et les mêmes niveaux d'emploi dans la NGAA. Par exemple, dans le cas où le Comité approuve les autres glucosides de stéviol (par exemple, obtenus à partir de *Yarrowia lipolitica*) avec un numéro SIN hiérarchique, par exemple, SIN 960 (i), les consommateurs seraient dans la confusion et pourraient être trompés, vu qu'ils ne sont pas bien informés sur le processus technologique de production de ces édulcorants. Nous souhaitons signaler que les consommateurs choisissent les édulcorants à base de stevia en raison de leur origine naturelle à partir d'une plante.

#### RWANDA

Aucune observation, le texte est acceptable.

#### ÉTATS-UNIS D'AMÉRIQUE

Les États-Unis d'Amérique se réjouissent de pouvoir soumettre les observations suivantes sur les normes pour les additifs alimentaires désignées comme « complètes » (Monographies 20, JECFA FAO, Rome 2018) à la prochaine 50<sup>e</sup> session du Comité du Codex sur les additifs alimentaires (CCFA).

Les États-Unis souhaitent signaler une erreur typographique dans la liste des normes pour les additifs alimentaires désignées comme « complètes » dans l'Appendice 1 de CX/FA 18/50/4. Nous notons que l'additif alimentaire « polysaccharide de graine de tamarin » est absent de la liste des normes désignées comme complètes à la 84<sup>e</sup> réunion du JECFA. Le 84<sup>e</sup> JECFA a préparé de nouvelles normes complètes pour le polysaccharide de graine de tamarin tel que présenté dans les monographies 20 JECFA FAO. Par conséquent, les normes pour le polysaccharide de graine de tamarin devraient aussi être examinées par le CCFA50 pour adoption par le Codex.

Dans le même ordre d'idée, nous notons que les normes pour le polysaccharide de graine de tamarin dans CX/FA 18/50/3 sont inscrites en tant que « provisoires » dans le Tableau 1 du document, alors qu'elles devraient figurer en tant que « complètes ». Cela se répercute sur les « Mesures à prendre par le CCFA » pour le polysaccharide de graine de tamarin tel que présenté dans le Tableau 1. Comme le polysaccharide de graine de tamarin a des normes complètes et a obtenu du JECFA une DJA « non spécifiée », il conviendrait de: 1) le transmettre au groupe de travail sur le SIN pour attribution d'un numéro SIN; et 2) l'inclure dans le Tableau 3 de la NGAA pour distribution et observations à l'étape 3.

#### ASSOCIATION INTERNATIONALE POUR LA GOMME À MÂCHER (ICGA)

Au nom de l'ICGA et de ses membres, veuillez noter que nous soutenons l'adoption à l'étape 5/8 par la 41<sup>ème</sup> session de la Commission du Codex Alimentarius de toutes les normes JECFA complètes pour inclusion future dans le texte Codex CAC/MISC 6 en tant que normes Codex approuvées.

#### UNION INTERNATIONALE POUR LA SCIENCE ET LA TECHNOLOGIE DES ALIMENTS (IUFOST)

L'IUFOST soutient l'approbation des normes. Dans toutes les normes Codex, la norme adoptée par le JECFA devrait aussi être la norme Codex.

#### SPECIALTY FOOD INGREDIENTS-UE

Extrait de *Dunaliella salina* riche en  $\beta$ -carotène (N).

Specialty Food Ingredients-UE souhaite soumettre les observations suivantes sur les nouvelles normes pour l'Extrait de *Dunaliella salina* riche en  $\beta$ -carotène:

Pureté - Arsenic:

Selon le producteur de base, la limite supérieure pour l'arsenic ayant un maximum de 1 mg/kg ne reflète pas l'ensemble complet de données qui a été fourni initialement. Le producteur de base a suggéré une limite supérieure pour l'arsenic de 3 mg/kg.

Les valeurs analytiques pour l'arsenic entre 2010 et 2017 (412 lots) montrent les résultats statistiques suivants:

- Minimum: 0,1 mg/kg
- Maximum: 3,0 mg/kg
- Moyenne: 0,86 mg/kg
- Écart-type (aléatoire/échantillon): 0,62 mg/kg.
- 121 lots (29%) des 412 lots dépassent la limite supérieure pour l'arsenic ayant un maximum de 1 mg/kg.

En tenant compte d'un écart-type triple, les valeurs de l'arsenic se situent entre 0 et 2,7 mg/kg. Sur la base de ces résultats, une limite supérieure de 1 mg/kg serait trop faible. A notre avis, une limite supérieure pour l'arsenic de 3 mg/kg serait plus réaliste et justifiée.

#### Silice, amorphe (R) (SIN 551)

Specialty Food Ingredients-UE souhaite soumettre les observations suivantes sur les normes révisées pour la silice amorphe:

- Numéro C.A.S. pour la silice hydratée: le numéro correct est 112926-00-8 (au lieu de 112696-00-8);
- Solubilité (Vol. 4):

Selon les normes révisées la silice amorphe (SIN 551) est insoluble dans l'eau ou dans l'éthanol si la solubilité est déterminée après un délai maximum de 5 minutes (Vol. 4).

Cependant, à notre avis, l'équilibre ne peut pas être obtenu après une période si courte dans le cas de la silice amorphe (SIN 551). En fonction des conditions environnementales, la silice amorphe (SIN 551) est soit partiellement, soit complètement, soluble dans l'eau, et se dissout (dépolymérise) dans l'eau en engendrant l'acide orthosilicique ( $H_4SiO_4$ ). En concentrations  $> 2$  mmol/L, l'acide orthosilicique se condense avec d'autres molécules d'acide orthosilicique pour former l'acide disilicique ( $H_6Si_2O_7$ ), l'acide trisilicique, et les acides oligo- et poly-siliciques ( $H_{2n+2}Si_nO_{3n+1}$ ).

Par conséquent, nous souhaitons proposer d'ajouter une note indiquant qu'un comportement de solubilité différent peut être obtenu avec d'autres méthodes comme l'OECD 105 ou l'OECD 105 améliorée.