



PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

COMITÉ DU CODEX SUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES

Cinquante-deuxième session

QUESTIONS SOUMISES PAR LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS ET SES ORGANES SUBSIDIAIRES

QUESTIONS DÉCOULANT DES QUARANTE-DEUXIÈME ET QUARANTE-TROISIÈME SESSIONS DE LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS

A. Questions soumises pour information

Quarante-deuxième session de la Commission du Codex Alimentarius

Normes et textes apparentés adoptés par la Commission²

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

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

¹ Le présent document contient des informations figurant dans les documents CX/FA 20/52/2, CX/FA 20/52/2-Add.1 et d'autres questions découlant de la quarante-troisième session de la Commission du Codex Alimentarius, de la quatre-vingtième session du Comité exécutif et de la cinquième session du Comité du Codex sur les épices et les herbes culinaires.

² REP19/CAC, par. 14 et 17 à 38 et annexe III

- (CXS 269-1967); tilsiter (CXS 270-1968); Saint-Paulin (CXS 271-1968); provolone (CXS 272-1968); coulommiers (CXS 274-1969); camembert (CXS 276-1973); brie (CXS 277-1973);
- (vii) Sections révisées relatives aux additifs alimentaires dans les deux normes pour les sucres et les deux normes pour les eaux minérales naturelles: miel (CXS 12-1981); sucres (CXS 212-1999); eaux minérales naturelles (CXS 108-1981) et eaux potables en bouteille/conditionnées (autres que les eaux minérales naturelles) (CXS 227-2001);
- (viii) Sections révisées relatives aux additifs alimentaires dans les trois normes pour les céréales, les légumes secs et les légumineuses et les trois normes pour les protéines végétales: farine de blé (CXS 152-1985); couscous (CXS 202-1995); nouilles instantanées (CXS 249-2006); produits à base de protéines de blé incluant le gluten de blé (CXS 163-1987); matières protéiques végétales (CXS 174-1989); matières protéiques de soja (CXS 175-1989);
- (ix) Tableau révisé intitulé «Utilisation justifiée» dans la section sur les additifs alimentaires de la *Norme pour la mozzarella* (CXS 262-2006).

Interruption de travaux³

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

Appui en faveur de l'utilisation du copolymère méthacrylate basique (BMC, SIN 1205) dans les programmes d'enrichissement des aliments en éléments nutritifs⁴

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

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

Plan stratégique du Codex 2020-2025⁵

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

Quarante-troisième session de la Commission du Codex Alimentarius

Aspects relatifs à la procédure et réunions des organes subsidiaires⁶

6. À sa quarante-troisième session, la CAC a recommandé:

- (i) que le Comité exécutif, à sa quatre-vingtième session⁷ partage ses recommandations fondées sur le rapport du Sous-Comité du Comité exécutif sur le Codex et la pandémie - Enjeux stratégiques et perspectives avec tous les organes subsidiaires pour leur information et examen ultérieur le cas échéant ; et
- (ii) à tous les organes subsidiaires ainsi qu'aux membres et aux observateurs de faire le meilleur usage des mécanismes de travail à distance disponibles, comme les groupes de travail électroniques et les lettres circulaires, et de planifier les réunions des comités en ligne, de sorte qu'ils tirent pleinement parti de la possibilité de mener à bien les travaux prévus à l'ordre du jour.

³ REP19/CAC, par. 100 et annexe VI

⁴ REP19/CAC, par. 155-156

⁵ REP19/CAC, par. 112 à 122

⁶ REP20/CAC, par. 20 (i-ii), 31(ii) et 32

⁷ REP21/EXEC1, par. 35-36

B. Questions appelant des décisions

Quarante-deuxième session de la Commission du Codex Alimentarius

Projet de disposition relative à l'emploi de citrate trisodique [SIN 331(iii)] dans la catégorie d'aliments 01.1.1 [«Lait liquide (nature)»].⁸

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

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

QUESTIONS DÉCOULANT D'AUTRES ORGANES SUBSIDIAIRES

A. Questions soumises pour information

Soixante-dix-septième session du Comité exécutif de la Commission du Codex Alimentarius⁹

9. Le Comité exécutif, à sa soixante-dix-septième, s'est félicité des solutions trouvées et du consensus obtenu par le CCFA et par les groupes de travail électroniques respectifs au sujet des notes destinées à remplacer la note 161 et des révisions de certaines dispositions relatives aux édulcorants.

Soixante-dix-huitième session du Comité exécutif de la Commission du Codex Alimentarius¹⁰

Suite donnée aux décisions de la quarante-deuxième session de la Commission du Codex Alimentarius: observations sur les modifications apportées et propositions d'amélioration¹¹

10. À sa soixante-dix-huitième session, le Comité exécutif a demandé que les débats sur les modifications apportées et propositions d'amélioration sur la suite à donner à la CAC soient portés à l'attention de tous les organes subsidiaires. De plus, le Comité exécutif a demandé aux présidents des organes subsidiaires et de la Commission, ainsi qu'au Secrétariat :

- (i) d'élaborer des stratégies visant à éviter ou à alléger, pendant les sessions de la Commission, les débats techniques relatifs à des sujets sur lesquels il n'y a pas de consensus et de communiquer ces stratégies aux membres; il peut s'agir d'ajourner brièvement une séance pour permettre la tenue de débats informels ou de suspendre les débats qui débordent des limites de temps prévues;
- (ii) de veiller à ce que, lors des sessions de la Commission, les observations écrites reçues soient dûment prises en compte et que les fondements techniques des réserves exprimées figurent dans les rapports des réunions.

Examen régulier de la gestion des travaux du Codex (2018-2019): examen critique¹²

11. À sa soixante-dix-huitième session, le Comité exécutif a conclu que l'examen critique constituait dans l'ensemble un outil efficace pour la gestion des travaux du Codex et qu'il n'était pas urgent de procéder à une révision approfondie, reconnaissant toutefois que des améliorations étaient possibles et pourraient être examinées plus avant.

12. À cet égard, à sa soixante-dix-huitième session, le Comité exécutif a reconnu aussi que le Comité exécutif pouvait fournir des indications et des avis aux organes subsidiaires et que les organes subsidiaires pouvaient à leur tour demander des avis au Comité exécutif et que ces échanges pouvaient avoir lieu en dehors du processus d'examen critique.

⁸ REP19/CAC, par. 21 à 29

⁹ REP19/EXEC2, par. 15 à 18

¹⁰ REP19/EXEC2, par. 15 à 18

¹¹ REP20/EXEC1, par. 25 à 30

¹² REP20/EXEC1, par. 42, 46

Suite donnée à l'examen régulier 2017-2018 de la gestion des travaux du Codex: examen périodique des normes du Codex¹³

13. À sa soixante-dix-huitième session, le Comité exécutif a estimé que les méthodes actuelles d'examen des normes fonctionnaient pour les organes subsidiaires actifs et a encouragé ces organes à améliorer régulièrement leurs processus de gestion des travaux, afin d'y intégrer la nécessité de réexaminer des normes du Codex existantes.

Suite donnée à l'examen régulier 2017-2018 de la gestion des travaux du Codex: utilisation des références dans les textes du Codex¹⁴

14. Le Comité exécutif, à sa soixante-dix-huitième session, a souligné qu'il pouvait parfois être utile d'inclure des références aux normes d'une autre organisation de normalisation, mais qu'il convenait de limiter au maximum l'utilisation de ces références sachant qu'elles font partie intégrante des textes du Codex et qu'elles nécessitent un suivi permanent.

Inclusion des coordonnées des délégués dans les rapports du Codex¹⁵

15. Le Secrétariat du Codex a confirmé que ce changement avait été décidé initialement à la quarante-deuxième session de la CAC tenue à Genève, conformément aux pratiques actuelles de l'OMS. Le Secrétariat est convenu de chercher une solution pour mettre à disposition ces coordonnées personnelles. Parmi les possibilités qui s'offraient, on envisageait de demander aux délégués, lors de leur enregistrement pour les réunions, d'indiquer leurs préférences au sujet de la communication de leurs coordonnées ou de mettre ces informations à disposition sur une page nécessitant une identification.

Quatre-vingtième session du Comité exécutif de la Commission du Codex Alimentarius

16. Le Comité exécutif, à sa quatre-vingtième session, a pris note du fait que la Commission, à sa quarante-troisième session, est convenue qu'il était envisageable de tenir des réunions en ligne en 2021 et a approuvé les propositions soumises par le Sous-Comité sur le Codex et la pandémie en vue de mettre en œuvre cette décision, sachant que cela n'exige pour l'instant aucune modification des procédures du Codex.

Vingt-troisième session du Comité FAO/OMS de coordination pour l'Afrique (CCAFRICA)

Harmonisation des dispositions relatives aux additifs alimentaires dans les normes régionales pour le CCAFRICA¹⁶

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

Utilisation du copolymère méthacrylate basique (BMC, SIN 1205) comme additif alimentaire¹⁷

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

Vingt et unième session du Comité FAO/OMS de coordination pour l'Asie (CCASIA)

Harmonisation des dispositions relatives aux additifs alimentaires dans les normes régionales pour le CCASIA¹⁸

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

¹³ REP20/EXEC1, par. 54 à 56

¹⁴ REP20/EXEC1, par. 64

¹⁵ REP20/EXEC1, par. 125

¹⁶ REP20/AFRICA, par. 39

¹⁷ REP20/AFRICA, par. 117

¹⁸ REP20/ASIA, par. 54 à 56

Dixième session du Comité FAO/OMS de coordination pour le Proche-Orient (CCNE)

Harmonisation des dispositions relatives aux additifs alimentaires dans les normes régionales pour le CCNE¹⁹

20. À sa dixième session, le CCNE est convenu de créer un groupe de travail électronique, présidé par l'Arabie saoudite, qui serait chargé de se pencher sur l'harmonisation des dispositions relatives aux additifs alimentaires dans les normes régionales élaborées par le CCNE.

Dispositions relatives aux additifs alimentaires pour la Norme régionale pour le dough²⁰

21. À sa dixième session, le CCNE est convenu que des travaux supplémentaires sur les dispositions relatives aux additifs alimentaires pour le dough devraient être menés à une session ultérieure, une fois que les dispositions relatives aux additifs alimentaires de la Norme pour les laits fermentés (CXS 243-2003) seraient alignées sur la NGAA.

Vingt et unième session du Comité FAO/OMS de coordination pour l'Amérique latine et les Caraïbes (CCLAC)

Dispositions concernant l'utilisation du citrate trisodique dans le lait traité à ultra haute température (UHT)²¹

22. À sa vingt et unième session, le CCLAC est convenu d'une position régionale afin de soutenir l'adoption par le CCFA, lors de sa cinquante-deuxième session, des provisions concernant l'utilisation du citrate trisodique (SIN 331(iii)) dans le lait traité à ultra haute température (UHT), tel que proposé à la quarante-deuxième session du CAC. Le Costa Rica a émis une réserve sur cette position régionale.

23. À sa vingt et unième session, le CCLAC a été dans l'impossibilité d'examiner d'autres points présentant un intérêt pour la région due à l'interruption de la session pour des raisons de sécurité.

Harmonisation des dispositions relatives aux additifs alimentaires dans les normes régionales pour le CCLAC²²

24. À sa vingt et unième session, le CCLAC est convenu de demander au Secrétariat du Codex de publier une lettre circulaire contenant des informations détaillées sur le contexte et les options envisageables pour l'harmonisation des dispositions relatives aux additifs alimentaires dans les normes régionales afin de faciliter la prise de décision lors de la vingt-deuxième session du CCLAC.

Réactivation des travaux sur les additifs alimentaires dans le vin dans le cadre du CCFA²³

25. À sa vingt et unième session, le CCLAC est convenu d'appuyer la réouverture de l'examen des recommandations sur les additifs du vin, lors de la prochaine session du CCFA, en vue de leur éventuelle incorporation dans la Norme générale des additifs alimentaires (NGAA, CXS 192-1995).

Vingt-neuvième session du Comité du Codex sur les fruits et légumes traités (CCPFV)

Propositions d'amendements sur les dispositions relatives aux divers additifs alimentaires dans les normes sur les produits (par exemple, révocation de certaines dispositions relatives aux additifs alimentaires, et inclusion d'une disposition relative à un additif alimentaire²⁴

26. Conformément aux recommandations des cinquante et cinquante et unième²⁵ sessions du CCFA, le CCPFV, à sa vingt-neuvième session, est convenu de transmettre à la quarante-troisième session du CAC les dispositions des additifs alimentaires révisées des normes pour les cornichons en conserve (CXS 115-1981), les pousses de bambou en conserve (CXS 241-2003), et les confitures, gelées et marmelades (CXS 296-2009).

Cinquième session du Comité du Codex sur les épices et les herbes culinaires (CCSCH)

Clarification sur l'utilisation de l'oxyde de calcium et du dioxyde de soufre dans le projet de norme pour le gingembre séché et déshydraté²⁶

¹⁹ REP20/CCNE, par. 38 et 39

²⁰ REP20/CCNE, par. 76 à 80

²¹ REP20/LAC par. 40 et 41

²² REP20/LAC par. 32 et 33

²³ REP20/LAC partie 2 par. 7

²⁴ REP20/PFV par. 31

²⁵ REP18/FA, par. 48, 134 et REP19/FA, par. 134

²⁶ REP21/SCH, par. 65ii

27. À sa cinquante et unième session, le CCFA est convenu de ne pas confirmer l'avant-projet de norme pour le gingembre séché ou déshydraté, notant qu'il était nécessaire de clarifier si les deux substances (à savoir l'oxyde de calcium et le dioxyde de soufre) étaient des additifs alimentaires ou des auxiliaires technologiques et de demander la clarification correspondante auprès du CCSC.

28. Le CCSC, à sa cinquième session, est convenu de préciser au CCFA que les deux substances, à savoir le calcium (sous forme d'oxyde) et le dioxyde de soufre, étaient utilisées comme des auxiliaires technologiques (voir le document CX/FA 21/52/5 Add.1).

B. Questions appelant des décisions

Soixante-dix-huitième session du Comité exécutif de la Commission du Codex Alimentarius

Mise à disposition en temps voulu des documents de travail du Codex²⁷

29. À sa soixante-dix-huitième session, le Comité exécutif a également demandé au Secrétariat de porter les informations²⁸ sur la mise à disposition en temps voulu des documents de travail, rapports et la disponibilité des normes adoptées à l'attention des organes subsidiaires, afin qu'ils les examinent et formulent des suggestions.

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

Quarantième session du Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage (CCMAS)

Le CCMAS en tant que comité nodal pour les méthodes analytiques²⁹

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

32. À sa quarantième session, le CCMAS a fait remarquer que le CCFA avait mené des travaux approfondis sur l'établissement de limites maximales (LM) pour les additifs alimentaires et n'envisageait pas d'examiner les méthodes d'analyse permettant de déterminer si ces LM sont respectées.

33. À sa quarantième session, le CCMAS est convenu de ne pas donner suite à la proposition à ce stade et:

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

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

Trente et unième session du Comité FAO/OMS de coordination pour l'Europe (CCEURO)

Harmonisation des dispositions relatives aux additifs alimentaires dans une norme régionale pour le CCEURO³⁰

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

36. À sa trente et unième session, le CCEURO est convenu de demander au CCFA de prendre en compte les éléments susmentionnés lors de l'harmonisation.

²⁷ REP20/EXEC1, par. 111

²⁸ CX/EXEC 20/78/8

²⁹ REP19/MAS, par. 86 à 92

³⁰ REP20/EURO, par. 57

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

Quarante et unième session du Comité du Codex sur la nutrition et les aliments diététiques ou de régime (CCNFSDU)

Évaluation de la nécessité technologique de la gomme xanthane (SIN 415) et des pectines (SIN 440)³¹

38. Le CCNFSDU, à sa quarante et unième session, est convenu de: i) publier le document intitulé « Cadre du CCNFSDU pour l'examen de la nécessité technologique », en tant que document d'information, sur le site Internet du Codex et ii) transmettre à la Commission, pour adoption à sa quarante-troisième session, les dispositions concernant la gomme xanthane (SIN 415) et les pectines (SIN 440) en tant qu'épaississants dans la *Norme pour les préparations destinées aux nourrissons et les préparations données à des fins médicales spéciales aux nourrissons* (CXS 72-1981).

39. À sa quarante et unième session, le CCNFSDU a demandé au CCFA d'inclure la gomme xanthane (SIN 415) et les pectines (SIN 440) dans la catégorie d'aliments 13.1.3 «Préparations pour nourrissons destinées à des usages médicaux particuliers» de la NGAA.

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

Harmonisation des dispositions relatives aux additifs alimentaires dans les normes du CCNFSDU avec la NGAA³²

41. À sa quarante et unième session, le CCNFSDU est convenu de transmettre au CCFA, pour examen, le document CX/NFSDU 19/41/9 en y ajoutant l'acide phosphorique (SIN 338), qui avait été omis par inadvertance, dans la partie C du document.

42. Pour ce qui était des questions découlant de la cinquante et unième session du CCFA en rapport avec les dispositions et LM relatives aux additifs alimentaires dans la *Norme pour les préparations alimentaires utilisées dans les régimes amaigrissants* (CXS 181-1991) et la *Norme pour les préparations alimentaires utilisées dans les régimes amaigrissants à valeur énergétique très faible* (CXS 203-1995), à sa quarante et unième session le CCNFSDU est convenu d'informer le CCFA que les dispositions relatives aux additifs alimentaires de la NGAA, en particulier celles concernant la catégorie d'aliments 13.4 et celles figurant au Tableau 3, étaient applicables aux aliments conformes aux deux normes susmentionnées.

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

Vingt-neuvième session du Comité du Codex sur les fruits et légumes traités (CCPFV)

Justifications technologiques concernant l'utilisation des tartrates (SIN 334, 335(ii), 337) dans la catégorie d'aliments 04.1.2.6 (Pâtes à tartiner à base de fruits (par exemple, chutney) autres que les produits de la catégorie d'aliments 04.1.2.5)³³

44. La vingt-neuvième session du CCPFV a approuvé l'inclusion des tartrates (SIN 334, 335(ii), 337) comme régulateurs d'acidité dans la CA 04.1.2.6 (Pâtes à tartiner à base de fruits (par exemple, chutney) autres que les produits de la CA 04.1.2.5) avec les justifications technologiques suivantes:

- (i) La mangue est un fruit généralement riche en vitamines et minéraux comme le calcium, le fer, la vitamine C et le complexe de vitamines B. Ces nutriments sont extrêmement sensibles à la température et à l'oxydation. Les tartrates, en tant que régulateurs d'acidité, peuvent pallier ce problème;
- (ii) L'utilisation de tartrates dans les pâtes à tartiner à base de fruits, par exemple le chutney de mangue, peut aider à allonger la durée de conservation du produit en contribuant à assurer que :
 - le pH du produit ne dépasse pas 4,6;
 - le produit n'est pas détérioré par des bactéries (les bactéries responsables de la détérioration des aliments ne peuvent pas proliférer à un pH faible); et
 - des quantités éventuellement moins importantes de conservateurs sont utilisées dans la mesure où le pH reste faible.

Justifications techniques concernant l'utilisation de régulateurs d'acidité en règle générale, et plus précisément des tartrates (SIN 334, 335(ii), 337) dans la catégorie d'aliments 04.1.2.2 (Fruits secs)³⁴

³¹ REP20/NFSDU, par. 167

³² REP20/NFSDU, par. 172 et 173

³³ REP20/PFV par. 20

³⁴ REP20/PFV par. 23 et 24

45. La vingt-neuvième session du CCPFV est convenue de transmettre au CCFA la justification technologique concernant l'utilisation de régulateurs d'acidité en règle générale dans la catégorie d'aliments 04.1.2.2 (Fruits secs) avec ce qui suit:

- Des régulateurs d'acidité sont utilisés pour contrôler l'acidité ou l'alcalinité de différents types de fruits séchés. Le pH d'un aliment peut fortement affecter la sécurité sanitaire dudit aliment et la perception du consommateur. Par conséquent, des régulateurs d'acidité tels que l'acide citrique (SIN 330) et l'acide ascorbique (SIN 300) doivent être utilisés en tant que régulateurs du pH pour protéger les fruits séchés contre la prolifération microbienne.

46. La vingt-neuvième session du CCPFV n'a pas répondu à la question de l'utilisation de tartrates en particulier (SIN 334, 335(ii), 337) dans la catégorie d'aliments 04.1.2.2 (Fruits secs).

Justifications technologiques concernant l'utilisation d'autres additifs alimentaires dans divers aliments³⁵

47. La vingt-neuvième session du CCPFV est convenue de transmettre au CCFA les réponses de la vingt-neuvième session du CCPFV à propos des justifications technologiques concernant l'utilisation des produits suivants (voir [REP20/PFV](#), Annexe VII, Partie A pour les réponses spécifiques):

- (i) « émulsifiants, stabilisants, épaississants » en général et gomme de xanthane (SIN 415) en particulier dans les catégories alimentaires (CA) 14.1.2 (Jus de fruits et de légumes) et CA 14.1.3 (Nectars de fruits et de légumes);
- (ii) colorants dans les pommes de terre frites;
- (iii) régulateurs d'acidité en général et lactate de calcium (SIN 327) en particulier dans la CA 14.1.2.1 (Jus de fruits) en général, et dans le jus de prune de Chine en particulier;
- (iv) régulateurs d'acidité en général, et phosphates (SIN 338 ; 339(i)-(iii) ; 340(i)-(iii) ; 341(i)-(iii) ; 342(i)-(ii) ; 343(i)-(iii) ; 450(i)-(iii), (v)-(vii), (ix) ; 451(i), (ii) ; 452(i)-(v) ; 542) et tartrates (SIN 334, 335(ii), 337) en particulier dans les CA 14.1.2.2 (Jus de légumes), CA 14.1.2.4 (Concentrés pour jus de légumes), CA 14.1.3.2 (Nectar de légume) et CA 14.1.3.4 (Concentrés pour nectar de légume), et niveaux d'utilisation maximum nécessaires pour parvenir à l'effet technologique souhaité; et
- (v) polysaccharides de graines de tamarin (SIN 437) dans la Norme pour les cornichons (concombres) en conserve (CXS 115-1981).

Plan de travail pour le futur alignement des dispositions relatives aux additifs alimentaires dans les normes de produits³⁶

48. La vingt-neuvième session du CCPFV a soutenu le plan d'harmonisation du CCFA et a recommandé que le CCFA mène le travail d'harmonisation.

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

Cinquante et unième session du Comité du Codex sur les additifs alimentaires (CCFA)

Examen des sept groupes d'additifs alimentaires figurant dans la NGAA³⁷

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

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

51. Pour répondre à la demande formulée par le CCFA à sa cinquante et unième session, le Secrétariat du Codex a fait des recommandations correspondantes aux fins de la mise à jour.

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

³⁵ REP20/PFV par. 28 et Annexe VII, Partie A

³⁶ REP20/PFV, par. 30

³⁷ REP19/FA par. 10

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

	Additifs alimentaires de groupe	Notes pertinentes contenues actuellement dans la NGAA	Évaluation de toxicité réalisée par le JECFA	Recommandations
1	CYCLAMATES	17: en tant qu'acide cyclamique	Dose journalière admissible (DJA) (0-11 mg/kg du poids corporel) pour l'acide cyclamique et son calcium, ainsi que les sels de sodium (en tant qu'acide cyclamique (1982, vingt-sixième session du JECFA))	Modifier la note 17 comme suit: «pour le cyclamate, le calcium et les sels de calcium, en tant qu'acide cyclamique»
2	OXYDES DE FER	Aucune	DJA (0-0,5 mg/kg du poids corporel) pour les oxydes de fer et les oxydes de fer hydratés (1980, vingt-troisième session du JECFA)	Insérer une note indiquant «pour les oxydes de fer et les oxydes de fer hydratés»
3	STÉARATE DE POLYOXYÉTHYLÈNE	Aucune	DJA de groupe (0-25 mg/kg du poids corporel) pour tous les polyoxyéthylènes (8) et les stéarates (40) utilisés ensemble (1973, dix-septième session du JECFA)	Insérer une nouvelle note indiquant «Total des polyoxyéthylènes (huit) et des stéarates (40) utilisés ensemble»
4	POLYSORBATES	Aucune	DJA (0-25 mg/kg du poids corporel) en tant qu'esters de sorbitane de polyoxyéthylène (20) totaux (1973, dix-septième session du JECFA)	Insérer une nouvelle note indiquant «En tant qu'esters de sorbitane de polyoxyéthylène (20) totaux»
5	RIBOFLAVINES	Aucune	DJA de groupe (0-0,5 mg/kg du poids corporel) pour la riboflavine issue de <i>Bacillus subtilis</i> , la riboflavine de synthèse et la riboflavine-5-phosphate, en tant que riboflavine (1998, cinquante et unième session du JECFA)	Insérer une nouvelle note indiquant «Pour la riboflavine issue de <i>Bacillus subtilis</i> , la riboflavine de synthèse et la riboflavine-5-phosphate, en tant que riboflavine»
6	SACCHARINES	Aucune	DJA de groupe (0-5 mg/kg du poids corporel) pour la saccharine et ses calcium, potassium et sodium (1993, quarante et unième session du JECFA)	Insérer une nouvelle note indiquant «Pour la saccharine et ses calcium, potassium et sodium»
7	ESTERS DE SORBITANE D'ACIDES GRAS	Aucune	DJA de groupe (0-25 mg/kg du poids corporel) en tant que somme des esters de sorbitane des acides laurique, oléique, palmitique et stéarique (1973, dix-septième session du JECFA)	Insérer une nouvelle note indiquant «En tant que somme des esters de sorbitane des acides laurique, oléique, palmitique et stéarique»