

COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS



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



Organisation
mondiale de la Santé

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

Point 5 de l'ordre du jour

CX/PFV 16/28/5

Septembre 2016

**PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES
COMITÉ DU CODEX SUR LES FRUITS ET LÉGUMES TRAITÉS**

**Vingt-huitième session
Washington D.C., États-Unis d'Amérique,
12 -16 septembre 2016**

Observations sur :

**DISPOSITIONS RELATIVES AUX ADDITIFS ALIMENTAIRES DANS LES NORMES DU CODEX
POUR LES FRUITS ET LÉGUMES TRAITÉS**

Observations présentées par :

L'Équateur, l'Union européenne, la République islamique d'Iran, le Japon, les États-Unis d'Amérique

Équateur

**1. NORME POUR LES CHÂTAIGNES EN CONSERVE ET LA PURÉE DE CHÂTAIGNES EN CONSERVE
(CODEX STAN 145-1985)**

L'Équateur remercie le secrétariat du Codex Alimentarius pour la possibilité qui lui est offerte d'exprimer des observations sur les additifs alimentaires contenus dans la Norme pour les châtaignes en conserve et la purée de châtaignes en conserve :

Justification :

L'Équateur ne possède pas une culture de consommation des châtaignes et de leurs dérivés ; il n'existe aucune usine de transformation des aliments qui se consacre à la production de châtaignes en conserve ou de purée de châtaignes. Nous ne disposons que de deux positions tarifaires pour les châtaignes non décortiquées ou décortiquées (produit frais).

TABLEAU 1. POSITIONS TARIFAIRES POUR LES CHÂTAIGNES (ÉQUATEUR)

POSITION TARIFAIRE	
Châtaignes (Castanea spp) :	
0802.41.00	Non décortiquées 25 kg
0802.42.00	Décortiquées 25 kg

Source : Service National des douanes de l'Équateur

Observations

- 1.1. Nous ne sommes pas en mesure de proposer des additifs alimentaires affermissants pour les châtaignes en conserve et la purée de châtaignes.
- 1.2. Nous suggérons que, dans l'hypothèse où l'alginate de propylène glycol et le sulfate d'aluminium ammonium soient admis pour utilisation en tant qu'additifs alimentaires pour les fruits et légumes marinés fermentés, ils soient inclus également dans la liste de la Norme générale pour les additifs alimentaires (CODEX STAN 192).

2. NORME POUR LES FRUITS ET LÉGUMES MARINÉS FERMENTÉS (CODEX STAN 260-2007)

L'Équateur remercie le Japon et l'Union européenne pour la possibilité qui lui est offerte de présenter ses observations concernant la possible inclusion du sulfate d'aluminium ammonium en tant qu'agent de rétention de la couleur et l'alginate de propylène glycol en tant que stabilisant dans la *Norme pour les fruits et légumes marinés fermentés*. À ce propos, l'Équateur exprime les observations suivantes :

Justification :

La norme européenne RÈGLEMENT (UE) N° 1129/2011 DE LA COMMISSION du 11 novembre 2011 modifiant l'Annexe II du Règlement (CE) N° 1333/2008 du Parlement européen et du Conseil en vue d'y inclure une liste de l'Union des additifs alimentaires admis pour utilisation et qui établit à quelles conditions ceux-ci peuvent être employés dans les aliments. Il est fait mention de l'alginate de propylène glycol et du sulfate d'aluminium magnésium.

L'alginate de propylène glycol figure entre les additifs admis pour les fruits et légumes transformés, exception faite des compotes, une dose maximale de 5000 mg/kg ayant été définie. L'emploi du même additif n'est pas prévu pour les fruits et légumes marinés fermentés.

Le sulfate d'aluminium ammonium peut être utilisé pour les fruits et légumes confits, cristallisés ou glacés à une dose maximale de 500 mg/kg. Cet additif n'est pas prévu pour les fruits et légumes marinés fermentés.

Observations :

2.1. L'Équateur est favorable à ce que ces additifs soient utilisés, à condition que leur utilisation et leur effet sur les fruits et légumes marinés fermentés soient scientifiquement et techniquement fondés à partir d'analyses.

2.2. L'Équateur est favorable à ce que l'alginate de propylène glycol et le sulfate d'aluminium ammonium soient utilisés, à condition que leur utilisation et leur effet sur les fruits et légumes marinés fermentés soient scientifiquement et techniquement fondés, et reposent sur des analyses.

Union européenne

L'Union européenne (UE) souhaite présenter ses observations en réponse à la CL 2016/17-PFV :

Norme pour les châtaignes en conserve et la purée de châtaignes en conserve (CODEX STAN 145-1985)

L'UE convient qu'il est nécessaire de fournir des informations justifiant l'emploi d'agents affermissants (y compris des informations sur certains agents affermissants spécifiques) pour les châtaignes en conserve et la purée de châtaignes en conserve afin d'examiner s'il est pertinent d'inclure leur utilisation dans CODEX STAN 145-1985.

Seulement une fois la nécessité du point de vue technologique démontrée et convenue par le Comité sera-t-il possible d'examiner la pertinence d'une référence générale à la NGAA ou de l'élaboration d'une liste d'agents affermissants à inclure dans la norme CS 145-1985. En général, l'UE préfère que soit dressée une liste d'additifs alimentaires, à savoir une démarche qui permet de mieux apprécier les besoins relatifs aux aliments relevant des normes de produits (en particulier lorsqu'il n'existe pas de relation directe avec une catégorie alimentaire plus ample de la NGAA).

L'UE ne dispose d'aucune information étayant le besoin/justification du point de vue technologique de l'emploi d'agents affermissants dans les châtaignes en conserve et la purée de châtaignes en conserve. L'UE souhaiterait néanmoins noter que certains additifs alimentaires peuvent être utilisés dans les fruits et légumes en conserve ou en bouteille, et pourraient également être utilisés en qualité d'agents affermissants (SIN 327 lactate de calcium, SIN 333 citrates calciques et 509 chlorure de calcium).

Norme pour les fruits et légumes marinés fermentés (CODEX STAN 260-2007).

Emploi de SIN 523 sulfate d'aluminium ammonium et qualité d'agent de rétention de la couleur/affermissant

L'UE s'oppose à l'emploi du sulfate d'aluminium ammonium en tant qu'agent de rétention de la couleur/affermissant. L'UE tient à souligner que la catégorie fonctionnelle des agents de rétention de la couleur ne figurait pas dans la norme CODEX STAN 260-2007. Au sens de l'UE, les agents de rétention de la couleur ne sont pas nécessaires pour les produits relevant de ladite norme.

Le sulfate d'aluminium ammonium ne figurait pas dans la norme CODEX STAN 260-2007, et ne pouvait pas être utilisé conformément à ladite norme avant les amendements apportés en 2015 (voir explication ci-après).

L'UE souhaiterait remarquer que le Comité du Codex sur les additifs alimentaires (CCFA) a modifié les dispositions relatives à l'emploi d'additifs alimentaires contenant de l'aluminium vis-à-vis de la DHTP définie par le JECFA, dans le but de réduire l'exposition à l'aluminium (voir REP13/FA paragraphe 86). Dans la mesure du possible, l'emploi d'additifs alimentaires contenant de l'aluminium devrait donc être évité, et ne pas excéder les indications du CCFA pour des raisons de sécurité.

L'UE souhaiterait noter que l'emploi du sulfate d'aluminium ammonium (SIN 523) est autorisé dans la NGAA pour la catégorie 04.2.2.3, à 520 mg/kg pour les légumes marinés fermentés, à l'exception d'un emploi dans la périlla en saumure à 780 mg/kg. Bien qu'il existe des alternatives qui devraient être privilégiées (à savoir, d'autres agents affermissants ne contenant pas d'aluminium), la Section 4 de la norme CODEX STAN 260-2007 admet, telle qu'elle est formulée actuellement, l'emploi du sulfate d'aluminium ammonium en tant qu'agent affermissant pour les produits appartenant à la catégorie 04.2.2.3. Aucun amendement à la norme CODEX STAN 260-2007 n'est donc nécessaire. Toutefois, l'UE s'oppose à ce que soit élargi l'emploi du sulfate d'aluminium ammonium à des aliments appartenant à d'autres catégories (04.1.2.3, 04.1.2.10 ou 04.2.2.7).

Emploi de l'alginate de propylène glycol en tant que stabilisant (SIN 405)

L'UE prend note que les stabilisants ne sont actuellement pas répertoriés entre les classes fonctionnelles admises par la norme CODEX STAN 260-2007, et que l'emploi de l'alginate de propylène glycol en tant que stabilisant a été mis en avant par un membre du Codex.

L'UE estime que plus d'informations doivent être fournies afin d'évaluer et de justifier le besoin, d'un point de vue technologique, des stabilisants et de l'alginate de propylène glycol en particulier. L'UE n'est pas consciente du besoin, d'un point de vue technologique, qui justifie l'emploi de l'alginate de propylène glycol (SIN 405) dans les fruits et légumes marinés fermentés.

Iran

Observations de l'Iran relatives à : CCPFV28 ; lettre circulaire CL2016/17-PFV - #AGFC-CODEX- ALIMENTARIUS : dispositions portant sur les additifs alimentaires contenues dans les normes pour les fruits et légumes traités :

1- En premier lieu, le Comité de l'Iran recommande de supprimer les additifs alimentaires autorisés pour les fruits et légumes marinés fermentés. Toutefois, si d'autres pays sont favorables à leur utilisation, il serait recommandé, aux fins de clarification, de définir des critères d'acceptation conformément à la norme « **CODEX STAN 260** » .

2- En ce qui concerne les châtaignes en conserve, l'Iran n'est pas producteur de cette denrée..

Japon

Le Japon souhaite remercier le Secrétariat de l'occasion qui lui est offerte de présenter ses observations sur les dispositions relatives aux additifs alimentaires (sulfate d'aluminium ammonium) pour les fruits et légumes marinés fermentés.

Le Japon propose d'ajouter les agents de rétention de la couleur dans les dispositions relatives aux additifs alimentaires contenues dans la Norme pour les fruits et légumes marinés fermentés (CODEX STAN 260-2007), comme suit :

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Les régulateurs d'acidité, les antimoussants, les antioxydants, les colorants, **les agents de rétention de la couleur**, les agents affermissants, les exaltateurs d'arôme, les conservateurs, les séquestrants et les édulcorants utilisés conformément aux tableaux 1 et 2 de la Norme générale pour les additifs alimentaires pour la catégorie d'aliments de laquelle font partie les fruits et légumes marinés fermentés (à savoir, l'une des catégories suivantes : 04.1.2.3, 04.1.2.10, 04.2.2.3, et 04.2.2.7), ou répertoriés dans le tableau 3 de la Norme générale sont admissibles pour l'emploi dans les aliments conformément à ces normes alimentaires.

(Justification)

Au Japon, le sulfate d'aluminium ammonium (SIN 523) est utilisé en qualité d'agent de rétention de la couleur pour les légumes marinés fermentés. Les ions d'aluminium forment un complexe stable avec les anthocyanosides présentes dans les légumes, en retenant ainsi la couleur du produit.

États-Unis d'Amérique

OBSERVATIONS GÉNÉRALES :

Les États-Unis d'Amérique appuient l'inclusion d'une référence générale à la Norme générale pour les additifs alimentaires (NGAA) dans la section relative aux additifs alimentaires des normes de produits. Cette démarche est cohérente avec les orientations contenues dans la Section II du *Manuel de procédure* du Codex, qui invite les comités à inclure ladite référence générale dans les normes de produits, ou à fournir au Comité sur les additifs alimentaires une justification de la raison pour laquelle une référence générale à la Norme générale pour les additifs alimentaires ne serait pas appropriée. (*Manuel de procédure*, 24^e Édition, page 48)

Une liste détaillée des additifs alimentaires admissibles ne reflèterait pas les différences de préférences et la variété des marchés de ces produits. Une référence générale faciliterait également une plus grande harmonisation et efficacité entre les travaux du Comité du Codex sur les additifs alimentaires et le Comité du Codex sur les fruits et légumes traités, et permettrait de réduire les besoins de révisions à répétition lorsque des modifications sont apportées à la NGAA.

OBSERVATIONS PARTICULIÈRES :

Norme pour les châtaignes en conserve et la purée de châtaignes en conserve (CODEX STAN 145-1985)

Les exploitants du secteur des produits en conserve/traité devraient avoir la possibilité d'employer des additifs alimentaires admis en tant qu'agents affermissants. Bien que le sulfate d'aluminium potassique (SIN 522) ait été retiré de la NGAA pour des raisons de sécurité sanitaire, le besoin technologique d'agents affermissants devrait être conservé. Les justifications technologiques étayant le besoin d'agents affermissants dans la Norme du Codex (CODEX STAN 145-1985) sont énoncées ci-après : (i) différences de densités spécifiques entre les variétés de châtaignes, (ii) effets de facteurs géo-climatiques sur la texture des châtaignes, (iii) goûts et prédilection, liés à des aspects culturels, pour des châtaignes cuites fermes ou moelleuses, ou pour différentes densités de purée de châtaignes, et (iv) différence entre les méthodes de travail utilisées.

Norme pour les fruits et légumes marinés fermentés (CODEX STAN 260-2007)

Les agents de rétention de la couleur et les stabilisants devraient être ajoutés à la liste des classes fonctionnelles contenues dans la référence générale à la NGAA. La Norme CODEX STAN 260-2007 contient une référence générale à la NGAA qui énumère des classes fonctionnelles spécifiques mais exclut les agents de rétention de la couleur ou les stabilisants, ce qui n'est pas cohérent avec d'autres normes du Codex. La justification technique à l'utilisation des agents de rétention de la couleur et des stabilisants pour ce produit repose sur les considérations suivantes : (i) le procédé de fermentation s'accompagne généralement de l'atténuation de la couleur naturelle des fruits et légumes et (ii) la nécessité de stabiliser les fruits et légumes après fermentation. En raison de la grande variété de fruits et légumes couverts par la norme CODEX STAN 260-2007, les diverses caractéristiques innées des fruits et des légumes et les différentes méthodes de fermentation suivies, le CCPFV devrait fournir une justification technologique expliquant les raisons pour lesquelles SIN 523 (sulfate d'aluminium ammonique) est le seul agent de rétention de la couleur approprié, et SIN 405 (alginate de propylène glycol) est le seul stabilisant approprié. Il est préférable d'inclure une référence générale à la NGAA car elle permet une plus grande souplesse au commerce, pour que l'additif alimentaire le plus adéquat soit associé à un produit et/ou une méthode de fermentation.