

commission du codex alimentarius F



ORGANISATION DES NATIONS
UNIES POUR L'ALIMENTATION
ET L'AGRICULTURE

ORGANISATION
MONDIALE
DE LA SANTÉ



BUREAU CONJOINT: Viale delle Terme di Caracalla 00153 ROME Tél: +39 06 57051 www.codexalimentarius.net Email: codex@fao.org Facsimile: 39 06 5705 4593

Point 7 de l'ordre du jour

CX/FA 09/41/9

Décembre 2008

PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES COMITÉ DU CODEX SUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES

Quarantième et unième session

Shanghai, Chine, 16-20 mars 2009

PROPOSITIONS DE MODIFICATIONS ET/OU D'ADDITIONS AU SYSTÈME INTERNATIONAL DE NUMÉROTATION DES ADDITIFS ALIMENTAIRES (RÉPONSES À LA LETTRE CIRCULAIRE CL 2008/10-FA, PARTIE B, POINT 13)

Les observations suivantes ont été soumises par les membres et observateurs du Codex suivants:

Etats-Unis d'Amérique, AIDGUM, ICBA, IFAC, ISA

ETATS-UNIS D'AMÉRIQUE

Les États-Unis recommandent que le SIN soit révisé pour inclure l'utilisation du sulfate de magnésium (SIN 518) pour la fonction technologique d'exaltateur d'arôme. Cette utilisation est conforme à la norme actuelle du JECFA pour le sulfate de magnésium et conforme à la réglementation américaine (21 CFR 184.1443).

AIDGUM

AIDGUM propose quelques additions à la liste SIN concernant les fonctions technologiques pour la gomme arabique (gomme d'acacia) SIN 414.

Lors de la récente réunion en novembre 2008 du Comité de Codex sur la nutrition et les aliments diététiques ou de régime (CCNFSDU), des discussions ont eu lieu sur l'utilisation de la gomme d'acacia comme agent d'enrobage pour les vitamines et autres ingrédients mineurs mais importants dans les aliments destinés aux nourrissons. Ces discussions ont eu lieu dans le contexte du point de l'ordre du jour du CCNFSDU sur le projet de liste consultative des éléments nutritifs utilisables dans les aliments diététiques ou de régime pour nourrissons et enfants en bas âge, partie D Liste consultative des additifs alimentaires pour des formes spéciales d'éléments nutritifs.

Le CCNFSDU a approuvé l'utilisation de la gomme d'acacia comme enrobage des ingrédients mineurs utilisés dans ces aliments, et la recommandation du CCNFSDU sera transmise à la prochaine réunion de la Commission du Codex Alimentarius pour adoption à l'étape 8.

Parallèlement, le secrétariat du Codex a signalé qu'il n'y a pas de catégorie fonctionnelle SIN pour les « agents d'enrobage » et a suggéré de contacter le CCFA à ce sujet.

AIDGUM note qu'il n'y a pas de catégorie fonctionnelle SIN pour les « agents de glaçage » qui contient dans ses fonctions technologiques la fonction d' « agent d'enrobage ». De même, la catégorie fonctionnelle « support » contient dans ses fonctions technologiques la fonction d'agent d'encapsulation.

Pour la gomme d'acacia, le SIN 414 décrit actuellement son utilisation en tant qu'épaississant, stabilisant et émulsifiant. La gomme d'acacia est utilisée à la fois comme support et comme agent de glaçage dans un certain nombre d'aliments transformés différents pour les nourrissons, les enfants en bas et le grand public en général. Elle est aussi utilisée comme agent de charge dans un grand nombre d'aliments.

La gomme d'acacia est répertoriée dans le tableau 3 de la NGAA en tant qu'additif pouvant être utilisé conformément aux BPF, a été évaluée par le JECFA et classée par le JECFA avec une « DJA non spécifiée ». L'addition des fonctions technologiques d' « agent de charge », « agent de glaçage » et « support » à la liste des fonctions technologiques pour le SIN 414 rendra ce tableau plus précis quant aux utilisations de la gomme d'acacia en tant qu'additif dans les différents aliments transformés. AIDGUM propose par conséquent pour la gomme d'acacia l'addition d'agent de charge, support et agent de glaçage à la liste Codex des fonctions technologiques pour le SIN 414, gomme d'acacia.

ICBA

SIN 518 (sulfate de magnésium): La fonction technologique « exaltateur d'arôme » qui est contenue dans la norme pour le sulfate de magnésium devrait aussi être incluse à la liste SIN. ICBA demande que le SIN soit révisé pour inclure « exaltateur d'arôme » comme fonction technologique supplémentaire du SIN 518.

IFAC

En réponse au point 13 de la lettre circulaire CL 2008/10-FA, partie B, IFAC recommande d'ajouter les fonctions suivantes pour les additifs alimentaires cités ci-dessous:

- SIN 400 Acide alginique - agent moussant, support, humectant, séquestrant
- SIN 401 Alginate de sodium - agent moussant, support, humectant, séquestrant
- SIN 402 Alginate de potassium - agent moussant, support, humectant, séquestrant
- SIN 403 Alginate d'ammonium - agent moussant, support, humectant, séquestrant
- SIN 404 Alginate de calcium - agent moussant, support, humectant, séquestrant
- SIN 405 Alginate de propylène glycol – agent moussant, support, gélifiant
- SIN 407 Carraghénane – support, humectant, agent de glaçage*
- SIN 407a Algue eucheuma transformée - support, humectant, agent de glaçage
- SIN 425 Konjac, gomme de konjac, glucomannate de konjac – agent de charge, support, raffermissant, humectant
- SIN 460 (i) Cellulose en poudre - humectant, agent de glaçage
- SIN 460 (ii) Cellulose microcristalline – agent de charge, support
- SIN 466 Carboxyméthyl-cellulose sodique – raffermissant, gélifiant

*L'enrobage par film est un procédé dans lequel un agent d'enrobage mince, à base de polymère, est appliqué à la surface du substrat approprié. Ces additifs sont utilisés dans l'enrobage par film aqueux pour plusieurs aliments et compléments alimentaires. Les agents d'enrobage offrent un film de force adéquate, des qualités d'adhésion au substrat et des propriétés de protection/barrière à l'humidité contre l'oxydation. Pour les compléments alimentaires, les agents d'enrobage protègent les ingrédients de l'humidité, de l'oxygène et des autres conditions environnementales, assurant ainsi la stabilité à long terme du produit tout en masquant leur goût et leur odeur. Les agents d'enrobage facilitent l'ingestion et la déglutition des compléments alimentaires en comprimés.

**La plupart des polymères utilisés dans l'enrobage par film sont essentiellement amorphes et démontrent une température de transition vitreuse (Tg) bien définie. La température de transition vitreuse d'un agent d'enrobage est la température à laquelle le polymère change de l'état vitreux à l'état thermo-élastique. Dans les conditions normales du processus d'enrobage par film, les polymères sont à l'état vitreux, et par conséquent, ils sont rigides et durs, mais cassants. Pour augmenter la flexibilité d'un polymère dans le cas d'un film, il est nécessaire de réduire sa température de transition vitreuse à l'aide d'un plastifiant. Ces plastifiants (émulsifiants) sont très efficaces pour réduire la température de transition vitreuse (Tg) des agents de glaçage (agents d'enrobage) et confèrent une bonne élasticité au film ainsi formé. Par exemple, le polyéthylène glycol est un excellent plastifiant et est fréquemment utilisé dans les systèmes d'enrobage à base de polymère cellulosique.

ISA**Numéro de SIN pour les cyclamates (SIN 952, Ca, K & Na)**

ISA note que le JEFCA n'a pas évalué les sels de potassium du cyclamate. ISA n'est pas au courant de l'existence de cette substance sur le marché. ISA propose par conséquent d'éliminer la référence au potassium (K) dans le système de numérotation SIN comme suit: SIN 952, Ca, ~~K &~~Na