

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 8 de l'ordre du jour

CX/FA 09/41/10
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

NORMES D'IDENTITÉ ET DE PURETÉ DES ADDITIFS ALIMENTAIRES DÉCOULANT DE LA SOIXANTE-NEUVIÈME RÉUNION DU JECFA

Les gouvernements et les organisations internationales au statut d'observateur dans la Commission du Codex Alimentarius qui souhaitent soumettre des observations sur le rapport du groupe de travail électronique sur la NGAA sont invités à le faire **avant le 31 janvier 2009** à l'adresse suivante : Secrétariat, Comité du Codex sur les additifs alimentaires, Institut national de nutrition et de la sécurité alimentaire, Chine CDC, 7 Panjiayuan Nanli, Chaoyang District, Beijing 100021, Chine (Télécopie: +861067711813; ou *de préférence* par courrier électronique : secretariat@ccfa.cc, et d'en adresser une copie au Secrétariat de la Commission du Codex Alimentarius, Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires, Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Rome, Italie (Télécopie: +39.06.5705.4593; E-mail: Codex@fao.org - *de préférence*).

HISTORIQUE

1. Les normes d'identité et de pureté pour 185 additifs alimentaires et aromatisants ont été examinées et élaborées ou révisées à la soixante-neuvième réunion du JECFA (Rome, juin 2008) et les monographies qui en ont résulté sont disponibles (en anglais seulement) dans l'édition en ligne du « Recueil des normes pour les additifs alimentaires » du JECFA <http://www.fao.org/ag/agn/jecfa-additives/search.html?lang=en> et des « Normes pour les aromatisants » <http://www.fao.org/ag/agn/jecfa-flav/search.html>. Les monographies issues de la soixante-neuvième réunion du JECFA ont été publiées en tant que Monographies 5 JECFA FAO, Rome, 2008. La publication peut être téléchargée en document pdf sur le site du JECFA de la FAO à: http://www.fao.org/ag/agn/agns/jecfa_output_en.asp

2. Ces normes couvrent:

	Additifs alimentaires	Aromatisants
Nouvelles:	8	111
Révisées:	10	0
Révisées – non republiées	3	0
Complètes:	20	111
Provisoires:	1	0
Retirées:	2	0

3. Le Comité est invité à examiner ces normes, notamment celles considérées comme “complètes”, en vue de recommander leur adoption par la Commission en tant que normes Codex, en tenant compte des observations soumises.

4. Les 18 additifs alimentaires qui ont fait l'objet de normes complètes (nouvelles et révisées) à la soixante-neuvième réunion du JECFA sont énumérés en annexe. Les autres listes des additifs alimentaires pour lesquels les normes ont été qualifiées de provisoires, retirées ou révisées sans être republiées figurent aussi en annexe et sont accompagnées d'explications.

5. Tous les 111 nouveaux aromatisants examinés à la soixante-neuvième réunion du JECFA font l'objet de normes JECFA complètes (n° 1787 à 1897). Les noms JECFA sont répertoriés alphabétiquement dans l'annexe. Les évaluations de la sécurité liées aux aromatisants dont les numéros JECFA vont de 1793 à 1897 sont terminées et seront donc examinées pendant la session.
6. Concernant les normes élaborées pour 6 de ces aromatisants (allylbenzènes d'alkoxy substitué, apiol, élémicine, estragole, méthyl-eugénol, myristicine et safrole dont les numéros JECFA vont de 1787 à 1792), les évaluations de la sécurité n'étaient pas terminées pour la soixante-neuvième réunion du JECFA. Les normes contiennent une note à cet effet.
7. Par ailleurs, les normes élaborées pour le groupe des 40 hydrocarbures, alcools, aldéhydes, cétones, acides carboxyliques aliphatiques de furanne substitué, et les esters, sulfures, disulfures et éthers apparentés (numéros JECFA, classe structurelle II: 1487, 1488, 1489, 1490, 1491, 1492, 1493, 1494, 1497, 1499, 1503, 1504, 1505, 1507, 1508, 1509, 1510, 1511, 1513, 1514, 1515, 1516, 1517, 1520, 1521, 1522, 1523, 1524, 1525, 1526; classe structurelle III: 1495, 1496, 1498, 1500, 1501, 1502, 1506, 1512, 1518, 1519) par le JECFA à ses soixante-cinquième et soixante-huitième réunions, contiennent désormais une note indiquant que les évaluations de la sécurité liées à ces substances n'étaient pas terminées pour la soixante-neuvième réunion. Cette information figure dans la base de données consultable en ligne sur les normes pour les aromatisants sur le site JECFA de la FAO. A la session, il conviendra de décider si les normes Codex pour ces substances aromatisantes doivent être retirées.
8. La ré-évaluation de la sécurité liée à la substance aromatisante 2-isopropyle-N,2,3-triméthylbutyramide (no. JECFA 1595) prévue pour la soixante-neuvième réunion du JECFA n'a pas pu être terminée suite à des questions de sécurité non résolues et les normes dans la base de données consultable dans le site JECFA de la FAO contiennent une note à cet effet. A la session, il conviendra de décider si les normes Codex pour cette substance aromatisante doivent être retirées.

NORMES RÉSULTANT DE LA 69^{ème} RÉUNION DU JECFA

ADDITIFS ALIMENTAIRES

NORMES QUALIFIÉES DE COMPLÈTES Á LA 69^{ème} RÉUNION DU JECFA (monographies 5 JECFA FAO, Rome, 2008):¹

Asparaginase de *Aspergillus niger* exprimée en *A. niger* (N)

Lignosulfonate de calcium (40-65) (N)

Gomme de caroube (R)

Gomme de caroube (clarifiée) (R)

Lauroyl arginate d'éthyle (N)

Gomme de guar (R)

Gomme de guar (clarifiée) (R)

Oxydes de fer (R)

Isomalt (R)

Phosphate de monomagnésium (N)

Bleu verni V (R)

Phospholipase C exprimée en *Pichia pastoris* (N)

Phytostérols, phytostanols et leurs esters (N)

Polydiméthylsiloxane (R)

Jaune soleil FCF (R)

Stéviol glycosides (R)

Diphosphate de trisodium (N)

NORMES QUALIFIÉES DE PROVISOIRES Á LA 69^{ème} RÉUNION DU JECFA (monographies 5 JECFA FAO, Rome, 2008):¹

Extrait de paprika (N) Provisoire

NORMES RETIRÉES Á LA 69^{ème} RÉUNION DU JECFA :

Estragole

La substance n'a que des fonctions aromatisantes

Carbohydase de *Aspergillus niger* var.

L'information soumise est insuffisante pour permettre de supprimer la note provisoire.

NORMES RÉVISÉES SANS ÊTRE REPUBLIÉES (disponibles dans la version électronique des normes sur le site JECFA de la FAO):

Canthaxanthine: Changement de l'énoncé du critère d'analyse en « pas moins de 96% des matières colorantes totales (exprimé en canthaxanthine) ».

Chlorophyllines, complexes cupriques, sels de sodium et de potassium:

Correction du numéro international de l'indice de couleur pour le numéro correct 75815.

Vert rapide FCF:

Correction de la valeur de l'absorptivité dans la détermination de la quantité de leucobase pour la valeur 0.156.

¹ (N) nouvelle norme; (R) norme révisée.

AROMATISANTS**NOMS JECFA POUR LES AROMATISANTS FAISANT L'OBJET DE NORMES COMPLÈTES À LA 69^{ème} RÉUNION DU JECFA**

Apiole	trans-2-héxénal glycéryl acétal	(E,Z)-4-Méthylpent-2-énoic acide
Amyl isothiocyanate	trans-2-héxénal propylène glycol acétal	4-(méthylthio)butyl isothiocyanate
l-bornyl acétate	5-héxényl isothiocyanate	6-(méthylthio)hexyl isothiocyanate
3-butényl isothiocyanate	trans-2-héxényl 2-méthylbutyrate	5-(méthylthio)pentyl isothiocyanate
2-butyl isothiocyanate	(E)-2-héxényl octanoate	Myristicine
(E)-citronellyl 2-méthylbut-2-énoate	(Z)-3-héxényl 2-oxopropionate	(E)-2-nonen-4-one
(E)-2-décen-1-ol	Héxyl 2-buténoate	(E)-5-nonen-2-one
Déhydronootkatone	Héxyl décanoate	8-nonen-2-one
(+/-)-dihydrofarnésol	Héxyl heptanoate	(E)-1,5-octadien-3-one
(+/-) (E,Z)-5-(2,2-diméthylcyclopropyl)-3-méthyl-2-pental	Héxyl trans-2-héxénoate	(E)-2-octénoïque acide
3,9-diméthyl-6-(1-méthyléthyl)-1,4-dioxaspiro[4.5]décane-2-one	Héxyl isothiocyanate	(E,Z)-4-octen-3-one
(+/-)-cis- et trans-4,8-diméthyl-3,7-nonadien-2-ol	Héxyl nonanoate	1-octen-3-yl acetate
(+/-)-cis et trans-4,8-diméthyl-3,7-nonadien-2-yl acétate	4-hydroxy-3,5-diméthoxy benzaldéhyde	1-octen-3-yl butyrate
2,4-diméthyl-4-nonanol	3-(hydroxyméthyl)-2-octanone	(E)-2-penténoïque acide
Divanillin	Isoamyl isothiocyanate	(Z)-2-penten-1-ol
Dodécyl butyrate	Isobornyl isobutyrate	(Z)-pent-2-ényl hexanoate
Dodécyl propionate	Isobornyl 2-méthylbutyrate	4-pentényl isothiocyanate
Elémicine	Isobutyl isothiocyanate	(E,Z)-phytol
Estragole	Isopropényl acétate	(E,Z)-phytyl acétate
Ethyl trans-2-buténoate	Isopropyl isothiocyanate	3-Pinanone
Ethyl trans-2-décénoate	(+/-) [R-(E)]-5-isopropyl-8-méthylnona-6,8-dien-2-one	l-Pipéritone
Ethyl trans-2-héxénoate	d-2,8-p-menthadien-1-ol	Prényl acétate
Ethyl isothiocyanate	8-p-menthène-1,2-diol	Prényl caproate
Ethyl (E)-2-méthyl-2-penténoate	2-(l-menthoxy)éthanol	Prényl formate
Ethyl trans-2-octénoate	l-menthyl acétoacétate	Prényl isobutyrate
(E)-Ethyl tiglate	Menthyl pyrrolidone carboxylate	Safrole
(+/-)-4-éthylcétanal	l-menthyl (R,S)-3-hydroxybutyrate	Sodium 4-méthoxybenzoyloxyacétate
(E,Z)-géranic acid	Menthyl valérate	(E)-tétradec-2-enal
(E)-géranyl 2-méthylbutyrate	4-méthoxybenzoyloxyacétic acide	Thujyl alcohol
(E)-géranyl tiglate	cis- et trans-1-méthoxy-1-décène	2,6,6-triméthylcyclohex-2-ène-1,4-dione
(E)-géranyl valérate	Méthyl eugénol	(E,Z)-3,7,11-triméthyl-dodeca-2,6,10-triényl acétate
(+/-)-1-hepten-3-ol	Méthyl hexanoate	10-Undécen-2-one
Hept-trans-2-en-1-yl acétate	(E,Z)-méthyl 2-héxénoate	Vanilline 3-(l-menthoxy)propane-1,2-diol acétal
(E,Z)-hept-2-en-1-yl isovalérate	Méthyl isothiocyanate	Vanilline propylène glycol acétal
Heptyl heptanoate	Méthyl 2-méthyl-2-propénoate	Verbenone
	(E,Z)-méthyl 2-nonénoate	Vétiverol
	Méthyl trans-2-octénoate	Vétivéryl acétate
	2-méthylbutyl 3-méthyl-2-buténoate	
	6-méthyl-5-hepten-2-yl acétate	

AUCUN AROMATISANT N'A FAIT L'OBJET DE NORMES PROVISOIRES À LA 69^{ème} RÉUNION DU JECFA