

commission du codex alimentarius



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

ORGANISATION
MONDIALE
DE LA SANTÉ



BUREAU CONJOINT: Viale delle Terme di Caracalla 00100 ROMA Tel: +39 06 57051 | www.codexalimentarius.net Email: codex@fao.org Facsimile: 39 06 5705 4593

Point 6 de l'ordre du jour

CX/FAC 03/5
Janvier 2003

PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

COMITÉ DU CODEX SUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES ET LES CONTAMINANTS

Trente-cinquième session

Arusha (République-Unie de Tanzanie), 17 - 21 mars 2003

CONFIRMATION ET/OU RÉVISION DES LIMITES MAXIMALES POUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES FIGURANT DANS LES NORMES CODEX

RAPPEL DES FAITS

1. Conformément à la section concernant les Relations entre les comités s'occupant de produits et les comités s'occupant de questions générales du *Manuel de procédure de la Commission du Codex Alimentarius* (Douzième édition, pages 100 et 101), "Toutes les dispositions en matière d'additifs alimentaires (y compris les auxiliaires technologiques) ... de chaque norme Codex intéressant un produit devraient être soumises pour examen..... et devront être confirmées par le Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants".
2. Compte tenu de ce qui précède et d'autres dispositions figurant dans le *Manuel de procédure de la Commission du Codex Alimentarius*, les dispositions ci-jointes relatives aux additifs alimentaires sont soumises au Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants pour confirmation. Il est proposé que ces additifs alimentaires et les doses d'emploi correspondantes confirmées par le Comité soient incorporés dans la Norme générale Codex pour les additifs alimentaires.
3. Les dispositions ci-après relatives aux additifs alimentaires des normes Codex ont été soumises pour confirmation depuis la trente-quatrième session du Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants; les substances sont énumérées par (i) fonction technologique, numéro de SIN et nom de l'additif alimentaire (ii) dose d'emploi proposée; (iii) DJA (mg/kg de poids corporel), et; (iv) notes.
4. Le présent document ne comprend pas les dispositions relatives aux additifs alimentaires déjà confirmées aux mêmes doses d'emploi telles que spécifiées dans les projets de normes Codex récemment examinés par le Comité.

**Première partie: VINGT ET UNIÈME SESSION DU COMITÉ DU CODEX SUR LES
FRUITS ET LÉGUMES TRAITÉS (ALINORM 03/27)**

**PROJET DE NORME POUR LES FRUITS À NOYAU EN CONSERVE¹ À L'ÉTAPE 8
(ANNEXE III)**

<i>N° SIN</i>	<i>Additif alimentaire</i>	<i>Concentration maximale</i>	<i>DJA (mg/kg de poids corporel)</i>	<i>Notes</i>
Colorants				
129	Rouge allura AC (pour les prunes "rouges" ou "violette" seulement)	200 mg/kg du produit fini	0-7	
127	Érythrosine (pour les cerises douces seulement)		0-0,1	

**AVANT-PROJET DE NORME POUR LES PRODUITS AQUEUX À BASE DE NOIX DE COCO
– LAIT DE COCO ET CREME DE COCO – À L'ÉTAPE 8
(ANNEXE V)**

<i>N° SIN</i>	<i>Additif alimentaire</i>	<i>Concentration maximale</i>	<i>DJA (mg/kg de poids corporel)</i>	<i>Notes</i>
Agents de blanchiment				
223	Métabisulfite de sodium	30 mg/kg	0-0,7 (DJA de groupe, exprimée en anhydride sulfureux)	
224	Métabisulfite de potassium	30 mg/kg	0-0,7 (DJA de groupe, exprimée en anhydride sulfureux)	
Émulsifiants				
432	Monolaurate de polyoxyéthylène (20) sorbitane	1000 mg/kg	0-25 (En esters de polyoxyéthylène (20) sorbitane totaux)	
433	Monooléate de polyoxyéthylène (20) sorbitane		0-25 (En esters de polyoxyéthylène (20) sorbitane totaux)	
434	Monopalmitate de polyoxyéthylène (20) sorbitane		0-25 (En esters de polyoxyéthylène (20) sorbitane totaux)	
435	Monostéarate de polyoxyéthylène (20) sorbitane		0-25 (En esters de polyoxyéthylène (20) sorbitane totaux)	
436	Tristéarate de polyoxyéthylène (20) sorbitane		0-25 (En esters de polyoxyéthylène (20) sorbitane totaux)	

¹ S'applique uniquement aux fruits à noyau du genre *Prunus*.

<i>N° SIN</i>	<i>Additif alimentaire</i>	<i>Concentration maximale</i>	<i>DJA (mg/kg de poids corporel)</i>	<i>Notes</i>
473	Esters de saccharose d'acides gras	1500 mg/kg	0-30 (DJA de groupe pour les esters de saccharose d'acides gras et les sucroglycérides)	
471	Mono- et diglycérides d'acides gras	Limitée par les BPF	NON LIMITÉE	
Agents de conservation				
211	Benzoate de sodium	1000 mg/kg	0-5 (DJA de groupe pour l'acide benzoïque et ses sels de calcium, de potassium et de sodium, acétate de benzyle, alcool benzylique et benzaldéhyde, exprimée en acide benzoïque)	Uniquement pour le lait de coco pasteurisé
Stabilisants/Épaississants				
412	Gomme guar	Limitée par les BPF	NON SPÉCIFIÉE	
415	Gomme xanthane		NON SPÉCIFIÉE	
466	Carboxyméthyl-cellulose sodique		NON SPÉCIFIÉE	
418	Gomme gellane		NON SPÉCIFIÉE (L'effet laxatif potentiel à des ingestions élevées devrait être pris en compte lorsque la substance est utilisée comme additif)	

**Deuxième partie: VINGT-CINQUIÈME SESSION DU COMITÉ DU CODEX SUR LES
POISSONS ET LES PRODUITS DE LA PÊCHE (ALINORM 03/18)**

**PROJET DE NORME POUR LE HARENG DE L'ATLANTIQUE SALÉ ET LES SPRATS SALÉS²
À L'ÉTAPE 6 (ANNEXE IV)**

<i>N° SIN</i>	<i>Additif alimentaire</i>	<i>Concentration maximale</i>	<i>DJA (mg/kg de poids corporel)</i>	<i>Notes</i>
	Acide ascorbique			
300	Acide ascorbique	BPF	NON SPÉCIFIÉE (DJA de groupe pour l'acide ascorbique et ses sels de sodium, de potassium et de calcium)	
330	Acide citrique	BPF	NON LIMITÉE (DJA de groupe pour l'acide citrique et ses sels de calcium, de potassium, de sodium et d'ammonium)	
	Antioxygènes			
310	Gallate de propyle	100 mg/kg	0-1.4	
200 – 203	Sorbates	200 mg/kg (exprimée en acide sorbique)	0-25 (En tant que somme de l'acide sorbique et des sorbates de calcium, de potassium et de sodium (exprimée en acide sorbique))	
	Agents de conservation			
210 – 213	Benzoates	200 mg/kg (exprimée en acide benzoïque)	0-5 (Leur évaluation en tant qu'aromatisants n'a pas été achevée à la cinquante-septième session (2001); un complément d'information est nécessaire pour déterminer si la substance est actuellement utilisée comme aromatisant)	

²

Seul l'emploi des additifs ci-après est autorisé.

**Troisième partie: CINQUIÈME SESSION DU COMITÉ DU CODEX SUR LE LAIT ET LES
PRODUITS LAITIERS (ALINORM 03/11)
PROJET DE NORME RÉVISÉE POUR LES POUDRES DE LACTOSÉRUM³ A L'ÉTAPE 8
(ANNEXE IV)**

<i>N° SIN</i>	<i>Additif alimentaire</i>	<i>Concentration maximale</i>	<i>DJA (mg/kg de poids corporel)</i>	<i>Notes</i>
[928]	<i>Agents de blanchiment</i> Peroxyde de benzoyle – phosphate de calcium tribasique, comme support du lactosérum brut destiné à des produits déshydratés autres que les aliments pour nourrissons]	[100 mg/kg, mais non autorisé dans les préparations en poudre pour nourrissons]	LIMITE ACCEPTABLE POUR LE TRAITEMENT DES FARINES: 0-40 mg/kg DE FARINE; SOUS CONDITIONS, À DES FINS SPÉCIALES 40-75 mg/kg DE FARINE	A sa cinquante-cinquième session (2000), aucune conclusion quant à l'acceptabilité des emplois proposés dans le projet de NGAA faute d'informations sur la toxicité et l'ingestion

³

Seuls les additifs énumérés ci-après peuvent être utilisés dans les limites spécifiées.