



## JOINT FAO/WHO FOOD STANDARDS PROGRAMME

### CODEX COMMITTEE ON FOOD ADDITIVES

#### Fifty-third Session

### GENERAL STANDARD FOR FOOD ADDITIVES (GSFA): PROPOSALS FOR NEW AND/OR REVISION OF FOOD ADDITIVE PROVISIONS (REPLIES TO CL 2021/55-FA)

(Comments of the Indonesia, Kenya and Senegal)

#### Indonesia

Indonesia would like to provide the following comment:

- **Colombia**

- II. **Titanium Dioxide**

- Indonesia is of the opinion that discussion on the *revision* of ML Titanium Dioxide should be postponed until JECFA's evaluation of the Titanium Dioxide.

- **Egypt**

- II. **Annatto extracts**

- Indonesia supports the proposal. Indonesia also considers that these additives also include norbixin which have relatively low ADI (0-0.6 mg/kg bw), therefore they should have numeric maximum use level.

- IV. **Caramel (Class I – IV)**

- Indonesia supports the proposal. Indonesia also considers that these additives (Class I – IV) have numeric ADI, therefore they should have numeric maximum use level.

- V. **Carmines**

- Indonesia supports the proposal. Indonesia also considers that these additives have numeric ADI, therefore it should have numeric maximum use level..

#### Kenya

Comment: Kenya seeks more clarification on why the proposal by Egypt are under GMP, yet they have ADIs.

Comment: Kenya suggests IFAC reconsiders the note- "Subject to national legislation of the importing country".

Justification: This note has to be line with the decision of this committee in the previous sessions.

#### Senegal

- ***Copolymère de méthacrylate basique (BMC)***

**Contexte** : C'est un support-agent de glaçage encapsulant (N° Sin 1205) proposé par le Sénégal. Les propositions concernent :

- Une nouvelle disposition ;
- Ou la révision d'une disposition existante dans les tableaux 1 et 2 de la NGAA ;
- Ou la révision d'une disposition existante dans le tableau 3 de la NGAA (avancer à « La proposition est-elle aussi destinée à réviser les produits relevant d'une norme de produits ? »).

Ces propositions concernent son application dans les BPF pour les catégories d'aliments 06.1 (céréales à grain entières, brisées ou en flocons, y compris le riz (CXS 198-1995), le sorgho, le mil, le maïs, le fonio), les sucres (CXS 212-1999) ainsi que les aliments thérapeutiques prêts à l'emploi (APTE) dont les lignes directrices ont été récemment adoptées en Mars 2023).

**Position** : Le Sénégal propose l'extension de l'application du **BMC** à ces catégories d'aliments comme véhicules dans le cadre de la fortification.

**Justification** : La fortification du sucre, du riz ainsi que les céréales comme le mil, le sorgho, le maïs, le fonio (aliments de base au Sénégal et dans les pays en développement) ainsi que les ATPE peut contribuer à réduire les carences en micronutriments dans la population. BMC sera utilisé pour encapsuler les micronutriments éligibles.

- **Ester d'arginate d'Ethyle laurique (SIN 243)**

**Contexte** : En réponse à la CL 2021/55-FA, des propositions d'amendement aux dispositions actuelles dans la NGAA pour l'ester d'arginate d'éthyle laurique (SIN 243) ont été exprimées par certains pays. L'ester d'arginate d'éthyle laurique (LAEE) s'appliquerait en particulier aux catégories d'aliments à savoir :

- 01.6.1 « Fromages non affinés, y compris le fromage frais » dont 3 nouvelles notes ont été proposées pour révision par le CCFA 52 et ensuite adoptée par la CAC en 2021.
  - XS221 : A l'exception des produits relevant de la norme de groupe pour les fromages non affinés, y compris le fromage frais (CXS 221-2001).
  - XS273 : A l'exception des produits relevant de la norme pour le cottage cheese (CXS 273-1968).
  - XS275 : A l'exception des produits conformément à la norme pour l'édam (CXS 275-1973).
- 01.6.2.1 « Fromage affiné, croûte incluse »

Sur les 13 propositions adoptées (XS263, XS264, XS265, XS266, XS267, XS268, XS269, XS270, XS271, XS272, XS274, XS276, XS277), 10 ont été supprimées pour ne conserver que les 3 notes dont XS274, XS276, XS277.

Cependant 2 nouvelles notes à savoir :

XS278 : A l'exception des produits relevant de la norme pour le fromage à râper extra-dur (CXS 278-1978)

XS283 : A l'exception des produits relevant de la norme générale pour le fromage (CXS 283-1978)

Ces notes ont été introduites pour être amendées.

- 02.2.2 « Matières grasses tartinables, matières grasses laitières tartinables et mélanges tartinables » ou une nouvelle demande XS215 (À l'exception des produits se conformant à la Norme pour les matières grasses à tartiner et les mélanges à tartiner par le CODEX STAN 256-2007) a été introduite
- ☐ Sur les six notes concernant XS221, XS273, XS275 (01.6.1) ; XS278 et XS283 (01.6.2.1) et XS215 (02.2.2), l'Australie voudrait les supprimer.

**Position** : Le Sénégal appuie les propositions de l'Australie concernant la suppression des notes à l'exception de la note XS221 (y compris les fromages frais).

**Justification** : Ces notes XS273, XS275 (01.6.1) ; XS278, XS283 (01.6.2.1) et XS215 (02.2.2) concernent des produits transformés dont la durée de conservation est une étape critique. L'ajout de LAEE va permettre une meilleure conservation des produits concernés en augmentant leurs durées limites.

La suppression de la note XS221 proposée par l'Australie pourrait favoriser des risques de fraude surtout que les produits concernés doivent être à l'état frais. C'est pourquoi il est important de maintenir la note XS221 pour garantir la qualité des fromages frais.

- **dioxyde de titane**

**Contexte** : C'est un colorant (pour améliorer les caractéristiques organoleptiques) dont la révision d'une disposition existante dans le tableau 3 de la NGAA (Passer à « La proposition est-elle destinée à réviser les produits relevant de la norme de produits ? » est demandée pour son application dans les BPF.

D'après des scientifiques, l'évaluation de l'innocuité du dioxyde de titane (E171) en tant qu'additif alimentaire (Adopté : le 25 mars 2021) ne peut plus être considéré comme inoffensif quand il est utilisé comme additif alimentaire.

**Position** : Le Sénégal suggère l'accélération des travaux du JECFA sur l'évaluation de l'innocuité du dioxyde de titane (E171) pour une meilleure visibilité de ses risques sanitaires éventuelles.

**Justification** : Des études ont conclu que bien que l'absorption gastro-intestinale des particules de TiO<sub>2</sub> soit faible, elles peuvent s'accumuler dans le corps.

Pour sa génotoxicité, les experts ont conclu que les particules de TiO<sub>2</sub> ont le potentiel d'induire la rupture des brins d'ADN et des lésions chromosomiques, mais pas de mutations génétiques.

Ce colorant blanc principalement utilisé dans des produits de confiserie, de boulangerie et dans des sauces nécessite une évaluation scientifique complémentaire par le JECFA.

- **Carmoisine**

**Contexte** : L'azorubine (carmoisine) est un colorant dans la catégorie 13.6 « complément alimentaire à une concentration de 300 mg/kg ». les notes B6, B7 et la note « A l'exception de l'emploi de 1100mg/kg sous forme effervescente tel que vendu au consommateur uniquement ». sont proposées

**Position** : Le Sénégal s'oppose sur l'utilisation de l'ajout de ces notes telles que proposées.

**Justification** : Il est nécessaire d'avoir plus de justification sur l'utilisation du carmoisine et une confirmation que sa dose DJA ne soit dépassée.

- **Bicarbonate de diméthyle**

**Contexte** : L'utilisation du bicarbonate de diméthyle comme agent conservateur sur les jus de fruits et légumes à 250 mg/kg (selon la législation nationale dans le pays importateur). DJA: Non spécifiée au niveau du JECFA selon lequel son utilisation est acceptable pour un emploi en tant qu'agent de stérilisation à froid, conformément aux bonnes pratiques de fabrication.

**Position** : Le Sénégal ne supporte pas l'utilisation du bicarbonate de diméthyle comme stipulée à son utilisation suivant la législation nationale du pays.

**Justification** : Dans le cas de son utilisation dans les jus de fruits et de légumes, l'application des législations nationales entraînera le même problème que la note 161.