



PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

COMITÉ DU CODEX SUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES

Cinquante-troisième session

ALIGNEMENT DES DISPOSITIONS RELATIVES AUX ADDITIFS ALIMENTAIRES DES NORMES DE PRODUITS: RAPPORT DU GROUPE DE TRAVAIL SUR L'ALIGNEMENT

(Préparé par l'Australie)

Amendements révisés au projet de norme pour les préparations de suivi pour nourrissons plus âgés et les produits pour jeunes enfants découlant de l'alignement

Le GTE sur l'alignement a fourni les amendements proposés aux dispositions relatives aux additifs alimentaires pour la *Norme pour les préparations de suite* (CXS 156-1987) dans l'Annexe 9 de CX/FA 23/53/6 (page 294). Le GTE sur l'alignement était conscient que le CCNFSDU42 examinait la Norme pour les préparations de suite, comme indiqué dans l'Annexe IV de REP22/NFSDU. Il a été convenu par le CCNFSDU42/CCNFSDU43 de diviser le projet de norme en deux sections : Section A - Préparation de suite pour nourrissons plus âgés ; et Section B - Boisson pour jeunes enfants avec éléments nutritifs ajoutés ou produit pour jeunes enfants avec éléments nutritifs ajoutés ou boisson pour jeunes enfants ou produit pour jeunes enfants. En outre, le CCNFSDU43 a proposé que ce projet de norme soit transmis à la CAC46 pour adoption. La section relative aux dispositions sur les additifs alimentaires du projet de norme, qui figure à l'Annexe II du REP23/NFSDU, a été proposée pour être transmise à la CAC46 pour adoption finale.

En examinant les implications sur l'alignement de la décision du CCNFSDU de diviser le projet de norme en deux sections, il est noté que la structure des dispositions relatives aux additifs alimentaires pour le projet de norme sur la formule de suivi est légèrement différente de la norme actuelle CXS 156-1987, mais que la liste des dispositions relatives aux additifs alimentaires est presque identique.

Les amendements proposés aux dispositions relatives aux additifs alimentaires en raison de l'alignement sur la norme CXS 156-1987 révisée sont présentés ci-dessous. Si elles sont approuvées par le GTC sur l'alignement, elles feront partie du document CRD03 sur l'alignement fourni au comité.

Le nouveau texte est indiqué en **gras/souligné**. Le texte à supprimer est indiqué en .

D. AMENDEMENTS PROPOSES AUX DISPOSITIONS RELATIVES AUX ADDITIFS ALIMENTAIRES DE LA NORME POUR LES PREPARATIONS DE SUITE DESTINEES AUX NOURRISSONS PLUS AGES ET LES PRODUITS POUR ENFANTS EN BAS AGE (DE L'ANNEXE II REP23/NFSDU)

SECTION A : PREPARATIONS DE SUITE POUR NOURRISSONS PLUS AGES

4. Additifs alimentaires

4.1 Les régulateurs d'acidité, les antioxydants, les émulsifiants, les gaz d'emballage et les épaississants utilisés conformément aux tableaux 1 et 2 de la Norme générale pour les additifs alimentaires (CXS 192-1995) dans la catégorie d'aliments 13.1.2 (Formules de suivi) peuvent être utilisés dans les aliments conformes à la présente norme.

Les additifs suivants sont autorisés²²⁾ :

SIN	Additif	Teneur maximale dans 100 ml de produit prêt à la consommation
-----	---------	---

4.1 Épaississants		
412	Gomme de guar	0.1 g
410	Gomme de caroube	0.1 g
1412	Phosphate de diamidon	0,5 g seul ou en combinaison dans les produits à base de soja uniquement ; 2,5 g seuls ou en combinaison dans les produits à base de protéines hydrolysées et/ou d'acides aminés uniquement
1414	Phosphate de diamidon acétylé	
1413	Phosphate de diamidon phosphaté	
1422	Adipate de diamidon acétylé	
407	Carraghénane	0,03 g seul ou en combinaison dans les produits à base de lait et de soja uniquement ; 0,1 g seul ou en combinaison dans les produits liquides à base de protéines hydrolysées et/ou d'acides aminés uniquement
440	Pectines	1 g
4.2 Émulsifiants		
322(i)	Lécithine	0.5 g
471	Mono- et diglycérides d'acides gras	0.4 g
4.3 Régulateurs d'acidité		
500(ii)	Hydrogénocarbonate de sodium	Limité par les BPF Dans les limites du sodium indiquées au point 3.1
500(i)	Carbonate de sodium	
331(i)	Citrate de sodium dihydrogène	
331(iii)	Citrate trisodique	
524	Hydroxyde de sodium	
501(ii)	Hydrogénocarbonate de potassium	Limité par les BPF
501(i)	Carbonate de potassium	
332(i)	Citrate de potassium dihydrogène	
332(ii)	Citrate tripotassique	
525	Hydroxyde de potassium	
526	Hydroxyde de calcium	Limité par les BPF
270	Acide lactique, L-, D- et DL-	Limité par les BPF
330	Acide citrique	Limité par les BPF
4.4 Antioxydants		
307b	Concentré de tocophérols, mélangé	3 mg seuls ou en association
307a	Tocophérol, d-alpha	
307c	Tocophérol, dl-alpha	
304	Palmitate d'ascorbyle	5 mg seuls ou en combinaison, exprimés en acide ascorbique (SIN 300, 301, 302, 304) Dans les limites du sodium indiquées au point 3.1
300	Acide ascorbique, L-	
301	Ascorbate de sodium	
302	Ascorbate de calcium	
4.5 Gaz d'emballage		
290	Di oxyde de carbone	BPF
941	Azote	BPF

²²⁾ Le tableau des dispositions relatives aux additifs alimentaires est fourni à titre d'information uniquement. Après l'achèvement des travaux d'alignement de la norme CXS 156-1987, le tableau sera remplacé par une référence générale à la NGAA, comme indiqué ci-dessous :

"Les régulateurs d'acidité, les antioxydants, les émulsifiants, les épaississants et les gaz d'emballage utilisés conformément aux tableaux 1 et 2 de la *Norme générale pour les additifs alimentaires* (CXS 192-1995) dans la catégorie d'aliments 13.1.2 (formules de suivi) peuvent être utilisés dans les aliments conformes à la présente norme.

4.6.2 Arômes

Aucun arôme n'est autorisé dans ce produit.

4.7.3 -Principe de report

Seuls les additifs alimentaires énumérés dans cette section **catégorie d'aliments 13.1.2 (formules de suivi) de la norme CXS 192-1995** peuvent être présents dans les aliments décrits à la section 2.1 de la présente norme, à la suite d'un transfert à partir d'une matière première ou d'un autre ingrédient (y compris un additif alimentaire) utilisé pour produire l'aliment, sous réserve des conditions suivantes :

- La quantité d'additif alimentaire dans les matières premières ou autres ingrédients (y compris les additifs alimentaires) ne dépasse pas la limite maximale spécifiée ; et
- La denrée alimentaire dans laquelle l'additif alimentaire est transféré ne contient pas l'additif alimentaire en quantité supérieure à celle qui serait introduite par l'utilisation des matières premières ou des ingrédients dans le cadre des bonnes pratiques de fabrication, conformément aux dispositions relatives au transfert figurant dans le préambule de la *Norme générale pour les additifs alimentaires* (CXS 192-1995).

SECTION B : BOISSON POUR JEUNES ENFANTS AVEC AJOUTS DE NUTRIMENTS OU PRODUIT POUR JEUNES ENFANTS AVEC AJOUTS DE NUTRIMENTS OU BOISSON POUR JEUNES ENFANTS OU PRODUIT POUR JEUNES ENFANTS

4. Additifs alimentaires

4.1 Les régulateurs d'acidité, les antioxydants, les émulsifiants, les gaz d'emballage et les épaississants utilisés conformément aux tableaux 1 et 2 de la Norme générale pour les additifs alimentaires (CXS 192-1995) dans la catégorie d'aliments 13.1.2 (Formules de suivi) peuvent être utilisés dans les aliments conformes à la présente norme.

Les additifs suivants sont autorisés :⁴⁴

SIN	Additif	Limite maximale dans 100 ml de produit prêt à la consommation
4.1 Épaississants		
412	Gomme de guar	0,1 g
410	Gomme de caroube	0,1 g
1412	Phosphate de diamidon	0,5 g seul ou en combinaison dans les produits à base de soja uniquement ; 2,5 g seuls ou en combinaison dans les produits à base de protéines hydrolysées et/ou d'acides aminés uniquement
1414	Phosphate de diamidon acétylé	
1413	Phosphate de diamidon phosphaté	
1422	Adipate de diamidon acétylé	
407	Carraghénane	0,03 g seul ou en combinaison dans les produits à base de lait et de soja uniquement ; 0,1 g seul ou en combinaison dans les produits liquides à base de protéines hydrolysées et/ou d'acides aminés uniquement
440	Pectines	1 g
4.2 Émulsifiants		
322(i)	Lécithine	0,5 g
471	Mono- et diglycérides d'acides gras	0,4 g
4.3 Régulateurs d'acidité		
500(ii)	Hydrogénocarbonate de sodium	Limité par les BPF
500(i)	Carbonate de sodium	
331(i)	Citrate de sodium dihydrogène	
331(iii)	Citrate trisodique	
524	Hydroxyde de sodium	
501(ii)	Hydrogénocarbonate de potassium	Limité par les BPF
501(i)	Carbonate de potassium	
332(i)	Citrate de potassium dihydrogène	
332(ii)	Citrate tripotassique	
525	Hydroxyde de potassium	
526	Hydroxyde de calcium	Limité par les BPF
270	Acide lactique, L-, D- et DL-	Limité par les BPF
330	Acide citrique	Limité par les BPF

4.4 Antioxydants		
307b	Concentré de tocophérols, mélangé	3 mg seuls ou en association
307a	Tocophérol, d-alpha	
307c	Tocophérol, dl-alpha	
304	Palmitate d'ascorbyle	5 mg seuls ou en combinaison, exprimés en acide ascorbique (SIN 300, 301, 302, 304)
300	Acide ascorbique, L-	
301	Ascorbate de sodium	
302	Ascorbate de calcium	
4.5 Gaz d'emballage		
290	Dioxyde de carbone	BPF
941	Azote	BPF

¹⁴⁾ Le tableau des dispositions relatives aux additifs alimentaires est fourni à titre d'information uniquement. Après l'achèvement des travaux d'alignement de la norme CXS 156-1987, le tableau sera remplacé par une référence générale à la NGAA, comme indiqué ci-dessous :

"Les régulateurs d'acidité, les antioxydants, les émulsifiants, les épaississants et les gaz d'emballage utilisés conformément aux tableaux 1 et 2 de la *Norme générale pour les additifs alimentaires* (CXS 192-1995) dans la catégorie d'aliments 13.1.2 (formules de suivi) peuvent être utilisés dans les aliments conformes à la présente norme.

4.62 Arômes ¹⁵⁾

<u>Nom de l'arôme</u>	<u>Limite d'utilisation maximale</u>
<u>Extraits naturels de fruits</u>	<u>BPF</u>
<u>Extrait de vanille</u>	<u>BPF</u>
<u>Éthylvanilline</u>	<u>50 mg/kg</u>
<u>Vanilline</u>	<u>50 mg/kg</u>

Extraits naturels de fruits : BPF

Extrait de vanille : BPF

Éthylvanilline (JECFA n° 893) : 5 mg/100 ml

Vanilline (JECFA n° 889) : 5 mg/100 ml

Les arômes utilisés dans les produits couverts par la présente norme doivent être conformes aux *Directives pour l'utilisation des arômes* (CXG 66-2008).

¹⁵⁾ Les autorités nationales et/ou régionales peuvent restreindre ou interdire l'utilisation des arômes énumérés.

4.73 Principe de report

Seuls les additifs alimentaires énumérés dans la section **catégorie d'aliments 13.1.2 (Formules de suivi) de la norme CXS 192-1995** peuvent être présents dans les aliments décrits à la section 2.1 de la présente norme, à la suite d'un transfert à partir d'une matière première ou d'un autre ingrédient (y compris un additif alimentaire) utilisé pour produire l'aliment, sous réserve des conditions suivantes :

- La quantité d'additif alimentaire dans les matières premières ou autres ingrédients (y compris les additifs alimentaires) ne dépasse pas la limite maximale spécifiée ; et
- La denrée alimentaire dans laquelle l'additif alimentaire est transféré ne contient pas l'additif alimentaire en quantité supérieure à celle qui serait introduite par l'utilisation des matières premières ou des ingrédients dans le cadre des bonnes pratiques de fabrication, conformément aux dispositions relatives au transfert figurant dans le préambule de la *Norme générale pour les additifs alimentaires* (CXS 192-1995).

RECOMMANDATION POUR L'ALIGNEMENT DU GTP ET CCFA53

Il est demandé au GTC sur l'alignement d'examiner les amendements proposés aux dispositions relatives aux additifs alimentaires pour le Projet de norme pour les préparations de suite destinées aux nourrissons plus âgés et les produits pour enfants en bas âge élaboré récemment par le CCNFSU43 dans cet addendum par rapport à ceux fournis dans l'Annexe 9 du document CX/FA 23/53/6 qui proposait l'alignement sur la *préparation de suite* actuelle (CXS 156-1987). Aucun changement n'est nécessaire par rapport à ceux proposés pour la NGAA en raison de l'alignement de la CXS 156-1987 détaillé dans l'Annexe 9.