



**PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES**

**COMITÉ DU CODEX SUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES**

**Cinquante-troisième session**

**DOCUMENT DE TRAVAIL SUR L'EMPLOI DE CERTAINS ADDITIFS ALIMENTAIRES DANS LA  
PRODUCTION DE VIN**

(Préparé par le Chili, les États-Unis et l'Union européenne)

**INFORMATIONS GÉNÉRALES**

1. Le CCFA45 (2013) est convenu d'établir un groupe de travail électronique (GTE), dirigé par la France, ouvert à tous les membres et observateurs, et travaillant en anglais uniquement, afin de préparer des recommandations sur l'approche horizontale pour l'utilisation des additifs alimentaires dans ces catégories d'aliments ayant la fonction technologique de « régulateur d'acidité » et d'« émulsifiant, stabilisant, épaississant », ainsi que des recommandations sur les dispositions et les propositions de nouvelles dispositions énumérées dans la catégorie d'aliments 14.2.3 et ses sous-catégories dans le document [CX/FA 13/45/12](#) et les annexes 2 et 3 du [document CX/FA 13/45/7](#).
2. Pour le CCFA46 (2014), le GTE a préparé des propositions pour l'approche horizontale à la fois pour les "régulateurs d'acidité" et les « émulsifiants, stabilisants et épaississants », qui ont été examinées par le Groupe de travail physique (GTP) sur la NGAA lors du CCFA46. Le GTP a accepté la recommandation selon laquelle les additifs alimentaires ayant une fonction de « régulateur d'acidité » et d'« émulsifiant, stabilisant et épaississant » devraient être examinés au cas par cas dans la catégorie d'aliments 14.2.3 (vins de raisin) et ses sous-catégories, et a donc examiné chaque disposition dans ces catégories d'aliments individuellement.
3. Le CCFA47 (2015) a noté que la préoccupation concernant les dispositions spécifiques de la catégorie d'aliments 14.2.3 ne portait pas sur la sécurité mais plutôt sur la justification technologique des dispositions. Le CCFA47 a convenu d'établir un GTE, présidé par la France et coprésidé par l'Australie, ouvert à tous les membres et observateurs, et travaillant en anglais uniquement, et qui avait les objectifs suivants : (i) apporter clarté et spécificité sur les préoccupations générales de l'identité du vin, de la stabilité du vin, de l'applicabilité mondiale des limitations de l'utilisation des additifs alimentaires dans le vin et de l'innovation dans la production du vin, et (ii) réaliser un examen sur l'effet de l'expression d'une utilisation maximale des additifs dans le vin.
4. Considérant la recommandation du GTE de fixer la limite maximale d'utilisation des additifs du vin ayant des DJA « non spécifiées » aux bonnes pratiques de fabrication (BPF) avec une note de bas de page appropriée, le CCFA48 (2016) a généralement convenu que « la limite maximale de l'additif dans le vin de raisin fixée comme BPF ne doit pas entraîner (i) la modification des caractéristiques naturelles et essentielles du vin, et (ii) une modification substantielle de la composition du vin ». Il a également été convenu de poursuivre les travaux sur la modification de la NGAA en ce qui concerne les additifs alimentaires dans le vin.
5. Lors de la session du CCFA49 (2017), l'Union européenne, en tant que présidente du GTE coprésidé par l'Australie, a présenté le document [\(CX/FA 17/49/10\)](#) contenant des recommandations pour les textes de note à relier aux dispositions relatives aux additifs alimentaires appartenant aux catégories fonctionnelles suivantes : régulateurs d'acidité, stabilisateurs et antioxydants dans la catégorie d'aliments 14.2.3 (vins de raisin) et ses sous-catégories. En raison de l'absence de consensus sur le texte de la note, le CCFA49 a convenu d'interrompre l'examen de ce point et les dispositions relatives à ces additifs seront maintenues à l'étape actuelle, dans l'attente de propositions des membres sur la manière de faire avancer les travaux sur ces dispositions.
6. Lors du CCFA52 (2021), le Chili a suggéré que le CCFA reprenne ces travaux, soulignant l'importance d'harmoniser les normes internationales en la matière. Le [document CRD21](#) a été présenté, rappelant que les travaux sur les additifs alimentaires dans les vins avaient été interrompus lors du CCFA49.
7. Le CCFA52 a décidé de demander au Chili, en tant qu'auteur, et à l'Union européenne et aux États-Unis, en tant que co-auteurs, de préparer un document de travail afin d'analyser plus en profondeur la question et de présenter des recommandations spécifiques. Ce document de travail sera inclus dans le programme du CCFA53.

## DOCUMENT DE TRAVAIL

8. Le Chili en tant qu'auteur, les États-Unis et l'Union européenne en tant que coauteurs, sur la base de ce qui a été conclu dans le CCFA52 paragraphe 240 du [REP21/FA](#) et après avoir dûment pris en compte les échanges intensifs qui ont eu lieu sur cette question depuis 2013 ont élaboré les recommandations suivantes. Les Membres et Observateurs sont aimablement invités à considérer ces recommandations en vue de permettre la reprise des travaux sur l'adoption de projets de dispositions sur les additifs utilisés dans la production de vins de raisin.

## RECOMMANDATIONS

9. Le tableau ci-dessous présente la recommandation 1 de l'année 2017 qui a été présentée lors de la réunion du CCFA49 ([CX/FA 17/49/10](#)).

**Référence** : Document de travail soumis au point 5d de l'ordre du jour en 2017, CCFA49, CX/FA 17/49/10.<sup>1</sup>

**Recommandation 1** : Approbation par le CCFA du principe selon lequel, si le JECFA recommande un additif dont la DJA n'est pas spécifiée, la concentration maximale de cet additif autorisée dans le vin de raisin est fixée aux BPF avec référence à l'une des notes de bas de page suivantes :

**R** : « *La teneur maximale de l'additif dans le vin de raisin fixée comme bonne pratique de fabrication ne doit pas entraîner (i) la modification des caractéristiques naturelles et essentielles du vin et (ii) une modification substantielle de la composition du vin et doit être conforme à celles de l'Organisation internationale de la vigne et du vin (OIV)* ».

**B** : « *La teneur maximale de l'additif dans le vin de raisin fixée comme bonne pratique de fabrication ne doit pas entraîner (i) la modification des caractéristiques naturelles et essentielles du vin et (ii) une modification substantielle de la composition du vin. Cette teneur maximale peut être précisée pour être conforme à celles de l'Organisation internationale de la vigne et du vin (OIV)* ».

10. En vue de l'élaboration d'une nouvelle formulation de la note, il est proposé de maintenir le texte déjà approuvé par le CCFA (c'est-à-dire la partie commune des options A et B de la recommandation 1 du document [CX/FA 17/49/10](#)) et de concentrer les discussions sur les aspects pour lesquels un consensus n'a pu être atteint (c'est-à-dire la deuxième partie des options A et B).

11. Dans le texte ci-dessous, des notes alternatives pour la recommandation 1 sont proposées. Ces notes alternatives résultent d'un travail intense tout au long de l'année 2022, au cours duquel le Chili et les co-auteurs ont discuté de la meilleure façon de traiter cette question. Afin d'obtenir un résultat positif lors de la réunion du CCFA53, il est proposé de suivre une approche similaire à celle appliquée dans les cas précédents (comme les notes 477<sup>2</sup> et 478 pour les édulcorants en remplacement de la note 161) où l'utilisation de notes a permis d'atteindre un consensus entre les pays. Les options pour les notes sont désignées comme C1 et C2. Les membres du Codex sont invités à examiner et à évaluer ces deux options en vue d'élaborer une note finale qui garantisse une information optimale sur l'utilisation des additifs dans le vin par les membres du Codex."

**C1** : "La concentration maximale de l'additif dans le vin de raisin fixée comme bonne pratique de fabrication ne doit pas entraîner (i) la modification des caractéristiques naturelles et essentielles du vin et (ii) une modification substantielle de la composition du vin. **Certains membres du Codex précisent en outre que la teneur maximale doit être conforme au Code des pratiques œnologiques de l'Organisation internationale de la vigne et du vin (OIV).**

**C2** : « La teneur maximale de l'additif dans le vin de raisin fixée comme Bonne Pratique de Fabrication ne doit pas entraîner (i) la modification des caractéristiques naturelles et essentielles du vin et (ii) une modification substantielle de la composition du vin. **Pour définir les BPF, certains membres du Codex font référence aux spécifications du Code international des pratiques œnologiques de l'OIV.**

12. L'application des notes alternatives C1 et C2 aux recommandations 2 à 6 du document [CX/FA 17/49/10](#) est discutée ci-dessous :

**Recommandation 2** : Approbation par le CCFA des additifs pour la catégorie d'aliments n° 14.2.3 Vins de raisin dans la NGAA à l'étape 5/8 comme indiqué ci-dessous :

<sup>1</sup> Document de travail sur l'utilisation de certains additifs alimentaires dans les produits vitivinicoles, [CX/FA 17/49/10](#)

<sup>2</sup> Les notes alternatives 477 et 478 ont été développées pour remplacer la note 161 dans la *Norme générale pour les additifs alimentaires* (NGAA) : Par exemple, la note 477 est libellée comme suit : « Certains membres du Codex autorisent l'utilisation d'additifs ayant une fonction d'édulcorant dans tous les aliments de cette catégorie, tandis que d'autres limitent les additifs ayant une fonction d'édulcorant aux aliments présentant une réduction significative de l'énergie ou ne contenant pas de sucres ajoutés ».

Additif	SIN	Étape	Année	Limite maximale	Notes
ACIDE ASCORBIQUE, L-	300	5/8		BPF	Nouvelle note
ACIDE CITRIQUE	330	5/8		BPF	Nouvelle note
ACIDE FUMARIQUE	297	8		BPF	Nouvelle note
GOMME ARABIQUE (GOMME D'ACACIA)	414	5/8		BPF	Nouvelle note
ACIDE LACTIQUE, L-, D- et DL-	270	5/8		BPF	Nouvelle note
CARBOXYMÉTHYLCELLULOSE DE SODIUM (GOMME DE CELLULOSE)	466	5/8		BPF	Nouvelle note

**Recommandation 3** : Approbation par le CCFA de l'additif pour la catégorie d'aliments n° 14.2.3 Vin de raisin dans la NGAA à l'étape 5/8 comme indiqué ci-dessous

Additif	SIN	Étape	Année	Limite maximale	Notes
ACIDE ÉRYTHORBIQUE (ACIDE ISOASCORBIQUE)	315	5/8		BPF	Nouvelle note

**Recommandation 4** : Approbation par le CCFA de l'additif pour la catégorie d'aliments n° 14.2.3 Vin de raisin dans la NGAA à l'étape 5/8 comme indiqué ci-dessous

Additif	SIN	Étape	Année	Limite maximale	Notes
TARTRATES	334 ; 335(i), (ii) ; 336(i), (ii) ; 337	5/8		BPF	Nouvelle note

**Recommandation 5** : Approbation par le CCFA de l'additif pour la catégorie d'aliments n° 14.2.3 Vin de raisin dans la NGAA à l'étape 5/8 comme indiqué ci-dessous

Additif	SIN	Étape	Année	Limite maximale	Notes
ACIDE MALIQUE, DL-	296	5/8		BPF	Nouvelle note, yyy

**Note yyy** : « Y compris l'acide malique L-«

**Recommandation 6** : Approbation par le CCFA de l'additif pour la catégorie d'aliments n° 14.2.3.3 Vin de raisin enrichi, vin de liqueur de raisin et vin de raisin doux dans la NGAA à l'étape 8 comme indiqué ci-dessous

Additif	SIN	Étape	Année	Limite maximale	Notes
SULFATE DE CALCIUM	516	8		BPF	Nouvelle note