

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 00153 ROME Tél: +39 06 57051 www.codexalimentarius.net Email: codex@fao.org Facsimile: 39 06 5705 4593

Point 14 de l'ordre du jour

CX/FFP 09/30/15

PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES COMITE DU CODEX SUR LES POISSONS ET LES PRODUITS DE LA PECHE

Trentième session

Agadir, Maroc

28 septembre – 2 octobre 2009

DISPOSITIONS SUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES DANS LES NORMES POUR LES POISSONS ET LES PRODUITS DE LA PECHE

OBSERVATIONS

(Australie, Communauté Européenne, IFAC et NATCOL)

AUSTRALIE

L'Australie appuie la nécessité de revoir les dispositions sur les additifs dans les différentes normes pour les poissons et les produits de la pêche afin d'éliminer toute incohérence entre les dispositions dans les normes de produits et la NGAA qui devrait être le premier instrument de référence pour les additifs alimentaires pour les normes du Codex. La question de savoir comment réaliser ce réexamen de manière rapide et efficace doit être abordée par le Comité à sa session d'Agadir. Nous voudrions espérer que ce débat comprenne l'élaboration d'un échéancier pour la finalisation de ce réexamen ainsi qu'un plan pour garantir l'implication du Comité sur les additifs alimentaires.

COMMUNAUTE EUROPEENNE

De manière générale, la Communauté Européenne (CE) voudrait marquer son soutien pour un alignement entre les dispositions sur les additifs des normes de produits et la Norme générale sur les additifs alimentaires (NGAA), pour qu'à un stade ultérieur, la NGAA devienne la seule référence faisant autorité pour les additifs alimentaires dans le Codex. La situation actuelle est confuse étant donné que les dispositions sur les additifs alimentaires sont différentes entre les normes de produits et la NGAA.

Toutefois, la CE voudrait répéter que les Comités s'occupant de produits doivent évaluer les justifications technologiques avancées pour l'utilisation d'additifs alimentaires particuliers et établir une liste de ceux qui permettent réellement d'obtenir l'effet escompté dans les catégories d'aliments concernées. Ce principe de base figure dans le Manuel de Procédure du Codex Alimentarius consacré aux relations entre les Comités s'occupant de produits et les Comités s'occupant de questions générales puisqu'il est stipulé à la section II que "*Toutes les dispositions relatives aux additifs alimentaires contenues dans les normes de produits devront être confirmées par le Comité du Codex sur les additifs alimentaires, compte tenu des justifications technologiques soumises par les comités de produits,...*". Ainsi, la CE est de l'avis que certaines restrictions sur les additifs alimentaires devraient être maintenues ou établies pour les denrées alimentaires visées par les normes de produits lorsque des justifications technologiques ne peuvent pas être avancées même si ces additifs alimentaires peuvent être autorisés dans une catégorie d'aliments plus générale de la NGAA dont ces denrées alimentaires relèvent.

P.3 de l'annexe I/ sous-catégorie 09.1.1. La CE est fermement opposée à l'autorisation de colorants pour le poisson non transformé, car nous ne voyons aucune nécessité technologique pour leur utilisation dans ce produit et qu'il y a ainsi possibilité de tromper les consommateurs.

P.3 de l'annexe I/ sous-catégorie 09.1.2 et Projet de norme pour les mollusques bivalves vivants et crus. Pour ce qui est des mollusques bivalves crus, le rapport de la 29^{ème} session du Comité du Codex sur les poissons et les produits de la pêche (Alinorm 08/31/18) confirme qu'un nombre limité d'additifs alimentaires devraient être autorisés pour ces produits, puisqu'il est dit au paragraphe 102 : « *Le Comité est convenu que les seuls additifs autorisés pour ce produit étaient les antioxydants énumérés dans les catégories d'aliments (09.1.2 et 09.2.1) dans la Norme Générale pour les Additifs Alimentaires. Le Comité a noté que plusieurs colorants figuraient actuellement dans la NGAA mais il a confirmé sa décision antérieure (Alinorm 07/30/18) que les colorants ne devraient pas être autorisés pour les mollusques bivalves.* » La CE recommande en conséquence de tenir compte de ces conclusions qui confirment l'absence de justification technologique. Ainsi, la CE n'appuie pas l'autorisation d'un quelconque colorant pour les mollusques bivalves crus puisque cela pourrait tromper les consommateurs. La CE propose de tenir compte de ces conclusions et de revoir en conséquence la sous-catégorie 09.1.2 correspondante de la NGAA, qui permet l'utilisation de colorants à des fins de décoration, d'estampillage ou de marquage du produit (Note 4 de la NGAA) ainsi que pour l'utilisation dans les glaçages, enrobages ou décorations des fruits, des légumes et de la viande (Note 16 de la NGAA) selon l'Alinorm 08/31/12 (paragraphe 66).

P.4 de l'annexe I/ sous-catégorie 09.2.1.

La CE prend note de ce que l'indigotine n'est autorisée que dans le surimi et les produits à base d'œufs de poisson uniquement (Note 95) pour la sous-catégorie 09.2.1. Cette information devrait être reflétée lors de la mise à jour des normes individuelles.

P.4 de l'annexe I / sous-catégorie 09.2 et toutes les normes pour les poissons et les produits de la pêche surgelés.

L'alignement direct devrait être examiné prudemment. En effet, les dispositions sur les additifs alimentaires en 09.2 de la NGAA ne font référence qu'aux poissons et produits de la pêche transformés. Ces restrictions devraient se retrouver dans les normes correspondantes. La note 95 de la NGAA devrait être ajoutée pour résoudre le problème.

P.4 de l'annexe I. La CE voudrait noter que les esters d'ascorbyle ne sont pas permis pour le poisson non transformé au sein de l'UE.

P.4/5 de l'annexe I / sous-catégorie 09.2.1, norme pour le poisson surgelé et norme pour les blocs surgelés de filet de poisson. La CE n'appuie pas l'utilisation de BHA/BHT pour ces produits à cause de leur DJA-SCF (0,5 et 0,05 respectivement).

P.5 de l'annexe I / sous-catégorie 09.2.1 et alignement des dispositions EDTA de la NGAA avec les normes correspondantes sur les produits de la pêche

En raison de la faible valeur de la DJA pour les EDTA, la CE appuie l'ajout des EDTA dans les normes sur la pêche, pour les cas où le poisson est mis en boîte ou entreposé en bouteilles, mais pas pour le traitement de poisson frais non transformé.

P.5 de l'annexe I / sous-catégorie 09.2.1 et alignement des dispositions sur les sulfites de la NGAA avec les normes correspondantes sur les poissons et les produits de la pêche

La CE n'appuie pas l'ajout de sulfites dans les normes pour le poisson surgelé et pour les blocs surgelés de filet de poisson. A l'occasion de sa 69^{ème} réunion, le JECFA a signalé que les DJA pouvaient être dépassées autant pour les enfants que pour les adultes. En outre, le CCFA est convenu (Alinorm 09/32/12, paragraphe 28) de réexaminer les limites maximales de sulfites déjà adoptées et celles en cours d'étude dans la NGAA. La CE recommande de reporter toute décision en attendant que le CCFA ait terminé son réexamen des limites actuelles arrêtées dans la NGAA pour les sulfites.

P.6 de l'annexe I / sous-catégorie 09.2.2 et alignement des dispositions BHA/BHT de la NGAA avec la norme sur les bâtonnets de poisson surgelés.

La CE n'appuie pas l'utilisation de BHA/BHT pour ces produits à cause de leur DJA-SCF (0,5 et 0,05 respectivement).

P.6 de l'annexe I / sous-catégorie 09.2.2 et alignement des dispositions sur les thiodipropionates de la NGAA avec la norme correspondante.

La CE note que cet additif alimentaire n'est pas autorisé en Europe et dans d'autres pays.

P.7 de l'annexe I / sous-catégorie 09.2.4 et alignement des dispositions sur le sulfate d'aluminium de la NGAA avec les normes correspondantes.

La CE n'appuie pas l'ajout du sulfate d'aluminium pour les poissons et les produits de la pêche cuits et/ou frits, et doute de sa justification technologique. Par ailleurs, la CE voudrait rappeler que le JECFA a réévalué l'absorption d'aluminium dans l'alimentation provenant de toutes les sources, y compris les additifs alimentaires et a établi une dose provisoire hebdomadaire tolérable (PTWI, provisional tolerable weekly intake) de 1 mg/kg de poids corporel, ce qui est 7 fois inférieur à l'ancienne dose provisoire hebdomadaire tolérable. Le JECFA a également noté que la « dose provisoire hebdomadaire tolérable est susceptible d'être dépassée considérablement par certains groupes de la population, les enfants en particulier, qui consomment régulièrement des aliments contenant des additifs qui comprennent de l'aluminium ». Ainsi, la CE s'oppose fermement à l'utilisation d'additifs alimentaires à base d'aluminium, en particulier dans des produits alimentaires susceptibles d'être consommés en grande quantité ou par des enfants.

P.8 de l'annexe I / sous-catégorie 09.2.4.1 et alignement des dispositions sur les colorants alimentaires de la NGAA avec les normes correspondantes.

Tout d'abord, le document Codex CX/FA 07/39/9, Annexe II, indique, dans le cadre d'une approche horizontale, que les colorants alimentaires devraient être autorisés dans la sous-catégorie 09.2.4.1 avec la note 95 (utilisation uniquement dans le surimi et les œufs de poisson). Cette note devrait donc être attribuée à tous les colorants de la page 8. Cette note n'est pas référencée pour le rouge allura, les carotènes, les carmines et le vert solide.

P8 de l'annexe I/ sous-catégorie 09.2.4.1.

La CE n'appuie pas l'utilisation de saccharines dans la sous-catégorie 09.2.4.1 car elles n'ont pas de justification technologique.

P11 de l'annexe I / sous-catégorie 09.2.5 et alignement des dispositions BHA/BHT avec les normes correspondantes.

La CE n'appuie pas l'utilisation de BHA/BHT pour ces produits à cause de leur DJA-SCF (0,5 et 0,05 respectivement).

P12 de l'annexe I / sous-catégorie 09.2.5 et alignement des dispositions pour le vert solide de la NGAA avec les normes correspondantes sur les produits de la pêche

La CE note que cet additif alimentaire n'est pas autorisé en Europe et dans d'autres pays.

P12 de l'annexe I / sous-catégorie 09.2.5 et alignement des dispositions pour le gallate de propyle de la NGAA avec les normes correspondantes sur les produits de la pêche

La CE n'appuie pas l'utilisation de gallate de propyle pour ces produits à cause de sa DJA très faible et la possibilité de dépassement de la DJA.

P13 de l'annexe I / sous-catégorie 09.3 et alignement de l'acésulfame potassium, l'aspartame et de leurs sels (E 952).

La CE recommande que la note 144 « pour utilisation dans les produits aigres-doux uniquement » soit ajoutée à la NGAA et dans les normes correspondantes pour les produits de la pêche par souci de concordance avec les dispositions en vigueur pour l'E 950 et l'E 951 pour lesquels la note 144 de la NGAA s'applique.

P13 de l'annexe I / sous-catégorie 09.3 et alignement des dispositions BHA/BHT avec les normes correspondantes.

La CE n'appuie pas l'utilisation de BHA/BHT pour ces produits à cause de leur DJA-SCF très faible (0,5 et 0,05 respectivement).

P15 de l'annexe I / sous-catégorie 09.3.2 et alignement des dispositions pour l'extrait de pellicule de raisin de la NGAA avec les normes correspondantes sur les produits de la pêche

La note 16 « Utilisation dans les glaçages, enrobages ou décorations des fruits, des légumes, de la viande ou du poisson » devrait être ajoutée car cette note a été affectée à la sous-catégorie 09.3.2 dans l'Alinorm 09/32/12 (Annexe IV).

P.15 et 16 de l'annexe I / sous-catégorie 09.3.3 et Projet de norme pour le caviar d'esturgeon.

Pour ce qui est du caviar d'esturgeon, la CE voudrait rappeler qu'à l'occasion de sa 27^{ème} session, le Comité a décidé (Alinorm 05/28/18, paragraphe 140) que l'utilisation de colorants ne serait pas autorisée pour ces produits et que seuls l'acide borique et le tétraborate de sodium devraient être autorisés. Dans l'absence d'une justification technologique, la CE s'oppose donc à l'autorisation de colorants pour ces produits, qui pourraient tromper les consommateurs. La CE estime donc que la sous-catégorie 09.3.3 de la NGAA devrait être amendée en conséquence.

P16 de l'annexe I / sous-catégorie 09.3.4 et alignement des dispositions pour le rouge allura de la NGAA avec les normes correspondantes sur les produits de la pêche

La CE considère que la limite maximale pour le rouge allura est trop élevée. 100 mg/kg devraient suffire pour atteindre l'effet désiré. Une justification technologique est requise.

P17 de l'annexe I / sous-catégorie 09.3.4 et alignement des dispositions pour le jaune soleil de la NGAA avec les normes correspondantes sur les produits de la pêche

La CE considère que la limite maximale pour le jaune soleil est trop élevée. 100 mg/kg devraient suffire pour atteindre l'effet désiré. Une justification technologique est requise.

P18 de l'annexe I / sous-catégorie 09.4 et alignement des dispositions pour les double sels (E952) de la NGAA avec les normes correspondantes sur les produits de la pêche

La CE recommande que la note 144 « pour utilisation dans les produits aigres-doux uniquement » soit ajoutée à la NGAA et dans les normes correspondantes pour les produits de la pêche par souci de concordance avec les dispositions en vigueur pour l'E 950 et l'E 951 pour lesquels la note 144 de la NGAA s'applique.

P18 de l'annexe I / sous-catégorie 09.4 et alignement des dispositions BHA/BHT avec les normes correspondantes.

La CE n'appuie pas l'utilisation de BHA/BHT pour ces produits à cause de leur DJA-SCF très faible (0,5 et 0,05 respectivement).

P18/19 de l'annexe I / sous-catégorie 09.4 et alignement des dispositions pour les colorants de la NGAA avec les normes correspondantes sur les produits de la pêche

Le document Codex CX/FA 07/39/9, Annexe II, indique, dans le cadre d'une approche horizontale, que les colorants alimentaires devraient être autorisés dans la sous-catégorie 09.4 avec la note 95 (utilisation uniquement dans le surimi et les œufs de poisson). Cette note devrait donc être attribuée à tous les colorants des pages 18 et 19. Cette note n'est pas référencée pour les carmines, les caroténoïdes, l'extrait de pellicule de raisin, l'indigotine et le ponceau 4R.

P19 de l'annexe I / sous-catégorie 09.4 et alignement des dispositions pour le vert solide de la NGAA avec les normes correspondantes sur les produits de la pêche

La CE note que cet additif alimentaire n'est pas autorisé en Europe et dans d'autres pays.

P19 de l'annexe I / sous-catégorie 09.4 et alignement des dispositions pour le néotame de la NGAA avec les normes correspondantes sur les produits de la pêche

La CE note que cet additif alimentaire n'est pas autorisé en Europe et dans d'autres pays.

P18 de l'annexe I / sous-catégorie 09.4 et alignement des dispositions pour l'EDTA de la NGAA avec les normes correspondantes sur les produits de la pêche

La CE considère que la limite maximale est très élevée et met en cause la nécessité technologique d'une limite si élevée. 75 mg/kg devraient suffire pour atteindre l'effet désiré.

CONSEIL INTERNATIONAL DES ADDITIFS ALIMENTAIRES (IFAC)
Observations sur le tableau I : Dispositions sur les additifs alimentaires dans la NGAA et dispositions correspondantes dans les normes y relatives pour le poisson et les produits de la pêche

Pour les catégories 9.2, 9.3 et 9.4, nous demandons que tous les phosphates soient inclus à un niveau de 10g/kg (en tant que phosphore) comme « stabilisant ». Il s'agit des SIN 338-343 et SIN 450-452.

Toutefois, pour la catégorie 9.2.5 (Poissons et produits de la pêche, fumés, séchés, fermentés et/ou salés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes) nous demandons l'ajout de ce qui suit :

SIN 450(i) Pyrophosphate disodique (Diphosphate disodique) à 5000 mg/kg

SIN 451 (i) Triphosphate pentasodique à 5000 mg/kg

Observations sur le tableau II : Dispositions sur les additifs alimentaires dans les normes pour les poissons et les produits de la pêche

Pour toutes les normes Codex, nous demandons que l'utilisation de tous les phosphates soit reprise. Il s'agit des SIN 338-343 et SIN 450-452 à un niveau de 10 g/kg (exprimé en tant que phosphore), sauf mention différente ci-dessous.

- Pour la Norme CODEX STAN 37 - 1999 pour les crevettes en conserve, p 21, section 2, sous l'entête "séquestrant", nous recommandons d'ajouter:

SIN 450(i) Pyrophosphate disodique (Diphosphate disodique) à 5000 mg/kg

- Pour la norme CODEX STAN 92-1981 pour les crevettes surgelées, p. 23, section 2, il semble que les phosphates et l'acide ascorbique figurent deux fois dans cette section ; nous demandons que ces substances n'apparaissent qu'une fois.
- Pour la norme CODEX STAN 119-1981 pour le poisson en conserve, p. 25, nous demandons d'ajouter une section intitulée "Agents de rétention de l'eau/l'humidité" dans la colonne centrale et d'ajouter:

450(i) Pyrophosphate disodique (Diphosphate disodique)

451 (i) Triphosphate pentasodique

452 (i) Polyphosphate de sodium

Le niveau pour les trois additifs ci-dessus devrait être de 10 g/kg (exprimés en tant que phosphore), seuls ou en combinaison (y compris les phosphates naturels).

- Par ailleurs, à la p. 28, dans la section des « agents levants », nous demandons que toutes les limites de phosphate passent de 1g/kg (exprimés en tant que phosphore) à 10g/kg (exprimés en tant que phosphore).

ASSOCIATION DES FOURNISSEURS DE COLORANTS NATURELS (NATCOL)

La NATCOL désire faire des observations sur les dispositions relatives aux additifs alimentaires et sur les propositions sur les extraits d'annato (rocou) (p.ex types et limites utilisées) dans la Norme pour les bâtonnets, les portions et les filets de poisson surgelés – panés ou enrobés de pâte à frire (Codex Stan 166-1989).

Observations générales :

La NATCOL, en tant que membre du GTe sur la NGAA, appuie tout à fait l'avant projet de dispositions sur les additifs alimentaires pour les extraits d'annato (rocou) dans la Norme générale pour les additifs alimentaires (NGAA) dans la catégorie #06.6 - Pâtes à frire (par ex., pour panure et enrobage de poisson ou de volaille). Nous renvoyons à l'ALINORM 08/31/12 de mai 2008 – Rapport du CCFA 40, Pékin 21 – 25 avril 2008, Annexe VI, où figurent les dispositions pour les extraits d'annato (rocou) exprimés en tant que Bixine – 160b(i) [page 79] et en tant que Norbixine - 160b(ii) [page 83]. Par ailleurs, la directive 94/36/CE, annexe IV renvoie aux dispositions pour l'E160b extraits d'annato (rocou), bixine, norbixine sous la catégorie alimentaire « Décorations et enrobages à une limite maximale de 20 mg/kg ».

Pour ce qui est des propositions et des informations sur les limites maximales et la nécessité technologique pour les extraits d'annato (rocou): La NATCOL, en tant que membre du GTe de la NGAA estime qu'il lui

revient de fournir des éclaircissements sur ces propositions à d'autres comités du Codex. Nous reconnaissons l'importance de ce travail puisqu'il est étroitement lié à l'augmentation de la DJA du JECFA pour la bixine et la norbixine. La NATCOL voudrait proposer son expérience sur les colorants naturels et fournir la justification technologique de leur utilisation actuelle, ainsi que les opportunités et évolutions futures.

Observations spécifiques relatives aux dispositions sur les extraits d'annato (rocou):

La justification technologique pour l'utilisation d'un additif colorant dans une catégorie alimentaire (c.-à-d. l'ajout de colorant à une denrée alimentaire, ou rétablir la couleur d'une denrée alimentaire, sans tromper le consommateur) est liée à l'attrait des denrées alimentaires de cette catégorie. S'il est décidé que l'ajout de colorants dans une catégorie alimentaire est acceptable, le choix de l'additif colorant et son dosage dépendent de plusieurs facteurs, tels que : La teinte de couleur requise, la couleur de la denrée alimentaire elle-même, l'état physique de la denrée alimentaire, les excipients et les solvants de l'additif colorant.

En Europe, l'utilisation d'extraits d'annato (rocou) vise généralement les panures ou mélanges d'enrobage pour des produits de la pêche, tels que spécifiés dans la norme Codex Stan 166-1989, et elle est limitée principalement à l'Irlande, au Royaume Uni et à l'Allemagne du nord. Alors qu'il s'agit d'un très petit marché pour les extraits d'annato (rocou), il s'agit d'une utilisation où l'annato (rocou) est plus efficace que de nombreux autres additifs alimentaires colorants.

Dans le marché européen, la panure / les mélanges d'enrobage sont fournis aux fabricants de produits de la pêche sous la forme d'un mélange sec dans lequel les additifs colorants / épices sont ajoutés sous la forme de poudres ou de liquides séchés conjointement avec la panure ou l'enrobage. Les enrobages sont réhydratés par le producteur de poisson avant leur utilisation. L'extrait d'annato (rocou) utilisé est la norbixine 160b(ii), qui peut être ajoutée sous la forme de poudre séchée de norbixine pulvérisée soluble dans l'eau ou en tant que norbixine liquide soluble dans l'eau et séchée par la suite avec la panure / l'enrobage. Les quantités utilisées habituellement vont jusqu'à 20 mg/kg de panure ou d'enrobage.

Dans le marché des USA, les extraits d'annato (rocou) sont utilisés dans les mélanges de panure ou d'enrobage destinés aux produits du poisson, tels qu'ils sont spécifiés dans la norme Codex Stan 166-1989 en tant que norbixine 160b(ii), et ajoutés de la même manière qu'en Europe. Les quantités utilisées habituellement sont de l'ordre de 25 mg/kg de panure ou d'enrobage. Par ailleurs, les extraits d'annato (rocou) peuvent également être utilisés dans les mélanges de panure ou d'assaisonnement destinés aux produits du poisson, tels qu'ils sont spécifiés dans la norme Codex Stan 166-1989 en tant que bixine 160b(i). L'extrait d'annato (rocou) dans sa forme soluble à l'huile en tant que bixine est prémélangé avec / appliqué sur un assaisonnement qui est par la suite ajouté à la panure destinée aux produits de la pêche. Les quantités utilisées habituellement sont de l'ordre de 25 mg/kg de mélange de panure ou d'enrobage prêt à utiliser.

La NATCOL recommande donc que la limite de 20 mg/kg spécifiée dans la norme Codex Stan 166-1989, et exprimée en tant que bixine pour les extraits d'annato (rocou) 160b dans la panure ou l'enrobage pour les produits de la pêche, soit révisée comme suit :

160b(i) Extraits d'annato (rocou)	25 mg/kg, exprimés en tant que bixine
160b(ii) Extraits d'annato (rocou)	25 mg/kg, exprimés en tant que norbixine