

commission du codex alimentarius F



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 5 de l'ordre du jour

CX/FA 07/39/5

Mars 2007

PROGRAMME MIXTE FAO/WHO SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

COMITE DU CODEX SUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES

Trente-neuvième session

Beijing, Chine, 24-28 avril 2007

CONFIRMATION ET/OU REVISION DES CONCENTRATIONS MAXIMALES POUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES ET LES AUXILIAIRES TECHNOLOGIQUES CITEES DANS LES NORMES DU CODEX

HISTORIQUE

1. Conformément à la section relative aux relations entre les Comités de produits et les Comités généraux du Manuel de procédure de la Commission du Codex Alimentarius, "*toutes les dispositions en matière d'additifs alimentaires (y compris les auxiliaires technologiques) continues dans les normes de produits Codex devraient être soumises ...(et) doivent être approuvées par le Comité du Codex sur les additifs alimentaires*".
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 (partie I) et sur les auxiliaires technologiques (partie II) sont soumises au Comité du Codex sur les additifs alimentaires pour confirmation. On a suggéré que ces additifs alimentaires ainsi que les limites d'emploi correspondantes approuvées par le Comité soient intégrés dans la norme générale du Codex pour les additifs alimentaires. On suggéré également que ces auxiliaires technologiques ainsi que les limites maximales correspondantes approuvées par le Comité soient intégrées dans l'inventaire des auxiliaires technologiques.
3. Les dispositions suivantes relatives aux additifs alimentaires ainsi qu'aux auxiliaires technologiques des normes du Codex ont été soumises pour approbation lors de la 38^{ème} session du Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants et sont répertoriés par:
 - (i) fonction technologique, numéro SIN et nom d'additif alimentaire ;
 - (ii) Limite proposée;
 - (iii) DJA (mg additif/kg poids corporel par jour); et
 - (iv) Notes.
4. Les abréviations suivantes ont été utilisées dans la préparation de ce document:

SIN **Système de numérotation international pour les additifs alimentaires.** Le SIN a été préparé par le Comité du Codex sur les additifs alimentaires afin de fournir un système numérique international convenu afin d'identifier les additifs alimentaires dans les listes d'ingrédients en tant qu'alternative à la déclaration du nom spécifique¹.

¹ Noms des catégories et Système international de numérotation pour les additifs alimentaires (CAC/GL 36-2001).

- DJA La dose journalière admissible.** Une estimation de la quantité d'une substance dans un aliment ou l'eau potable, exprimée sur la base du poids corporel, qui peut être ingérée chaque jour pendant toute une vie sans risque appréciable pour la santé (poids standard = 60 kg)².
- NS La dose journalière admissible "non spécifiée".** Est utilisée dans le cas d'une substance alimentaire de très faible toxicité lorsque, au vu des données disponibles (chimiques, biotechniques, toxicologiques et autres), l'ingestion totale d'origine alimentaire de cette substance découlant de son utilisation aux concentrations nécessaires pour obtenir l'effet souhaité et de sa présence acceptable dans l'aliment n'entraîne pas de l'avis du JECFA de risques pour la santé. Pour cette raison et pour les motifs exposés dans les différentes évaluations du JECFA, l'établissement d'une dose journalière admissible exprimée sous forme numérique n'est pas jugé nécessaire par le JECFA. Un additif répondant à ce critère doit être utilisé dans les limites des bonnes pratiques de fabrication définies, par ex il devrait être technologiquement efficace et devrait être utilisé à la plus basse limite nécessaire pour accomplir cet effet, il ne devrait pas dissimuler une qualité inférieure de l'aliment ou frelatage et il ne devrait pas créer un déséquilibre nutritionnel².
- NL DJA "pas Limitée".** Un terme qui n'est plus utilisé par la JECFA et qui a la même signification que DJA "non spécifiée"².
- TE Dose journalière admissible temporaire (DJAT):** utilisée par la JECFA lorsque les données disponibles permettent de conclure que l'emploi de la substance pendant une courte période ne présente aucun risque pour la santé humaine, mais que des données supplémentaires en matière de sécurité sont nécessaires pour fixer une DJA ne présentant aucun danger pendant toute une vie. Un facteur de sécurité supérieur à la normale est utilisé pour l'établissement d'une DJAT et une date limite est fixée à laquelle les données appropriées pour trancher la question de sécurité doivent être soumises au JECFA. La dose journalière admissible temporaire est répertoriée en unités de mg par kg de poids corporel².
- CO DJA conditionnelle.** Un terme qui n'est plus employé par la JECFA pour indiquer une gamme au-dessus de la "DJA inconditionnelle" qui peut indiquer une dose acceptable lorsque des problèmes particuliers, différents types de dose diététique, et des groupes particuliers de la population qui peuvent exiger de la considération sont pris en compte².
- NO Pas de DJA allouée.** Il existe différentes raisons pour ne pas allouer de DJA, variant d'un manque d'informations à des données sur les effets néfastes et qui octroie comme conseil qu'un additive alimentaire ou un médicament vétérinaire ne devrait en aucune façon être utilisée. Le rapport devrait être consulté pour apprendre les raisons pour lesquelles une DJA n'a pas été octroyée².
- AC Acceptable².**

Agents aromatisants: Utilisé pour décrire les agents aromatisants qui ne posent pas de problème de sécurité aux limites actuelles d'ingestion et aux rapports subséquents des réunions sur les additives alimentaires). Si une DJA a été octroyée à l'agent, elle est maintenue à moins d'une indication contraire.

Préparations enzymatiques: utilisées pour décrire les enzymes qui sont obtenus des tissus alimentaires des animaux ou des plantes utilisés généralement en tant qu'aliments ou qui sont dérivés de microorganismes qui sont généralement acceptés en tant que constituants des aliments ou qui sont normalement utilisés dans la préparation des aliments. De telles préparations enzymatiques sont considérées comme acceptables à condition que des déterminations chimiques et microbiologiques satisfaisantes puissent être établies.

Additifs alimentaires: Utilisés dans certaines occasions lorsque les usages présents ne posent pas de problème toxicologique ou lorsque l'ingestion est autocontrôlée pour des raisons technologiques ou organoleptiques.

² Résumé des évaluations effectuées par le Comité expert mixte FAO/OMS sur les additifs alimentaires (JECFA 1956-2002), Section 5 – Explication des termes utilisés dans ce résumé : <http://jecfa.ilsa.org/>.

Limite acceptable de traitement. Les DJA sont exprimées en terme de mg par kg du poids corporel par jour. Dans certains cas, toutefois, les additifs alimentaires sont circonscrits de façon plus appropriée par leurs limites de traitement. Cette situation apparaît le plus fréquemment avec les agents de traitement de la farine. On devrait noter que la limite acceptable de traitement est exprimée en tant que mg/kg du produit. Ceci ne devrait pas être confondu avec une DJA.².

(L)BPF **(Limitées par) Bonnes pratiques de fabrication.** Cette déclaration se réfère à la limitation d'un additive alimentaire dans des aliments déterminés. Cela signifie que l'additif en question est autocontrôlé dans l'alimentation pour des raisons technologiques, organoleptiques ou d'autres raisons^{2,3}.

³ Voir aussi le Manuel de procédure de la Commission du Codex Alimentarius, 15^{ème} édition, page 95.

CONFIRMATION ET/OU REVISION DES CONCENTRATIONS MAXIMALES POUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES CITEES DANS LES NORMES DU CODEX

COMITE DU CODEX SUR LA NUTRITION ET LES ALIMENTS A DES FINS DIETETIQUES SPECIALES (CCNFSDU)

PROJET DE NORME RÉVISÉE POUR LES PRÉPARATIONS DESTINÉES AUX NOURRISSONS ET LES PRÉPARATIONS DONNÉES À DES FINS MÉDICALES SPÉCIALES AUX NOURRISSONS (A l'étape 8 de la procédure)

La 28^{ème} session du CCNFSDU a soumis la section sur les additifs alimentaires du *Projet de norme révisée pour les préparations destinées aux nourrissons et les préparations destinées à des fins médicales spéciales aux nourrissons* au CCFA pour approbation (ALINORM 07/30/26, Annexe II). La discussion pertinente du Comité (ALINORM 07/30/26, para 56-68 et 83-85) est reproduite dans l'Annexe 1.

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Seuls les additifs alimentaires énumérés dans la présente section ou dans la liste consultative du Codex des sels minéraux et des composés vitaminiques utilisables dans les aliments pour nourrissons et enfants en bas âge (CAC/GL 10-1979) peuvent être présents dans les aliments décrits à la Section 2.1 de la présente norme, à la suite d'un transfert à partir de matières premières ou d'autres ingrédients (y compris d'additifs alimentaires) utilisés pour produire l'aliment, aux conditions suivantes:

- a) la quantité d'additif alimentaire dans les matières premières ou autres ingrédients (y compris additifs alimentaires) n'excède pas les concentrations maximales stipulées; et
- b) l'aliment dans lequel l'additif alimentaire est transféré ne contient pas l'additif alimentaire en quantité excédant celle qui résulterait de l'utilisation de matières premières ou d'ingrédients selon les bonnes pratiques de fabrication, conformément aux dispositions relatives au transfert énoncées dans le Préambule de la Norme générale Codex pour les additifs alimentaires (CAC/STAN 192-1995, Rév. 5-2004).

Les additifs ci-après sont autorisés dans les aliments transformés à base de céréales pour nourrissons et enfants en bas âge, tels qu'ils sont décrits à la Section 2.1 de la présente norme (dans 100 g de produit, prêt à être consommé après avoir été préparé en suivant les instructions du fabricant, sauf indication contraire):

	N° SIN	Additif	Concentration maximale dans 100 ml de produit prêt à la consommation	DJA (mg/kg pc)	Statut de l'approbation	Justification technologique
4.1 Epaississants						
4.1.1	412	Gomme guar	0.1 g dans les préparations liquides contenant des protéines hydrolysées	NS		Assure l'homogénéité
4.1.2	410	Farine de graines de caroube	0.1 g dans tous les types de préparation pour nourrissons	NS		Assure l'homogénéité
4.1.3	1412	Phosphate de diamidon	0.5 g seul ou en combinaison uniquement dans les préparations pour nourrisson à base de soja	NS		Assure l'homogénéité
4.1.4	1414	Phosphate de diamidon acétylé	2.5 g seuls ou en combinaison uniquement dans les préparations pour nourrissons à base de protéines			Assure l'homogénéité

	N° SIN	Additif	Concentration maximale dans 100 ml de produit prêt à la consommation	DJA (mg/kg pc)	Statut de l'approbation	Justification technologique
4.1.5	1413	Phosphate de diamidon Phosphaté	hydrolysées et/ou d'acides aminés			Assure l'homogénéité
4.1.6	1440	Amidon hydroxypropylique				Assure l'homogénéité
4.1.7	407	Carraghénanes ²¹⁾	0,03 g uniquement dans les préparations liquides pour nourrisson à base de lait ou de soja de type courant 0,1 g uniquement dans les préparations liquides pour nourrisson à base de protéines hydrolysées et/ou d'acides aminés	NS		Assure l'homogénéité
4.2 Emulsifiants						
4.2.1	322	Lécithine	0.5 g dans tous les types de préparations pour nourrissons ²²⁾	NL		Assure l'homogénéité
4.2.2	471	Mono- et Diglycérides	0.4 g dans tous les types de préparations pour nourrissons ²²⁾	NL		Assure l'homogénéité
4.3 Régulateurs d'acidité						
4.3.1	524	Hydroxyde de sodium	0.2 g seul ou en combinaison et dans les limites relatives au sodium, au potassium et au calcium de la section 3.1.3 (e) dans tous les types de préparations pour nourrissons	NL		Ajustement du pH
4.3.2	500ii	Carbonate acide de sodium		NL		Ajustement du pH
4.3.3	500i	Carbonate de sodium		NL		Ajustement du pH
4.3.4	525	Hydroxyde de Potassium		NL		Ajustement du pH
4.3.5	501ii	Carbonate de potassium hydrogéné		NL		Ajustement du pH
4.3.6	501i	Carbonate de potassium		NL		Ajustement du pH
4.3.7	526	Hydroxyde de calcium		NL		Ajustement du pH
4.3.12	270	Acide lactique L(+)	Limités par les BPF dans tous les types de préparations pour nourrissons	NL		Ajustement du pH
4.3.13	330	Acide citrique	Limités par les BPF dans tous les types de préparations pour nourrissons	NL		Ajustement du pH
	331	(Citrate de sodium)	Limités par les BPF dans tous les types de préparations pour nourrissons			Ajustement du pH
	332	Citrate de potassium	Limités par les BPF dans tous les types de préparations pour nourrissons			Ajustement du pH
4.4 Anti-oxygènes						

²¹⁾ En attente d'évaluation par le JECFA. Les autorités nationales pourraient restreindre son utilisation jusqu'à la finalisation de l'évaluation par le JECFA.

²²⁾ Si plus d'une des substances SIN 322 et 471 sont ajoutées, la concentration maximale pour chacune de ces substances est abaissée, proportionnellement à la partie relative des autres substances.

	N° SIN	Additif	Concentration maximale dans 100 ml de produit prêt à la consommation	DJA (mg/kg pc)	Statut de l'approbation	Justification technologique
4.4.2	307b	Mélange concentré de tocophérols	1 mg seul ou en combinaison dans tous les types de préparations pour nourrissons	0.15-2		Prévient l'oxydation
4.4.3	304i	Palmitate de L-ascorbyle	1 mg seul ou en combinaison dans tous les types de préparations pour nourrissons	0-1.25		Prévient l'oxydation
4.9 Gaz de conditionnement						
4.9.1	290	Dioxyde de carbone	BPF	NS		Utilisé pour l'emballage sous atmosphère inerte. Conserve la qualité nutritive et garantit la durée de conservation du produit.
4.9.2	941	Azote		Pas de DJA nécessaire		

LISTES CONSULTATIVES D'ÉLÉMENTS NUTRITIFS UTILISABLES DANS LES PRÉPARATIONS POUR NOURRISSONS ET ENFANTS EN BAS ÂGE A DES FINS DIÉTÉTIQUES SPÉCIALES (A l'étape 5 de la Procédure)

La 28^{ème} session du CCNFFSDU a soumis la section D "Liste consultative des additifs alimentaires pour formes particulières d'éléments nutritifs" de *l'avant-projet de révision de liste consultative d'éléments nutritifs utilisables dans les préparations pour nourrissons et enfants en bas âge destinées à des fins diététiques spéciales* au CCFA pour approbation (ALINORM 07/30/26, Annexe V). La discussion pertinente du Comité (ALINORM 06/29/26, paras 126-129) est reproduite dans l'Annexe 1.

D: LISTE CONSULTATIVE DES ADDITIFS ALIMENTAIRES POUR FORMES PARTICULIÈRES D'ÉLÉMENTS NUTRITIFS

Pour des raisons de stabilité et pour la facilité de la manutention, il est nécessaire de transformer certaines vitamines et d'autres éléments nutritifs en préparations appropriées, par exemple préparations enrobées de gomme arabique, préparations séchées par friction. On peut utiliser à cette fin les additifs alimentaires mentionnés dans la norme Codex spécifique correspondante. En outre, les additifs alimentaires suivants peuvent être utilisés comme supports de nutriments:

	N° SIN	Additif/ Support	Concentration maximale dans les aliments prêts à la consommation [mg/kg]	DJA (mg/kg pc)	Statut de l'approbation
(a)	414	Gomme arabique (gomme d'acacia)	[10] or [100]	NS	
(b)	551	Dioxyde de silicone	10	NS	
(c)	421	Mannitol (B ₁₂ séchée par friction 0,1%)	10	NS	
(d)	1450	Octényle succinate d'amidon sodique	100	NS	
(e)	301	L-ascorbate de sodium (dans l'enrobage de préparations nutritives contenant des PUFA)	75	NS	

FAO/OMS COMITE COORDINATEUR POUR L'ASIE (CCASIA)

AVANT PROJET DE NORME POUR GOCHUJANG (A l'étape 5 de la procédure)

La 15^{ème} session du CCASIA a soumis la section sur les additifs alimentaires de l'Avant-projet de norme pour le Gochujang au CCFA pour approbation (ALINORM 07/30/15, Annexe II).

Delet

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Les additifs alimentaires répertoriés ci-dessous peuvent être utilisés dans le champ d'une quantité autorisée.

SIN n°	Dénomination des additifs alimentaires	Limite maximale	DJA (mg/kg pc)	Statut de l'approbation
4.1 Agents conservateurs				
200	Acide sorbique	1.0 g/kg d'acide sorbique seul ou en combinaison	0-25	
202	Sorbate de potassium			
203	Sorbate de calcium			
4.2 Texturateurs				
452(i)	Polyphosphate de sodium	Limitée par les BPF	70 (MTDI, en tant que phosphore)	
452(ii)	Polyphosphate de potassium	Limitée par les BPF		
4.3 Exaltateurs d'aromatisants				
621	Glutamate de sodium MSG (Glutamate de Monosodium L)	Limitée par les BPF	NS	
508	Chlorure de potassium	Limitée par les BPF	NL	
4.4 Antioxydant				
325	Lactate de sodium	Limitée par les BPF	NL	
4.5 Régulateur d'acidité				
296	Acide malique (D-,L)	Limitée par les BPF	NS	
339i	Orthophosphate monosodique	5000 mg/kg seul ou en combinaison en tant que phosphore	70 (MTDI, en tant que phosphore)	
339ii	Orthophosphate disodique			
340i	Orthophosphate monopotassique			
340ii	Orthophosphate dipotassique			
4.6 Stabilisateurs				
412	Gomme guar	Limitée par les BPF	NS	
414	Gomme arabique (gomme d'acacia)	Limitée par les BPF	NS	
415	Gomme de Xanthane	Limitée par les BPF	NS	

COMITE DU CODEX SUR LES FRUITS ET LES LEGUMES TRAITES (CCPFV)

La 23^{ème} session du CCPFV a soumis les sections sur les additifs alimentaires du *Projet de norme pour les fruits et les légumes en saumure, Projet de norme pour les concentrés de tomates traités, Projet de norme pour les tomates en conserve et Projet de norme pour certains agrumes en conserve* au CCFA pour approbation (ALINORM 07/30/27, Annexes II, III, IV et V).

PROJET DE NORME POUR LES FRUITS ET LES LEGUMES EN SAUMURE (À l'étape 8 de la procédure)

4 ADDITIFS ALIMENTAIRES

4.1 REGULATEURS D'ACIDITE

SIN n°	Dénomination de l'additif alimentaire	Limite maximale	DJA (mg/kg pc)	Statut de l'approbation
260	Acide acétique	BPF	NL	
262(i)	Acétate de sodium			
270	Acide lactique		NL	
296	Acide malique		NS	
330	Acide citrique		NL	

4.2 AGENTS ANTIMOUSSANTS

SIN n°	Dénomination de l'additif alimentaire	Limite maximale	DJA (mg/kg pc)	Statut de l'approbation
900(a)	Polydiméthylsiloxane	10 mg/kg	0-1.5	

4.3 ANTIOXIDANTS

SIN n°	Dénomination de l'additif alimentaire	Limite maximale	DJA (mg/kg pc)	Statut de l'approbation
300	Acide ascorbique	BPF	NS	

4.4 COLORANTS

SIN n°	Dénomination de l'additif alimentaire	Limite maximale	DJA (mg/kg pc)	Statut de l'approbation
101(i), (ii)	Riboflavines	500 mg/kg	0-0.5	
140	Chlorophylles	BPF	NL	
141(i), (ii)	Complexe cuprique des chlorophylles	100 mg/kg	0-15	
150(d)	Caramel, Classe IV	500 mg/kg	0-200	
160(ai), (aia), (e), (f)	Caroténoïdes	500 mg/kg	0-5	
162	Rouge de betterave	BPF	NS	
163(ii)	Extrait de pellicules de grains de raisin	500 mg/kg	0-2.5	

4.5 AGENTS AFFERMISSANTS

SIN n°	Dénomination de l'additif alimentaire	Limite maximale	DJA (mg/kg pc)	Statut de l'approbation
327	Lactate de calcium	BPF	NL	
509	Chlorure de calcium		NL	

4.6 EXALTATEURS DE SAVEUR

SIN n°	Dénomination de l'additif alimentaire	Limite maximale	DJA (mg/kg pc)	Statut de l'approbation
621	Glutamate monosodique, L-	BPF	NS	

4.7 CONSERVATEURS

N° SIN	Dénomination de l'additif alimentaire	Limite maximale	DJA (mg/kg pc)	Statut de l'approbation
200-203	Sorbates	1000 mg/kg exprimés en acide sorbique)	0-25	
210-213	Benzoates	1000 mg/kg exprimés en acide benzoïque	0-5	
220-225, 227, 228, 539	Sulfites	100 mg/kg	0-0.7 en tant que SO ₂	

4.8 SEQUESTRANTS

SIN n°	Dénomination de l'additif alimentaire	Limite maximale	DJA (mg/kg pc)	Statut de l'approbation
385, 386	EDTA	250 mg/kg	0-2.5	
451(i)	Tripolyphosphate de sodium	2200 mg/kg comme le phosphore	70 (DJMT comme le phosphore)	
452(i)	Métaphosphate de sodium			

4.9 EDULCORANTS

3	Dénomination de l'additif alimentaire	Concentration maximale	DJA (mg/kg pc)	Statut de l'approbation
950	Potassium d'acésulfame	200 mg/kg	0-15	
951	Aspartame	200 mg/kg	0-40	
954	Saccharine	160 mg/kg	0-5	
955	Sucralose	150 mg/kg	0-15	

PROJET DE NORME POUR LES CONCENTRES DE TOMATE TRAITES
(A l'étape 8 de la procédure)

4 ADDITIFS ALIMENTAIRES

4.1 REGULATEURS D'ACIDITE

SIN n°	Dénomination de l'additif alimentaire	Limite maximale	DJA (mg/kg pc)	Statut de l'approbation
330	Acide citrique	BPF	NL	
331(i)	Citrate biacide de sodium			
331(iii)	Citrate trisodique			
332(i)	Citrate dihydrogéné de potassium			
332(iii)	Citrate tripotassique			
333	Citrate de calcium			

PROJET DE NORME POUR LES TOMATES EN CONSERVE
(À l'étape 8 de la procédure)

4 ADDITIFS ALIMENTAIRES

4.1 REGULATEURS D'ACIDITE

SIN n°	Dénomination de l'additif alimentaire	Limite maximale	DJA (mg/kg pc)	Statut de l'approbation
330	Acide citrique	BPF	NL	
331(i)	Citrate monosodique			
331(iii)	Citrate trisodique			
332(i)	Citrate monopotassique			
332(ii)	Citrate tripotassique			
333	Citrate de calcium			
575	Glucono delta lactone		NS	

4.2 AGENTS RAFFERMISSANTS

SIN n°	Dénomination de l'additif alimentaire	Limite maximale	DJA (mg/kg pc)	Statut de l'approbation
327	Lactate de calcium	BPF	NL	
333	Citrate de calcium		NL	
509	Chlorure de calcium		NL	

**PROJET DE NORME POUR CERTAINS AGRUMES EN CONSERVE
(A l'étape 8 de la procédure)**

4 ADDITIFS ALIMENTAIRES**4.1 REGULATEUR D'ACIDITE**

Tout régulateur d'acidité contenu dans le tableau 3 ou indiqué dans la liste des catégories d'aliments 04.1.2.4 de la Norme générale Codex pour les additifs alimentaires (CODEX STAN 192-1995).

Pour les mandarines en conserve, les variétés d'oranges douces et les pomelos en conserve aux niveaux maxima établis par la NGAA.

SIN n°	Dénomination de l'additif alimentaire	Limite maximale	DJA (mg/kg pc)	Statut de l'approbation
330	Acide citrique	BPF (Pamplemousse)	NL	

4.2 AGENTS RAFFERMISSANTS –Pour tous les agrumes couverts par la norme

SIN n°	Dénomination de l'additif alimentaire	Limite maximale	DJA (mg/kg pc)	Statut de l'approbation
509	Chlorure de calcium	BPF	NL	
327	Lactate de calcium		NL	

COMITE DU CODEX SUR LES GRAISSES ET LES HUILES (CCFO)

DANS LE PROJET DE NORME POUR LES MATIERES GRASSES TARTINABLES ET LES MELANGES TARTINABLES. (A l'étape 8 de la procédure)

La 20^{ème} session du CCFO a soumis la section sur les additifs alimentaires pour les matières grasses tartinables et les mélanges tartinables au CCFA pour approbation (ALINORM 07/30/17, Annexe II). La discussion pertinente du comité (ALINORM 07/30/17, para 126-129) est reproduite dans l'annexe 1.

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Seules les catégories d'additifs alimentaires répertoriées ci-dessous sont justifiées technologiquement et peuvent être utilisées dans les produits couverts par cette norme. A l'intérieur de chaque catégorie d'additifs seuls les additifs alimentaires répertoriés ci-dessous, ou soumis à, peuvent être utilisés et seulement pour les fonctions, et à l'intérieur des limites, déterminées.

Catégories fonctionnelles d'additifs

- a. Régulateurs d'acidité
- b. Agents antimoussants
- c. Antioxydants,
- d. Colorants
- e. Emulsifiants
- f. Exhausteurs de goût
- g. Gaz d'emballage
- h. Agents conservateurs
- i. Agents stabilisants, et
- j. Épaississants.

Les régulateurs d'acidité, les agents anti moussants, les antioxydants, les colorants, les émulsifiants, les exhausteurs de goût, les gaz d'emballage, les agents conservateurs, les agents stabilisants et les épaississants utilisés conformément au tableau 3 de la Norme générale du Codex pour les additifs alimentaires sont acceptables pour un emploi dans les aliments conformément à cette norme

4.1 Aromatisants

Substances aromatisantes naturelles et substances aromatisantes artificielles

4.2 Régulateurs d'acidité

N° SIN	Additif	Limite maximale d'emploi	DJA (mg/kg pc)	Statut de l'approbation
262(ii)	Diacétate de sodium	1,000 mg/kg	0-15	
334; 335(i), 335(ii); 336(i), 336(ii); 337	Tartrates	100 mg/kg (exprimé en tant qu'acide tartarique)	0-30	
338; 339(i), 339(ii), 339(iii); 340(i), 340(ii), 340(iii); 341(i), 341(ii), 341(iii); 342(i), 342(ii); 343(i), 343(ii), 343(iii); 450(i), 450(ii), 450(iii), 450(v), 450(vi); 450(vii), 451(i), 451(ii); 452(i), 452(ii), 452(iii), 452(iv), 452(v); 542	Phosphates	1,000 mg/kg (en tant que phosphore)	70 (DJMT, en tant que phosphore)	

4.3 Agents antimoussants

SIN n°	Additif	Limite maximale d'emploi	DJA (mg/kg pc)	Statut de l'approbation
900a	Polydimethylsiloxane	10 mg/kg (à des fins de friture uniquement)	0-1.5	

4.4 Antioxydants

N° SIN	Additif	Limite maximale d'emploi	DJA (mg/kg pc)	Statut de l'approbation
304, 305	Esters d'ascorbyle	500 mg/kg (en tant que stéarate d'ascorbyle)	0-1.25	
320	Hydroxyanisole butyle	200 mg/kg (à base de matières grasses ou d'huile) seul ou en combinaison.	0-0.5	
321	Hydroxytoluène butyle		0-0.3	
310	Gallate de propyle		0-1.4	
319	Butylhydroquinone tertiaire		0-0.7	
388, 389	Thiodipropionates	200 mg/kg (exprimé comme acide thiodipropionique)	0-3	
306, 307	Tocophérols	500 mg/kg	0.15-2	
385, 386	EDTA	100 mg/kg (en tant que EDTA de disodium et de calcium anhydre)	0-2.5	
384	Citrates d'isopropyle	100 mg/kg	0-14	

4.5 Colorants

SIN n°	Additif	Limite maximale d'emploi	DJA (mg/kg pc)	Statut de l'approbation
120	Carmines	500 mg/kg	0-5	
160b	Extraits d'annatto	100 mg/kg	0-12 (pour bixine) / 0-0.6 (pour norbixine et ses sels)	
150b	Caramel, Classe II	500 mg/kg	0-160	
150c	Caramel Classe III	500 mg/kg	0-200 (0-150 sur des bases solides)	
150d	Caramel Classe IV	500 mg/kg	0-200 (0-150 sur des bases solides)	
160a(ii)	Carotènes, légumes (carotènes naturelles)	1000 mg/kg	AC	
100(i)	Curcumine	10 mg/kg	0-3	
160a(i)	Bêta-carotène (synthétique)	35 mg/kg seul ou en combinaison	0-0.5	
160e	Bêta-apo-8'-caroténale			
160f	Acide bêta-apo-8'-caroténique, ester éthylique ou méthylique			
101(i), 101(ii)	Riboflavines	300 mg/kg	0-0.5	

4.6 Emulsifiants

SIN n°	Additif	Limite maximale d'emploi	DJA (mg/kg pc)	Statut de l'approbation
472e	Esters diacétyltartriques et esters glycérides d'acides gras	10,000 mg/kg	0-50	
475	Esters polyglycéroliques d'acides gras	5,000 mg/kg	0-25	
476	Esters polyglycéroliques d'acide ricinoléique	4,000 mg/kg	0-7.5	
432, 433, 434, 435, 436	Polysorbates	10,000 mg/kg (seul ou en combinaison)	0-25	
477	Esters de propylène glycol et d'acides gras	20,000 mg/kg	0-25	

SIN n°	Additif	Limite maximale d'emploi	DJA (mg/kg pc)	Statut de l'approbation
491, 492, 493, 494, 495	Esters de sorbitane d'acides gras	10,000 mg/kg (seul ou en combinaison)	0-25	
481(i), 482(i)	Stéaryl lactylé 2	10,000 mg/kg (seul ou en combinaison)	0-20	
484	Stéaryl de citrate	100 mg/kg (à base de graisses ou d'huile)	0-50	
474	Sucroglycérides	10,000 mg/kg	0-30	
473	Esters de saccharose et d'acides gras	10,000 mg/kg	0-30	
479	Esters glycériques d'acides gras obtenus à partir d'huile de soja oxydée par chauffage	5,000 mg/kg (dans les émulsions grasses à des fins de friture ou de cuisson uniquement).	0-30	

4.7 Agents conservateurs

N° SIN	Additif	Limite maximale d'emploi	DJA (mg/kg pc)	Statut de l'approbation
210, 211, 212, 213	Benzoates	1,000 mg/kg (seul ou en combinaison (en tant qu'acide benzoïque))	0-5	
200, 201, 202, 203	Sorbates	2,000 mg/kg (seul ou en combinaison (en tant qu'acide sorbique))	0-25	

Si utilisé en combinaison, l'emploi combiné n'excédera pas [2000 mg/kg](#) pour lequel la portion d'acide benzoïque n'excédera pas [1000 mg/kg](#).

4.8 Agents stabilisants et épaississants

N° SIN	Additif	Limite maximale d'emploi	DJA (mg/kg pc)	Statut de l'approbation
405	Alginate de propylène glycol	3,000 mg/kg	0-70	

FAO/OMS COMITE COORDINATEUR POUR LA REGION DU PROCHE-ORIENT (CCNEA)

La quatrième session du CCNEA a soumis les sections sur les additifs alimentaires du *Projet de norme régionale pour l'hoummos avec Tehena* et *Projet de norme régionale pour la gourgane en conserve (foul medames)* au CCFA pour approbation (ALINORM 07/30/40, Annexes II et III).

Delet

Delet
discuss
(ALIN
169) is

**PROJET DE NORME REGIONALE POUR L'HOUMMOS EN CONSERVE AVEC TEHENA
(À l'étape 8 de la procédure)**

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Seuls les additifs alimentaires répertoriés ci-dessous peuvent être utilisés et uniquement à l'intérieur des limites déterminées.

4.1 ACIDIFIANT

SIN n°	Additif alimentaire	Limite maximale	DJA (mg/kg pc)	Statut de l'approbation
330	Acide citrique	Acidité maximale 1% exprimée en tant qu'acide citrique	NL	

4.2 AGENT D'ANTICOAGULATION

INS No	Additif alimentaire	Limite maximale	DJA (mg/kg pc)	Statut de l'approbation
500i	Carbonate de sodium	BPF	NL	

4.3 STABILISATEUR

INS No	Additif alimentaire	Limite maximale	DJA (mg/kg pc)	Statut de l'approbation
501i	Carbonate de potassium	BPF	NL	

**PROJET DE NORME REGIONALE POUR LES FÈVES (FOUL MEDEMES) EN CONSERVE
(À l'étape 8 de la procédure)**

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Seuls ces additifs alimentaires répertoriés ci-dessous peuvent être utilisés et seulement dans les limites déterminées.

4.1 REGULATEUR D'ACIDITE

N° SIN	ADDITIF ALIMENTAIRE	LIMITE MAXIMALE	DJA (mg/kg pc)	Statut de l'approbation
330	Acide citrique	Acidité maximale 1% exprimée en tant qu'acide citrique	NL	

4.2 ANTIOXYDANT, CONSERVATEUR

N° SIN	ADDITIF ALIMENTAIRE	LIMITE MAXIMALE	DJA (mg/kg pc)	Statut de l'approbation
385, 386	EDTA ¹	365 mg/kg	0-2.5	

¹ En tant que EDTA de disodium et de calcium anhydre.

Annexe 1

RAPPORT DE LA 28^{EME} SESSION DU CCNFSU (EXCERPT)**PROJET DE NORME REVISEE POUR LES PREPARATIONS DESTINEES AUX NOURRISSONS ET LES PREPARATIONS DONNEES A DES FINS MEDICALES SPECIALES AUX NOURRISSONS: SECTION A : PROJET DE NORME REVISEE POUR LES PREPARATIONS DESTINEES AUX NOURRISSONS (Point 4a de l'ordre du jour) (ALINORM 07/30/26, paras 56-68)****Section 4. Additifs alimentaires (Section A: Projet de norme pour les préparations destinées aux nourrissons)**

56. La délégation suisse a présenté le rapport du groupe de travail électronique qui a travaillé entre les sessions pour reformuler la section sur les additifs à la demande du Comité à sa dernière session et a fait remarquer que les approches relatives à l'emploi des additifs dans les préparations pour nourrissons variaient fortement entre les délégations.

Considérations générales

57. Lors de la présentation du rapport du groupe de travail, la délégation suisse a rappelé l'historique de l'examen par le JECFA des additifs destinés à l'emploi dans les préparations pour nourrissons comme suit. Le Comité a fait observer que les *Principes pour l'évaluation de l'innocuité des additifs alimentaires et des contaminants* (OMS EHC 70, 1987) confirmaient les principes qui avaient été élaborés par la réunion FAO/OMS sur les additifs dans les aliments pour bébés (1971), en établissant, pour des raisons physiologiques, une distinction entre les aliments pour bébés convenant aux nourrissons jusqu'à 12 semaines et ceux convenant aux nourrissons plus âgés, et concluaient qu'il était prudent que les aliments destinés aux nourrissons de moins de 12 semaines ne contiennent pas d'additifs du tout. Toutefois, les *Principes* reconnaissaient que dans la pratique, il pouvait y avoir certaines exceptions pour des raisons techniques qui étaient spécifiées plus en détail. Il a été rappelé aussi que certains additifs avaient été évalués par le JECFA spécifiquement aux fins d'emploi dans les préparations pour nourrissons (pour les nourrissons de moins de 12 semaines), tandis que d'autres avaient été évalués pour la population générale, mais pas pour ce groupe de population.

58. Le Comité a fait remarquer que la base des avis fournis par le JECFA sur les additifs dans les aliments pour les jeunes enfants avait été établie en 1971 et est convenu que de nouveaux avis sur l'inclusion des additifs dans les préparations pour nourrissons étaient nécessaires. Le Comité est convenu de demander au CCFA de soumettre les questions suivantes au JECFA: dans quelle mesure une dose journalière admissible (DJA) établie par le JECFA, numérique ou non spécifié, s'appliquait aux nourrissons de moins de 12 semaines; quels principes scientifiques devaient s'appliquer à l'évaluation des additifs destinés à ce groupe de population; et si la détermination d'une DJA était en elle-même suffisante, ou s'il y avait d'autres questions à examiner.

59. Le Comité a débattu la question de savoir s'il fallait élaborer des principes spécifiques pour l'emploi des additifs dans les préparations pour nourrissons, comme proposé par plusieurs délégations, et est convenu qu'il était préférable de différer l'examen de cette question dans l'attente de l'avis du JECFA.

60. Plusieurs délégations ont rappelé que la Norme révisée pour les aliments traités à base de céréales pour les nourrissons et enfants en bas âge mentionnaient le principe du transfert des additifs, et ont proposé d'inclure un libellé similaire dans la norme. Le Président a rappelé que les produits n'étaient pas les mêmes et que le transfert des additifs n'était pas autorisé dans l'actuelle Norme pour les préparations pour nourrissons. Après discussion, le Comité est convenu d'inclure le texte utilisé pour les aliments à base de céréales comme introduction à la liste des additifs et de demander l'avis du CCFA sur l'applicabilité du principe du transfert aux préparations pour nourrissons.

Additifs à inclure dans le projet de norme

61. Eu égard aux considérations ci-dessus, le Comité a examiné les options proposées par le groupe de travail concernant la manière de continuer les travaux sur l'actuelle section relative aux additifs:

- 1) Continuer avec tous les additifs alimentaires déjà énumérés dans la liste actuelle; différer la discussion jusqu'à ce que le JECFA ait fourni son avis.

- 2) Continuer avec des additifs ne faisant pas l'objet d'une controverse et déclarés par le JECFA comme destinés spécifiquement aux nourrissons.
- 3) Différer l'examen de la Section 4 jusqu'à ce que le JECFA ait fourni son avis.

62. La délégation européenne a expliqué qu'à leur avis l'utilisation d'additifs alimentaires dans les aliments destinés aux nourrissons et aux jeunes enfants devait être limitée à ceux pour lesquels il existe un clair besoin technologique et lorsque cette fonction ne peut être remplie par un additif figurant sur la liste et a exprimée sa préférence pour l'option 2.

63. Le Comité est convenu de poursuivre avec la première option et de constituer un groupe de travail présidé par la Suisse pendant la session pour déterminer les additifs qui pourraient être inclus dans l'actuel projet de norme et ceux qui auraient besoin d'être examinés plus en détail. Le Comité a examiné trois listes d'additifs proposés par le groupe de travail: tableau 1: les additifs qui sont considérés comme utilisables dans les préparations destinées aux nourrissons et les préparations données à des fins médicales spéciales aux nourrissons (Sections A et B); tableau 2, comprenant les additifs dont l'aptitude à l'emploi dans les Sections A et B devrait être déterminée; tableau 3, comprenant les additifs destinés uniquement aux préparations données à des fins médicales spéciales aux nourrissons (Section B).

64. En ce qui concerne le tableau 1, la délégation des États-Unis a exprimé l'avis que la liste des additifs dans la norme actuelle pouvait être gardée eu égard à leur utilisation sans danger bien établie, étant entendu qu'elle pourrait être modifiée si de nouveaux avis scientifiques étaient disponibles.

65. La délégation européenne a proposé de retirer le carraghénane de la liste actuelle à cause de ses effets adverses sur la santé des jeunes nourrissons jusqu'à ce que sa réévaluation par le JECFA prévue pour 2007 soit disponible. Après discussion, le Comité est convenu d'ajouter une note de bas de page indiquant que les autorités nationales peuvent restreindre l'utilisation du carraghénane jusqu'à ce que le JECFA ait terminé son évaluation.

66. Le Comité est convenu que le tableau 1 inclurait tous les additifs et niveaux d'emploi qui étaient considérés comme utilisables dans les préparations destinées aux nourrissons et les préparations données à des fins médicales spéciales aux nourrissons et qu'il serait soumis au CCFA pour adoption et à la Commission comme Section 4 du projet de norme.

67. Le Comité est convenu de soumettre les additifs du tableau 2 à l'avis du CCFA sur leur utilisation possible dans les produits visés par les Sections A et B et, le cas échéant, à l'évaluation par le JECFA compte tenu de l'avis qui serait fourni sur les questions d'ordre général susmentionnées. Le Comité est convenu de soumettre les additifs du tableau 3 à l'avis du CCFA sur leur utilisation possible dans les produits visés par la Section B et à l'évaluation par le JECFA le cas échéant. Les tableaux 2 et 3 sont présentés à l'Appendice III.

68. Le Comité a exprimé son appréciation à la délégation suisse et au groupe de travail sur leur travail exhaustif destiné à faciliter la mise à jour de la section relative aux additifs.

PROJET DE NORME REVISEE POUR LES PREPARATIONS DESTINEES AUX NOURRISSONS ET LES PREPARATIONS DONNEES A DES FINS MEDICALES SPECIALES AUX NOURRISSONS: SECTION B: PREPARATIONS DONNEES A DES FINS MEDICALES SPECIALES AUX NOURRISSONS A L'ETAPE 7 (Point 4 b de l'ordre du jour) (ALINORM 07/30/26, paras 83-85)

Section 4. Additifs alimentaires (Section B: préparations à des fins médicales spéciales destinées aux nourrissons)

83. L'observateur de l'ISDI a informé le Comité que dans les produits visés par cette section, davantage d'additifs avaient été utilisés que dans les préparations pour nourrissons pour des raisons technologiques dues à leur composition.

84. Le Comité a examiné la question de savoir s'il fallait poursuivre les travaux sur une liste supplémentaire d'additifs à ce stade ou après l'adoption finale du Projet de norme, et a conclu qu'il ne continuerait pas les travaux sur les additifs à ce stade.

85. Le Comité a noté que des additifs supplémentaires pouvaient être nécessaires pour les préparations données à des fins médicales spéciales aux nourrissons et a donc inséré une phrase pour clarifier que ces emplois pouvaient être déterminés par les autorités nationales.

**AVANT-PROJET DE REVISION DE LA LISTE CONSULTATIVE D'ELEMENTS NUTRITIFS
UTILISABLES DANS LES PREPARATIONS POUR NOURRISSONS ET ENFANTS EN BAS AGE
DESTINEES A DES FINS DIETETIQUES SPECIALES A L'ETAPE 4 (Point 6 de l'ordre du jour)
(ALINORM 07/30/26, paras 126-129)**

**Section D Liste consultative des additifs alimentaires pour formes particulières d'éléments
nutritifs**

126. Le Comité a clarifié le titre de la Section D afin de faire référence aux « élément nutritifs » plutôt qu'aux « vitamines »

127. Le Comité est convenu de clarifier l'utilisation des éléments nutritifs et des additifs alimentaires dans le paragraphe d'introduction de la Section D et que les additifs figurant sur la liste pouvaient être utilisés comme support de nutriments tel que proposé par la délégation de la Communauté européenne

128. Il a été proposé d'augmenter le niveau d'utilisation de la gomme arabique (gomme acacia) de 10 mg/kg à 100 mg/kg pour des raisons technologiques et refléter le niveau fixé dans la norme actuelle, mais cette proposition n'a suscité aucun consensus et le Comité a décidé de mettre les deux chiffres entre crochets.

129. Le Comité est convenu de transmettre la Section D pour approbation au CCFA étant donné que ces additifs s'ajoutaient à ceux permis dans les normes pertinentes.

Annexe 2

RAPPORT DE LA 20^{ÈME} SESSION DU CCFO (EXCERPT)**PROJET DE NORME POUR LES EMULSIONS GRASSES LAITIÈRES ET LES MATIÈRES GRASSES TARTINABLES, (Point 3 de l'ordre du jour) (ALINORM 07/30/17, para 32-57)**

32) Le Comité a rappelé que sa dernière session a finalisé les dispositions dans le projet de normes à l'exception de la section sur les additifs, renvoyée à l'étape 6 pour reformulation par un groupe de travail électronique coordonné par les États-Unis. La section reformulée a circulé pour commentaires dans [CL 2006/39-FO](#).

33) Le comité a examiné le rapport du groupe de travail qui a été tenu durant la session et présidé par Dr. Dennis Keefe (États-Unis), avec Madame [Kathy Twardek \(Canada\)](#) en tant que rapporteur. Le groupe de travail a examiné les recommandations 1 à 4 de la Lettre circulaire et a mis à jour ces recommandations à la lumière des documents reçus. Le Comité a reçu les propositions émises dans [CRD 14](#), comme suit.

Aromatisants ([Recommandation 1](#))

34) Le Comité est convenu que la section sur les additifs autoriserait "les substances naturelles aromatisantes ainsi que les substances artificielles aromatisantes" dans la section "Aromatisants", ce qui était pertinent avec les dispositions comprises dans les autres normes [Codex](#).

Catégories fonctionnelles ([Recommandation 2](#))

35) Le comité est convenu que les catégories fonctionnelles mentionnées dans la recommandation 2 étaient technologiquement justifiées et celui-ci a inséré un paragraphe d'introduction pour clarifier la façon dont les catégories devraient être utilisées dans la norme.

36) La référence aux "synergistes [antioxydants](#)" a été effacée en tant que sous catégorie des antioxydants.

37) Le comité est convenu de demander au Comité sur les additifs alimentaires de préciser si les gaz d'emballage devraient être examinés en tant que catégorie fonctionnelle des additifs alimentaires.

Limites maximales d'emploi ([Recommandation 3](#))

38) Le comité a amendé le paragraphe d'introduction afin de préciser les conditions d'emploi des additifs dans les catégories fonctionnelles.

[Antioxydants](#)

39) La délégation de la Communauté européenne a exprimé l'opinion que les antioxydants synthétiques ([BHA](#), [BHT](#), [TBHQ](#) ainsi que le Gallate de propyle) n'étaient pas nécessaires dans les produits au sein du champ d'application de cette norme, étant donné que de tels produits sont généralement réfrigérés, ce qui autorise une durée de conservation appropriée. Cependant la CE a reconnu que dans d'autres parties du monde de tels produits ne sont pas réfrigérés et par conséquent que ces additifs devraient être inclus dans le contexte du développement d'une norme internationale.

40) En ce qui concerne les [tocophérols](#) (SIN 306 et 307), le comité est convenu de demander au [CCFA](#) de préciser les numéros SIN adaptés correspondants aux tocophérols auxquels il a été assigné une DJA par le [JECFA](#).

[Colorants](#)

41) En ce qui concerne les extraits d'annatto, la délégation des États-Unis a informé le Comité que lors de sa 67^{ème} session la [JECFA](#) avait réévalué les extraits d'annatto et avait établi une DJA pour la bixine ainsi qu'un groupe de DJA pour la [norbixine](#) et ses sels de [sodium](#) et de [potassium](#), ainsi que des déterminations pour tous les extraits qui sont couverts par les DJA établies, et avait effectué une tentative de [spécifications](#) pour l'huile de bixine traitée. La réévaluation devrait être examinée par le [CCFA](#) et on escomptait que les limites d'emploi ainsi que les numéros SIN soient de nouveau examinés.

42) Le comité est convenu de demander au Comité sur les additifs alimentaires de préciser la limite maximale acceptable fiable d'emploi, en se basant sur les conseils récents du [JECFA](#) sur les [spécifications](#) d'identité et de pureté ainsi que les DJA pour les extraits d'annatto. La limite de [100 mg/kg](#) a été placée entre crochets dans l'attente des conseils octroyés par le [CCFA](#).

43) Le comité a rappelé qu'il était de sa responsabilité de proposer des limites d'emploi sur la base de la justification technologique, et a eu une discussion étendue sur les limites d'emploi des extraits d'annatto ainsi que sur les autres colorants. Il a également été rappelé qu'une justification technologique devrait être fournie conformément à la section 3.2 du Préambule de la norme générale pour les additifs alimentaires.

44) La délégation de la Communauté européenne a exprimé l'opinion que la limite de 100 pour les extraits d'annatto dans les émulsions grasses était trop élevée et n'était pas justifiée technologiquement et qu'il n'existait pas de besoin technologique pour le Caramel Classe II, III et IV. D'autres délégations ont indiqué qu'elles utilisaient généralement ces colorants aux limites proposées dans certains types d'émulsions grasses, en particulier dans les produits aromatisés.

45) Le Comité a examiné une proposition afin d'établir deux limites d'emploi pour certains colorants conformément au type d'émulsion grasse : une limite moins élevée pour la margarine et les émulsions grasses similaires, et une limite plus élevée pour les émulsions grasses "aromatisées" par exemple les produits avec des aromatisants tels que les fruits et le chocolat. Certaines délégations ont soutenu cette proposition vu qu'elle couvrait le plus de cas possibles mais trouvaient difficiles de définir précisément le type d'émulsions grasses qui seraient couvertes. La délégation du Japon a émis une objection à propos de l'établissement de deux limites vu que l'on a considéré qu'il existait une justification technologique précise pour la limite proposée, même pour les produits de type margarine, et que la définition des types additionnels des émulsions grasses pouvait affecter les autres sections dans la norme, qui a déjà été finalisée.

46) La délégation des Etats-Unis a indiqué que tous les additifs devraient être utilisés conformément au principe des bonnes pratiques de fabrication (BPF), ainsi que cela est décrit dans la section 3.3 de la NGAA, et même lorsqu'une limite numérique existait, ils étaient utilisés uniquement dans la quantité nécessaire à des fins technologiques. La délégation a également indiqué qu'une limite unique d'emploi serait moins restrictive à un niveau commercial.

47) Après quelques discussions supplémentaires, la délégation de la Communauté européenne a indiqué qu'elle avait examiné les commentaires des autres délégations et a reconnu que la norme couvrait d'autres produits que la margarine et la minarine, pour lesquels elle ne considérait pas que des couleurs caramel ou des limites élevées d'annatto étaient nécessaires. Toutefois la délégation a noté que d'autres délégations avaient décrit certains produits spécifiques, en particulier les émulsions grasses, dans lesquels ces colorants étaient nécessaires, et dans l'intérêt de faire progresser cette norme importante, la CE pourrait convenir d'utiliser ces colorants, en prenant en compte le fait que l'on avait demandé au CCFA d'examiner les limites adaptées fiables pour les extraits d'annatto.

48) La délégation de Costa Rica, se référant à ses commentaires écrits, a proposé d'introduire les complexes de chlorophylles cupriques (SIN 141). Etant donné qu'une limite spécifique n'était pas indiquée dans les commentaires, la délégation a précisé que la limite d'emploi devrait être de 1000 mg/kg. Toutefois, le Comité ne pouvait pas soutenir cette proposition vu que différentes délégations ont indiqué qu'il n'existait pas de justification technologique suffisante. Il a également été noté que les additifs avec une DJA numérique devraient avoir des limites numériques d'emploi, à moins qu'une justification précise ne soit fournie pour l'emploi à une limite de bonnes pratiques de fabrication.

Emulsifiants

49) La délégation de la Communauté européenne a indiqué que, bien que différentes restrictions relatives aux conditions sur l'emploi étaient proposées dans leurs documents écrits, la plupart de ces restrictions pouvaient être enlevées. Le comité est par conséquent convenu que seule l'huile de soja oxydée par chauffage ayant réagi avec des mono- et des diglycérides d'acides gras (SIN 479) serait limitée à des émulsions grasses à des fins de friture et de cuisson.

Autres additifs

50) Le comité est convenu que tous les autres additifs proposés par le groupe de travail dans CRD 14 devraient être compris dans la norme.

Emploi des additifs dans le tableau 3 de la NGAA ([Recommandation 4](#))

51) Différentes délégations ont soutenu la proposition d'insérer une référence autorisant tous les additifs dans le tableau 3 de la NGAA dans les catégories fonctionnelles mentionnées dans la [recommandation 1](#). En tant qu'amendement supplémentaire, on devrait proposer que la catégorie d'aliments [02.2.1.2 la Margarine](#) soit retirée de l'annexe au tableau 3 [excluant](#) certaines catégories d'aliments de l'application de la limite des bonnes pratiques de fabrication pour les additifs avec une DJA "[non spécifiée](#)".

52) La délégation de la Communauté européenne, bien qu'elle soutienne l'emploi des additifs dans le tableau 3, a exprimé l'opinion que tous les additifs devraient être répertoriés dans la norme et être examinés par le [Comité](#). S'ils étaient inclus seulement par référence au [tableau 3](#), des modifications au [tableau 3](#) pourraient être apportés dans le cadre du [développement](#) de la NGAA sans la recherche de conseil du Comité ainsi que de justification technologique.

53) La délégation des Etats-Unis soutenue par d'autres délégations et l'observateur de l'[IFMA](#), a exprimé le point de vue selon lequel il n'était pas nécessaire de revoir en [détail](#) les additifs autorisés aux BPF étant donné qu'il n'existait pas de problème de sécurité et que leur emploi était clairement limité par la fonction technologique établie pour un aliment particulier. La délégation a également indiqué que la [Commission](#) était convenue que la NGAA devrait constituer l'unique point de référence pour les additifs alimentaires et que tous les additifs dans les normes individuelles étaient soumis à l'approbation de la NGAA ainsi qu'à l'intégration au sein de celle-ci.

54) Le secrétariat a rappelé que lors de sa dernière session la Commission avait fait certaines [recommandations](#) afin de clarifier les questions relatives à l'examen et l'amendement des dispositions relatives aux additifs alimentaires dans la NGAA ainsi qu'aux normes individuelles, et a noté que l'[adoption](#) des dispositions relatives à l'additif alimentaire applicable à la [margarine](#) dans la NGAA a été différée par la [Commission](#) dans l'attente de la [finalisation](#) du Projet de norme pour les émulsions grasses ainsi que pour les mélanges de produits à tartiner.

55) Après certaines discussions, la délégation de la Communauté européenne a maintenu sa position à savoir que le [Comité](#) devrait être impliqué dans l'examen du besoin technologique pour les additifs alimentaires individuels dans les produits dans le champ d'application de cette norme. Toutefois, on a noté que le [CCFA](#) devrait toujours informer les autres comités lorsque les [développements](#) dans la NGAA peuvent avoir un impact sur les produits dans le renvoi des autres comités. Par conséquent, la délégation est convenue d'une référence au [tableau 3](#) de la NGAA. Toutefois, on a insisté sur l'[importance](#) pour le [CCFO](#) de contrôler les développements dans le [CCFA](#) et la NGAA et d'effectuer les commentaires ou les propositions adaptés lorsque cela est nécessaire.

56) Le comité est convenu d'insérer une référence au [tableau 3](#) de la NGAA dans les catégories fonctionnelles autorisées dans la norme et [de recommander que le CCFA retire la catégorie d'aliments 02.2.1.2 la Margarine de l'annexe au tableau 3](#). Le comité est convenu de renvoyer la section relative aux additifs au [CCFA](#) pour approbation.

57) Le Comité a exprimé sa reconnaissance à [Dr Keefe](#) ainsi qu'au groupe de travail pour leur excellent travail entre les sessions et lors de la session actuelle, qui a permis au Comité de s'atteler à des questions complexes d'une façon constructive et de finaliser la section relative aux additifs.