



PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

COMITÉ DU CODEX SUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES

Quarante-sixième session

Hong Kong, Chine, 17-21 mars 2014

**INFORMATION SUR L'UTILISATION COMMERCIALE DE CERTAINS ADDITIFS ALIMENTAIRES
(RÉPONSES À LA CL 2013/8-FA, PARTIE B, POINT 4)**

Observations de l'Australie, du Costa Rica, de l'Union Européenne et de l'OIV

AUSTRALIE

L'Australie aimerait soumettre les informations suivantes à propos de l'emploi commercial du tartrate dipotassique (SIN 336 (ii)), le tartrate monopotassique (SIN 336 (i)) et le bisulfite de potassium (SIN 228) comme requis dans la partie B, point 4 de CL 2013/8-FA:

- Le tartrate dipotassique (SIN 336 (ii)) est utilisé en tant qu'additif dans la vinification en Australie.
- Le tartrate monopotassique (SIN 336 (i)) est utilisé en tant qu'additif dans l'alimentation, et aussi en tant qu'auxiliaire technologique durant la vinification en Australie.
- Le bisulfite de potassium (SIN 228) est utilisé en tant qu'additif dans la vinification en Australie.

COSTA RICA

Le Costa Rica souhaite exprimer sa gratitude pour l'opportunité qui lui est offerte d'établir des observations. Nos experts ont déjà examiné le document toutefois ils croient que le Costa Rica n'a pas d'information à fournir.

UNION EUROPÉENNE

L'Union européenne (UE) aimerait indiquer qu'outre les additifs répertoriés seuls les additifs suivants sont autorisés pour un emploi dans les aliments dans l'UE conformément à l'appendice II de la Règlementation (CE) N° 1333/2008 fournies ils sont conformes aux spécifications de l'UE (Réglementation (EU) No 231/2012):

Le tartrate dipotassique (SIN 336 (ii)), le tartrate monosodique (SIN 335(i)), le tartrate monopotassique (SIN 336 (i)), les adipates de potassium (SIN 357), le malate de potassium (SIN 351(ii)), les adipates de sodium (SIN, 356), le bisulfite de potassium (SIN 228) et le propane (SIN 994).

En conséquence, l'acétate d'ammonium (SIN 264), les adipates d'ammonium (SIN 359), le lactate d'ammonium (SIN 328), les sels et esters de choline (SIN 1001), le peroxyde de chlore (SIN 926), l'acide formique (SIN 236), l'ascorbate de potassium (SIN 303), le malate de potassium (SIN 351 (i)) ne peuvent pas être légalement présents sur le marché de l'UE pour un emploi commercial en tant qu'additif alimentaire.

Veuillez noter que la liste de l'UE des additifs alimentaires ne comprend pas les auxiliaires technologiques et les substances aromatisantes.

ORGANISATION INTERNATIONALE DES VINS ET DES MOÛTS (OIV)

L'OIV aimerait offrir des observations spécifiques (détaillées ci-dessous) sur les informations sur l'emploi commercial et les normes des additifs alimentaires suivants.

L'OIV aimerait indiquer que le tartrate dipotassique (SIN 336(ii)); le tartrate monopotassique (SIN 336(i)); et le bisulfite potassique (SIN 228) sont actuellement utilisés pour le processus de transformation du vin.

Conformément à nos informations fournies par nos observateurs, le marché pour le processus de transformation du vin représente pour:

- . Le tartrate dipotassique (SIN 336 (ii)) : plusieurs centaines de tonnes.
- Le tartrate monopotassique (SIN 336(i)):1 millier de tonnes
- le bisulfite de potassium (SIN 228): 3 mille tonnes

Les normes adoptées par l'OIV sont comprises dans les appendices pour les substances suivantes

Le tartrate dipotassique (SIN 336 (ii)) : voir appendice 1

Le tartrate monopotassique (SIN 336(i)) : voir appendice 2

Le bisulfite de potassium (SIN 228) : voir appendice 3

Appendice 1

LE TARTRATE DE POTASSIUM L+
le dihydroxybutanedioate de potassium-L-2,3-
Le tartatre dipotassique
Le tartrate de potassium neutre
COOK-CHOH-COOK,(H₂O)_{1/2} = 235.3
SIN No. 336 ii
(CEno 41/2000)

1. OBJECTIF, ORIGINE ET CHAMP D'APPLICATION

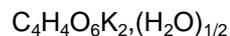
Le tartrate de potassium L+ est utilisé pour désacidifier les moûts et vins. Son emploi est soumis aux restrictions réglementaires en vigueur dans certains pays.

2. ÉTIQUETAGE

L'étiquetage devrait indiquer la pureté du produit (plus grande ou égale à 98 pour cent du produit par poids sec), sa sécurité et conditions d'entreposage et le fait que la désacidification des vins est soumise à certaines exigences.

3. PROPRIÉTÉS

C'est le sel dipotassique de l'acide tartrique L (pouvoir rotatoire spécifique, parfois écrit en tant que tartrique L(+), qui cristallise avec une demi molécule d'eau.



C'est fait sous la forme de cristaux blancs ou poudre blanche granulée.

Il est très soluble dans l'eau.

4. ESSAIS**4.1 Perte d'assèchement (substances volatiles)**

Après quatre heures d'assèchement dans un four de 105 °, la perte de poids n'excède pas 4 pp 100.

4.2 Préparation de la solution pour les essais

Placer 10 g de tartrate de potassium neutre dans une fiole jaugée de 100 ml et remplissez le point de niveau avec de l'eau.

Exécuter les mêmes essais sur cette solution que ce qui est indiqué dans la monographie sur l'acide tartrique L (+) et observer les mêmes limites.

4.3 Sodium

Implantation de la technique de la photométrie de flamme détaillée dans le Compendium, déterminez la teneur en sodium dans la solution d'essai (4.2). (La teneur en sodium devrait être inférieure à 1 pp 100).

4.4 Fer

Ajouter 1 ml d'acide chlorhydrique concentré (R) et 2 ml d'une solution titrée de sulfocyanure de potassium (concentration : 5 pp 100) (R) à 10 ml de la solution d'essai (4.2). La couleur rouge ne devrait pas être plus intense que celle du contrôle préparé utilisant 1ml d'une solution d'un sel de fer (III) (concentration: 0,010 g de fer par litre) (R), 9 ml d'eau, et les mêmes quantités des mêmes réactifs. (La teneur devrait être inférieure à 10 mg/kg)

La teneur en fer peut aussi être analysée en utilisant la technique de spectrométrie d'absorption atomique décrite dans le Compendium.

4.5 Plomb

En appliquant la méthode exposée dans le Compendium, analysez la teneur en plomb dans la solution d'essai (4.2). La teneur en plomb devrait être inférieure à 5 mg/kg).

4.6 Mercure

En utilisant la technique décrite dans l'Annexe, déterminer la teneur en mercure dans la solution d'essai (4.2). (teneur inférieure à 1 mg/kg).

4.7 Arsenic

En utilisant la technique décrite dans l'Annexe, déterminer la teneur en arsenic dans la solution d'essai (4.2). (teneur inférieure à 3 mg/kg).

4.8 Distinction entre le tartrate de potassium et le racémate de potassium

Placer 10 ml d'eau dans un tube à essai avec 1 ml de solution d'essai préparée dans le paragraphe 4.2, 1 ml d'acide acétique cristallisable (R) et 2 ml de 25 pour cent de solution d'acétate de calcium (R). Aucun précipité blanc, cristalline ne devrait se former instantanément.

4.9 Oxalate

En utilisant la technique décrite dans l'Annexe, déterminer la teneur en oxalate dans la solution d'essai (4.2). (La teneur en oxalate exprimée sous la forme d'acide oxalique devrait être inférieure à 100 mg/kg après séchage)

5. ENTREPOSAGE

L'hydrogéntartrate de potassium devrait être entreposé dans des conteneurs fermés hermétiquement.

Appendice 2

CARBONATE ACIDE DE POTASSIUM
Potassium L-2,3-dihydroxy hydrogène butanedioate
Le tartrate monopotassique
le bitartrate de potassium
COOH-CHOH-CHOH-COOK = 188.17
SIN No. 336 ii
(CEno 39/2000)

1. OBJECTIF, ORIGINE ET CHAMP D'APPLICATION

Cette addition d'hydrogénotartrate de potassium généralement appelée le bitartrate de potassium promeut la cristallisation des sels d'acide tartrique lors du traitement à froid des vins.

2. ÉTIQUETAGE

L'étiquetage devrait indiquer la pureté du produit, le calibrage, et la sécurité des conditions d'entreposage.

3. PROPRIÉTÉS

Ceci est un sel anhydre monopotassique d'acide tartrique L(+) $C_4H_5O_6K$.

Il a été trouvé sous la forme de cristaux blancs ou de poudre blanche granulée ayant un goût légèrement acide.

4. SOLUBILITE

Eau à 20°C 5,2 g/l

Eau à 100 °C 61 g/l

Insoluble dans l'alcool

5. ESSAIS**5.1 Perte d'assèchement (substances volatiles)**

Après quatre heures de séchage dans un four à 105 °C la perte de poids ne devrait pas être de plus de 1.p.p 100.

5.2 Préparation de la solution pour les essais

Placer 10 g d'hydrogénotartrate de potassium, 50 ml d'eau et 1 ml d'acide chlorhydrique concentré dans une fiole jaugée de 100 ml. Remuez et remplissez jusqu'au bord avec de l'eau.

Exécuter les mêmes essais sur cette solution que ce qui est indiqué dans la monographie sur l'acide tartrique L (+) (à l'exception des chlorures) et observer les mêmes limites.

5.3 Sodium

En implantant la technique de la photométrie de flamme détaillée dans le Compendium, analyser la teneur en sodium dans la solution d'essai (5.2). (La teneur en sodium devrait être inférieure à 1 pp 100).

5.4 Fer

Ajoutez 1 ml d'acide chlorhydrique concentré (R) et 2 ml de solution titrée de sulfocyanure de potassium ayant une concentration de 5 pp 100 (R) au 10 ml de solution d'essai (5.2). Le colorant rouge produit ne devrait pas être plus intense que celui du contrôle préparé utilisant 1 ml d'un sel de fer (III) dans une concentration de 0,010 g de fer par litre (R), 9 ml d'eau et les mêmes quantités des mêmes réactifs (la teneur devrait être inférieure à 10 mg/kg).

Le fer peut aussi être analysé quantitativement en utilisant la technique de spectrométrie d'absorption atomique conformément à la technique décrite dans le Compendium.

5.5 Plomb

En utilisant la technique décrite dans le Compendium, déterminer la teneur en plomb dans la solution d'essai (5.2). La teneur en plomb devrait être inférieure à 5 mg/kg).

5.6 Mercure

En utilisant la technique décrite dans l'Annexe, déterminer la teneur en mercure dans la solution d'essai (5.2). La teneur en mercure devrait être inférieure à 1 mg/kg).

5.7 Arsenic

En utilisant la technique décrite dans l'Annexe, déterminer la teneur en arsenic dans la solution d'essai (5.2). La teneur en arsenic devrait être inférieure à 3 mg/kg).

5.8 Oxalate

En utilisant la technique décrite dans l'Annexe, déterminer la teneur en oxalate dans la solution d'essai (5.2). (La teneur en oxalate exprimée sous la forme d'acide oxalique devrait être inférieure à 100 mg/kg)

6. ENTREPOSAGE:

L'hydrogénotartrate de potassium devrait être entreposé dans des conteneurs fermés hermétiquement.

Appendice 3

Hydrogénosulfite de potassium
Bisulfite de potassium
Sulfite acide de potassium
KHSO₃ = 120.2
SIN No. 228 ii
(CEno 38/2000)

1. OBJECTIF, ORIGINE ET CHAMP D'APPLICATION

L'hydrogénosulfite de potassium est utilisé dans l'œnologie à cause de la proportion de dioxyde de soufre qu'il contient.

2. ÉTIQUETAGE

L'étiquetage devrait indiquer le poids par litre ou par kilogramme du dioxyde de soufre et les conditions d'entreposage et de sécurité.

Il existe des limites réglementaires limitant la teneur en dioxyde de soufre dans les vins.

3. COMPOSITION CENTÉSIMALE

SO ₂	53.30
K	32.53

4. PROPRIÉTÉS

L'hydrogénosulfite de potassium a été trouvé sous la forme d'une solution incolore à légèrement jaune obtenu en passant l'actuel dioxyde de soufre à travers une solution aqueuse de kalium-hydroxyde.

Les solutions d'hydrogénosulfite de potassium utilisées dans la fabrication du vin contiennent généralement entre 281 et 375 g/l d'hydrogénosulfite de potassium, ces valeurs correspondant à 150 jusqu'à 200g/l de dioxyde de soufre.

5. CARACTÉRISTIQUES D'IDENTIFICATION

Les solutions d'hydrogénosulfite de potassium produisent des réactions de potassium et de dioxyde de soufre et sont légèrement acides (PH d'approximativement 5).

6. ESSAIS

Les essais sont identiques à ceux détaillés dans la monographie sur le sulfite de potassium anhydre, comme sont les niveaux à teneur limitée pour le plomb, le mercure, le fer, l'arsenic, le sélénium et les chlorures.

7. ANALYSE QUANTITATIVE

Placez 50 ml d'eau froide dans une fiole conique de 200 ml, ajouter alors 5 ml de solution d'hydrogénosulfite de potassium. Diluez de sorte que la solution ait une concentration d'approximativement 1 pp 100 SO₂ et du titrate avec 0,1 M d'iode dans la présence de l'amidon. Laisser *n* être le volume de l'iode utilisé.

La teneur en dioxyde de soufre (SO₂) de la solution, exprimée dans pp 100 (m/v), est de 0.64 x *n* (la concentration ne peut pas être moins de 150 g/l).

8. ENTREPOSAGE

Les solutions d'hydrogénosulfite de potassium contenant plus de 15 pp 100 (m/v) de dioxyde de soufre ne doivent pas être entreposées à de basses températures afin d'éviter le risque de cristallisation.