

COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS



Organisation des Nations Unies
pour l'alimentation
et l'agriculture



Organisation
mondiale de la Santé

F

Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Rome, Italie - Tél: (+39) 06 57051 - Courrier électronique: codex@fao.org - www.codexalimentarius.org

CL 2016/17-PFV
Mai 2016

- AUX :** Points de contact du Codex
Organisations internationales intéressées
- DU :** Secrétariat, Commission du Codex Alimentarius,
Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires,
Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Rome, Italie
- OBJET :** **Demande d'observations : Dispositions relatives aux additifs alimentaires des normes du Codex pour les fruits et légumes traités**
- DATE LIMITE:** 31 juillet 2016
- OBSERVATIONS :** **À adresser au :**
Secrétariat
Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires
Viale delle Terme di Caracalla
00153 Rome, Italie
Courriel : codex@fao.org
- Avec copie à :**
United States Codex Secretariat
U.S. Department of Agriculture, Food Safety and Inspection Service
1400 Independence Avenue, SW.
Washington, D.C. 20250-3700
Courriel : uscodex@fsis.usda.gov

GÉNÉRALITÉS

1. Lors de son examen des dispositions relatives aux additifs alimentaires dans les normes du Codex pour les fruits et légumes traités, la vingt-septième session du Comité du Codex sur les fruits et légumes traités (2014) a formulé les observations et décisions ci-dessous :
Norme pour les châtaignes en conserve et la purée de châtaignes en conserve ([CODEX STAN 145-1985](#))¹
2. Le Comité a accepté la proposition émanant de la quarante-cinquième session du Comité du Codex sur les additifs alimentaires² (2013) de supprimer les dispositions concernant le sulfate d'aluminium-potassium (SIN 522). Le Comité a pris acte du fait que, par cette décision, la norme n'intégrerait aucun agent affermissant et qu'il faudrait envisager une référence à la Norme générale pour les additifs alimentaires ([CODEX STAN 192-1995](#)) ou d'identifier les agents affermissants applicables à répertoire dans la norme. Toutefois, le comité a indiqué qu'il n'était pas en mesure de prendre une décision à ce stade.
3. La trente-huitième session de la Commission du Codex Alimentarius (2015) a adopté des amendements aux dispositions concernant les additifs alimentaires contenues dans plusieurs normes pour les fruits et légumes traités, y compris la norme CODEX STAN 145-1985, tel que proposé par le CCPFV.³
4. Afin de faciliter la discussion et l'obtention d'un accord lors de la prochaine session du CCPFV, les membres du Codex et les organisations ayant statut d'observateurs sont cordialement priés de fournir une justification technique à l'inclusion éventuelle des agents affermissants dans la norme CODEX

¹ [REP15/PFV](#), par. 89

² [REP13/FA](#), par. 96

³ [REP15/CAC](#), Annexe III

STAN 145-1985 et, le cas échéant, d'indiquer s'il est préférable et faisable d'inclure une référence générale à la NGAA, ou si le CCPFV devrait plutôt élaborer une liste d'agents affermissants pour approbation du CCFA et adoption par la CCA.

5. Les pays membres et/ou organisations ayant statut d'observateurs favorables à l'inclusion d'une référence dans la NGAA sont priés de se reporter au texte normalisé contenu dans le [Manuel de procédure](#) de la Commission du Codex Alimentarius lorsque les dispositions relatives aux additifs alimentaires citent la NGAA (voir la Section II - Élaboration des normes Codex, plan de présentation des normes Codex de produits, additifs alimentaires).

Norme pour les fruits et légumes marinés fermentés ([CODEX STAN 260-2007](#))⁴

6. Le Comité a pris acte d'une proposition visant à inclure des classes fonctionnelles, des agents de rétention de la couleur (limités au sulfate d'aluminium d'ammonium (SIN 523)) et des stabilisants (limités à l'alginate de propylène glycol (SIN 405)).
7. Toutefois, dans un esprit de compromis, et compte tenu du temps considérable ayant été consacré à la question des dispositions relatives aux additifs alimentaires contenues dans la Norme pour les fruits et légumes marinés fermentés, le Comité est convenu d'inclure une référence générale à la NGAA visant à limiter les additifs alimentaires autorisés dans les classes fonctionnelles convenues aux catégories alimentaires auxquelles appartiennent chacun des fruits et légumes marinés fermentés concernés.
8. La trente-huitième session de la Commission du Codex Alimentarius a adopté des amendements aux dispositions concernant les additifs alimentaires contenues dans plusieurs normes pour les fruits et légumes traités, y compris la norme CODEX STAN 260-2007, tel que proposé par le CCPFV.
9. Afin de faciliter la discussion et l'obtention d'un accord lors de la prochaine session du CCPFV, les membres du Codex et les organisations ayant statut d'observateurs sont cordialement priés de fournir une justification technique à l'inclusion éventuelle de classes fonctionnelles additionnelles telles que les agents de rétention de la couleur et les stabilisants dans la norme CODEX STAN 260-2007 et, le cas échéant, d'indiquer si ces classes fonctionnelles peuvent être incluses dans le cadre d'une référence générale à la NGAA, ou si des dispositions à part devraient y être incluses afin de limiter l'utilisation de ces classes fonctionnelles au sulfate d'aluminium d'ammonium (agent de rétention de la couleur) et à l'alginate de propylène glycol (stabilisant) (voir également le paragraphe 5).

DEMANDE D'OBSERVATIONS

10. Ayant pris acte du fait que des travaux ultérieurs sont nécessaires pour analyser la proposition d'inclure le sulfate d'aluminium d'ammonium en tant qu'agent de rétention de la couleur et l'alginate de propylène glycol en tant que stabilisant dans la Norme pour les fruits et légumes marinés fermentés (paragraphe 9), ainsi que le besoin d'identifier des agents affermissants dans la Norme pour les châtaignes en conserve et la purée de châtaignes (paragraphe 4), les membres du Codex et les organisations ayant statut d'observateurs sont cordialement invités à faire part de leurs observations au plus tard à la date limite indiquée dans la présente lettre circulaire.
11. Les membres et organisations ayant statut d'observateurs qui souhaitent proposer des dispositions relatives aux additifs alimentaires dans les normes de produits sont cordialement priés de suivre les recommandations contenues à la Section II, Élaboration des normes du Codex, Relation entre les comités s'occupant de produits et les comités s'occupant de questions générales, additifs alimentaires, du [Manuel de procédure](#).

⁴ [REP15/PFV](#), par. 92-100