

POSITION DE LA COMMUNAUTÉ EUROPÉENNE
COMITÉ DU CODEX SUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES

Demande d'observations et d'informations sur les dispositions relatives aux
additifs alimentaires de la Norme générale pour les additifs alimentaires
(NGAA)

(Lettre circulaire du Codex CL 2006/34-FA)

À sa 38^{ème} session, le Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants (CCFAC) a adopté la recommandation du Groupe de travail ad hoc sur la NGAA visant à demander des observations complémentaires sur les dispositions relatives aux additifs alimentaires qui figurent à l'annexe X de l'Alinorm 06/29/12, étant entendu que si ces informations n'étaient pas fournies, la prochaine session du Comité interromprait le travail sur les dispositions en question. La CE souhaite formuler des observations sur les dispositions suivantes relatives aux additifs :

BHA SIN: 320

05.2 confectionery, including hard and soft candy, nougat etc.

Le niveau proposé pour la catégorie alimentaire *05.2 confectionery, including hard and soft candy, nougat etc.* est de 200 mg/kg (exprimé sur la base de la teneur en matières grasses). Cela signifie qu'un enfant de 15 kg de poids corporel (p.c.) atteindrait la moitié de la dose journalière admissible (DJA) de 0,5 mg/kg p.c. en consommant 19 g de matières grasses ou 190 grammes de confiseries contenant 10% de matières grasses.

Par ailleurs, la CE se demande si le BHA est ajouté au produit final à des fins fonctionnelles ou s'il résulte d'un transfert de matières grasses utilisées dans la fabrication de ces produits, qui font l'objet d'un traitement thermique.

BHT SIN: 321

05.2 confectionery, including hard and soft candy, nougat etc.

Le niveau proposé pour la catégorie alimentaire *05.2 confectionery, including hard and soft candy, nougat etc.* est de 200 mg/kg (exprimé sur la base de la teneur en matières grasses). Cela signifie qu'un enfant de 15 kg p.c. atteindrait la moitié de la DJA de 0,3 mg/kg p.c. en consommant 10 g de matières grasses ou 100 grammes de confiseries contenant 10% de matières grasses.

Par ailleurs, la CE se demande si le BHT est ajouté au produit final à des fins fonctionnelles ou s'il résulte d'un transfert de matières grasses utilisées dans la fabrication de ces produits, qui font l'objet d'un traitement thermique.

08.2 processed meat et 08.3 processed comminuted meat

La CE estime que l'utilisation de BHT dans les catégories alimentaires *08.2 processed meat* et *08.3 processed comminuted meat* ne se justifie, du point de vue technologique, que pour les produits déshydratés.

Les graisses insaturées sont sujettes à l'oxydation, qui provoque le rancissement des matières grasses. Les produits à base de viande déshydratés se caractérisent par une teneur en humidité réduite et par une teneur en matières grasses relativement élevée. La teneur élevée en graisses, associée à un entreposage de longue durée à température ambiante, augmente le risque d'oxydation des matières grasses dans ces produits. L'ajout d'antioxydants est donc nécessaire pour retarder l'oxydation.

En revanche, en ce qui concerne les produits non déshydratés tels que le bacon, la viande crue ou cuite congelée, les boulettes de viande cuites ou le corned-beef, l'utilisation de l'antioxydant ne serait pas justifiée, car l'oxydation devrait être réduite à un minimum par la bonne manipulation de ces produits: transport efficace, conditions d'entreposage idéales à basses températures, mise en conserve et durée de conservation appropriée des produits.

TBHQ SIN: 319

08.2 processed meat et 08.3 processed comminuted meat

La CE estime que l'utilisation de TBHQ dans les catégories alimentaires *08.2 processed meat* et *08.3 processed comminuted meat* ne se justifie, du point de vue technologique, que pour les produits déshydratés.

Les graisses insaturées sont sujettes à l'oxydation, qui provoque le rancissement des matières grasses. Les produits à base de viande déshydratés se caractérisent par une teneur en humidité réduite et par une teneur en matières grasses relativement élevée. La teneur élevée en graisses, associée à un entreposage de longue durée à température ambiante, augmente le risque d'oxydation des matières grasses dans ces produits. L'ajout d'antioxydants est donc nécessaire pour retarder l'oxydation.

En revanche, en ce qui concerne les produits non déshydratés tels que le bacon, la viande crue ou cuite congelée, les boulettes de viande cuites ou le corned-beef, l'utilisation de l'antioxydant ne serait pas justifiée, car l'oxydation devrait être réduite à un minimum par

la bonne manipulation de ces produits: transport efficace, conditions d'entreposage idéales à basses températures, mise en conserve et durée de conservation appropriée des produits.

SULFITES SIN 220, SIN 222, SIN 224, SIN 227, SIN 539

09.2.4.2 cooked mollusks, crustaceans, and echinoderms,

09.2.5 smoked, dried, fermented, and/or salted fish and fish products, including mollusks, crustaceans, and echinoderms

09.4 fully preserved, including canned or fermented fish and fish products, including mollusks, crustaceans, and echinoderms

Besoin technologique

Des taches noires (mélanose) apparaissent sur les crustacés, s'ils ne sont pas réfrigérés, dans les quelques heures qui suivent leur récolte. La réaction est un processus enzymatique consistant dans l'oxydation des phénols en quinones par polyphénol oxydase (PPO). Il se produit ensuite une polymérisation non enzymatique des quinones, qui conduit à la formation de pigments sombres de poids moléculaire élevé.

L'intervention directe de la polyphénol oxydase provoque la "mélanose" sur la carapace des crustacés pendant la période qui suit leur capture, ce qui donne aux consommateurs l'impression qu'ils sont de moins bonne qualité et réduit leur valeur marchande.

La fonction des sulfites consiste à réduire la formation d'o-quinones, composés précurseurs de la mélanine, afin de préserver la couleur naturelle du produit pendant sa distribution dans le commerce (4 à 5 jours).

Le métabisulfite de sodium est le principal produit utilisé dans la prévention de la "mélanose" chez les crustacés; il est mis en œuvre par saupoudrage ou trempage. Les résidus contenus dans les parties comestibles dépendent de la quantité à introduire dans le muscle, qui est tributaire de plusieurs facteurs comme la taille des pièces, l'état physiologique, le pH, la température, etc. Le produit est appliqué au moment de la capture, le laps de temps qui s'écoule avant l'application ayant une importance critique pour la qualité finale du produit.

En théorie, on s'attendrait à une réduction importante de la teneur en SO₂ pendant la cuisson en raison de la dilution dans l'eau de cuisson. Pourtant, dans la pratique, la cuisson n'entraîne qu'une diminution limitée de la teneur en SO₂ dans le produit cuit en comparaison du produit frais. Cela a été démontré lors d'une étude réalisée en Espagne, qui a consisté à examiner 235 échantillons de crevettes afin de déterminer la teneur en SO₂ avant et après la cuisson. On a constaté que le facteur moyen entre la teneur dans les produits cuits et crus était de 1,03, ce qui confirme que la teneur en SO₂ ne se réduit pas pendant cette transformation. Un état récapitulatif des résultats de cette étude est présenté dans le tableau 1 de l'annexe.

En conséquence, il convient d'aligner la teneur en SO₂ proposée pour la catégorie alimentaire 09.2.4.2 sur celle qui est prévue pour la catégorie alimentaire 09.1.2 *fresh mollusks, crustaceans, and echinoderms*. On pourrait dès lors s'attendre à ce que les

mollusques, crustacés et échinodermes faisant l'objet des catégories 09.2.5 et 09.4 et issus des produits frais de la catégorie 09.1.2 présentent une teneur en SO₂, similaire, par suite d'un transfert.

11.3 sugar solutions and syrups, also (partially) inverted, including treacle and molasses, excluding products of food category 11.1.3

Besoin technologique

La CE serait favorable au maintien du **niveau proposé pour l'utilisation de sulfites à 70 mg/kg** pour la **catégorie alimentaire 11.3** *sugar solutions and syrups, also (partially) inverted, including treacle and molasses, excluding products of food category 11.1.3*. Cette catégorie alimentaire recouvre un groupe non normalisé et très hétérogène de produits. Les sulfites sont nécessaires pour préserver ceux-ci, notamment les mélasses. L'utilisation de sulfites jusqu'à une limite maximale de 70 mg/kg dans ces produits ne contribuerait pas de manière significative à la consommation de sulfites.

12.4 mustards

Besoin technologique

L'utilisation des sulfites dans les moutardes est essentielle pour assurer la bonne préservation des produits et garantir leur couleur, leur durée de conservation et leur qualité organoleptique. En l'absence de sulfites, le produit s'oxyde rapidement, ce qui entraîne un brunissement et l'apparition de saveurs indésirables. Aucune autre additif ne pourrait présenter des propriétés équivalentes.

Il est impératif de maintenir une limite de 250 mg/kg dans les moutardes en général, et de 500 mg/kg dans la moutarde de Dijon, plus sensible. De plus, les sulfites sont très volatils. Dans le cas de la moutarde de Dijon, par exemple, après la transformation (mélange, broyage, etc.) et compte tenu de la perte liée aux conditions de température, la teneur en sulfites du produit au moment de sa commercialisation serait à peine de 300 mg/kg.

S'agissant de la consommation de sulfites, il est à noter que la moutarde, d'une manière générale, et la moutarde de Dijon, en particulier, sont des produits au goût fort, que l'on consomme en très petites quantités et de manière irrégulière.

Sel d'aspartame-acesulfame

La CE propose que les doses maximales d'emploi pour le sel d'aspartame-acesulfame soient dérivées des doses maximales d'emploi de ses deux éléments constitutifs, l'aspartame (E951) et l'acesulfame-K (E 950). Les doses maximales d'emploi applicables tant à l'aspartame (E951) qu'à l'acesulfame-K (E950) ne doivent pas être dépassées par l'utilisation du sel d'aspartame-acesulfame, seul ou en association avec E950 ou E951.

Pour ce qui est des autres dispositions, la CE ne peut fournir aucune information sur le besoin technologique et peut donc accepter l'interruption des travaux. Par ailleurs, la CE souhaiterait réitérer ses préoccupations en ce qui concerne les additifs suivants:

pour l'érythrosine SIN 127, la CE prend note de la faible DJA établie par le JECFA (0,1 mg/kg p.c./j.) et accepte donc l'interruption des travaux consacrés à ces dispositions;

s'agissant de la canthaxanthine SIN 161g, le Comité scientifique de l'alimentation humaine (CSAH) et le JECFA ont tous deux fixé une DJA de 0,03 mg/kg p.c. Selon le CSAH, la principale préoccupation suscitée par l'utilisation de la canthaxanthine est la formation d'un dépôt de cristaux dans la rétine (rapport du Comité scientifique de l'alimentation animale, 43^{ème} série). En raison de ce problème de sécurité, le seul produit dans lequel cet additif peut être utilisé dans la CE est la saucisse de Strasbourg; en conséquence, la CE appuie l'interruption des travaux concernant toutes les dispositions particulières en question.

ANNEXE

Comparaison des teneurs en SO₂ d'échantillons de crevettes fraîches et transformées (cuites)

	Taille 40/60 pièces/kg			Taille 60/80 pièces/kg			Taille 80/100 pièces/kg			Taille 100/120 pièces/kg		
	Fraîches	Cuites	Facteur cuites/ fraîches	Fraîches	Cuites	Facteur cuites/ fraîches	Fraîches	Cuites	Facteur cuites/ fraîches	Fraîches	Cuites	Facteur cuites/ fraîches
	57,05	74	1,30	56,32	52,47	0,93	108,89	86,99	0,80	120,63	95,39	0,79
	48,24	51,18	1,06	44,51	59,09	1,33	79,63	87,08	1,09	78,29	87,2	1,11
	88,74	144,6	1,63	52,21	46,06	0,88	135,05	82,43	0,61	56,31	84,43	1,50
	50,64	88,79	1,75	79,58	98,45	1,24	77,21	46,77	0,61	75,76	113,74	1,50
	78,01	110,23	1,41	88	147	1,67	101,23	123	1,22	81,03	100,57	1,24
	117	89	0,76	117	165	1,41	107	135	1,26	90	78	0,87
	130	146	1,12	118	173	1,47	153	138	0,90	112	87	0,78
	131	165	1,26	135	180	1,33	153	159	1,04	115	105	0,91
	135	167	1,24	137	202	1,47	159	174	1,09	117	128	1,09
	136	174	1,28	154	205	1,33	189	182	0,96	118	133	1,13
	159	198	1,25	158	225	1,42	202	184	0,91	137	143	1,04
	63	40	0,63	161	263	1,63	213	208	0,98	138	144	1,04
	53	39	0,74	44,65	57,14	1,28	54,31	76,89	1,42	159	185	1,16
	125	129	1,03	61,77	79,33	1,28	62,5	62,04	0,99	86,44	86	0,99
	146	135	0,92	55,9	51,4	0,92	92,77	82,02	0,88	48,78	55,76	1,14
	112	92	0,82	77,52	84,57	1,09	36,97	53,72	1,45	71,97	96,79	1,34
	75	65	0,87	96	79	0,82	155	77	0,50	137	57	0,42
	128	98	0,77	86	80	0,93	134	64	0,48	117	51	0,44
	109	84	0,77	50	55	1,10	79	110	1,39	92	48	0,52
	115	93	0,81	63	59	0,94	78	103	1,32	87	45	0,52
	57	59	1,04	80	75	0,94	198	194	0,98	55	48	0,87
	140	138	0,99	118	98	0,83	185	148	0,80	152	115	0,76
	104	82	0,79	129	98	0,76	154	155	1,01	68	55	0,81
	146	120	0,82	108	85	0,79	174	145	0,83	138	140	1,01
	89	114	1,28	142	115	0,81	162	155	0,96	187	142	0,76

Subdirección General de Gestión de Riesgos Alimentarios

	Taille 40/60 pièces/kg			Taille 60/80 pièces/kg			Taille 80/100 pièces/kg			Taille 100/120 pièces/kg		
	Fraîches	Cuites	Facteur cuites/ fraîches	Fraîches	Cuites	Facteur cuites/ fraîches	Fraîches	Cuites	Facteur cuites/ fraîches	Fraîches	Cuites	Facteur cuites/ fraîches
	129	123	0,95	95	90	0,95	188	145	0,77	177	141	0,80
	130	126	0,97	128	132	1,03	65	58	0,89	198	195	0,98
	140	141	1,01	72	68	0,94	185	140	0,76	165	175	1,06
	148	162	1,09	135	121	0,90	173	146	0,84	147	119	0,81
	149	166	1,11	123	101	0,82	112	91	0,81	178	140	0,79
	158	184	1,16	145	122	0,84	125	101	0,81	149	120	0,81
	159	241	1,52	65	133	2,05	115	120	1,04	70	72	1,03
	124	121	0,98	92	144	1,57	132	170	1,29	76	74	0,97
	114	100	0,88	101	145	1,44	144	179	1,24	77	83	1,08
	114	120	1,05	116	151	1,30	162	187	1,15	78	87	1,12
	93	95	1,02	124	161	1,30	188	208	1,11	102	93	0,91
	90	99	1,10	124	164	1,32	194	228	1,18	114	116	1,02
	114	93	0,82	140	155	1,11	200	226	1,13	118	127	1,08
	143	116	0,81	176	156	0,89	216	234	1,08	147	227	1,54
	160	109	0,68	152	122	0,80	136	95	0,70	60	81	1,35
	103	98	0,95	144	164	1,14	153	100	0,65	168	112	0,67
	141	74	0,52	154	162	1,05	101	114	1,13	200	124	0,62
	44	56	1,27	128	139	1,09	112	129	1,15	80	100	1,25
	56	50	0,89	148	100	0,68	139	140	1,01	116	140	1,21
	60	64	1,07	152	110	0,72	112	130	1,16	160	136	0,85
	134	112	0,84	160	76	0,48	176	171	0,97	84	96	1,14
	96	48	0,50	122	43	0,35	103	56	0,54	148	104	0,70
	148	180	1,22	153	126	0,82	160	178	1,11	108	64	0,59
	52,89	45,4	0,86	79	108	1,37	129	68	0,53	112	116	1,04
	101,5	104,17	1,03	58	78	1,34	111	116	1,05	139	82	0,59
	102,52	80,93	0,79	100	94	0,94	91	56	0,62	63	70	1,11
	74,89	80,53	1,08	152	136	0,89	215	174	0,81	128	108	0,84
	155	134	0,86	104	78	0,75	83	115	1,39	140	120	0,86

Subdirección General de Gestión de Riesgos Alimentarios

	Taille 40/60 pièces/kg			Taille 60/80 pièces/kg			Taille 80/100 pièces/kg			Taille 100/120 pièces/kg		
	Fraîches	Cuites	Facteur cuites/ fraîches	Fraîches	Cuites	Facteur cuites/ fraîches	Fraîches	Cuites	Facteur cuites/ fraîches	Fraîches	Cuites	Facteur cuites/ fraîches
	141	168	1,19	104	161	1,55	152	88	0,58	53,13	69,43	1,31
	124	136	1,10	102	95	0,93	112	152	1,36	45,93	74,9	1,63
				102,73	96,63	0,94	120	70	0,58	51,95	66,8	1,29
				83,33	105	1,26	76,9	93,9	1,22	47	172	3,66
				119	222	1,87	74,4	76,4	1,03	80	112	1,40
							75,22	31,28	0,42	90,69	74,02	0,82
							90,06	53,16	0,59	170	174	1,02
										79	135	1,71
										85	79	0,93
Valeur moyenne	110,75	111,32	1,01	109,75	118,81	1,10	132,74	124,53	0,95	110,37	106,50	1,04
Max.	160,00	241,00	1,75	176,00	263,00	2,05	216,00	234,00	1,45	200,00	227,00	3,66
Min.	44,00	39,00	0,50	44,51	43,00	0,35	36,97	31,28	0,42	45,93	45,00	0,42
Écart-type	34,66	44,10	0,25	35,36	49,36	0,33	45,89	51,41	0,27	41,53	39,01	0,44
Nombre d'échantillons	55			58			60			62		