

# 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](mailto:codex@fao.org) - [www.codexalimentarius.org](http://www.codexalimentarius.org)

Point 4(b) de l'ordre du jour

CX/FA 19/51/6

Décembre 2018

## PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

### COMITÉ DU CODEX SUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES

Cinquante et unième session

#### ALIGNEMENT DES DISPOSITIONS RELATIVES AUX ADDITIFS ALIMENTAIRES DES NORMES DE PRODUITS

##### Rapport du GTE sur l'Alignement

Ce groupe de travail électronique sur l'alignement des dispositions relatives aux additifs alimentaires des normes de produits présidé par l'Australie et co-présidé par les États-Unis d'Amérique et le Japon, a reçu des soumissions sur la première circulaire de: Le Brésil, le Canada, l'Indonésie, la Nouvelle-Zélande, Singapour, le Comité européen des fabricants de sucre (CEFS), EU Specialty Food Ingredients, International Dairy Federation (IDF), International Special Dietary Foods Industries (ISDI) et sur la 2<sup>ème</sup> circulaire du Brésil, la Nouvelle-Zélande, Singapour, Association des fabricants et Formulateurs des produits enzymatiques (AMFEP), CEFS, Enzyme Technical Association (ETA), IDF, ISDI

**Travail d'alignement relatif aux normes de produits du Codex relatives au lait et produits laitiers (CCMMP), spécifiquement le fromage affiné ; les sucres (CCS) ; les eaux minérales naturelles (CCNMW) ; les céréales, les légumes secs et légumineuses (CCCPL) ; et les protéines végétales (CCVP) soit :**

##### CCMMP : 13 normes

*Cheddar* (CXS 263-1966) ;  
*Danbo* (CXS 264-1966) ;  
*Edam* (CXS 265-1966) ;  
*Gouda* (CXS 266-1966) ;  
*Havarti* (CXS 267-1966) ;  
*Samsø* (CXS 268-1966) ;  
*Emmental* (CXS 269-1967) ;  
*Tilsiter* (CXS 270-1968) ;  
*Saint-Paulin* (CXS 271-1968) ;  
*Provolone* (CXS 272-1968) ;  
*Coulommiers* (CXS 274-1969) ;  
*Camembert* (CXS 276-1973) ; et  
*Brie* (CXS 277-1973).

##### CCS : 2 normes

*Miel* (CXS 12-1981) ; et  
*Sucres* (CXS 212-1999).

##### CCNMW : 2 normes

*Eaux minérales naturelles* (CXS 108-1981) ; et  
*Eau potable en bouteille/emballée (autre que les eaux minérales naturelles)* (CXS, 227-2001)

##### CCCPL : 3 normes

*Farine blanche* (CXS 152-1985) ;  
*Couscous* (CXS 202-1995) ; and  
*Nouilles instantanées* (CXS 249-2006).

##### CCVP : 3 normes

*Les produits à base de protéines de blé y compris le gluten de blé* (CXS 163-1987) ;  
*Produits contenant des protéines végétales (VPP)* (CXS 174-1989) ; et  
*Produits protéiques à base de soja* (CXS 175-1989)

## Introduction

1. Le CCFA50 est convenu d'établir un GTE présidé par l'Australie et co-présidé par les États-Unis d'Amérique (USA), et le Japon, ouvert à tous les membres et observateurs et travaillant en anglais uniquement pour examiner (REP 18/FA, para 49). :

(i) L'alignement des normes de produits suivantes répertoriées dans le plan de travail à mener pour lequel il n'y avait pas de Comités de produits actifs : CXS 12-1987, CXS 212-1999 (CCS), CXS 152-1985, CXS 202-1995, CXS 249-2006 (CCCPL), CXS 108-1981, CXS 227-2001 (CCNMW), CXS 163-1987, CXS 174-1989, CXS 175-1989 (CCVP) ;

(ii) l'alignement, avec l'assistance de IDF, des normes de produits du fromage affiné : CXS 263-1966, CXS 264-1966, CXS 265-1966, CXS 266-1966, CXS 267-1966, CXS 268-1966, CXS 269-1967, CXS 270-1968, CXS 271-1968, CXS 272-1968, CXS 274-1969, CXS 276-1973 et CXS 277-1973 ;

(iii) L'ajout d'une note de bas de page au tableau intitulé « Références à la Norme de produits pour les additifs du tableau 3 de la NGAA » à lire : "Cette section répertorie uniquement les normes de produits là où la catégorie d'aliments de la NGAA n'est pas répertoriée dans l'Annexe au tableau 3. Les dispositions pour l'emploi d'additifs spécifiques du tableau 3 dans les normes de produits là où la catégorie d'aliments de la NGAA est répertoriée dans l'Annexe au tableau 3 peuvent être trouvés dans les Catégories d'aliments des tableaux 1 et 2 ; et

(iv) Les révisions proposées des dispositions adoptées contenues dans CRD2 Annexe 4 Partie C c'est-à-dire le retrait de la note 15 des catégories d'aliments 13.1.1, 13.1.2 et 13.1.3 pour le palmitate d'ascorbyle (SIN 304) et le stéarate d'ascorbyle (SIN 305).

## Progrès depuis la 50<sup>ème</sup> session du CCFA

2. La deuxième circulaire au GTE a traité l'alignement comme suit :

(i) A examiné l'application de l'arbre de la décision à ces normes de produits Codex pour les amendements à ces normes et à la NGAA: CXS 12-1987, CXS 212-1999 (CCS); CXS 152-1985, CXS 202-1995, CXS 249-2006 (CCCPL); CXS 108-1981, CXS 227-2001 (CCNMW); CXS 163-1987, CXS 174-1989, CXS 175-1989 (CCVP); CXS 263-1966, CXS 264-1966, CXS 265-1966, CXS 266-1966, CXS 267-1966, CXS 268-1966, CXS 269-1967, CXS 270-1968, CXS 271-1968, CXS 272-1968, CXS 274-1969, CXS 276-1973 et CXS 277-1973 (CCMMP).

(ii) A examiné l'ajout d'une note de bas de page au tableau intitulé « Références à la Norme pour les additifs du tableau 3 de la NGAA » :

(iii) A examiné les propositions révisées aux dispositions adaptées contenues dans CRD2 Annexe 4 Partie C.

(iv) A contrôlé les observations dans les soumissions effectuées à la première circulaire et les amendements effectués dans les Appendices 2-6 dans l'Appendice 1.

3. Le GTE a demandé de nouveau de fournir des observations et révise les Annexes 1, 2, 3, 4, 5 et 6

4. L'Annexe 1 fournit un résumé des problèmes et questions découlant du travail de l'alignement pour l'examen du GTE et des observations. Les problèmes et observations dans les soumissions à la première circulaire ont été résumés et des questions additionnelles pour le GTE ont été notées tandis que certaines questions proposées ont été explicitées. Elle fournit également une explication pour l'approche proposée par la présidence afin d'aider à comprendre la justification derrière certaines décisions prises.

5. Les Annexes 2, 3, 4, 5 et 6 aborde les requêtes du GTE comme répertoriées ci-dessous.

## Liste des Annexes

1. Document explicatif : Les questions, les observations et les résumés des soumissions reçus ainsi que les propositions de la présidence pour le GTE.

2. Amendements proposés aux dispositions relatives à l'additif alimentaire des normes de produits Codex pour le lait et les produits à base de lait ((Fromage affiné) et les Tableaux 1, 2 de la NGAA relatifs aux fromages affinés.

3. Amendements proposés aux dispositions relatives à l'additif alimentaire des normes de produits Codex pour les sucres et les eaux minérales naturelles ainsi qu'aux Tableaux 1 et 2 de la NGAA relatifs aux sucres et aux eaux minérales naturelles.
4. Amendements proposés aux dispositions relatives à l'additif alimentaire des normes de produits Codex pour les céréales, les légumes secs et légumineuses ; et les protéines végétales ainsi que la NGAA relatives aux céréales, les légumes secs et légumineuses et les protéines végétales.
5. Examen de l'addition d'une note de bas de page dans le tableau 3 de la NGAA
6. Propositions révisées aux dispositions adaptées contenues dans CRD2 Annexe 4 Partie C.

## Appendice 1

**DOCUMENT EXPLICATIF- QUESTIONS, OBSERVATIONS ET PROPOSITIONS DU PRESIDENT  
POUR LE GTE**Introduction

Ce document fournit les questions et problèmes découlant du travail de l'alignement réalisés jusqu'à présent. Le résumé des problèmes soulevé dans les soumissions de la première circulaire et les questions additionnelles pour le GTE sont également notés. L'approche proposée comme exposée par la présidence pour examen par le GTE est également fournie pour certains problèmes.

Certaines observations initiales sont fournies traitant de l'alignement des treize fromages affinés (fournis dans l'Annexe 2). Il a été noté que les 13 normes spécifiques de produits Codex se rapportent tous à la catégorie d'aliments 01.6.2.1 (fromage affiné, comprend la croute) de la NGAA. Il est possible qu'il existe d'autres types additionnels de fromage affiné que ces 13 types de fromages. Toutefois on a compris que tous les autres fromages affinés auront besoin d'être récupérés par d'autres normes de produits générales du Codex pour le fromage tel que CXS 283-1978 (Fromage (affiné y compris affiné aux moisissures)) et CXS 208-1999 (Fromages en saumure). La catégorie d'aliments pour ces normes de produits est également 01.6.2.1. Par conséquent on a compris qu'il n'y aura pas de fromages affinés non standardisés qui auront besoin d'être examinés comme une partie du travail d'alignement de sorte qu'il n'est pas nécessaire de mentionner les fromages non standardisés dans les notes proposées écrites pour la NGAA comme une partie de ce travail.

Les observations du GTE sont appréciées sur ce point, en particulier s'il y a un désaccord.

Observations :

Souscrivent. Nouvelle-Zélande ; IDF

Observations additionnelles de la Nouvelle-Zélande : Il est utile de savoir que tout fromage additionnel affiné fera partie des normes Codex de fromage plus générales (CXS 283-1978 et cXS 208-1999) ce qui signifie qu'il n'y a pas de fromages non standardisés dans la catégorie d'aliments 01.6.2.1.

Nous notons qu'il existe un certain nombre de projets et d'avant-projets de dispositions en vert, c'est-à-dire que ce sont des dispositions qui sont supplémentaires à celles couvertes par les normes de fromage du CCMMP. Puisqu'il n'y a pas de fromages affinés standardisés, il est entendu que ces projets/avant-projets de dispositions seront maintenus à leur étape actuelle dans la NGAA afin d'être examinés à une date ultérieure.

1. Les normes de produits Codex contiennent généralement une section spécifique concernant les additifs alimentaires qui est généralement la section 4. On a proposé d'ajouter dans les nouvelles sections 4 -Additifs alimentaires pour CXS 12-1981 (Miel), CXS 108-1981 (Eaux minérales naturelles) et CXS 227-2001 (Eau potable en bouteille/emballée (autre que les eaux minérales naturelles)) afin de faire comprendre qu'aucun additif n'est autorisé afin d'être ajouté aux produits vendus comme le miel, les eaux minérales naturelles et autres eaux potables en bouteille/emballée. Pour CXS 12-1981 ceci élimine l'exclusion actuelle (qui est relié à d'autres points) à partir de la section 3 – composition essentielle et facteurs de qualité. La réalisation de ces modifications demandera des changements de numérotation importants aux sections importantes dans les trois normes du Codex.

Observations sur la 1ère circulaire

Souscrivent :Singapour, Nouvelle-Zélande, Indonésie

Observations sur la 2ème circulaire

Souscrivent : Brésil, Nouvelle-Zélande

*Proposition du Président : Faire les modifications comme proposées, en notant qu'une renumérotation importante sera exigée.*

2. CXS 212-1999 (Sucres) a une disposition pour le trisilicate de magnésium (553(ii)) en tant qu'agent antiagglomérant. La catégorie d'aliments pertinente pour cette disposition dans le tableau 2 de la NGAA est 11.1.2 et il a la disposition répertoriée en tant que silicate de magnésium, synthétique (553(i)). L'entrée de la NGAA a été adoptée en 2006, après le dernier amendement de CXS 212-1999 ou 2001 de sorte que l'on présume que la NGAA est la plus actuelle et par conséquent l'entrée la plus appropriée du silicate de magnésium.

Observations sur la 1ère circulaire

Souscrivent : Singapour, Nouvelle-Zélande (note qu'il existe une évaluation du JECFA pour 553(i) mais pas pour 553(ii)), CEFS

Observations sur la 2ème circulaire

Souscrivent. Brésil, Nouvelle-Zélande, CEFS

*Proposition du Président : Conserver l'entrée de la NGAA du silicate de magnésium, synthétique (553(i)) puisque c'est la plus récente et ainsi présumé la plus appropriée.*

3. On a noté qu'il y a une entrée dans CXS 212-1999 pour le phosphate de calcium, tribasique (phosphate tricalcique (341(iii)) en tant qu'agent antiagglomérant. Pour le travail d'alignement, le CCFA a pris la décision là où il y a une disposition pour une ou plusieurs substances d'un groupe d'additifs alimentaires d'avoir des dispositions pour toutes les substances dans ce groupe, à condition qu'elles aient l'objectif technologique approprié et soient régies par un groupe de DJA. Dans ce cas tous les phosphates (répertoriés dans la NGAA) sont répertoriés dans le tableau 2 de la NGAA pour la catégorie d'aliments appropriée soit 11.1.2. Toutefois seuls sept des phosphates ont un objectif technologique ou une catégorie fonctionnelle de l'agent anti-agglomérant, de sorte que seuls les additifs alimentaires sont appropriés pour avoir la disposition. Par conséquent l'alignement a été réalisé par l'emploi d'une note (NN) ajoutée aux entrées à la fois du tableau 1 et 2 de la NGAA. Cette note combine en outre la qualification du CXS 212-1999 à savoir que les phosphates et quatre autres additifs alimentaires peuvent agir en tant qu'agents antiagglomérants seul ou en combinaison. Les dispositions pour les deux aluminosilicates (soit l'aluminosilicate de sodium (SIN 554) et l'aluminosilicate de calcium (SIN 556)) n'ont pas été ajoutées à la NGAA par suite de la décision prise lors de la réunion du CCFA44 de révoquer les dispositions pour ces additifs alimentaires.

Observations sur la 1ère circulaire

Souscrivent : Singapour, Nouvelle-Zélande (soutiennent le principe repris que seuls les silicates et les phosphates avec une fonction antiagglomérant sont autorisés mais ont des doutes concernant la LM pour les phosphates et les silicates et la note NN, voir ci-dessous), CEFS

Ne souscrit pas : L'Indonésie propose de maintenir uniquement le phosphate de calcium tribasique (le phosphate tricalcique (341(iii)) en tant qu'agent antiagglomérant pour les sucres ; ne pas ajouter les autres phosphates comme proposé.

Observation supplémentaire de la Nouvelle-Zélande concernant la note NN.

On peut se demander si c'est clair pour l'alignement à la NGAA quelle LM devrait être utilisée pour les silicates et séparément les phosphates lorsque la note NN affirme qu'ils peuvent être utilisés « seul ou en combinaison ». CXS 212-1999 a une limite maximal unique de 15000 mg/kg et ne fait pas de distinction entre les silicates et les phosphates.

Un contrôle rapide de telles autres dispositions dans la NGAA montre différentes approches du même problème et que si la note découle du travail d'alignement, elle semble refléter la norme de produits. Par conséquent pour refléter la norme de produits, la limite maximale (lorsqu'utilisée seule ou en combinaison) pourrait être intéressante dans la section 2.2 de CXS 212-1999, par ex. 15000 mg/kg. Une conception alternative serait de prendre en compte la limite maximale nouvelle pour les phosphates de 6600 mg/kg (selon la note 4 ci-dessous).

Le Canada a également fourni des observations similaires à la Nouvelle-Zélande et a proposé des amendements à la note NN.

Réponse :

La réponse proposée choisie était celle de l'opinion alternative de la Nouvelle-Zélande, également exprimée par le Canada, comme indiqué également et expliqué dans la note 4 ci-dessous. Puisque la LM de la NGAA pour les phosphates a été adoptée en 2006, après le dernier amendement à CXS 212-1999 il a été décidé de conserver la LM de la NGAA. C'est une approche similaire choisie pour un autre travail d'alignement à moins que les autres facteurs prévalent.

Observations sur la 2ème circulaire

Souscrivent : Brésil, Singapour, CEFS

Observations supplémentaires CEFS

Il ne souscrit pas à la suggestion indonésienne d'autoriser uniquement le phosphate de calcium, tribasique (phosphate tricalcique (341(iii)) et non pas les autres phosphates comme proposés. La

raison en est que dans l'UE, les producteurs de sucre que représente CEFS, sont autorisés à utiliser d'autres phosphates en tant qu'agents antiagglomérants, et leur emploi est technologiquement justifié. Il souscrit à la formulation amendée proposée pour la note NN.

#### Observations IDF

L'observation n'est pas directement relatée à ce travail d'alignement mais il note que le problème les 'phosphates' comme un groupe d'additifs pourrait se poser à l'avenir dans l'alignement futur de certaines normes laitières dans lesquelles certains mais pas tous les phosphates sont autorisés dans la norme de produits.

#### Observations de la Nouvelle-Zélande

La note révisée NN est améliorée, toutefois nous pensons qu'il faut être plus clair sur la LM s'appliquant lorsqu'une combinaison de phosphates et de silicates est utilisée.

Selon nous si la LM pour les phosphates est révisée de 15000 à 6600 mg/kg (ce à quoi nous souscrivons), alors la nouvelle note NN devrait refléter cette valeur pour les phosphates, plutôt que d'autoriser jusqu'à un niveau de 15000 lorsqu'utilisé en combinaison avec les silicates.

Nous pensons que c'est ce que la nouvelle note tente d'accomplir. C'est lorsque les silicates et les phosphates sont utilisés ensemble, la partie du mélange contenant les phosphates ne peut excéder 6600 mg/kg.

Une option est d'enlever la valeur numérique de 15000 mg/kg de la note, et d'affirmer dans la note que les limites individuelles s'appliquent sur une base proportionnelle lorsque des mélanges d'additifs alimentaires sont utilisés.

Une suggestion est indiquée ci-dessous ou quelque chose dans cet ordre d'idées :

Note NN: Pour les produits conformément à la *Norme pour les sucres* (CXS 212-1999) en tant qu'agents anti-agglomérants uniquement: Phosphate de calcium dihydrogène (SIN 341(i)), Phosphate de calcium dihydrogène (SIN 341(ii)), phosphate tricalcique (SIN 341(iii)), Phosphate de magnésium dihydrogène (SIN 343(i)), phosphate de magnésium d'hydrogène (SIN 343(ii)), Phosphate trimagnésique (SIN 343(iii)), Carbonate de magnésium SIN 504(i)), Phosphate d'os (SIN 542), Silice amorphe (gel de silice déshydraté) (SIN 551), silicate de calcium (SIN 552), et silicates de magnésium, synthétique (SIN 553(i)) à ~~15,000 mg/kg seul (à l'exception des phosphates) ou en combinaison~~ **seul (dans leurs limites) ou en combinaison (dans les limites distinctes qui s'appliquent aux phosphates et aux silicates)**

Réponse :

La suggestion de la Nouvelle-Zélande est appréciée et le problème est compris. On propose une modification légère de la dernière partie de la phrase pour tenter d'atteindre le même résultat. C'est :

**Seul ou en combinaison mais toujours dans les limites maximales prescrites individuelles.**

#### Observations de Singapour

Bien que souscrivant à la proposition de la présidence il se demande si cela signifie que la note NN s'applique uniquement aux produits conformément à CXS 212-1999. Qu'en est-il pour les autres produits non standardisés qui appartiennent à la catégorie 11.1.2; est-ce qu'il est autorisé d'ajouter les sept phosphates et quatre silicates à ceux-ci ?

Réponse :

Y a-t-il des produits non standardisés (ce qui est improbable) qui ont déjà les dispositions actuelles pour les phosphates et les silicates répertoriés dans la NGAA. Par conséquent il n'est pas proposé d'effectuer des modifications à la note.

*Proposition du Président : Pour ajouter des dispositions pour sept autres phosphates comme agents anti-agglomérants pour la catégorie d'aliments 11.1.2 dans la NGAA ensemble avec quatre autres additifs alimentaires via une nouvelle note NN en tant que partie de l'alignement de CXS 212-1999 avec la NGAA (voir Annexe 3 pour les amendements proposés). La note NN a été amendée plus avant rassemblant les observations de la Nouvelle-Zélande à la deuxième circulaire.*

4. On a noté que CXS 212-1999 a des dispositions pour les agents antiagglomérants comprenant le phosphate de calcium, tribasique (phosphate tricalcique (341(iii))) (voir note ci-dessous)

à une limite maximale de 1.5% m/m ce qui est équivalent à 15000 mg/kg. Toutefois les dispositions relatives aux phosphates pertinents dans la catégorie d'aliments 11.1.2 du tableau 2 de la NGAA pour les phosphates répertorie la limite maximale à 6600 mg/kg en tant que phosphore (suite à la note 33). La question soulevée est à qui 15 000 mg/kg de phosphate tricalcique est équivalent en tant que phosphore et comment le comparer à 6600 mg/kg. La norme JECFA pour le phosphate tricalcique indique que le test présente une teneur supérieure à 90% de  $\text{Ca}_3(\text{PO}_4)_2$ . Le pourcentage de phosphore pour une telle formule moléculaire est approximativement de 20%, de sorte que 15 000 mg/kg de phosphate tricalcique est approximativement 3000 mg/kg en tant que phosphore ce qui est moins que la moitié de la limite maximale de la NGAA.

Observations sur la 1ère circulaire

Souscrivent. Singapour, Nouvelle-Zélande, Indonésie, CEFS

Observations sur la 2ème circulaire

Souscrivent. Brésil, Nouvelle-Zélande, CEFS

*Proposition du Président : Puisque la limite maximale de la NGAA (LM) (2006) est plus récente que CXS 212-1999 (dernier amendement 2001) il est proposé de la conserver et de n'effectuer aucun changement en tant que partie de l'alignement.*

5. Les normes de produits Codex pour les fromages affinés contiennent un tableau récapitulatif dans la section 4 (Additifs alimentaires) détaillant la catégorie fonctionnelle de l'additif alimentaire et les dispositions pour leur emploi, pour à la fois la masse de fromage et le traitement de surface et de la croûte. Ces tableaux sont séparés des dispositions pour l'additif alimentaire individuel. L'IDF a requis qu'une fois que le travail d'alignement sera achevé que ces tableaux demeurent dans la section de l'additif alimentaire de ces normes de produits Codex. La justification pour cette requête est que ces tableaux ont été développés par le CCMMP en tant qu'informations importantes et que celles-ci sont encore plus précieuses après l'achèvement du travail d'alignement.

Observations sur la 1ère circulaire

Souscrivent : Singapour, Indonésie, bien que l'on suggère que seules les catégories fonctionnelles de l'additif sont autorisées, soit dans la masse ou la surface de fromage ou traitement de la surface/croûte. Par conséquent on propose de retirer les entrées dans les tableaux aux catégories fonctionnelles qui ne sont pas autorisées.

Nouvelle-Zélande : Souscrit au fait que les tableaux récapitulatifs dans les normes de produits Codex fournissent une ressource précieuse. Toutefois, la NGAA est destinée à être une référence unique pour les dispositions relatives à l'additif alimentaire de sorte que toutes les informations importantes ou pertinentes contenues dans les tableaux doivent être saisies dans la NGAA, comme notes si cela est approprié.

Des problèmes spécifiques sur les notes sont :

Colorants : la note est "Uniquement pour obtenir les caractéristiques liées à la couleur ainsi que cela est décrit dans la section 2." [les caractéristiques spécifiques liées à la couleur pour chaque type de fromage sont répertoriées], et uniquement pour la masse de fromage, pas pour la surface ou la croûte. Est-ce qu'une note est nécessaire dans la NGAA ? Ou si c'est redondant ne devrait alors pas être noté dans les documents du groupe de travail pour une future référence.

Régulateurs d'acidités : ils sont restreints uniquement à la masse de fromage pas la surface ou la croûte (à des BPF). Par conséquent une note devrait-elle être ajoutée à leur entrée au tableau 3, similaire à ce qui est proposé pour les agents antiagglomérants (conformément à la note 7 ci-dessous) ? Si la distinction n'a pas d'effet pratique dans la fabrication du fromage, alors il serait utile de stipuler que ce sont les documents du groupe de travail pour une future référence.

Le Canada a également suggéré l'emploi des notes pour garantir que les exigences de qualification dans les normes de produits sont saisies dans la NGAA pour à la fois les colorants et les régulateurs d'acidité qui sont uniquement répertoriés dans ces tableaux pour la masse des fromages et non pour un traitement de la surface/croûte. Il a été proposé qu'une nouvelle note soit formulée "Pour un emploi dans la masse de fromage (uniquement)".

Des observations ont été sollicitées sur la suggestion de l'Indonésie à savoir que les catégories fonctionnelles de l'additif alimentaire qui ne sont pas autorisées dans la masse de fromage ou traitement de la surface /de la croûte devraient être retirées de ces tableaux. L'opinion actuelle est de

ne pas le effectuer ce retrait puisque de le faire autoriserait des ambiguïtés potentielles futures et également afin de garantir la cohérence générale par l'utilisation des tableaux dans les normes.

Des observations ont été sollicitées sur le fait de savoir s'il est nécessaire et s'il est approprié d'ajouter des notes de qualification pour les deux colorants et régulateurs d'acidité dans la NGAA en tant que partie du travail d'alignement. On propose de le faire comme suit.

Observations sur la 2ème circulaire

Souscrivent :Brésil, Nouvelle-Zélande, Singapour, IDF

Observations supplémentaires d'IDF

Il aborde la question soulevée par la Nouvelle-Zélande relatives au fait de savoir s'il est important d'établir une distinction pour les permissions pour les régulateurs d'acidité pour la masse de fromage et la croûte ou si cela n'a pas d'effet sur la fabrication du fromage. L'IDF note le cas pour les fromages ou la croûte est formée de la masse de fromage par une déshydratation naturelle à la surface du fromage durant la maturation. Dans ce cas la distinction entre la croûte et la masse de fromage n'a pas d'effet concret, en particulier pour les agents anti-agglomérants. Toutefois il convient que l'inclusion d'une note GG fournit une certaine clarté et évite le risque de toute ambiguïté.

*Proposition du Président: Soutient la requête de l'IDF de conserver le tableau de la catégorie fonctionnelle de l'additif alimentaire dans les normes de produits Codex après l'achèvement du travail d'alignement. Il n'a pas été proposé de retirer les entrées pour les catégories fonctionnelles qui ne sont pas autorisées afin de garantir l'absence d'ambiguïté. Une nouvelle note a été ajoutée aux dispositions pour les colorants et les régulateurs d'acidité dans les Tableaux 1 et 2 pour l'alignement du fromage affiné dans l'Annexe 2, la suggestion du Canada étant :*

« GG pour un emploi dans la masse de fromage uniquement »

6. Il existe un GTE actuel du CCFA examinant et évaluant l'emploi des nitrates (et nitrites) en tant qu'agent de conservation des additifs alimentaires (para 103 de REP 18/FA). Il existe actuellement également des dispositions pour l'emploi des nitrates dans un certain nombre de normes de produits Codex, et d'un intérêt particulier pour ce travail d'alignement sont les dispositions dans un certain nombre de normes du fromage affiné (par ex. CXS 263-1966 – Cheddar). Ils contiennent des dispositions à la fois pour le nitrate de sodium (251) et le nitrate de potassium (252) utilisés seul ou en combinaison. Toutefois il n'y a pas d'entrée pour les nitrates dans le tableau 1 de la NGAA puisqu'il n'y a que des projets de dispositions dans le processus par étapes dans le tableau 2 (par ex. étape 7 pour la catégorie d'aliments 01.6.2- Fromage affiné). Toutefois le projet de LM est répertorié à 40mg/kg ce qui diffère dans CXS263 (et autres fromages affinés) où la teneur est de 35 mg/kg.

IDF indique que les dispositions de nitrate actuelles dans les normes de fromage affiné doivent être maintenues puisqu'elles sont requises et utilisées dans ces produits.

Une question à propos de l'alignement du GTE est de savoir comment le travail d'alignement actuel pour les normes du fromage affiné devrait aborder les dispositions pour le nitrate dans la NGAA en notant que leur emploi est actuellement examiné par un autre GTE du CCFA? Est-ce que les dispositions pour la norme de produits devraient être ajoutées dans la NGAA ?

Un problème similaire s'applique aux extraits de rocou – à base de norbixine (160b(ii)) qui ont des dispositions dans les normes de produits du fromage affiné (par ex. CXS 263 – Cheddar) mais c'est aussi dans le processus par étapes pour la NGAA qui ne sera probablement pas achevé rapidement puisqu'il se rapporte aux colorants. Les LM sont similaires pour CXS 263 (et autres fromages affinés) et l'avant-projet.

Observations sur la 1ère circulaire

Souscrit :Singapour (mais cherche des éclaircissements à propos de la note CC), Indonésie,

Nouvelle-Zélande pour les nitrates : introduire les dispositions dans la NGAA puisque cela semble trop précoce de retirer les dispositions existantes. Une discussion est nécessaire et noter que les dispositions actuelles feront partie du travail de révision actuel du CCFA sur les nitrates.

Pour les extraits de rocou : utiliser la même approche pour l'alignement conformément à la réunion de 2018 (c'est-à-dire CX/FA 18/50/6). C'est-à-dire, introduire le projet de disposition en tant qu'entrée distincte (texte vert) à la recommandation à adopter.

Réponse :



Après un examen ultérieur sur l'alignement des nitrates et la note CC il a été considéré qu'une telle note n'était absolument pas requise. Par conséquent on propose de retirer la note CC (ceci sera indiqué par caractères biffés) et la recherche des opinions du GTE sur celui-ci.

Pour les extraits de rocou – à base de norbixine, il a été décidé de ne pas ajouter une entrée séparée dans le texte vert pour les projets de dispositions dans la première circulaire dans l'Annexe 2, comme les documents 2017 pour la réunion de 2018. Le raisonnement était que puisque ces entrées ont été finalement retirées du rapport final qui inclut uniquement les entrées qui recommandent des modifications de la NGAA, de telles entrées sont superflues et élargissent le rapport. C'était une approche différente qui n'a pas été communiquée dans la première circulaire. Toutefois on a également noté que les entrées en vert ont été fournies dans l'Annexe 4.

Observations sur la 2ème circulaire

Souscrivent : Brésil, Nouvelle-Zélande, Singapour, IDF

*Proposition du Président : Effectuer les modifications à la NGAA reflétant les dispositions dans les normes de produits pour les nitrates (à 35 mg/kg dans les normes de produits et non pas 40 mg/kg qui est le projet de disposition) et les extraits de rocou – à base de norbixine dans la première circulaire conformément à l'arbre de décision. Il a été proposé de retirer la précédente note CC puisqu'on pensait qu'on considère que cela n'était pas requis.*

7. IDF a noté que certaines des dispositions relatives à l'additif alimentaire pour les fromages affinés sont des additifs du tableau 3. Toutefois les dispositions relatives aux agents anti-agglomérants sont uniquement pour le traitement de surface du fromage râpé, râpé en filaments, en morceaux ou en tranches uniquement. Il est proposé pour cette raison qu'une note de qualification devrait être appliquée aux dispositions ajoutées au tableau 3. Les conservateurs peuvent être utilisés pour traiter à la fois la masse de surface et le traitement de surface donc on n'a pas estimé qu'il était nécessaire d'ajouter une note à ces dispositions du tableau 3 pour les conservateurs.

Observations sur la 1ère circulaire

Souscrit : Singapour

La Nouvelle-Zélande souscrit, mais s'interroge sur le fait s'il est clair que la nouvelle note proposée liée aux agents antiagglomérants dans le tableau 3 s'applique à toutes les normes de produits pertinentes répertoriées et non pas CXS 272-1986.

Le Canada a une réponse similaire à la Nouvelle-Zélande.

Réponse :

Ce point est noté et accepté.

Observations sur la 2ème circulaire

Souscrivent : Brésil, Nouvelle-Zélande, Singapour, IDF

Observations supplémentaires de Singapour

Il demande des éclaircissements sur la nécessité de notes XS274, XS276, XS277. On comprend que la note DD restreindra l'emploi des agents anti-agglomérants [SIN 551, SIN 552, SIN 553(i) et SIN 553(iii)] dans les produits conformément aux normes pour le Cheddar (CXS 263-1966), Danbo (CXS 264-1966) Edam (CXS 265-1966), Gouda (CXS 266-1966), Havarti (CXS 267-1966), Samsø (CXS 268-1966), Emmental (CXS 269-1967), Tilsiter (CXS 270-1968), Saint-Paulin (CXS 271-1968) et Provolone (CXS 272-1968) En outre la note FF restreint l'emploi des agents anti-agglomérants pour le traitement de surface du fromage râpé, râpé en filaments, en morceaux ou en tranches uniquement. On s'interroge sur la nécessité d'exclure certains fromages par le biais des notes XS274, XS276 et XS277, puisque les notes DD et FF semblent suffisantes.

Réponse :

Le problème est noté mais on juge toujours approprié d'inclure à la fois les notes relatives à l'exclusion (XS274, XS276 et XS277) ainsi que DD et FF pour assurer la certitude et prévenir toute éventuelle confusion. Le Canada dans ses observations à la 1ère circulaire a suggéré l'inclusion des notes relatives à l'exclusion que nous avons établies dans la deuxième circulaire. Aucun autre changement n'est proposé.

*Proposition du Président : Ajoutez une note de qualification à savoir que les agents anti agglomérant avec des dispositions à des BPF qui sont ajoutés au tableau 3 pour les fromages affinés sont utilisés pour le traitement de surface uniquement du fromage râpé, râpé en filaments, en morceaux ou en tranches uniquement. Des amendements ont été effectués pour expliciter que la note dans le tableau 3 s'applique à toutes les normes de fromage affinés répertoriés.*

8. Dans la révision 2016 à la Norme pour les nouilles instantanées (CXS 249-2006), un groupe de 8 phosphates (SIN 339(i), 339(ii), 339(iii), 340(i), 340(ii), 340(iii), 341(iii) et 450(ii)) ont été répertoriés pour un emploi en tant qu'humectants à un niveau d'emploi de 2000 mg/kg, seul ou en combinaison en tant que phosphore. La révision 2016 répertorie également 8 autres phosphates (SIN 450(iii), 450(v), 450(vi), 451(i), 452(i), 452(ii), 452(iv), et 452(v)) comme ayant un niveau d'emploi de BPF. Puisque les phosphates (en tant qu'additifs alimentaires) sont une partie de la dose journalière maximale provisoire de groupe du JECFA (MTDI) de 70 mg/kg pc/jour, exprimé en tant que phosphores provenant de l'ensemble des sources. Cela n'aurait pas de sens qu'ils aient un niveau d'emploi des BPF. Lorsqu'on observe la version de 2006 version de CXS 249-2006, tous les 16 phosphates ont été répertoriés comme ayant un niveau d'emploi de 2000 mg/kg, seul ou en combinaison en tant que phosphore. Donc, il semble qu'une erreur typographique a été introduite dans la révision de 2016 à CXS 249-2006. A moins qu'il n'y ait une raison de procéder autrement, on proposait d'utiliser les limites maximales de la version de 2016 de la norme pour les phosphates.

Observations sur la 1ère circulaire

Souscrivent : Singapour, Indonésie

Nouvelle-Zélande : Pas d'observations sur cette note spécifique.

Toutefois, elle a des observations spécifiques sur l'alignement des Nouilles instantanées (CXS 249-2006). Celles-ci se rapporte à des observations précédentes sur la note 6 ci-dessus, concernant l'alignement des dispositions qui ont des projets/avant-projets de dispositions dans la NGAA, mais qui ont déjà des dispositions dans la norme de produits Codex. Le processus d'alignement requiert que des nouvelles entrées soient ajoutées, en caractères gras et surlignés pour les colorants, par ex. l'Amaranthe, le caramel II, la tartrazine et la curcumine.

Séparément, puisqu' il a été proposé d'interrompre le sorbate de sodium SIN 201) lors de CCFA50 (2018) (REP18/FA Para. 134(iv)) et que cela a été accepté lors de la réunion du CAC41 (REP18/CAC Annexe V) (le sorbate de sodium a déjà été retiré de CXS 249-2006), les entrées pour les sorbates ont besoin d'être amendées à travers le travail d'alignement pour se référer uniquement à SIN 200, 202 et 203.

Canada : Il a fait un commentaire similaire à la Nouvelle-Zélande concernant l'ajout dans les entrées d'alignement pour les quatre colorants, l'Amaranthe, le caramel II, lacurcumine et la tartrazine.

Réponse :

Le sorbate de sodium avait déjà été retiré de certaines des dispositions dans la première circulaire. Toutefois un contrôle supplémentaire a été effectué et des amendements additionnels ont été effectués pour garantir le retrait complet des amendements proposés.

Observations sur la 2ème circulaire

Souscrivent :Brésil, Nouvelle-Zélande, Singapour

*Proposition du Président :Les 16 phosphates devraient être associés à une limite maximale de 2000 mg/kg, seul ou en combinaison, en tant que phosphore. La question concernant les quatre colorants (Amaranthe, caramel II, curcumine et tartrazine) pour l'alignement des nouilles instantanées (CXS 249-2006) a été abordée par l'ajout de nouvelles entrées. Le sorbate de sodium a été retiré des entrées additionnelles*

9. Un groupe de DJA de 0- 30 mg/kg pc a été établi par le JECFA qui comprend les sucroglycérides (SIN 474), les oligo esters de sucrose de type I et de type II (SIN 473a), et les esters de saccharose d'acides gras (SIN 473). Pour les dernières sessions du groupe de travail classique de la NGAA, le CCFA a systématiquement adopté des dispositions pour les trois additifs ensemble pour une catégorie d'aliments particulière et a joint la note 348 (seul ou en combinaison: esters de saccharose des acides gras (SIN 473), oligo esters de saccharose de type I et de type II (SIN 473a) et sucroglycérides (SIN 474) Actuellement la révision 2016 du CXS 249-2006 (Nouilles instantanées) répertorie uniquement les esters de saccharose d'acides gras (SIN 473) avec un niveau d'emploi de 2000 mg/kg. Lorsque les dispositions pour la catégorie d'aliments 06.4.3 (Pâtes et nouilles sèches

précuites et produits similaires) ont été examinées lors du 48<sup>ème</sup> CCFA, le Comité a déterminé qu'il était approprié d'adopter des dispositions pour SIN 473, SIN 473a et SIN 474 à une limite maximale de 2000 mg/kg avec une note 348 et une note 194 (pour l'emploi des nouilles instantanées conformément à la norme pour les nouilles instantanées (CODEX STAN 249-2006) uniquement). Par conséquent il semble que le CCFA a déjà examiné cette question et qu'il est par conséquent approprié que les trois additifs (SIN 473, 473a et 474) soient autorisés pour l'emploi dans des produits conformément à CXS 249-2006.

Observations sur la 1ère circulaire

Souscrivent : Singapour, Indonésie

Observations sur la 2ème circulaire

Souscrivent : Brésil, Nouvelle-Zélande

*Proposition du Président: Les esters de saccharose d'acides gras (SIN 473), les oligoesters de sucrose de type I et de type II (SIN 473(a)) et les sucroglycérides (SIN 474) devraient être autorisés pour l'emploi dans les produits conformément à la Norme pour les Nouilles instantanées (CXS 249-2006), seuls ou en combinaison à un niveau de 2000 mg/kg.*

10. La Norme pour la farine de blé (CXS 152-1985) comprend actuellement une liste d'enzymes (Section 4.1) et une liste des agents de traitement de la farine (Section 4.2). Les agents de traitement de la farine sont considérés comme étant une catégorie fonctionnelle de l'additif alimentaire dans la NGAA (conformément aux *Noms de catégorie et le Système international de numérotation pour les additifs alimentaires* (CAC/GL 36-1989)). Les enzymes, à moins qu'elles ne soient associées à une catégorie fonctionnelle de l'additif alimentaire, sont généralement considérés comme étant des auxiliaires technologiques. Afin d'éclaircir ceci, il est recommandé de requalifier la section 4.1 de la Norme « Auxiliaires technologiques (Enzymes) », et que la section 4.2 de la norme soit requalifiée « Additifs alimentaires » avec une référence correspondante à la NGAA.

Observations sur la 1ère circulaire

Souscrivent. Singapour, Nouvelle-Zélande, Indonésie

Nouvelle-Zélande : Observations additionnelles sur la Norme de la farine de blé (CXS 152-1985).

On note que deux additifs alimentaires, répertoriés en tant qu'agents de traitement de la farine dans CXS 152-1985 n'ont pas été ajoutés aux dispositions de la NGAA comme partie du travail d'alignement. Il s'agit du chlorhydrate de L-cystéine (SIN 920) et l'ascorbate de potassium (SIN 303). On convient que les deux ne peuvent être ajoutés à la NGAA puisqu'elles n'ont pas de norme du JECFA.

On note en outre que le chlorhydrate de L-cystéine peut éventuellement fonctionner en tant qu'auxiliaire technologique (il est autorisé en Australie et en Nouvelle-Zélande en tant qu'auxiliaire technologique avec une fonction de conditionnement des pâtes à 75 mg/kg). Cela soulève la question: est-il considéré comme un additif alimentaire ou un auxiliaire technologique par la NGAA ? Si c'est un auxiliaire technologique, alors il pourrait être ajouté dans la sous-section des auxiliaires technologiques dans le post alignement CXS 152-1985.

L'azodicarbonamide a déjà été aligné puisqu'il y a une disposition existante dans la NGAA. La Nouvelle-Zélande s'interroge sur le fait si le groupe de travail sur l'alignement devrait demander au JECFA de réexaminer la sécurité de l'utilisation de l'additif alimentaire puisqu'un certain nombre de pays ont interrompu son emploi pour donner suite à des questions de sécurité.

Le Canada s'est demandé si les entrées pour les enzymes devraient être révisées pour refléter le nom et le numéro SIN qui sont écrits dans la NGAA. C'est, alpha amylase de *Aspergillus oryzae* Var. (SIN 1100(i)) au lieu de "Amylase fongique à partir d'*Aspergillus oryzae*". Cette observation est également liée au point 11 ci-dessous.

Comme la Nouvelle-Zélande il a également été noté que l'ascorbate de potassium et le chlorhydrate de L-cystéine ont été répertoriés en tant qu'agents de traitement de la farine dans CXS 152-1985, mais ils n'ont pas été ajoutés à la NGAA en tant que partie du processus d'alignement. Il suggère que de nouvelles entrées soient ajoutées aux Tableaux 1 et 2.

Réponse :

Conseil sollicité du GTE :

Est-ce que le chlorhydrate de L-cystéine est une fonction technologique primaire en tant qu'additif alimentaire (agent de traitement de la farine) ou un auxiliaire technologique lorsqu'il est utilisé pour traiter la farine de blé ? Si c'est un auxiliaire technologique, est-il approprié de l'inclure dans la liste des auxiliaires technologiques dans la version du post alignement de CXS 152-1985 ? Si c'est un additif alimentaire il est inapte à être aligné dans la NGAA puisqu'il n'a pas été révisé quant à sa sécurité par le JECFA. On ne propose pas d'ajouter également l'ascorbate de potassium à la NGAA puisqu'il n'a pas de norme du JECFA.

Est-ce que les noms de l'enzyme indiqués actuellement dans la norme en tant qu'auxiliaires technologiques sont amendés pour refléter la nomenclature actuelle de la NGAA ?

Est-ce que la requête de l'alignement du GC du JECFA pour examiner la sécurité de l'azodicarbonamide (SIN 927a) en tant qu'additif alimentaire avec une fonction technologique de l'agent de traitement de la farine, suite à des questions de sécurité dans les pays qui ont retiré l'autorisation pour son emploi ? L'évaluation du JECFA a été conduite en 1965.

On a proposé que la lécithine et l'ascorbate de sodium soient rattachés au GTE du SIN pour évaluer s'ils ont une catégorie fonctionnelle de l'agent du traitement de la farine. L'alignement devrait être différé jusqu'à ce qu'il ait apparue.

Observations sur la 2ème circulaire

Souscrivent : Brésil, Singapour

Nouvelle-Zélande

Au sein de la réglementation de l'Australie et de la Nouvelle-Zélande, le chlorhydrate de L-cystéine est autorisé uniquement en tant qu'auxiliaire technologique, et non pas en tant qu'additif alimentaire pour la production de la farine de blé. Nous ne sommes pas conscients de son fonctionnement en tant qu'additif alimentaire.

Nomenclature de l'enzyme - souscrit au fait que là où l'enzyme est similaire à celui de la NGAA, les noms devraient être conformes et par conséquent mis à jour.

Azodicarbonamide (927a) – soutient un examen ultérieur de la sécurité. Le JECFA pourrait être contacté pour fournir des directives sur ce point avant la publication du document de réunion pour CCFA51.

ETA (Association enzymatique technique)

Ne soutient pas l'approche proposée pour l'alignement des enzymes pour CXS 152-1985 car ETA s'inquiète de savoir si cela ne restreindrait pas l'emploi des enzymes en tant qu'auxiliaires technologiques dans la production de la farine de blé aux quatre seules répertoriées. A son avis, toutes les enzymes répertoriées dans le répertoire consultatif de la Commission du Codex Alimentarius devraient pouvoir être utilisées. Par conséquent on recommande que la section 4.1 demeure inchangée et s'il existe le désir d'identifier les auxiliaires technologiques dans la norme alors une nouvelle section devrait être ajoutée qui serait similaire à celle proposée pour les normes concernant les matières protéiques végétales et les produits à base de protéines de soja (Points 12 et 13 ci-dessous) :

#### 4.3 Auxiliaires technologiques

Au cours de la fabrication de la farine de blé, on peut utiliser les catégories suivantes d'auxiliaires technologiques, compilées dans le répertoire consultatif de la Commission du Codex Alimentarius. Les auxiliaires technologiques utilisés dans les produits conformes à la présente norme devraient être conformes aux *Directives sur les substances utilisées en tant qu'auxiliaires technologiques* (CAC/GL 75-2010)

- Préparations enzymatiques.

AMFEP (Association des fabricants et des formulateurs des produits enzymatiques)

Sa soumission était similaire à celle de l'ETA, avec un amendement similaire suggéré. Elle note que les enzymes utilisées durant la production de la farine de blé ou l'emploi de la farine de blé ne sont pas utilisées en tant qu'additifs alimentaires mais devraient être considérées comme des auxiliaires technologiques puisqu'elles ont une fonction durant la phase du processus de cuisson mais sont essentiellement inactivées par le processus de cuisson et n'ont pas de fonction dans l'aliment final. Ceci est la situation pour toute enzyme utilisée dans la production de la farine de blé ou l'emploi de la

farine de blé. Les enzymes répertoriées en tant qu'additifs alimentaires dans la catégorie fonctionnelle ainsi que la fonction technologique des agents de traitement de la farine dans FC 06.2 et 06.2.1 dans la NGAA ne sont pas alignées avec CXS 152-1985.

Sa suggestion est que les enzymes spécifiques répertoriées dans CXS152-1985 soient remplacées par une description similaire plus générale à/en alignement avec ce qui a été suggéré pour les matières protéiques végétales et les produits à base de protéines de soja via les points 12 et 13 dans l'Annexe 1 et E et F de l'Annexe 4.

Réponse :

La suggestion d'ajouter une section supplémentaire concernant les auxiliaires technologiques (enzymes) semble appropriée pour être plus conforme avec la façon dont d'autres normes sont alignées qui se réfèrent aux enzymes utilisés en tant qu'auxiliaires technologiques. Toutefois, une référence ne sera pas faite au Répertoire des auxiliaires technologiques (IPA) puisque ce n'est pas officiellement une norme Codex mais une liste d'inventaire. Des amendements sont également requis dans l'Annexe 4, points E et F (voir point 23 ci-dessous) pour également retirer la référence à l'IPA.

Il semble aussi raisonnable de généraliser l'entrée afin de se référer aux préparations enzymatiques plutôt que juste les enzymes spécifiques tels que répertoriées actuellement puisque cette liste est très obsolète.

*Proposition du Président : La section 4.1 et 4.2 de la norme devrait être requalifiée comme cela est recommandé par l'ETA et AMFEP ci-dessous. Toutefois, aucune mention ne sera faite du Répertoire des auxiliaires technologiques (IPA) puisque ce n'est pas officiellement une norme Codex mais une liste d'inventaire. L'entrée est rendue plus générale en se référant aux préparations enzymatiques plutôt que juste la paire d'enzymes répertoriés actuels puisque celle-ci ne semble plus actuelle et trop restreinte.*

*Aucune nouvelle entrée pour le chlorhydrate de L-cystéine et l'ascorbate de potassium ne sera ajoutée puisque le chlorhydrate de L-cystéine n'a pas été révisé par le JECFA, et l'ascorbate de potassium n'a pas de norme du JECFA.*

*L'alignement de la lécithine et l'ascorbate de sodium devrait être différé jusqu'à ce que le GTE du SIN a examiné s'ils avaient une catégorie fonctionnelle de l'agent de traitement de la farine. Par conséquent le remplacement des mots pour la section 4.2 (agents de traitement de la farine) de CXS 152-1985 aura besoin d'être différé pour finaliser l'alignement.*

*Il a été proposé séparément par un des membres du GTE de demander au JECFA de fournir des directives sur la sécurité de de l'azodicarbonamide.*

11. Il existe différentes enzymes qui sont actuellement adoptées dans la catégorie d'aliments 06.2 ((Farines et amidons (y compris la poudre de soja)) et 06.2.1 (Farines) de la NGAA basées sur la catégorie fonctionnelle de l'agent de traitement de la farine. Les enzymes sont actuellement répertoriées dans la *Norme pour la farine de blé* (CXS 152-1985) en tant qu'enzymes, ce qui signifie probablement qu'elles étaient destinées pour un emploi en tant qu'auxiliaires technologiques. Le GTE devrait examiner si les enzymes incluses dans la catégorie d'aliments 06.2 (l'alpha amylase de *Aspergillus oryzae* var., l'Alpha-amylase de *Bacillus subtilis*, le Carbohydrase de *Bacillus licheniformis*) et la catégorie d'aliments 06.2.1 (Protéase de l'*Aspergillus oryzae* var.) en tant qu'additifs alimentaires avec la catégorie fonctionnelle de l'agent de traitement de la farine devraient être autorisées pour un emploi en tant qu'additifs alimentaires dans les produits conformément à CXS 152-1985. Il est probable que la plupart de ces enzymes ont été incluses dans la NGAA en conséquence de leur listage dans CXS 152-1985 (en tant qu'enzymes).

Observations sur la 1ère circulaire

Souscrivent : Singapour, Nouvelle-Zélande

Réponse : Rechercher les observations du GTE (en particulier les fabricants d'enzyme) sur cette suggestion.

Observations sur la 2ème circulaire

Souscrit.

Réponse :

Un examen plus avant des soumissions de l'ETA et AMFEP sur le point 10 ci-dessous conduit à suggérer une approche modifiée ou la référence aux enzymes en tant qu'auxiliaires technologiques est rendue plus générale et non pas restreinte uniquement à celles répertoriées dans CXS 152-1985 puisque celles-ci ne sont probablement plus à jour. Il ne semble pas y avoir de raison valable pour restreindre le choix des enzymes utilisés en tant qu'auxiliaires technologiques dans la production de la farine de blé puisque le Codex ne les évalue pas contrairement si elles sont utilisées en tant qu'additifs alimentaires.

*Proposition du Président : Généraliser les dispositions des enzymes utilisés en tant qu'auxiliaires technologiques aux préparations d'enzyme plutôt que de les restreindre à la liste actuelle qui ne représente probablement pas la pratique actuelle pour CXS 152-1985.*

12. La section 4 "Additifs alimentaires" de la Norme générale pour les matières protéiques végétales (CXS 174-1989) contient l'affirmation :

Au cours de la fabrication de MPV, on peut utiliser les catégories suivantes d'auxiliaires technologiques, compilées dans le répertoire consultatif de la Commission du Codex Alimentarius : Régulateurs de l'acidité, les agents antimousses, les agents raffermissants, les préparations enzymatiques, les solvants d'extraction, les agents antipoussière, les agents de traitement de la farine, les agents de régulation de la viscosité.

En se basant sur cette affirmation, il apparaît que seuls les auxiliaires technologiques (et non pas les additifs alimentaires) étaient destinés à un emploi dans la fabrication des produits conformément à CXS 174-1989. En conséquence on propose que la "Section 4.1 Auxiliaires technologiques" soit amendée à la norme avec le texte noté maintenu avec des remaniements mineurs. De même, une nouvelle section "Section 4.2 Additifs alimentaires" est proposée avec l'affirmation suivante : « Les additifs alimentaires ne sont pas autorisés dans les produits conformément à cette norme ». Une affirmation similaire sera incluse dans la section à la fin du tableau 3 "Références aux normes de produits pour les additifs du tableau 3 de la NGAA".

Observations sur la 1ère circulaire

Souscrit. Singapour,

Observations sur la 2ème circulaire

Souscrivent : Brésil, Nouvelle-Zélande

Observations additionnelles de la Nouvelle-Zélande

On note que si dans l'avenir, les additifs alimentaires sont requis dans ces produits, la norme de produits aura peut-être besoin d'être révisée. CXS 174 décrit ces produits en tant que matières premières uniquement ; il n'y a pas d'aliments vendus en tant que tels. Cela signifie que les additifs alimentaires peuvent être utilisés lorsque les matières protéiques végétales sont mélangées à d'autres ingrédients pour faire d'autres aliments.

*Proposition du Président : Les amendements à la NGAA en tant que partie du travail d'alignement relatif à CXS 174-1989 seront maintenus comme proposés. Les amendements à CXS 174 ont été faits pour retirer la référence à l'IPA.*

13. Le même problème pour le point 12 ci-dessous s'applique à la Norme générale pour les produits à base de protéines de soja (CXS 175-1989).

La section 4 "Additifs alimentaires" de la Norme générale pour les produits à base de protéines de soja (CXS 175-1989) contient l'affirmation :

"Au cours de la fabrication de MPV, on peut utiliser les catégories suivantes d'auxiliaires technologiques, compilées dans le répertoire consultatif de la Commission du Codex Alimentarius : Régulateurs de l'acidité, les agents antimousses, les agents raffermissants, les préparations enzymatiques, les solvants d'extraction, les agents antipoussière, les agents de traitement de la farine, les agents de régulation de la viscosité".

En se basant sur cette affirmation, il apparaît que seuls les auxiliaires technologiques (et non pas les additifs alimentaires) étaient destinés à un emploi dans la fabrication des produits conformément à CXS 175-1989. En conséquence on a proposé que la "Section 4.1 Auxiliaires technologiques" soit amendée à la norme avec le texte noté maintenu ci-dessus. De même, une nouvelle section "Section 4.2 Additifs alimentaires" est proposée avec l'affirmation suivante : « Les additifs alimentaires ne sont pas autorisés dans les produits conformément à cette norme ». Une affirmation similaire sera incluse

dans la section à la fin du tableau 3 "Références aux normes de produits pour les additifs du tableau 3 de la NGAA".

Observations sur la 1ère circulaire

Souscrivent : Singapour, Nouvelle-Zélande

Observations sur la 2ème circulaire

Souscrivent : Brésil, Nouvelle-Zélande

Observations additionnelles de la Nouvelle-Zélande

Une observation similaire à la question 12 ci-dessus.

*Proposition du Président : Les amendements à la NGAA en tant que partie du travail d'alignement relatif à CXS 175-1989 seront maintenus comme proposés. Les amendements à CXS 175 ont été faits pour retirer la référence à l'IPA.*

14. Se rapporte à l'Annexe 5 (examen de l'addition en tant que note de bas de page dans le tableau 3 de la NGAA)

Une requête a été effectuée à savoir que le GTE sur l'Alignement envisage d'ajouter une note de bas de page afin de faire comprendre aux utilisateurs de cette partie du tableau 3 que seules les normes de produits qui font partie des catégories d'aliments de la NGAA qui ne sont pas dans l'Annexe au tableau 3 seront répertoriées. Le texte proposé pour la note de bas de page est comme suit :

**"Cette section répertorie uniquement les normes de produits là où la catégorie d'aliments de la NGAA correspondante n'est pas répertoriée dans l'Annexe au tableau 3. Les dispositions pour l'emploi d'additifs spécifiques du tableau 3 dans les normes de produits là où la catégorie d'aliments de la NGAA est répertoriée dans l'Annexe au tableau 3 peuvent être trouvés dans les Catégories d'aliments des tableaux 1 et 2 ; et**

Le GTE sur l'Alignement est invité à examiner si cette note de bas de page (ou une version révisée) devrait être ajoutée à la section du tableau 3 "Références aux normes de produits pour les additifs du tableau 3 de la NGAA". Au bas de l'Annexe 5 dans la première circulaire.

Observations sur la 1ère circulaire

Souscrivent : Singapour, Nouvelle-Zélande

La Nouvelle-Zélande indique qu'une clarification supplémentaire pourrait être fournie à savoir que la section inclut uniquement des normes de produits qui ont été alignées avec la NGAA et qu'une fois que le processus d'alignement a été achevé qu'une partie de la note de bas de page pourrait être retirée.

Réponse :

Il n'est peut-être pas évident pour les utilisateurs qui ne sont pas impliqués au CCFA que le Comité a uniquement aligné une fraction de toutes les normes de produits. Il y a un bien fondé à l'ajout d'une affirmation que le processus d'alignement est un travail en cours et que pas toutes les normes de produits sont répertoriées.

Les observations du GTE ont été sollicitées sur une suggestion supplémentaire.

Observations sur la 2ème circulaire

Souscrivent : Brésil, Nouvelle-Zélande, IDF

Observations supplémentaires de l'IDF

Puisque cette activité peut prendre des années, une clarté supplémentaire sur le fait que la section comprend uniquement la notification de ces normes qui ont été alignées devrait être incluse en insérant le texte approprié.

*Proposition du Président : Ajoutez à l'amendement original comme proposé en ajoutant une clarification supplémentaire à savoir que la section inclut uniquement des normes de produits qui ont été alignées avec la NGAA comme ci-dessous, ou amendés comme approprié.*

**“Cette section répertorie uniquement les normes de produits là où la catégorie d’aliments de la NGAA correspondante n’est pas répertoriée dans l’Annexe au tableau 3. Les dispositions pour l’emploi d’additifs spécifiques du tableau 3 dans les normes de produits là où la catégorie d’aliments de la NGAA est répertoriée dans l’Annexe au tableau 3 peuvent être trouvés dans les Catégories d’aliments des tableaux 1 et 2; et sachez que le processus pour aligner les autorisations relatives à l’additif alimentaire dans les normes de produits avec la NGAA est un travail en cours, et par conséquent pas toutes les normes de produits sont déjà répertoriées dans cette section.”**

15. Annexe 6 (Révisions proposées relatives aux ESTERS D’ASCORBYLE dans les catégories d’aliments 13.1.1, 13.1.2 et 13.1.3 de la NGAA)

Observations sur la 1ère circulaire

Soutient : l’Indonésie

A la fois la Nouvelle-Zélande et l’ISDI soutiennent le retrait de la note 15 pour les raisons expliquées dans l’Annexe 6.

Toutefois ils suggèrent également que les autorisations et les notes devraient être pertinentes entre la catégorie d’aliments 13.1.1 (Préparations pour nourrissons) et 13.1.3 (Préparations pour nourrissons destinées à des usages médicaux particuliers) puisqu’elles sont conformes à la norme de produits (CXS 72-1981) pour s’aligner plus complètement. Ils proposent que la note 10 devrait être également éliminée et que la note 187 soit ajoutée à la catégorie d’aliments 13.1.3. Ils suggèrent que ces amendements sont dans le champ d’application du travail d’alignement puisqu’ils se rapportent aux ESTERS D’ASCORBYLE. Ces amendements auront besoin d’être effectués à la fois dans les tableaux 1 & 2.

Le Canada s’est interrogé sur le fait si la note 10 devrait être associée à FC 13.1.3 (suggestion similaire à celle de la Nouvelle-Zélande et ISDI).

Réponse :

Chercher les vues du GTE sur la suggestion : de retirer également la note 10 et d’ajouter la note 187 à la catégorie d’aliments 13.1.3 pour être conforme à la catégorie d’aliments 13.1.1 et conforme à la norme de produits pertinente étant CXS 72-1981. Ces amendements auront besoin d’être effectués à la fois dans les tableaux 1 & 2.

Observations sur la 2ème circulaire

Souscrit. La Nouvelle-Zélande (en tant qu’observation à la 1ère circulaire), Singapour, ISDI (en tant qu’observation à la 1ère circulaire)

ISDI a indiqué en outre que les amendements proposés détaillés dans la proposition de la présidence au Tableau 1 dans l’Annexe 6 concernant à la catégorie alimentaire 13.1.3 pour retirer la note 10 n’a pas été faite.

Réponse :

Ceci a été corrigé ; la note 10 a été retirée de la catégorie d’aliments 13.1.3 dans le tableau 1 de la NGAA dans l’Annexe 6.

*Proposition du Président : En outre effectuer les amendements proposés dans l’Annexe 6 pour retirer aussi la note 10 et ajouter la note 187 à la catégorie d’aliments 13.1.3.*

16 Le Brésil a fourni des observations proposant des entrées supplémentaires au tableau 1 et 2 pour les trois additifs alimentaires (carotènes, beta-, légume (160(a)(ii)) ; natamycine (pimaricine) (235) ; et la nisine (234)) relatée à l’alignement de la *Norme pour Samsø* (CXS 268-1966). Les amendements proposés étaient d’ajouter de nouvelles entrées pour la catégorie d’aliments 1.6.2 (fromage affiné).

Réponse :

Aucun changement n’a été considéré comme étant requis puisque les trois amendements proposés sont déjà alignés dans la NGAA avec des entrées pour la natamycine et la nisine déjà dans la catégorie d’aliments 1.6.2, ainsi qu’une entrée pour les carotènes, bêta-, légume déjà dans la catégorie d’aliments 1.6.2.1. Les dispositions actuelles sont comme suggérées par le Brésil et conformes à la NGAA.



Observations sur la 2ème circulaire

Souscrivent : Brésil, IDF :

*Proposition du Président : Ne pas effectuer les changements comme suggérés puisque les amendements sont déjà alignés.*

17 Le Brésil a fait l'observation qu'il y a une disposition dans CXS 268-1966 pour le propionate de potassium avec SIN 282. Ceci est incorrect puisque SIN 282 se rapporte au propionate de calcium tandis que 283 correspond au propionate de potassium. On s'interroge par conséquent si la disposition sur l'alignement devrait être pour le propionate de potassium ou le propionate de calcium.

Réponse :

De l'assistance été sollicitée et obtenue de l>IDF en tant que partie du travail d'alignement pour les fromages affinés. L>IDF a contrôlé avec ses membres et a confirmé que l'additif alimentaire approprié est le propionate de calcium (avec SIN 282) pas le propionate de potassium (SIN 283). Le propionate de calcium a une disposition dans la Norme pour les fromages de lactosérum (CXS 284-1971) pour le fromage de protéines de lactosérum qui est déjà aligné dans la NGAA (catégorie d'aliments 01.6.6). Également la *Norme générale Codex pour le fromage* (CXS 283-1976), la norme générale pour les normes individuelles de fromage affiné, répertorie aussi le propionate de calcium (SIN 282), mais ne mentionne pas le propionate de potassium (SIN 283).

Toute information supplémentaire sur cette question du GTE sera appréciée.

Observations sur la 2ème circulaire

Souscrivent : Brésil, Nouvelle-Zélande, IDF

*Proposition du Président : Rester avec l'entrée proposée pour le propionate de calcium (SIN 282) pour le travail d'alignement pour les normes de fromage affiné spécifiques.*

18 La Nouvelle-Zélande comme le Brésil ont suggéré un amendement aux amendements proposés pour les additifs alimentaires suite à l'alignement pour la *Norme pour les sucres* (CXS 212-1999). Ceci est la section C dans l'Annexe 3. Les deux soumissions notent que la phrase « le sucre en poudre et le dextrose en poudre peuvent s'élever jusqu'à 5% d'amidon ajouté si aucun agent antiagglomérant n'est utilisé » ne devrait pas être éliminée puisqu'il est important de maintenir cette affirmation. Actuellement ce n'est pas abordé explicitement dans l'alignement des dispositions pour l'additif alimentaire dans la NGAA.

Réponse :

La suggestion est soutenue puisque c'est important pour l'alignement que cette disposition soit maintenue.

'Le sucre en poudre et le dextrose en poudre est la catégorie d'aliments 11.1.2 dans la NGAA. Il y a une note existante, soit la note 56 (A l'exclusion des produits dans lesquels de l'amidon est présent) qui est liée à la condition CXS 212-1999.

Observations sur la 2ème circulaire

Souscrivent : Brésil, Nouvelle-Zélande (plus soutient le projet de remaniement dans le document), Singapour

*Proposition du Président : Maintenir la phrase dans CXS 212-1999 comme suggéré pour garantir de la clarté.*

19 EU Specialty Food Ingredients a fourni une suggestion concernant les dispositions pour la Lutéine de *Tagetes erecta* (161b(i)) dans l'Annexe 2. On note que la récente 86ème session du JECFA de 2018 a réévalué la sécurité de la lutéine et la zéaxanthine et a conclu qu'une DJA "non spécifiée" était appropriée. On suggère que la lutéine (de *Tagetes erecta*) peut-être introduite dans le tableau 3, de sorte que la disposition pour la lutéine dans les fromages affinés serait saisie.

Réponse :

La disposition pour la lutéine de *Tagetes erecta* dans l'Annexe 2 est un projet de disposition avec la recommandation de maintenir celle-ci à l'étape 4. Il existe également des notes relatives à l'exclusion proposées pour tous les 13 fromages affinés en tant que partie du travail d'alignement puisque le colorant n'est pas répertorié pour un emploi dans les normes de produits individuelles. Par

conséquent il n'est pas approprié d'ajouter la lutéine des *Tagetes erecta* (161b(i)) au tableau 3 en tant que partie du travail d'alignement. Même si l'additif alimentaire a été ajouté au tableau 3 en tant que partie de tout autre processus de la NGAA il serait toujours inapproprié d'ajouter des dispositions au fromage affiné des catégories d'aliments dans la NGAA en tant que partie du travail d'alignement puisqu'il n'y a pas de dispositions pour l'additif dans les normes du fromage affiné.

Observations sur la 2ème circulaire

Souscrivent : Nouvelle-Zélande, Singapour, IDF

*Proposition du Président : Ne pas effectuer les changements suggérés pour les raisons ci-dessus.*

20 Le Canada a suggéré de demander l'opinion du GTE sur le fait s'il est approprié d'examiner les propionates (l'acide propionique (280), le propionate de sodium (281) et le propionate de calcium (282)) en tant qu'additifs alimentaires du tableau 3 pour les dispositions des fromages affinés plutôt que l'alignement simple comme proposé dans l'Annexe 2, qui convient qu'il est conforme au processus d'alignement. Sa suggestion est d'ajouter une note aux entrées ("pour le traitement de surface uniquement" ou pour " la surface de traitement du fromage râpé, râpé en filaments, en morceaux ou en tranches uniquement").

La justification pour cette suggestion est les entrées actuelles pour ces additifs alimentaires dans le tableau 3. Également, le JECFA a révisé depuis la DJA pour les propionates en "non restreint" et ainsi le changement de la limite maximale d'emploi de 3000 mg/kg en BPF peut être approprié.

Cette même suggestion a été faite pour d'autres additifs alimentaires soit les agents antiagglomérants, le silicate de calcium (552), le silicate de magnésium, synthétique (553(ii)), le dioxyde de silicium amorphe (551) et le talc (553(iii)).

Si cette suggestion n'est pas soutenue alors l'exclusion des notes est requise : XS269, XS274, XS276, XS277 pour les propionates, et XS274, XS276, XS277 pour les agents antiagglomérants.

Réponse :

Le processus d'alignement a requis les entrées à effectuer aux tableaux 1 et 2 de la NGAA dus aux limites maximales numériques dans les normes pour ces additifs alimentaires. Toutefois on a également noté que la catégorie alimentaire numéro 01.6.2.1 n'est pas répertoriée dans l'annexe au tableau 3 et ces catégories d'aliments sont répertoriées dans le tableau 3. Donc il pourrait y avoir une confusion avec les utilisateurs de la NGAA : si ces additifs alimentaires peuvent être utilisés à des BPF (puisque'ils sont répertoriés dans le tableau 3 et 01.6.2.1 n'est pas répertorié à l'annexe au tableau 3) ; ou ils ont des dispositions numériques comme répertoriés dans les entrées des tableaux 1 et 2.

Des observations ont été sollicitées du GTE sur la suggestion du Canada d'aligner les entrées pour :

Les propionates ((acide propionique (280), propionate de sodium (281) et le propionate de calcium (282))

Les agents antiagglomérants (le silicate de calcium (552), le silicate de magnésium, synthétique (553(ii)), le dioxyde de silicium amorphe (551) et le talc (553(iii))) dans le tableau 3, à des BPF avec une note supplémentaire pour les propionates, plutôt que de les aligner dans les tableaux 1 et 2 avec la ML comme répertoriée dans les normes de produits.

Observations sur la 2ème circulaire

Souscrivent (pour demeurer avec les valeurs numériques actuelles, pas de BPF ou entrée dans le tableau 3) : Nouvelle-Zélande, Singapour, IDF

Observations additionnelles de la Nouvelle-Zélande et l'IDF

Souscrivent à la proposition du président en particulier si cela correspond au processus d'alignement utilisant l'arbre de décision.

Un mécanisme éventuel ultérieur pour le changement pourrait être d'orienter la proposition à travers le GTE de la NGAA si les gouvernements pouvaient faire preuve d'une justification acceptable pour la réalisation de tels changements.

*Proposition du Président : Conserver le processus d'alignement actuel comme cela est reflété par l'approche d'un arbre de décision qui a été soutenu par les observations reçues du GTE. Ceci est pour conserver les LM numériques dans les tableaux 1 et 2 incluant l'ajout des exclusions appropriées.*

*Une justification supplémentaire pour cette approche est que le principe de réalisation de tout changement substantiel à la NGAA (par ex. 3000 mg/kg aux BPF) devrait être examiné par le GC de la NGAA et non par l'alignement du GC*

#### **Question pour le GTC**

Est-ce que le GTE souscrit au fait que le problème soulevé par le Canada (amendement des LM des additifs alimentaires spécifiques lors le JECFA a réévalué la DJA comme "non restreinte" et ainsi qu'on peut argumenter que la LM doit être considérée comme BPF et ainsi ajoutées au tableau 3) est le mieux abordée par le GC de la NGAA par rapport à l'alignement du GC ?

21 Le Canada a suggéré qu'en alignant l'alginate de propylène glycol (405) et les lactylates de stéaroyle (481(i), 482(i)), de CXS 249-2006 que les notes actuelles (194 et 371) dans les tableaux 1 et 2 de la NGAA étaient contradictoires (dans l'Annexe 4). C'est parce que la note 194 est pour l'emploi dans les nouilles instantanées conformément au CXS 249 uniquement tandis que la note 371 traite des nouilles bouillies uniquement (standardisé ou non), qui sont abordées dans CXS249. Le Canada recommande que la note 194 soit retirée.

Note 194 : Pour un emploi dans les nouilles instantanées conformément à la Norme pour les nouilles instantanées (CODEX STAN 249-2006) uniquement.

Note 371 : Pour emploi à 10000 mg/kg dans les nouilles bouillies uniquement

Réponse :

La catégorie d'aliments 06.4.3 (Pâtes et nouilles sèches précuites et produits similaires) est plus large que les seules nouilles donc il n'est pas admis que les deux notes sont contradictoires puisqu'elles traitent des questions distinctes et des dispositions différentes distinctes et des LM.

Observations sur la 2ème circulaire

Singapour

On note que la catégorie d'aliments 06.4.3 ((Pâtes et nouilles sèches précuites et produits similaires) est plus large que les seules nouilles. Toutefois, dans le cadre des Notes 2 (194 et 371), les dispositions pour l'alginate de propylène glycol (SIN 405) et les lactylates de stéaroyle (SIN 481(i), 482(i)) s'appliquent apparemment uniquement à deux groupes de produits dans ces catégories : (1) les nouilles instantanées conformément à la Norme pour les nouilles instantanées (CODEX STAN 249-2006) et (2) nouilles bouillies. Si l'intention est d'autoriser l'emploi du SIN 405 et SIN 481(i) & (ii) dans la catégorie plus large de FC 06.4.3, les notes devraient être reformulées de manière à refléter les intentions précisément.

Réponse :

On a noté que les entrées pour les deux additifs ont été faites à la NGAA en 2016, et CXS 249 a également été amendé récemment en 2016 et 2018. Sans des informations supplémentaires ou préoccupation explicite avec les dispositions il n'est pas considéré approprié d'effectuer de changement à la NGAA comme une partie du travail d'alignement.

*Proposition du Président : Aucun changement n'est proposé*

22 Le Canada a suggéré des notes supplémentaires (sont devenues D-CXS249, E-CXS249 et F-CXS249) dans l'Annexe 4 concernant l'alignement de CXS249-2006 et la NGAA afin d'indiquer clairement pour quel objectif technologique (agent anti-agglomérant, agent de traitement de la farine et régulateur d'acidité respectivement) les divers additifs alimentaires avaient des dispositions.

Réponse :

Les suggestions ne sont pas mauvaises ou incorrectes mais la décision a été prise antérieurement de ne pas les ajouter puisqu'il a été argumenté qu'elles ne sont pas nécessaires, à moins que des éclaircissements spécifiques soient nécessaires.

*Proposition du Président : Les nouvelles notes proposées D-CXS-249 et F-CXS249 n'ont pas été ajoutées puisque l'on pense qu'elles ne sont pas nécessaires. La note E-CXS249 a été ajoutée puisque cela clarifie que seules certains des sulfites ont des dispositions en tant qu'agents de traitement de la farine.*

23 Dans l'Annexe 4, parties E and F on propose de faire des amendements aux normes de produits concernant les dispositions des auxiliaires technologiques. Ces amendements ont pour

objectif de mettre à jour la référence au “répertoire consultatif de la Commission du Codex Alimentarius” concernant les auxiliaires technologiques de l’inventaire de la base de données des auxiliaires technologiques (IPA)<sup>1</sup>. C’est la raison pour laquelle la 42ème réunion du CCFA est convenue d’établir une base de données sur les auxiliaires technologiques. Comme la phrase utilisée dans le travail d’alignement 2016 concernant les auxiliaires technologiques, que de tels auxiliaires technologiques doivent être conformes aux *Directives sur les substances utilisées en tant qu’auxiliaires technologiques* (CAC/GL 75-2010) devraient également être inclus.

Des observations sollicitées du GTE sur ces suggestions, effectuées dans les parties E et F de l’Annexe 4.

Observations sur la 2ème circulaire

Souscrivent : Nouvelle-Zélande, Singapour

Observations additionnelles de la Nouvelle-Zélande

Il soutient une référence aux *Directives sur les substances utilisées en tant qu’auxiliaires technologiques*, mais ne soutient pas une référence à la base de données IPA. La base de données IPA est pour information uniquement et se trouve en dehors du Codex.

Réponse :

L’observation de la Nouvelle-Zélande est notée et soutenue. La présidence du GTE sur l’alignement avait pris une décision dans le rapport sur l’alignement de 2015 à savoir qu’il était inapproprié de se référer à l’IPA dans la NGAA puisqu’il ne s’agit pas d’une Norme Codex officielle mais d’une liste d’inventaire. Mais une référence aux *Directives sur les substances utilisées en tant qu’auxiliaires technologiques* (CAC/GL 75-2010) a été incluse dans les Normes du Codex en tant que partie du travail d’alignement et a été soutenue.

*Proposition du Président : Effectuer des amendements aux normes générales pour les matières protéiques végétales (VPP) CXS 174-1989) et les produits à base de protéines de soja (CXS 175-1989) en relation aux auxiliaires technologiques. Ces amendements se réfèrent aux Directives sur les substances utilisées en tant qu’auxiliaires technologiques (CAC/GL 75-2010) et retirent la référence à la base de données IPA.*

24 Le Canada a proposé de retirer les deux tableaux pour les catégories d’aliments 06.8.8 et 12.10 proposés pour être ajoutés aux Références aux normes de produits pour le tableau 3 de la NGAA après l’Annexe au tableau 3. La raison pour le retrait est que l’on propose de dire que les additifs alimentaires ne sont pas autorisés dans les produits conformément à ces normes et par conséquent ne sont pas requis.

Réponse :

On estime que c’est toujours important d’ajouter ces tableaux pour garantir une certaine clarté et certitude. Les deux catégories d’aliments pertinentes (06.8.8 et 12.10) ne sont pas répertoriées dans l’Annexe au tableau 3 de sorte que certaines parties intéressées pourraient conclure de façon incorrecte que les additifs alimentaires du tableau 3 peuvent être utilisés dans les produits inclus dans ces catégories d’aliments.

Observations sur la 2ème circulaire

Souscrivent : Nouvelle-Zélande, Singapour

*Proposition du Président : Conservez les deux tableaux comme cela est proposé à savoir les ajouteraux Références aux Normes de produits pour les additifs du tableau 3 de la NGAA»*

---

<sup>1</sup> Base de données de l’IPA par le CCFA, [http://ipa.cfsa.net.cn/login?task=index\\_pro](http://ipa.cfsa.net.cn/login?task=index_pro)

25. Le Brésil a proposé dans ses observations sur la 2<sup>ème</sup> circulaire d'ajouter une note 178 (en tant qu'acide ascarminique) à l'entrée pour les carmines (SIN 120) et la note 62 (en tant que cuivre) pour l'entrée pour les CHLOROPHYLLES ET CHLOROPHYLLINES, COMPLEXES DE CUIVRE (SIN 141(i), (ii)) dans les entrées aux Tableaux 1 et 2 dans l'Annexe 2. La justification pour les deux entrées additionnelles suggérées est que celles-ci sont suggérées pour d'autres entrées pour les additifs alimentaires pour certaines catégories d'aliments mais pas toutes :

*Proposition du Président : Ajoutez des notes additionnelles comme cela a été suggéré soit la note 178 pour les carmines (INS 120) et la note 62 pour les Chlorophylles et chlorophyllines, complexes cupriques (SIN 141(i), (ii)).*

26. Le Brésil a proposé dans ses observations sur la 2<sup>ème</sup> circulaire un amendement à la note A-CXS152 dans l'Annexe 4. La suggestion était d'ajouter les mots "à 45 mg/kg" desorte que la note puisse être lue comme suit :

**Note A-CXS152 : Pour les farines pour le pain levé uniquement dans les produits conformément à la Norme pour la farine de blé (CXS 152-1985) à 45mg/kg.**

Cette suggestion n'est pas soutenue puisque la limite maximale pour l'entrée est déjà 45 mg/kg, donc il n'est pas nécessaire d'ajouter ceci à la note. Si la LM était différente alors la LM appropriée pour l'alignement serait ajoutée.

*Proposition du Président : ne pas effectuer le changement pour la raison invoquée ci-dessus.*

## Annexe 2

**AMENDEMENTS PROPOSÉS AUX DISPOSITIONS RELATIVES À L'ADDITIF ALIMENTAIRE DES NORMES DE PRODUITS CODEX POUR LE LAIT ET LES PRODUITS À BASE DE LAIT ((FROMAGE AFFINÉ) ET LES TABLEAUX 1, 2 ET 3 DE LA NGAA RELATIFS AUX FROMAGES AFFINÉS****Contexte général pour le travail d'alignement de la NGAA**

Le travail pour aligner les dispositions relatives à l'additif alimentaire des normes de produits Codex avec la NGAA a été conduit en utilisant le document consultatif "document d'orientation pour les Comités de produits sur l'alignement des dispositions relatives aux additifs alimentaires". En particulier il a utilisé l'approche du type arbre décisionnel, fourni en tant qu'Annexe 2 au document consultatif.

**Principes de travail**

La référence générale à la NGAA qui doit être incluse dans la norme de produits (Annexe 2) a besoin de prendre en compte le fait qu'il existe des restrictions à cause du listage des additifs spécifiques dans la norme de produits. Par conséquent, lors de l'application des dispositions dans la norme de produits à la NGAA pour alignement :

- Une nouvelle disposition pour un additif est ajoutée à la NGAA uniquement s'il existe une disposition pour cet additif dans la norme de produits, mais actuellement il n'y a aucune disposition pour cet additif dans la NGAA dans la catégorie d'aliments pertinente. Conformément à la case G de l'arbre décisionnel, une disposition est ajoutée par l'emploi d'une note pour restreindre l'emploi des produits conformément à la norme de produits sauf s'il existe une preuve d'une raison technique (par ex. une preuve justifiant le besoin pour des produits non standardisés).
- Seules les dispositions adoptées relatives à l'additif de la NGAA sont examinées pour alignement avec les normes de produits actuellement. Toutefois, le projet et l'avant-projet des dispositions de la NGAA relatives à l'additif sont envisagés :
  - La norme de produits est révisée pour inclure uniquement une référence générale à la NGAA et l'emploi de ces additifs répertoriés dans l'aliment standardisé ne serait pas inscrit ailleurs.<sup>2</sup>.
  - La disposition relative à l'additif alimentaire de la NGAA doit être révisée pour inclure les notes appropriées afin de décrire l'emploi de l'additif dans les normes de produits pertinentes (par ex. pour exclure les produits alimentaires soumis à la norme du produit pertinent pour indiquer un niveau d'emploi différent dans les aliments de produits soumis à la norme de produits pertinente). Le raisonnement pour ceci est ce qui suit : Certaines catégories de la NGAA qui comprennent les normes de produits pertinentes comprennent aussi les normes de produits non standardisées. Par conséquent le CCFA doit toujours débattre du besoin de ces additifs alimentaires dans les aliments non standardisés. En tant que tel, ce projet et l'avant-projet des dispositions pour les additifs alimentaires sont maintenus à leur étape actuelle. Les nouvelles note(s) associées avec ces projets et l'avant-projet des dispositions pour les additifs alimentaires abordent l'alignement avec les normes de produits pertinentes et seront maintenues lorsque le CCFA débattera des dispositions pour l'additif alimentaire dans l'avenir.
- Une note adaptée est associée à la disposition relative à l'additif de la NGAA pour introduire une restriction de la norme de produits. Par exemple, les notes "XS##" sont utilisées afin de désigner l'exclusion de la norme de produits de la disposition de la NGAA (c'est-à-dire, il existe

---

<sup>2</sup> Cette approche a été adoptée dans l'alignement des dispositions relatives à l'additif alimentaire dans la *Norme pour les Bouillons et les Consommés* (CODEX STAN 117-1981; voir CX/FA 15/47/6). Le CCFA47 est convenu d'aligner différents projets de dispositions relatifs à l'additif alimentaire dans la NGAA avec des dispositions relatives à l'additif alimentaire dans la norme de produits parce que la norme de produits a été révisée pour inclure une référence générale à la NGAA et l'emploi de ces additifs dans l'alimentation standardisée ne sera pas enregistré quelque part d'autre (par ex. l'azorubine, la curcumine, le jaune de quinoléine, les esters de saccharose d'acides gras, la tartrazine, et les tocophérols). Ce projet des dispositions de la NGAA alignées a été présenté pour adoption (REP 15/FA, Annexe VII, Partie F) et a été adopté par la 38<sup>ème</sup> session de la Commission du Codex (CAC38) à l'étape 8 (REP 15/CAC, Annexe III).

une disposition dans la NGAA pour l'additif mais l'additif n'est pas répertorié dans la norme de produits).

- Si une norme de produits répertorie un additif individuel qui est inclus dans un « groupe » d'additifs dans la NGAA (par ex. les sulfites, les esters d'ascorbyle dans le présent travail), et que l'on prévoit que les additifs individuels dans le groupe qui ont la (les) mêmes catégories fonctionnelles que l'additif répertorié dans la norme de produits pertinente soient appropriés pour l'emploi déterminé dans la norme de produits pertinentes, alors l'alignement devrait inclure tous les additifs individuels avec les catégories fonctionnelles appropriées dans le groupe.<sup>3</sup>

Les recommandations pour l'alignement devraient être d'amender les dispositions de la NGAA dans les tableaux 1 et 2 plutôt que d'*ajouter* des dispositions (cette dernière recommandation s'applique uniquement à la situation décrite dans le premier point). Il peut y avoir uniquement une disposition dans la NGAA pour une catégorie donnée pour un additif. Par conséquent, les recommandations sont d'amender (réviser) les dispositions de la NGAA existantes pour prendre en compte les dispositions dans la norme de produits. Ainsi, les recommandations avec les révisions proposées à la NGAA sont présentées dans un tableau unique avec les mêmes données chacune dans le format du tableau 1 et du tableau 2. Cette présentation éliminerait toute confusion ou tout malentendu en ce qui concerne la disposition finale dans la NGAA.

#### 1. **Amendements proposés aux normes de produits Codex pour les fromages affinés**

Les amendements suivants aux dispositions relatives à l'additif alimentaire sont proposés

Le texte nouveau est indiqué en **caractères gras/soulignés** Les retraits sont indiqués en caractères biffés

#### A. **AMENDEMENTS PROPOSÉS AUX DISPOSITIONS RELATIVES À L'ADDITIF ALIMENTAIRE DE LA NORME POUR LE CHEDDAR (CXS 263-1966)**

##### 4. **ADDITIFS ALIMENTAIRES**

**4.1.** ~~Seules ces catégories d'additifs fonctionnelles indiquées comme technologiquement justifiées dans le tableau peuvent être utilisées pour les catégories déterminées de produits. Dans chaque catégorie d'additifs, et là où autorisé conformément au tableau, uniquement ces additifs alimentaires répertoriés ci-dessous peuvent être utilisés et uniquement dans les fonctions et les limites déterminées.~~ **Les agents antioxydants, les colorants et les conservateurs utilisés conformément aux tableaux 1 et 2 de la Norme générale pour les additifs alimentaires (CODEX STAN 192-1995) dans la catégorie d'aliments 01.6.2.1. (Fromage affiné, y compris la croûte) et uniquement certains régulateurs d'acidité et agents anti-agglomérants dans le tableau 3 sont acceptables pour un emploi dans les aliments conformément à cette norme.**

Catégorie fonctionnelle de l'additif :	Emploi justifié	
	Masse de fromage	Surface/ traitement de la croûte
Colorants	X <sup>(a)</sup>	–
Agents de blanchiment	–	–
Régulateurs de l'acidité	X	–
Stabilisateurs :	–	–
Epaississants	–	–
Émulsifiants	–	–
Antioxydants	–	–
Conservateurs	X	X
Agents moussants	–	–
Agents anti-agglomérant	–	(b)

<sup>3</sup> Cette approche a été adoptée dans l'alignement des polysorbates dans la *Norme pour le chocolat et les produits à base de chocolat* (CODEX STAN 87-1981) avec une catégorie d'aliments 05.1.4 de la NGAA (Produits à base de cacao et de chocolat). La norme de produits a spécifié un unique polysorbate (SIN 435) pour un emploi en tant qu'émulsifiant. Le CCFA48 a débattu de l'inclusion des autres polysorbates avec la catégorie fonctionnelle émulsifiant, et a révisé la note pertinente de la NGAA associée aux polysorbates dans la catégorie d'aliments 05.1.4 conformément (CX/FA 16/48/6). La disposition alignée pour les polysorbates a été présentée pour adoption (REP 16/FA, Annexe VII, Partie G) et a été adoptée par CAC39 (REP 16/CAC, Annexe III).

(a) Uniquement pour obtenir les caractéristiques liées à la couleur ainsi que cela est décrit dans la section 2.

(b) Pour la surface du fromage râpé, râpé en filaments, en morceaux ou en tranches uniquement. X L'emploi des additifs alimentaires appartenant à la catégorie fonctionnelle est justifié technologiquement.

– L'emploi des additifs alimentaires appartenant à la catégorie fonctionnelle n'est pas justifié technologiquement.

N° de SIN	Nom de l'additif	Limite maximale
<b>Colorants</b>		
401(i)	Riboflavine, synthétique	300 mg/kg
140	Chlorophylles	Restreint par les BPF
160a.	Carotènes, beta-, légume:	35 mg/kg, seul ou en combinaison
160a(iii)	Bêta-carotène, <i>Blakeslea trispora</i>	35 mg/kg Seul ou en combinaison
160e	Carotenal, beta-apo-8'	
160f	Acide caroténoïque, esther éthylique, beta-apo-8'	
160a(ii)	Carotènes, beta-, légume:	600 mg/kg
160b(ii)	Extraits de rocou, à base de norbixine	25 mg/kg
<b>Conservateurs</b>		
1105	Lysozyme	Restreint par les BPF
200	Acide sorbique	4 000 mg/kg basé sur l'acide sorbique. Traitement de la surface uniquement *
201	Sorbate de sodium	
202	Sorbate de potassium	
203	Sorbate de calcium	
234	NISINE	
235	Natamycine (Pimaricine)	2 mg/dm <sup>2</sup> Non présent à une profondeur de 5 mm. Traitement de la surface uniquement *
251	Nitrate de sodium	35 mg/kg
252	Nitrate de potassium	Seul ou en combinaison (Exprimé en tant que nitrate d'ion)
280	Acide propionique	3 000 mg/kg Traitement de la surface uniquement *
281	Propionate de sodium	
282	Propionate de potassium	
<b>Régulateurs de l'acidité</b>		
170(i)	Carbonate de calcium	Restreint par les BPF
504(i)	Carbonate de magnésium	Restreint par les BPF
575	Glucono delta-lactone	Restreint par les BPF
<b>Agents anti-agglomérants</b>		
460(i)	Cellulose microcristalline (Gel de cellulose)	Restreint par les BPF
460(ii)	Cellulose en poudre	Restreint par les BPF
551	Dioxyde de silicium, amorphe	10 000 mg/kg Seul ou en combinaison, silicates calculés comme dioxyde de silicium
552	Silicate de calcium	
553(i)	Magnésium silicate, synthétique	
553(iii)	Talc	

\* Pour la définition de la surface et la croûte de fromage voir Annexe à la Norme générale pour le fromage (CODEX STAN 283-1978).

## B. AMENDEMENTS PROPOSÉS AUX DISPOSITIONS RELATIVES À L'ADDITIF ALIMENTAIRE DE LA NORME POUR LE DANBO (CXS 264-1966)

### 4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

**4.1.** Seules ces catégories d'additifs fonctionnelles indiquées comme technologiquement justifiées dans le tableau peuvent être utilisées pour les catégories de produits déterminées. Dans chaque catégorie d'additifs, et là où autorisé conformément au tableau, seuls les additifs alimentaires répertoriés ci-dessous peuvent être utilisés et uniquement dans les fonctions et les limites déterminées. Les agents antioxydants, les colorants et les conservateurs utilisés conformément



**aux tableaux 1 et 2 de la Norme générale pour les additifs alimentaires (CODEX STAN 192-1995) dans la catégorie d'aliments 01.6.2.1. (Fromage affiné, y compris la croûte) et uniquement certains régulateurs d'acidité et agents anti-agglomérants dans le tableau 3 sont acceptables pour un emploi dans les aliments conformément à cette norme.**

Catégorie fonctionnelle de l'additif	Emploi justifié	
	Masse de fromage	Surface/ traitement de la croûte
Colorants	X <sup>(a)</sup>	–
Agents de blanchiment	–	–
Régulateurs de l'acidité	X	–
Stabilisateurs :	–	–
Épaississants	–	–
Émulsifiants	–	–
Antioxydants	–	–
Conservateurs	X	X
Agents moussant	–	–
Agents anti-agglomérants	–	(b)

(a) Uniquement pour obtenir les caractéristiques liées à la couleur ainsi que cela est décrit dans la section 2.

(b) Pour la surface du fromage râpé, râpé en filaments, en morceaux ou en tranches uniquement. X L'emploi des additifs alimentaires appartenant à la catégorie fonctionnelle est justifié technologiquement.

– L'emploi des additifs alimentaires appartenant à la catégorie fonctionnelle n'est pas justifié technologiquement.

N° de SIN	Nom de l'additif	Limite maximale
<b>Colorants</b>		
101(i)	Riboflavine, synthétique	300 mg/kg
140	Chlorophylles	Restreint par les BPF
160a-	Carotènes, beta-, synthétique :	35 mg/kg, seul ou en combinaison
160a(iii)	Bêta-carotène, <i>Blakeslea trispora</i>	35 mg/kg Seul ou en combinaison
160e	Caroténal, beta-apo-8'	
160f	Acide caroténoïque, ester éthylique, beta-apo-8'	
160a(ii)	Carotènes, beta-, légume:	600 mg/kg
160b(ii)	Extraits de rocou, à base de norbixine:	25 mg/kg
<b>Conservateurs</b>		
1105	Lycozyme	Restreint par les BPF
200	Acide sorbique	1 000 mg/kg basé sur l'acide sorbique. Traitement de la surface uniquement *
201	Sorbate de sodium	
202	Sorbate de potassium	
203	Sorbate de calcium	
234	NISINE	12,5 mg/kg
235	Natamycine (Pimaricine)	2 mg/dm <sup>2</sup> Non présent à une profondeur de 5 mm. Traitement de la surface uniquement *
251	Nitrate de sodium	35 mg/kg
252	Nitrate de potassium	Seul ou en combinaison (Exprimé en tant que nitrate d'ion)
280	Acide propionique	3 000 mg/kg Traitement de la surface uniquement *
281	Propionate de sodium	
282	Propionate de potassium	
<b>Régulateurs de l'acidité</b>		
170(i)	Carbonate de calcium	Restreint par les BPF
504(i)	Carbonate de magnésium	Restreint par les BPF
575	Glucono delta-lactone	Restreint par les BPF

<b>Agents anti-agglomérants</b>		
460(i)	Cellulose microcristalline (Gel de cellulose)	Restreint par les BPF
460(ii)	Cellulose en poudre	Restreint par les BPF
551	Dioxyde de silicium, amorphe	10 000 mg/kg Seul ou en combinaison, silicates calculés comme dioxyde de silicium
552	Silicate de calcium	
553(i)	Magnésium silicate, synthétique	
553(iii)	Talc	

\* Pour la définition de la surface et la croûte de fromage voir Annexe à la Norme générale pour le fromage (CODEX STAN 283-1978).

### C. AMENDEMENTS PROPOSÉS AUX DISPOSITIONS RELATIVES À L'ADDITIF ALIMENTAIRE DE LA NORME POUR L'EDAM (CXS 265-1966)

#### 4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

**4.1.** Seules ces catégories d'additifs fonctionnelles indiquées comme technologiquement justifiées dans le tableau peuvent être utilisées pour les catégories déterminées de produits. Dans chaque catégorie d'additifs, et là où autorisé conformément au tableau, seuls les additifs alimentaires répertoriés ci-dessous peuvent être utilisés et uniquement dans les fonctions et les limites déterminées. **« Les agents antioxydants, colorants et conservateurs utilisés conformément aux tableaux 1 et 2 de la Norme générale pour les additifs alimentaires (CXS 192-1995) dans la catégorie d'aliments 01.6.2.1. (Fromage affiné, y compris la croûte) et uniquement certains régulateurs d'acidité et agents anti-agglomérants dans le tableau 3 sont acceptables pour un emploi de la norme générale pour les additifs alimentaires sont acceptables pour un emploi dans les aliments conformément à cette norme. »**

Catégorie fonctionnelle de l'additif	Emploi justifié	
	Masse de fromage	Surface/ traitement de la croûte
Colorants	X <sup>(a)</sup>	–
Agents de blanchiment	–	–
Régulateurs de l'acidité	X	–
Stabilisateurs :	–	–
Épaississants	–	–
Émulsifiants	–	–
Antioxydants	–	–
Conservateurs	X	X
Agents moussants	–	–
Agents anti-agglomérant	–	(b)

(a) Uniquement pour obtenir les caractéristiques liées à la couleur ainsi que cela est décrit dans la section 2.

(b) Pour la surface du fromage râpé, râpé en filaments, en morceaux ou en tranches uniquement. X L'emploi des additifs alimentaires appartenant à la catégorie fonctionnelle est justifié technologiquement.

– L'emploi des additifs alimentaires appartenant à la catégorie fonctionnelle n'est pas justifié technologiquement.

N° de SIN	Nom de l'additif	Limite maximale
<b>Colorants</b>		
460a.	Carotènes, beta-, synthétique	35 mg/kg Seul ou en combinaison
460a(iii)	Bêta-carotène, <i>Blakeslea trispora</i>	
460e	Caroténal, beta-apo-8'	
460f	Acide caroténoïque, ester éthylique, beta-apo-8'	
460a(ii)	Carotènes, beta-, légume:	600 mg/kg
460b(ii)	Extraits de rocou, à base de norbixine	25 mg/kg
<b>Conservateurs</b>		
1105	Lysozyme	Restreint par les BPF
200	Acide sorbique	1 000 mg/kg basé sur l'acide sorbique.

201	Sorbate de sodium	Traitement de la surface uniquement *
202	Sorbate de potassium	
203	Sorbate de calcium	
234	NISINE	12,5 mg/kg
235	Natamycine (Pimaricine)	2 mg/dm <sup>2</sup> Non présent à une profondeur de 5 mm. Traitement de la surface uniquement *
251	Nitrate de sodium	35 mg/kg Seul ou en combinaison (Exprimé en tant que nitrate d'ion)
252	Nitrate de potassium	
280	Acide propionique	3 000 mg/kg Traitement de la surface uniquement *
281	Propionate de sodium	
282	Propionate de potassium	
<b>Régulateurs de l'acidité</b>		
170(i)	Carbonate de calcium	Restreint par les BPF
504(i)	Carbonate de magnésium	Restreint par les BPF
575	Glucone delta-lactone	Restreint par les BPF
<b>Agents anti-agglomérants</b>		
460(i)	Cellulose microcristalline (Gel de cellulose)	Restreint par les BPF
460(ii)	Cellulose en poudre	Restreint par les BPF
551	Dioxyde de silicium, amorphe	10 000 mg/kg Seul ou en combinaison, silicates calculés comme dioxyde de silicium
552	Silicate de calcium	
553(i)	Magnésium silicate, synthétique	
553(iii)	Talc	

\* Pour la définition de la surface et la croûte de fromage voir Annexe à la Norme générale pour le fromage (CODEX STAN 283-1978).

#### D. AMENDEMENTS PROPOSÉS AUX DISPOSITIONS RELATIVES À L'ADDITIF ALIMENTAIRE DE LA NORME POUR LE GOUDA (CXS 266-1966)

##### 4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

**4.1** Seules ces catégories d'additifs fonctionnelles indiquées comme technologiquement justifiées dans le tableau peuvent être utilisées pour les catégories déterminées de produits. Dans chaque catégorie d'additifs, et là où autorisé conformément au tableau, seuls les additifs alimentaires répertoriés ci-dessous peuvent être utilisés et uniquement dans les fonctions et les limites déterminées. « **Les agents antioxydants, colorants et conservateurs utilisés conformément aux tableaux 1 et 2 de la Norme générale pour les additifs alimentaires (CXS 192-1995) dans la catégorie d'aliments 01.6.2.1. (Fromage affiné, y compris la croûte) et uniquement certains régulateurs d'acidité et agents anti-agglomérants dans le tableau 3 sont acceptables pour un emploi dans les aliments conformément à cette norme. »**

Catégorie fonctionnelle de l'additif	Emploi justifié	
	Masse de fromage	Surface/ traitement de la croûte
Colorants	X <sup>(a)</sup>	–
Agents de blanchiment	–	–
Régulateurs de l'acidité	X	–
Stabilisateurs :	–	–
Épaississants	–	–
Émulsifiants	–	–
Antioxydants	–	–
Conservateurs	X	X
Agents moussants	–	–
Agents anti-agglomérants	–	(b)

(a) Uniquement pour obtenir les caractéristiques liées à la couleur ainsi que cela est décrit dans la section 2.

(b) Pour la surface du fromage râpé, râpé en filaments, en morceaux ou en tranches uniquement.

X L'emploi des additifs alimentaires appartenant à la catégorie fonctionnelle est justifié

technologiquement.

– L'emploi des additifs alimentaires appartenant à la catégorie fonctionnelle n'est pas justifié technologiquement.

N° de SIN	Nom de l'additif	Limite maximale
<b>Colorants</b>		
160a-	Carotènes, beta-, synthétique	35 mg/kg Seul ou en combinaison
160a(iii)	Bêta-carotène, Blakeslea trispora	
160e	Carotenal, beta-apo-8'	
160f	Acide caroténoïque, ester éthylique, beta-apo-8'	
160a(ii)	Carotènes, beta-, légume:	600 mg/kg
160b(ii)	Extraits de rocou, à base de norbixine:	25 mg/kg
<b>Conservateurs</b>		
1105	Lysozyme	Restreint par les BPF
200	Acide sorbique	1 000 mg/kg basé sur l'acide sorbique. Traitement de la surface uniquement *
201	Sorbate de sodium	
202	Sorbate de potassium	
203	Sorbate de calcium	
234	NISINE	12,5 mg/kg
235	Natamycine (Pimaricine)	2 mg/dm <sup>2</sup> Non présent à une profondeur de 5 mm. Traitement de la surface uniquement *
251	Nitrate de sodium	35 mg/kg
252	Nitrate de potassium	Seul ou en combinaison (Exprimé en tant que nitrate d'ion)
280	Acide propionique	3 000 mg/kg Traitement de la surface uniquement *
281	Propionate de sodium	
282	Propionate de potassium	
<b>Régulateurs de l'acidité</b>		
170(i)	Carbonate de calcium	Restreint par les BPF
504(i)	Carbonate de magnésium	Restreint par les BPF
575	Glucono-delta-lactone	Restreint par les BPF
<b>Agents anti-agglomérants</b>		
460(i)	Cellulose microcristalline (Gel de cellulose)	Restreint par les BPF
460(ii)	Cellulose en poudre	Restreint par les BPF
551	Dioxyde de silicium, amorphe	10 000 mg/kg
552	Silicate de calcium	Seul ou en combinaison, silicates calculés comme dioxyde de silicium
553(i)	Magnésium silicate, synthétique	
553(iii)	Talc	

\* Pour la définition de la surface et la croûte de fromage voir Annexe à la Norme générale pour le fromage (CODEX STAN 283-1978).

## E. AMENDEMENTS PROPOSÉS AUX DISPOSITIONS RELATIVES À L'ADDITIF ALIMENTAIRE DE LA NORME POUR HAVARTI (CXS 267-1966)

### 4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

**4.1** Seules ces catégories d'additifs fonctionnelles indiquées comme technologiquement justifiées dans le tableau peuvent être utilisées pour les catégories déterminées de produits. Dans chaque catégorie d'additifs, et là où autorisé conformément au tableau, seuls les additifs alimentaires répertoriés ci-dessous peuvent être utilisés et uniquement dans les fonctions et les limites déterminées. « **Les agents antioxydants, colorants et conservateurs utilisés conformément aux tableaux 1 et 2 de la Norme générale pour les additifs alimentaires (CXS 192-1995) dans la catégorie d'aliments 01.6.2.1. (Fromage affiné, y compris la croûte) et uniquement certains régulateurs d'acidité et agents anti-agglomérants dans le tableau 3 sont acceptables pour un emploi dans les aliments conformément à cette norme.** »

Catégorie fonctionnelle de	Emploi justifié
----------------------------	-----------------

l'additif	Masse de fromage	Surface/ traitement de la croûte
Colorants	X <sup>(a)</sup>	–
Agents de blanchiment	–	–
Régulateurs de l'acidité	X	–
Stabilisateurs :	–	–
Épaississants	–	–
Émulsifiants	–	–
Antioxydants	–	–
Conservateurs	X	X
Agents moussants	–	–
Agents anti-agglomérants	–	(b)

(a) Uniquement pour obtenir les caractéristiques liées à la couleur ainsi que cela est décrit dans la section 2.

(b) Pour la surface du fromage râpé, râpé en filaments, en morceaux ou en tranches uniquement. X L'emploi des additifs alimentaires appartenant à la catégorie fonctionnelle est justifié technologiquement.

– L'emploi des additifs alimentaires appartenant à la catégorie fonctionnelle n'est pas justifié technologiquement.

N° de SIN	Nom de l'additif	Limite maximale
<b>Colorants</b>		
160a-	Carotènes, beta-, synthétique	35 mg/kg Seul ou en combinaison
160a(iii)	Bêta-carotène, <i>Blakeslea trispora</i>	
160e	Caroténal, beta-apo-8'	
160f	Acide caroténoïque, esther éthylique, beta-apo-8'	
160a(ii)	Carotènes, beta-, légume:	600 mg/kg
160b(ii)	Extraits de rocou, à base de norbixine	25 mg/kg
<b>Conservateurs</b>		
1105	Lysozyme	Restreint par les BPF
200	Acide sorbique	1 000 mg/kg basé sur l'acide sorbique. Traitement de la surface uniquement *
201	Sorbate de sodium	
202	Sorbate de potassium	
203	Sorbate de calcium	
234	NISINE	12,5 mg/kg
235	Natamycine (Pimaricine)	2 mg/dm <sup>2</sup> Non présent à une profondeur de 5 mm. Traitement de la surface uniquement *
251	Nitrate de sodium	35 mg/kg Seul ou en combinaison (Exprimé en tant que nitrate d'ion)
252	Nitrate de potassium	
280	Acide propionique	3 000 mg/kg Traitement de la surface uniquement *
281	Propionate de sodium	
282	Propionate de potassium	
<b>Régulateurs de l'acidité</b>		
170(i)	Carbonate de calcium	Restreint par les BPF
504(i)	Carbonate de magnésium	Restreint par les BPF
575	Glucono delta-lactone	Restreint par les BPF
<b>Agents anti-agglomérants</b>		
460(i)	Cellulose microcristalline (Gel de cellulose)	Restreint par les BPF
460(ii)	Cellulose en poudre	Restreint par les BPF
551	Dioxyde de silicium, amorphe	10 000 mg/kg Seul ou en combinaison, silicates calculés comme dioxyde de silicium
552	Silicate de calcium	
553(i)	Magnésium silicate, synthétique	
553(iii)	Talc	

\* Pour la définition de la surface et la croûte de fromage voir Annexe à la Norme générale pour le fromage (CODEX STAN 283-1978).

## F. AMENDEMENTS PROPOSÉS AUX DISPOSITIONS RELATIVES À L'ADDITIF ALIMENTAIRE DE LA NORME POUR SAMSØ (CXS 268-1966)

### 4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

**4.1** Seules ces catégories d'additifs fonctionnelles indiquées comme technologiquement justifiées dans le tableau peuvent être utilisées pour les catégories déterminées de produits. Dans chaque catégorie d'additifs, et là où autorisé conformément au tableau, seuls les additifs alimentaires répertoriés ci-dessous peuvent être utilisés et uniquement dans les fonctions et les limites déterminées. « **Les agents antioxydants, colorants et conservateurs utilisés conformément aux tableaux 1 et 2 de la Norme générale pour les additifs alimentaires (CXS 192-1995) dans la catégorie d'aliments 01.6.2.1. (Fromage affiné, y compris la croûte) et uniquement certains régulateurs d'acidité et agents anti-agglomérants dans le tableau 3 sont acceptables pour un emploi dans les aliments conformément à cette norme. »**

Catégorie fonctionnelle de l'additif	Emploi justifié	
	Masse de fromage	Surface/ traitement de la croûte
Colorants	X <sup>(a)</sup>	–
Agents de blanchiment	–	–
Régulateurs de l'acidité	X	–
Stabilisateurs :	–	–
Épaississants	–	–
Émulsifiants	–	–
Antioxydants	–	–
Conservateurs	X	X
Agents moussants	–	–
Agents anti-agglomérants	–	(b)

(a) Uniquement pour obtenir les caractéristiques liées à la couleur ainsi que cela est décrit dans la section 2.

(b) Pour la surface du fromage râpé, râpé en filaments, en morceaux ou en tranches uniquement. X L'emploi des additifs alimentaires appartenant à la catégorie fonctionnelle est justifié technologiquement.

– L'emploi des additifs alimentaires appartenant à la catégorie fonctionnelle n'est pas justifié technologiquement.

N° de SIN	Nom de l'additif	Limite maximale
<b>Colorants</b>		
160a.	Carotènes, beta-, synthétique	35 mg/kg Seul ou en combinaison
160a(iii)	Bêta-carotène, <i>Blakeslea trispora</i>	
160e	Caroténal, beta-apo-8'	
160f	Acide caroténoïque, ester éthylique, beta-apo-8'	
160a(ii)	Carotènes, beta-, légume:	600 mg/kg
160b(ii)	Extraits de rocou, à base de norbixine:	25 mg/kg
<b>Conservateurs</b>		
1105	Lysozyme	Restreint par les BPF
200	Acide sorbique	1 000 mg/kg basé sur l'acide sorbique. Traitement de la surface uniquement *
201	Sorbate de sodium	
202	Sorbate de potassium	
203	Sorbate de calcium	
234	NISINE	12,5 mg/kg
235	Natamycine (Pimaricine)	2 mg/dm <sup>2</sup> Non présent à une profondeur de 5 mm. Traitement de la surface uniquement *

251	Nitrate de sodium	35 mg/kg
252	Nitrate de potassium	Seul ou en combinaison (Exprimé en tant que nitrate d'ion)
280	Acide propionique	3 000 mg/kg Traitement de la surface uniquement *
284	Propionate de sodium	
282	Propionate de potassium	
<b>Régulateurs de l'acidité</b>		
170(i)	Carbonate de calcium	Restreint par les BPF
504(i)	Carbonate de magnésium	Restreint par les BPF
575	Glucono delta-lactone	Restreint par les BPF
<b>Agents anti-agglomérants</b>		
460(i)	Cellulose microcristalline (Gel de cellulose)	Restreint par les BPF
460(ii)	Cellulose en poudre	Restreint par les BPF
554	Dioxyde de silicium, amorphe	10 000 mg/kg Seul ou en combinaison, silicates calculés comme dioxyde de silicium
552	Silicate de calcium	
553(i)	Magnésium silicate, synthétique	
553(iii)	Talc	

\* Pour la définition de la surface et la croûte de fromage voir Annexe à la Norme générale pour le fromage(CODEX STAN 283-1978).

## G. AMENDEMENTS PROPOSÉS AUX DISPOSITIONS RELATIVES À L'ADDITIF ALIMENTAIRE DE LA NORME POUR L'EMMENTAL (CXS 269-1967)

### 4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

**4.1** Seules ces catégories d'additifs fonctionnelles indiquées comme technologiquement justifiées dans le tableau peuvent être utilisées pour les catégories déterminées de produits. Dans chaque catégorie d'additifs, et là où autorisé conformément au tableau, seuls les additifs alimentaires répertoriés ci-dessous peuvent être utilisés et uniquement dans les fonctions et les limites déterminées. « **Les Les agents antioxydants, colorants et conservateurs utilisés conformément aux tableaux 1 et 2 de la Norme générale pour les additifs alimentaires (CXS 192-1995) dans la catégorie d'aliments 01.6.2.1. (Fromage affiné, y compris la croûte) et uniquement certains régulateurs d'acidité et agents anti-agglomérants dans le tableau 3 sont acceptables pour un emploi dans les aliments conformément à cette norme. »**

Catégorie fonctionnelle de l'additif	Emploi justifié	
	Masse de fromage	Surface/ traitement de la croûte
Colorants	X <sup>(a)</sup>	–
Agents de blanchiment	–	–
Régulateurs de l'acidité	X	–
Stabilisateurs :	–	–
Épaississants	–	–
Émulsifiants	–	–
Antioxydants	–	–
Conservateurs	X	X
Agents moussants	–	–
Agents anti-agglomérants	–	(b)

(a) Uniquement pour obtenir les caractéristiques liées à la couleur ainsi que cela est décrit dans la section 2.

(b) Pour la surface du fromage râpé, râpé en filaments, en morceaux ou en tranches uniquement. X L'emploi des additifs alimentaires appartenant à la catégorie fonctionnelle est justifié technologiquement.

– L'emploi des additifs alimentaires appartenant à la catégorie fonctionnelle n'est pas justifié technologiquement.

N° de SIN	Nom de l'additif	Limite maximale
<b>Colorants</b>		
160a-	Carotènes, beta-, synthétique	35 mg/kg

160a(iii)	Bêta-carotène, Blakeslea trispora	Seul ou en combinaison
160e	Caroténal, beta-apo-8'	
160f	Acide caroténoïque, esther éthylique, beta-apo-8'	
160a(ii)	Carotènes, beta-, légume:	600 mg/kg
160b(ii)	Extraits de rocou, à base de norbixine:	25 mg/kg
<b>Conservateurs</b>		
1105	Lysozyme	Restreint par les BPF
200	Acide sorbique	1 000 mg/kg basé sur l'acide sorbique. Traitement de la surface uniquement *
201	Sorbate de sodium	
202	Sorbate de potassium	
203	Sorbate de calcium	
234	NISINE	12,5 mg/kg
235	Natamycine (Pimaricine)	2 mg/dm <sup>2</sup> Non présent à une profondeur de 5 mm. Traitement de la surface uniquement *
251	Nitrate de sodium	35 mg/kg
252	Nitrate de potassium	Seul ou en combinaison (Exprimé en tant que nitrate d'ion)
<b>Régulateurs de l'acidité</b>		
170(i)	Carbonate de calcium	Restreint par les BPF
504(i)	Carbonate de magnésium	Restreint par les BPF
575	Glucono delta-lactone	Restreint par les BPF
<b>Agents anti-agglomérants</b>		
460(i)	Cellulose microcristalline (Gel de cellulose)	Restreint par les BPF
460(ii)	Cellulose en poudre	Restreint par les BPF
551	Dioxyde de silicium, amorphe	10 000 mg/kg
552	Silicate de calcium	Seul ou en combinaison, silicates calculés comme dioxyde de silicium
553(i)	Magnésium silicate, synthétique	
553(iii)	Talc	

\* Pour la définition de la surface et la croûte de fromage voir Annexe à la Norme générale pour le fromage (CODEX STAN 283-1978).

## H. AMENDEMENTS PROPOSÉS AUX DISPOSITIONS RELATIVES À L'ADDITIF ALIMENTAIRE DE LA NORME POUR TILSITER (CXS 270-1968)

### 4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

**4.1** Seules ces catégories d'additifs fonctionnelles indiquées comme technologiquement justifiées dans le tableau peuvent être utilisées pour les catégories déterminées de produits. Dans chaque catégorie d'additifs, et là où autorisé conformément au tableau, seuls les additifs alimentaires répertoriés ci-dessous peuvent être utilisés et uniquement dans les fonctions et les limites déterminées. « **Les Les agents antioxydants, colorants et conservateurs utilisés conformément aux tableaux 1 et 2 de la Norme générale pour les additifs alimentaires (CXS 192-1995) dans la catégorie d'aliments 01.6.2.1. (Fromage affiné, y compris la croûte) et uniquement certains régulateurs d'acidité et agents anti-agglomérants dans le tableau 3 sont acceptables pour un emploi dans les aliments conformément à cette norme. »**

Catégorie fonctionnelle de l'additif	Emploi justifié	
	Masse de fromage	Surface/ traitement de la croûte
Colorants	X <sup>(a)</sup>	–
Agents de blanchiment	–	–
Régulateurs de l'acidité	X	–
Stabilisateurs :	–	–
Épaississants	–	–
Émulsifiants	–	–
Antioxydants	–	–
Conservateurs	X	X
Agents moussant	–	–



Agents anti-agglomérants	–	(b)
--------------------------	---	-----

(a) Uniquement pour obtenir les caractéristiques liées à la couleur ainsi que cela est décrit dans la section 2.

(b) Pour la surface du fromage râpé, râpé en filaments, en morceaux ou en tranches uniquement. X L'emploi des additifs alimentaires appartenant à la catégorie fonctionnelle est justifié technologiquement.

– L'emploi des additifs alimentaires appartenant à la catégorie fonctionnelle n'est pas justifié technologiquement.

N° de SIN	Nom de l'additif	Limite maximale
<b>Colorants</b>		
160a-	Carotènes, beta-, synthétique	35 mg/kg Seul ou en combinaison
160a(iii)	Bêta-carotène, Blakeslea trispora	
160e	Caroténal, beta-apo-8'-	
160f	Acide caroténoïque, esther éthylique, beta-apo-8'-	
160a(ii)	Carotènes, beta-, légume:	600 mg/kg
160b(ii)	Extraits de rocou, à base de norbixine:	25 mg/kg
<b>Conservateurs</b>		
1105	Lysozyme	Restreint par les BPF
200	Acide sorbique	1 000 mg/kg basé sur l'acide sorbique. Traitement de la surface uniquement *
201	Sorbate de sodium	
202	Sorbate de potassium	
203	Sorbate de calcium	
234	NISINE	12,5 mg/kg
235	Natamycine (Pimaricine)	2 mg/dm <sup>2</sup> Non présent à une profondeur de 5 mm. Traitement de la surface uniquement *
251	Nitrate de sodium	35 mg/kg
252	Nitrate de potassium	Seul ou en combinaison (Exprimé en tant que nitrate d'ion)
280	Acide propionique	3 000 mg/kg Traitement de la surface uniquement *
281	Propionate de sodium	
282	Propionate de potassium	
<b>Régulateurs de l'acidité</b>		
170(i)	Carbonate de calcium	Restreint par les BPF
504(i)	Carbonate de magnésium	Restreint par les BPF
575	Glucono delta-lactone	Restreint par les BPF
<b>Agents anti-agglomérants</b>		
460(i)	Cellulose microcristalline (Gel de cellulose)	Restreint par les BPF
460(ii)	Cellulose en poudre	Restreint par les BPF
551	Dioxyde de silicium, amorphe	10 000 mg/kg Seul ou en combinaison, silicates calculés comme dioxyde de silicium
552	Silicate de calcium	
553(i)	Magnésium silicate, synthétique	
553(iii)	Talc	

\* Pour la définition de la surface et la croute de fromage voir Annexe à la Norme générale pour le fromage (CODEX STAN 283-1978).

## I. AMENDEMENTS PROPOSÉS AUX DISPOSITIONS RELATIVES À L'ADDITIF ALIMENTAIRE DE LA NORME POUR SAINT-PAULIN (CXS 271-1968)

### 4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

**4.1** Seules ces catégories d'additifs fonctionnelles indiquées comme technologiquement justifiées dans le tableau peuvent être utilisées pour les catégories déterminées de produits. Dans chaque catégorie d'additifs, et là où autorisé conformément au tableau, seuls les additifs alimentaires répertoriés ci-dessous peuvent être utilisés et uniquement dans les fonctions et les limites déterminées. « **Les agents antioxydants, colorants et conservateurs utilisés conformément aux**

**tableaux 1 et 2 de la Norme générale pour les additifs alimentaires (CXS 192-1995) dans la catégorie d'aliments 01.6.2.1. (Fromage affiné, y compris la croûte) et uniquement certains régulateurs d'acidité et agents anti-agglomérants dans le tableau 3 sont acceptables pour un emploi dans les aliments conformément à cette norme. »**

Catégorie fonctionnelle de l'additif	Emploi justifié	
	Masse de fromage	Surface/ traitement de la croûte
Colorants	X <sup>(a)</sup>	–
Agents de blanchiment	–	–
Régulateurs de l'acidité	X	–
Stabilisateurs :	–	–
Épaississants	–	–
Émulsifiants	–	–
Antioxydants	–	–
Conservateurs	X	X
Agents moussants	–	–
Agents anti-agglomérants	–	(b)

(a) Uniquement pour obtenir les caractéristiques liées à la couleur ainsi que cela est décrit dans la section 2.

(b) Pour la surface du fromage râpé, râpé en filaments, en morceaux ou en tranches uniquement. X L'emploi des additifs alimentaires appartenant à la catégorie fonctionnelle est justifié technologiquement.

– L'emploi des additifs alimentaires appartenant à la catégorie fonctionnelle n'est pas justifié technologiquement.

N° de SIN	Nom de l'additif	Limite maximale
<b>Colorants</b>		
160a-	Carotènes, beta-, synthétique	35 mg/kg Seul ou en combinaison
160a(iii)	Bêta-carotène, <i>Blakeslea trispora</i>	
160e	Caroténal, beta-apo-8'	
160f	Acide caroténoïque, ester éthylique, beta-apo-8'	
160a(ii)	Carotènes, beta-, légume:	600 mg/kg
160b(ii)	Extraits de rocou, à base de norbixine	25 mg/kg
<b>Conservateurs</b>		
1105	Lycozyme	Restreint par les BPF
200	Acide sorbique	1 000 mg/kg basé sur l'acide sorbique. Traitement de la surface uniquement *
201	Sorbate de sodium	
202	Sorbate de potassium	
203	Sorbate de calcium	
234	NISINE	12,5 mg/kg
235	Natamycine (Pimaricine)	2 mg/dm <sup>2</sup> Non présent à une profondeur de 5 mm. Traitement de la surface uniquement *
251	Nitrate de sodium	35 mg/kg
252	Nitrate de potassium	Seul ou en combinaison (Exprimé en tant que nitrate d'ion)
280	Acide propionique	3 000 mg/kg Traitement de la surface uniquement *
281	Propionate de sodium	
282	Propionate de potassium	
<b>Régulateurs de l'acidité</b>		
170(i)	Carbonate de calcium	Restreint par les BPF
504(i)	Carbonate de magnésium	Restreint par les BPF
575	Glucono delta-lactone	Restreint par les BPF
<b>Agents anti-agglomérants</b>		
460(i)	Cellulose microcristalline (Gel de cellulose)	Restreint par les BPF

460(ii)	Cellulose en poudre	Restreint par les BPF 10 000 mg/kg Seul ou en combinaison, silicates calculés comme dioxyde de silicium
551	Dioxyde de silicium, amorphe	
552	Silicate de calcium	
553(i)	Magnésium silicate, synthétique	
553(iii)	Talc	

\* Pour la définition de la surface et la croûte de fromage voir Annexe à la Norme générale pour le fromage (CODEX STAN 283-1978).

## J. AMENDEMENTS PROPOSÉS AUX DISPOSITIONS RELATIVES À L'ADDITIF ALIMENTAIRE DE LA NORME POUR PROVOLONE (CXS 272-1968)

### 4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

**4.1** Seules ces catégories d'additifs fonctionnelles indiquées comme technologiquement justifiées dans le tableau peuvent être utilisées pour les catégories déterminées de produits. Dans chaque catégorie d'additifs, et là où autorisé conformément au tableau, seuls les additifs alimentaires répertoriés ci-dessous peuvent être utilisés et uniquement dans les fonctions et les limites déterminées. **Les agents antioxydants, colorants et conservateurs utilisés conformément aux tableaux 1 et 2 de la Norme générale pour les additifs alimentaires (CODEX STAN 192-1995) dans la catégorie d'aliments 01.6.2.1. (Fromage affiné, y compris la croûte) et uniquement certains régulateurs d'acidité et agents anti-agglomérants dans le tableau 3 sont acceptables pour un emploi dans les aliments conformément à cette norme.**

Catégorie fonctionnelle de l'additif	Emploi justifié	
	Masse de fromage	Surface/ traitement de la croûte
Colorants	X <sup>(a)</sup>	–
Agents de blanchiment	–	–
Régulateurs de l'acidité	X	–
Stabilisateurs :	–	–
Épaississants	–	–
Émulsifiants	–	–
Antioxydants	–	–
Conservateurs	X	X
Agents moussants	–	–
Agents anti-agglomérants	–	(b)

(a) Uniquement pour obtenir les caractéristiques liées à la couleur ainsi que cela est décrit dans la section 2.

(b) Pour la surface du fromage râpé, râpé en filaments, en morceaux ou en tranches uniquement. X L'emploi des additifs alimentaires appartenant à la catégorie fonctionnelle est justifié technologiquement.

– L'emploi des additifs alimentaires appartenant à la catégorie fonctionnelle n'est pas justifié technologiquement.

N° de SIN	Nom de l'additif	Limite maximale
<b>Colorants</b>		
160a-	Carotènes, beta-, synthétique	35 mg/kg Seul ou en combinaison
160a(iii)	Bêta-carotène, <i>Blakeslea trispora</i>	
160e	Caroténal, beta-apo-8'	
160f	Acide caroténoïque, esther éthylique, beta-apo-8'	
160a(ii)	Carotènes, beta-, légume:	600 mg/kg
160b(ii)	Extraits de rocou, à base de norbixine:	25 mg/kg
171	Titanium dioxyde	Restreint par les BPF
<b>Conservateurs</b>		
1105	Lysozyme	Restreint par les BPF
200	Acide sorbique	1 000 mg/kg basé sur l'acide sorbique. Traitement de la surface uniquement *
201	Sorbate de sodium	
202	Sorbate de potassium	

203	Sorbate de calcium	
234	NISINE	12,5 mg/kg
235	Natamycine (Pimaricine)	2 mg/dm <sup>2</sup> Non présent à une profondeur de 5 mm. Traitement de la surface uniquement *
239	Hexaméthylène tetramine	25 mg/kg Exprimé en tant que formaldéhyde
251	Nitrate de sodium	35 mg/kg Seul ou en combinaison (Exprimé en tant que nitrate d'ion)
252	Nitrate de potassium	
280	Acide propionique	3 000 mg/kg Traitement de la surface uniquement *
281	Propionate de sodium	
282	Propionate de potassium	
<b>Régulateurs de l'acidité</b>		
170(i)	Carbonate de calcium	Restreint par les BPF
504(i)	Carbonate de magnésium	Restreint par les BPF
575	Glucono delta-lactone	Restreint par les BPF
<b>Agents anti-agglomérants</b>		
460(i)	Cellulose microcristalline (Gel de cellulose)	Restreint par les BPF
460(ii)	Cellulose en poudre	Restreint par les BPF
551	Dioxyde de silicium, amorphe	10 000 mg/kg Seul ou en combinaison, silicates calculés comme dioxyde de silicium
552	Silicate de calcium	
553(i)	Magnésium silicate, synthétique	
553(iii)	Talc	

\* Pour la définition de la surface et la croûte de fromage voir Annexe à la Norme générale pour le fromage (CODEX STAN 283-1978).

## K. AMENDEMENTS PROPOSÉS AUX DISPOSITIONS RELATIVES À L'ADDITIF ALIMENTAIRE DE LA NORME POUR COULOMMIERS (CXS 274-1969)

### 4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

**4.1** Seules ces catégories d'additifs fonctionnelles indiquées comme technologiquement justifiées dans le tableau peuvent être utilisées pour les catégories déterminées de produits. Dans chaque catégorie d'additifs, et là où autorisé conformément au tableau, seuls les additifs alimentaires répertoriés ci-dessous peuvent être utilisés et uniquement dans les fonctions et les limites déterminées. « **Les Colorants utilisés conformément aux tableaux 1 et 2 de la Norme générale pour les additifs alimentaires (CXS 192-1995) dans la catégorie d'aliments 01.6.2.1. (Fromage affiné, y compris la croûte) et uniquement certains régulateurs d'acidité dans le tableau 3 sont acceptables pour un emploi dans les aliments conformément à cette norme.** »

Catégorie fonctionnelle de l'additif	Emploi justifié	
	Masse de fromage	Surface/ traitement de la croûte
Colorants	X <sup>(a)</sup>	–
Agents de blanchiment	–	–
Acides	–	–
Régulateurs de l'acidité	X	–
Stabilisateurs :	–	–
Épaississants	–	–
Émulsifiants	–	–
Antioxydants	–	–
Conservateurs	–	–
Agents moussants	–	–
Agents anti-agglomérants	–	–

(a) Uniquement pour obtenir les caractéristiques liées à la couleur ainsi que cela est décrit dans la section 2.

X L'emploi des additifs alimentaires appartenant à la catégorie fonctionnelle est justifié technologiquement.

– L'emploi des additifs alimentaires appartenant à la catégorie fonctionnelle n'est pas justifié technologiquement.

N° de SIN	Nom de l'additif	Limite maximale
<b>Colorants</b>		
160a-	Carotènes, beta-, synthétique	35 mg/kg Seul ou en combinaison
160a(iii)	Bêta-carotène, <i>Blakeslea trispora</i>	
160e	Caroténal, beta- $\alpha$ -8'	
160f	Acide caroténoïque, ester éthylique, beta- $\alpha$ -8'	
160a(ii)	Carotènes, beta-, légume:	600 mg/kg
160b(ii)	Extraits de rocou, à base de norbixine:	25 mg/kg
<b>Régulateurs de l'acidité</b>		
575	Glucono delta-lactone	Restreint par les BPF

## L. AMENDEMENTS PROPOSÉS AUX DISPOSITIONS RELATIVES À L'ADDITIF ALIMENTAIRE DE LA NORME POUR CAMEMBERT (CXS 276-1973)

### 4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

**4.1** Seules ces catégories d'additifs fonctionnelles indiquées comme technologiquement justifiées dans le tableau peuvent être utilisées pour les catégories déterminées de produits. Dans chaque catégorie d'additifs, et là où autorisé conformément au tableau, seuls les additifs alimentaires répertoriés ci-dessous peuvent être utilisés et uniquement dans les fonctions et les limites déterminées. « **Les Colorants utilisés conformément aux tableaux 1 et 2 de la Norme générale pour les additifs alimentaires (CXS 192-1995) dans la catégorie d'aliments 01.6.2.1. (Fromage affiné, y compris la croûte) et uniquement certains régulateurs d'acidité dans le tableau 3 sont acceptables pour un emploi dans les aliments conformément à cette norme.** »

Catégorie fonctionnelle de l'additif	Emploi justifié	
	Masse de fromage	Surface/ traitement de la croûte
Colorants	X <sup>(a)</sup>	–
Agents de blanchiment	–	–
Acides	–	–
Régulateurs de l'acidité	X	–
Stabilisateurs :	–	–
Épaississants	–	–
Émulsifiants	–	–
Antioxydants	–	–
Conservateurs	–	–
Agents moussants	–	–
Agents anti-agglomérants	–	–

(a) Uniquement pour obtenir les caractéristiques liées à la couleur ainsi que cela est décrit dans la section 2.

X L'emploi des additifs alimentaires appartenant à la catégorie fonctionnelle est justifié technologiquement.

– L'emploi des additifs alimentaires appartenant à la catégorie fonctionnelle n'est pas justifié technologiquement.

N° de SIN	Nom de l'additif	Limite maximale
<b>Colorants</b>		
160a-	Carotènes, beta-, synthétique	35 mg/kg Seul ou en combinaison
160a(iii)	Bêta-carotène, <i>Blakeslea trispora</i>	
160e	Caroténal, beta- $\alpha$ -8'	
160f	Acide caroténoïque, ester éthylique, beta- $\alpha$ -8'	
160a(ii)	Carotènes, beta-, légume:	600 mg/kg
160b(ii)	Extraits de rocou, à base de norbixine:	25 mg/kg
<b>Régulateurs de l'acidité</b>		

575	Glucono-delta-lactone	Restreint par les BPF
-----	-----------------------	-----------------------

## M. AMENDEMENTS PROPOSÉS AUX DISPOSITIONS RELATIVES À L'ADDITIF ALIMENTAIRE DE LA NORME POUR LE BRIE (CXS 277-1973)

### 4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

**4.1** Seules ces catégories d'additifs fonctionnelles indiquées comme technologiquement justifiées dans le tableau peuvent être utilisées pour les catégories déterminées de produits. Dans chaque catégorie d'additifs, et là où autorisé conformément au tableau, seuls les additifs alimentaires répertoriés ci-dessous peuvent être utilisés et uniquement dans les fonctions et les limites déterminées. « **Les Colorants utilisés conformément aux tableaux 1 et 2 de la Norme générale pour les additifs alimentaires (CXS 192-1995) dans la catégorie d'aliments 01.6.2.1. (Fromage affiné, y compris la croûte) et uniquement certains régulateurs d'acidité dans le tableau 3 sont acceptables pour un emploi dans les aliments conformément à cette norme.** »

Catégorie fonctionnelle de l'additif	Emploi justifié	
	Masse de fromage	Surface/ traitement de la croûte
Colorants	X <sup>(a)</sup>	–
Agents de blanchiment	–	–
Acides	–	–
Régulateurs de l'acidité	X	–
Stabilisateurs :	–	–
Épaississants	–	–
Émulsifiants	–	–
Antioxydants	–	–
Conservateurs	–	–
Agents moussants	–	–
Agents anti-agglomérants	–	–

(a) Uniquement pour obtenir les caractéristiques liées à la couleur ainsi que cela est décrit dans la section 2.

X L'emploi des additifs alimentaires appartenant à la catégorie fonctionnelle est justifié technologiquement.

– L'emploi des additifs alimentaires appartenant à la catégorie fonctionnelle n'est pas justifié technologiquement.

N° de SIN	Nom de l'additif	Limite maximale
<b>Colorants</b>		
160a-	Carotènes, beta-, synthétique	35 mg/kg Seul ou en combinaison
160a(iii)	Bêta-carotène, <i>Blakeslea trispora</i>	
160e	Caroténal, beta-apo-8'	
160f	Acide caroténoïque, ester éthylique, beta-apo-8'	
160a(ii)	Carotènes, beta-, légume:	600 mg/kg
160b(ii)	Extraits de rocou, à base de norbixine:	25 mg/kg
<b>Régulateurs de l'acidité</b>		
575	Glucono-delta-lactone	Restreint par les BPF

## 2. Amendements proposés aux tableaux 1, 2 et 3 de la norme générale pour les additifs alimentaires pour les fromages affinés

Les dispositions indiquées en texte vert sont fournies pour information uniquement et seront maintenues à leur étape actuelle.

Cheddar (CXS 263-1966) ;  
 Dabo (CXS 264-1966) ;  
 Edam (CXS 265-1966) ;  
 Gouda (CXS 266-1966) ;  
 Havrit (CXS 267-1966) ;  
 Samsø (CXS 268-1966) ;  
 Emmental (CXS 269-1967) ;  
 Tilsiter (CXS 270-1968) ;  
 Saint-Paulin (CXS 271-1968) ;  
 Provolone (CXS 272-1968) ;  
 Coulommiers (CXS 274-1969) ;  
 Camembert (CXS 276-1973) ;  
 Brie (CXS 276-1973).

### AMENDEMENTS PROPOSÉS AU TABLEAU 1

#### CATÉGORIE D'ALIMENTS 01.6.2.

<b>Canthxanthine</b>				
<b>SIN 161g Catégorie fonctionnelle : Colorant</b>				
No de la catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Recommandations
01.6.2	Fromage affiné	15 mg/kg	201, <del>XS263,</del> <del>XS264,</del> <del>XS265,</del> <del>XS266,</del> <del>XS267,</del> <del>XS268,</del> <del>XS269,</del> <del>XS270,</del> <del>XS271,</del> <del>XS272,</del> <del>XS274,</del> <del>XS276, XS277</del>	Adopter

<b>Caramel II - caramel au sulfite</b>				
<b>SIN 150b Catégorie fonctionnelle : Colorant</b>				
No de la catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Recommandations
<u>01.6.2</u>	<u>Fromage affiné</u>	<u>50 000 mg/kg</u>	<u>XS263,</u> <u>XS264,</u> <u>XS265,</u> <u>XS266,</u> <u>XS267,</u> <u>XS268,</u> <u>XS269,</u> <u>XS270,</u> <u>XS271,</u> <u>XS272,</u> <u>XS274,</u> <u>XS276,</u> <u>XS277</u>	<u>PROJET étape 4</u> <u>Maintenir à l'étape 4</u>

**Curcuma**

<b>SIN 100 (i) Catégorie fonctionnelle : Colorant</b>				
<u>No de la catégorie d'aliments</u>	<u>Catégorie d'aliments</u>	<u>Limite maximale</u>	<u>Notes</u>	<u>Recommandations</u>
<u>01.6.2</u>	<u>Fromage affiné</u>	<u>500 mg/kg</u>	<u>XS263, XS264, XS265, XS266, XS267, XS268, XS269, XS270, XS271, XS272, XS274, XS276, XS277</u>	<u>PROJET étape 4</u> <u>Maintenir à l'étape 4</u>

<b>Lutéine de Tagetes erecta SIN 160b(i) Catégorie fonctionnelle: Colorant</b>				
<u>No de la catégorie d'aliments</u>	<u>Catégorie d'aliments</u>	<u>Limite maximale</u>	<u>Notes</u>	<u>Recommandations</u>
<u>01.6.2</u>	<u>Fromage affiné</u>	<u>BPF</u>	<u>XS263, XS264, XS265, XS266, XS267, XS268, XS269, XS270, XS271, XS272, XS274, XS276, XS277</u>	<u>PROJET étape 4</u> <u>Maintenir à l'étape 4</u>

<b>Lysozyme SIN 1105 : Catégorie fonctionnelle : Conservateur</b>				
<u>No de la catégorie d'aliments</u>	<u>Catégorie d'aliments</u>	<u>Limite maximale</u>	<u>Notes</u>	<u>Recommandations</u>
01.6.2	Fromage affiné	BPF	<u>XS274, XS276, XS277</u>	Adopter



Natamycine (Pimaricine) SIN 235 : Catégorie fonctionnelle : Conservateur				
No de la catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Recommandations
01.6.2	Fromage affiné	40 mg/kg	3, 80, <u>XS274, XS276, XS277</u>	<u>Adopter</u>

Nisine SIN 234 : Catégorie fonctionnelle : Conservateur				
No de la catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Recommandations
01.6.2	Fromage affiné	12,5 mg/kg	<u>233, XS274, XS276, XS277</u>	<u>Adopter</u>

Nitrates (nitrate de sodium, nitrate de potassium) SIN 251, 252 : Catégorie fonctionnelle : Agent de rétention de colorant, conservateur				
No de la catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Recommandations
<u>01.6.2</u>	<u>Fromage affiné</u>	<u>35 mg/kg</u>	<u>30, XS274, XS276, XS277</u>	<u>Adopter</u>  <u>Intégrer celui-ci comme une partie du travail d'alignement, en notant qu'il existe aussi des PROJETS de dispositions à l'étape 7 (avec une LM de 40 mg/kg).</u>  En outre le GTE du CCFA EWG examine distinctement les nitrates et les nitrites.

Sorbates SIN 200, 202, 203 : Catégorie fonctionnelle : Conservateur				
--	--	--	--	--

No de la catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Recommandations
01.6.2	Fromage affiné	3000 mg/kg	42, <u>AA, XS274, XS276, XS277</u>	Adopter

**Zéaxanthine, synthétique**  
**SIN 160(i) Catégorie fonctionnelle : Colorant**

No de la catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Recommandations
<u>01.6.2</u>	<u>Fromage affiné</u>	<u>100 mg/kg</u>	<u>XS263, XS264, XS265, XS266, XS267, XS268, XS269, XS270, XS271, XS272, XS274, XS276, XS277</u>	<u>PROJET étape 4</u> <u>Maintenir à l'étape 4</u>

**CATÉGORIE D'ALIMENTS 01.6.2.1**

**Extraits de rocou, à base de norbixine**  
**SIN 160b(ii) Catégorie fonctionnelle : Colorant**

No de la catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Recommandations
<u>01.6.2.1</u>	<u>Fromage affiné, y compris la croûte</u>	<u>25 mg/kg</u>	<u>185, GG</u>	<u>Adopter</u> <u>Intégrez celui-ci comme une partie du travail d'alignement, en notant qu'il existe aussi des PROJETS de dispositions à l'étape 4 (avec une LM de 40 mg/kg).</u>

**Esters d'ascorbyle, palmitate d'ascorbyle, stéarate d'ascorbyle**

<b>SIN 304, 305 : Catégorie fonctionnelle : Antioxydant</b>					
No de la catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Recommandations	
01.6.2.1	Fromage affiné, y compris la croûte	500 mg/kg	10, & 112, <del>XS263,</del> <del>XS264,</del> <del>XS265,</del> <del>XS266,</del> <del>XS267,</del> <del>XS268,</del> <del>XS269,</del> <del>XS270,</del> <del>XS271,</del> <del>XS272,</del> <del>XS274,</del> <del>XS276, XS277</del>	Adopter	

<b>Propionate de calcium SIN 282 : Catégorie fonctionnelle : Conservateur</b>					
No de la catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Recommandations	
<u>01.6.2.1</u>	<u>Fromage affiné</u> <u>comprend la</u> <u>croûte</u>	<u>3000 mg/kg</u>	<u>3, EE, XS269,</u> <u>XS274, XS276,</u> <u>XS277</u>	Adopter  GTE, observations sollicitées	

<b>Silicate de calcium SIN 552 : Catégorie fonctionnelle : Agent anti-agglomérant</b>					
No de la catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Recommandations	
<u>01.6.2.1</u>	<u>Fromage affiné</u> <u>comprend la</u> <u>croûte</u>	<u>10000 mg/kg</u>	<u>DD, FF, XS274,</u> <u>XS276, XS277</u>	Adopter  GTE, observations sollicitées	

<b>Caramel IV-sulfite ammoniacal caramel SIN 150d Catégorie fonctionnelle : Colorant</b>					
No de la catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Recommandations	
01.6.2.1	Fromage affiné, y compris la croûte	50000 mg/kg	201, <del>XS263,</del> <del>XS264,</del> <del>XS265,</del> <del>XS266,</del> <del>XS267,</del> <del>XS268,</del> <del>XS269,</del> <del>XS270,</del> <del>XS271,</del> <del>XS272,</del> <del>XS274,</del> <del>XS276, XS277</del>	Adopter	

<b>Carmines</b> <b>SIN 120 : Catégorie fonctionnelle: Colorant</b>					
<b>No de la catégorie d'aliments</b>	<b>Catégorie d'aliments</b>	<b>Limite maximale</b>	<b>Notes</b>	<b>Recommandations</b>	
01.6.2.1	Fromage affiné, y compris la croûte	125 mg/kg	<del>178, XS263, XS264, XS265, XS266, XS267, XS268, XS269, XS270, XS271, XS272, XS274, XS276, XS277</del>	Adopter	

<b>Caroténoïdes</b> <b>SIN 160a(i), a(iii), e, f Catégorie fonctionnelle : Colorant</b>					
<b>No de la catégorie d'aliments</b>	<b>Catégorie d'aliments</b>	<b>Limite maximale</b>	<b>Notes</b>	<b>Recommandations</b>	
01.6.2.1	Fromage affiné, y compris la croûte	100 mg/kg	<del>BB, GG</del>	Adopter	

<b>Chlorophylles et chlorophyllines, complexes cupriques :</b> <b>SIN 141(i), (ii) : Catégorie fonctionnelle : Colorant</b>					
<b>No de la catégorie d'aliments</b>	<b>Catégorie d'aliments</b>	<b>Limite maximale</b>	<b>Notes</b>	<b>Recommandations</b>	
01.6.2.1	Fromage affiné, y compris la croûte	15 mg/kg	<del>62, XS263, XS264, XS265, XS266, XS267, XS268, XS269, XS270, XS271, XS272, XS274, XS276, XS277</del>	Adopter	

<b>Esters diacétyltartriques et esters glycéroliques d'acidesgras :</b> <b>SIN 472e Catégorie fonctionnelle : Emulsifiant, Séquestrant, stabilisateur</b>					
<b>No de la catégorie d'aliments</b>	<b>Catégorie d'aliments</b>	<b>Limite maximale</b>	<b>Notes</b>	<b>Recommandations</b>	
01.6.2.1	Fromage affiné, y compris la croûte	10000 mg/kg	<del>XS263, XS264, XS265, XS266, XS267, XS268, XS269, XS270, XS271, XS272,</del>	Adopter	

			<u>XS274, XS276,</u> <u>XS277</u>	
--	--	--	--------------------------------------	--

<b>Hexaméthylène tetramine</b> <b>SIN 239 : Catégorie fonctionnelle : Conservateur</b>				
No de la catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Recommandations
01.6.2.1	Fromage affiné, y compris la croûte	25 mg/kg	66,& 298, <u>XS263,</u> <u>XS264, XS265,</u> <u>XS266, XS267,</u> <u>XS268, XS269,</u> <u>XS270, XS271,</u> <u>XS274, XS276,</u> <u>XS277</u>	Adopter

<b>Esters d'arginate d'éthyle laurique</b> <b>SIN 243 : Catégorie fonctionnelle : Conservateur</b>				
No de la catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Recommandations
01.6.2.1	Fromage affiné, y compris la croûte	200 mg/kg	<u>XS263, XS264,</u> <u>XS265, XS266,</u> <u>XS267, XS268,</u> <u>XS269, XS270,</u> <u>XS271, XS272,</u> <u>XS274, XS276,</u> <u>XS277</u>	Adopter

<b>Silicates de magnésium, synthétique</b> <b>SIN 553 (i) Catégorie fonctionnelle : Agent anti-agglomérant</b>				
No de la catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Recommandations
<u>01.6.2.1</u>	<u>Fromage affiné</u> <u>comprend la</u> <u>croûte</u>	<u>10000 mg/kg</u>	<u>DD, FF, XS274,</u> <u>XS276, XS277</u>	Adopter  GTE, observations sollicitées

<b>Extrait de paprika</b> <b>SIN 160c(ii) Catégorie fonctionnelle : Colorant</b>
---

No de la catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Recommandations
<u>01.6.2.1</u>	<u>Fromage affiné, y compris la croûte</u>	<u>30 mg/kg</u>	<u>39, XS263, XS264, XS265, XS266, XS267, XS268, XS269, XS270, XS271, XS272, XS274, XS276, XS277</u>	<u>PROJET étape 2</u> <u>Maintenir à l'étape 2</u>

<b>Acide propionique</b> <b>SIN 280 : Catégorie fonctionnelle : Conservateur</b>				
No de la catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Recommandations
<u>01.6.2.1</u>	<u>Fromage affiné</u> <u>comprend la croûte</u>	<u>3000 mg/kg</u>	<u>3, EE, XS269, XS274, XS276, XS277</u>	Adopter GTE, observations sollicitées

<b>Riboflavines</b> <b>SIN 101(i), (ii), (iii) Catégorie fonctionnelle : Colorant</b>				
No de la catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Recommandations
01.6.2.1	Fromage affiné, y compris la croûte	300 mg/kg	<u>GG, XS265, XS266, XS267, XS268, XS269, XS270, XS271, XS272, XS274, XS276, XS277</u>	Adopter

<b>Dioxyde de silicium, amorphe</b> <b>SIN 551 : Catégorie fonctionnelle : Agent anti-agglomérant, agent antimousse, auxiliaire</b>				
No de la catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Recommandations
<u>01.6.2.1</u>	<u>Fromage affiné</u> <u>comprend la croûte</u>	<u>10000 mg/kg</u>	<u>DD, FF, XS274, XS276, XS277</u>	Adopter GTE, observations sollicitées

<b>Propionate de sodium</b>				
-----------------------------	--	--	--	--

<b>SIN 281 : Catégorie fonctionnelle : Conservateur</b>				
No de la catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Recommandations
<u>01.6.2.1</u>	<u>Fromage affiné</u> <u>comprend la croûte</u>	<u>3000 mg/kg</u>	<u>3, EE, XS269, XS274, XS276, XS277</u>	Adopter GTE, observations sollicitées

<b>Talc</b>				
<b>SIN 553 (iii) Catégorie fonctionnelle : Agent de charge, agent d'enrobage, épaississant</b>				
No de la catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Recommandations
<u>01.6.2.1</u>	<u>Fromage affiné</u> <u>comprend la croûte</u>	<u>10000 mg/kg</u>	<u>DD, FF, XS274, XS276, XS277</u>	Adopter GTE, observations sollicitées

#### **AMENDEMENTS PROPOSÉS AUX TABLEAUX 1 ET 2 DE LA NGAA**

<b>Catégorie d'aliments 01.6.2. Fromage affiné</b>				
Additif	SIN	Limite maximale	Notes	Recommandations
Canthaxanthine	161g	15 mg/kg	201, <u>XS263, XS264, XS265, XS266, XS267, XS268, XS269, XS270, XS271, XS272, XS274, XS276, XS277</u>	Adopter
<u>Caramel II-sulfite caramel :</u>	<u>150b</u>	<u>50000 mg/kg</u>	<u>XS263, XS264, XS265, XS266, XS267, XS268, XS269, XS270, XS271, XS272, XS274, XS276, XS277</u>	<u>PROJET étape 4</u> <u>Maintenir à l'étape 4</u>
<u>Curcuma</u>	<u>100(i)</u>	<u>500 mg/kg</u>	<u>XS263, XS264, XS265, XS266, XS267, XS268, XS269, XS270, XS271, XS272, XS274, XS276, XS277</u>	<u>PROJET étape 4</u> <u>Maintenir à l'étape 4</u>

<u>Lutéine de Tagetes erecta</u>	<u>160b(i)</u>	<u>BPF</u>	<u>XS263, XS264, XS265, XS266, XS267, XS268, XS269, XS270, XS271, XS272, XS274, XS276, XS277</u>	<u>PROJET étape 4</u> <u>Maintenir à l'étape 4</u>
Lysozyme	<u>1105</u>	<u>BPF</u>	<u>XS274, XS276, XS277</u>	<u>Adopter</u>
Natamycine (Pimaricine)	<u>235</u>	<u>40 mg</u>	<u>3, 80, XS274, XS276, XS277</u>	<u>Adopter</u>
NISINE	<u>234</u>	<u>12,5 mg/kg</u>	<u>233, XS274, XS276, XS277</u>	<u>Adopter</u>
<b><u>NITRATES</u></b>	<b><u>251, 252</u></b>	<b><u>35 mg/kg</u></b>	<b><u>30, XS274, XS276, XS277</u></b>	<b><u>Adopter</u></b>  <b><u>Intégrez celui-ci comme une partie du travail d'alignement, en notant qu'il existe aussi des PROJETS de dispositions à l'étape 7 (avec une LM de 40 mg/kg).</u></b>  En outre le GTE du CCFA EWG examine distinctement les nitrates et les nitrites.
Sorbates	<u>200, 202 &amp; 203</u>	<u>3000 mg/kg</u>	<u>42, AA, XS274, XS276, XS277</u>	
<u>Zéaxanthine, synthétique</u>	<u>161h(i)</u>	<u>100 mg/kg</u>	<u>XS263, XS264, XS265, XS266, XS267, XS268, XS269, XS270, XS271, XS272, XS274, XS276, XS277</u>	<u>PROJET étape 4</u> <u>Maintenir à l'étape 4</u>

**Catégorie d'aliments 01.6.2.1 (Fromage affiné, y compris la croûte)**

<b>Additif</b>	<b>SIN</b>	<b>Limite maximale</b>	<b>Notes</b>	<b>Recommandations</b>
<u>Extraits de rocou, à base</u>	<u>160b(ii)</u>	<u>25 mg/kg</u>	<u>185, GG</u>	<u>Adopter</u>



<b><u>de norbixine</u></b>				<b><u>Intégrez celui-ci comme une partie du travail d'alignement, en notant qu'il existe aussi des PROJETS de dispositions à l'étape 4 (avec une LM de 40 mg/kg).</u></b>
Esters d'ascorbyle	304, 305	500 mg/kg	<u>10, &amp; 112, XS263, XS264, XS265, XS266, XS267, XS268, XS269, XS270, XS271, XS272, XS274, XS276, XS277</u>	Adopter
<b><u>Propionate de calcium</u></b>	<b><u>282</u></b>	<b><u>3000 mg/kg</u></b>	<b><u>3, EE, XS269, XS274, XS276, XS277</u></b>	Adopter GTE, observations sollicitées
<b><u>Silicate de calcium</u></b>	<b><u>552</u></b>	<b><u>10000 mg/kg</u></b>	<b><u>DD, FF, XS274, XS276, XS277</u></b>	Adopter GTE, observations sollicitées
Caramel IV - caramel au sulfite d'ammonium	150d	50000 mg/kg	<u>201, XS263, XS264, XS265, XS266, XS267, XS268, XS269, XS270, XS271, XS272, XS274, XS276, XS277</u>	Adopter
Carmins	120	125 mg/kg	<u>178, XS263, XS264, XS265, XS266, XS267, XS268, XS269, XS270, XS271, XS272, XS274, XS276, XS277</u>	Adopter
Caroténoïdes	160a(i), a(iii), e,f	100 mg/kg	<b><u>BB, GG</u></b>	Adopter
Chlorophylles et chlorophyllines, complexes cupriques	141 (i),(ii)	15 mg/kg	<u>62, XS263, XS264, XS265, XS266, XS267, XS268, XS269, XS270, XS271, XS272, XS274, XS276, XS277</u>	Adopter

Esters diacétyltartriques et esters glycéroliques d'acides gras	472e	10000 mg/kg	<u>XS263, XS264, XS265, XS266, XS267, XS268, XS269, XS270, XS271, XS272, XS274, XS276, XS277</u>	Adopter
Hexaméthylène tetramine	239	25 mg/kg	66, & 298, <u>XS263, XS264, XS265, XS266, XS267, XS268, XS269, XS270, XS271, XS274, XS276, XS277</u>	Adopter
Esters d'arginate d'éthyle laurique	243	200 mg/kg	<u>XS263, XS264, XS265, XS266, XS267, XS268, XS269, XS270, XS271, XS272, XS274, XS276, XS277</u>	Adopter
<u>Silicates de magnésium, synthétique</u>	<u>553(i)</u>	<u>10000 mg/kg</u>	<u>DD, FF, XS274, XS276, XS277</u>	Adopter GTE, observations sollicitées
<u>Extrait de paprika</u>	<u>160c(ii)</u>	<u>30 mg/kg</u>	<u>39, XS263, XS264, XS265, XS266, XS267, XS268, XS269, XS270, XS271, XS272, XS274, XS276, XS277</u>	<u>PROJET étape 2</u> <u>Maintenir à l'étape 2</u>
<u>Acide propionique</u>	<u>280</u>	<u>3000 mg/kg</u>	<u>3, EE, XS269, XS274, XS276, XS277</u>	Adopter GTE, observations sollicitées
Riboflavines	101(i),(ii), (iii)	300 mg/kg	<u>GG, XS265, XS266, XS267, XS268, XS269, XS270, XS271, XS272, XS274, XS276, XS277</u>	Adopter
<u>Dioxyde de silicium, amorphe</u>	<u>551</u>	<u>10000 mg/kg</u>	<u>DD, FF, XS274, XS276, XS277</u>	Adopter GTE, observations sollicitées

<b>Propionate de sodium</b>	<b>281</b>	<b>3000 mg/kg</b>	<b>3, EE, XS269, XS274, XS276, XS277</b>	Adopter GTE, observations sollicitées
<b>Talc</b>	<b>553(iii)</b>	<b>10000 mg/kg</b>	<b>DD, FF, XS274, XS276, XS277</b>	Adopter GTE, observations sollicitées

## NOTES

**XS263** : A l'exception des produits conformément à la *Norme* Cheddar (CXS 263-1966)

**XS264** : A l'exception des produits conformément à la *Norme* pour Danbo (CXS 264-1966)

**XS265** : A l'exception des produits conformément à la *Norme* Edam (CXS 265-1966)

**XS266** : A l'exception des produits conformément à la *Norme* pour le Gouda (CXS 266-1966)

**XS267** : A l'exception des produits conformément à la *Norme* pour Havarti (CXS 267-1966)

**XS268** : A l'exception des produits conformément à la *Norme* pour Samsø (CXS 268-1966)

**XS269** : A l'exception des produits conformément à la *Norme* pour l'Emmental (CXS 269-1967)

**XS270** : A l'exception des produits conformément à la *Norme* pour Tilsiter (CXS 270-1968)

**XS271** : A l'exception des produits conformément à la *Norme* pour Saint -Paulin (CXS 271-1968)

**XS272** : A l'exception des produits conformément à la *Norme* pour Provolone (CXS 272-1968)

**XS274** : A l'exception des produits conformément à la *Norme* pour Coulommiers (CXS 274-1969)

**XS276** : A l'exception des produits conformément à la *Norme* pour Camembert (CXS 276-1973)

**XS277** : A l'exception des produits conformément à la *Norme* pour le Brie (CXS 277-1973)

**AA** : A l'exception d'un emploi dans les produits conformément aux normes pour le Cheddar (CXS 263-1966), Danbo (CXS 264-1966), Edam (CXS 265-1966), Gouda (CXS 266-1966), Havarti (CXS 267-1966), Samsø (CXS 268-1966), Emmental (CXS 269-1967), Tilsiter (CXS 270-1968), Saint-Paulin (CXS 271-1968), et Provolone (CXS 272-1968) à une limite maximale de 1000 mg/kg pour le traitement de surface uniquement.

**BB** : A l'exception d'un emploi dans les produits conformément aux normes pour le Cheddar (CXS 263-1966), Danbo (CXS 264-1966), Edam (CXS 265-1966), Gouda (CXS 266-1966), Havarti (CXS 267-1966), Samsø (CXS 268-1966), Emmental (CXS 269-1967), Tilsiter (CXS 270-1968), Saint-Paulin (CXS 271-1968), Provolone (CXS 272-1968), Coulommiers (CXS 274-1969), Camembert (CXS 276-1973) et Brie (CXS 277-1973) seul ou en combinaison à 35 mg/kg.

**DD** : seul ou en combinaison: Dioxyde de silicium, amorphe (SIN 551), silicate de calcium (SIN 552), silicates de magnésium, synthétique (SIN 553(i)) et talc (SIN 553(iii)) dans les produits conformément aux normes pour le Cheddar (CXS 263-1966), Danbo (CXS 264-1966), Edam (CXS 265-1966), Gouda (CXS 266-1966), Havarti (CXS 267-1966), Samsø (CXS 268-1966), Emmental (CXS 269-1967), Tilsiter (CXS 270-1968), Saint-Paulin (CXS 271-1968) et Provolone (CXS 272-1968): silicates calculés comme dioxyde de silicium.

**EE** : seul ou en combinaison: acide propionique (SIN 280), propionate de sodium (SIN 281) et propionate de calcium (SIN 282) dans les produits conformément aux normes pour le Cheddar (CXS 263-1966), Danbo (CXS 264-1966), Edam (CXS 265-1966), Gouda (CXS 266-1966), Havarti (CXS

267-1966), Samsø (CXS 268-1966), Emmental (CXS 269-1967), Tilsiter (CXS 270-1968), Saint-Paulin (CXS 271-1968) et Provolone (CXS 272-1968).

**FF** Pour la surface de traitement du fromage râpé, râpé en filaments, en morceaux ou en tranches uniquement.

**GG pour un emploi dans la masse de fromage uniquement**

298 Pour un emploi **uniquement à la norme pour le Provolone (CXS 272-1968)**.  
Fromage uniquement

**AMENDEMENTS PROPOSÉS AUX TABLEAUX 1 ET 3 DE LA NGAA**

**Section 2 du tableau 3**

Dans le cas des normes pour Cheddar (CXS 263-1966), Danbo (CXS 264-1966), Edam (CXS 265-1966), Gouda (CXS 266-1966), Havarti (CXS 267-1966), Samsø (CXS 268-1966), Emmental (CXS 269-1967), Tilsiter (CXS 270-1968), Saint-Paulin (CXS 271-1968), Provolone (CXS 272-1968), Coulommiers (CXS 274-1969), Camembert (CXS 276-1973) et Brie (CXS 277-1973) l' intention du Comité de produits a été d'autoriser uniquement certains additifs du Tableau 3.

Par conséquent, il est proposé d'ajouter ce qui suit à la section 2 de l'Appendice au tableau 3 de la NGAA

<b>01.6.2.1</b>	<b>Fromage affiné, y compris la croûte</b>
	Uniquement certains additifs alimentaires du tableau 3 (comme indiqué dans le tableau 3) sont acceptables pour un emploi dans les aliments conformément à ces normes. Les régulateurs d'acidité sont uniquement acceptables pour un emploi dans la masse de fromage. Les colorants sont uniquement employés dans la masse de fromage afin d'obtenir les caractéristiques du colorant telles que décrites dans la section 2 de la norme de produits. Les agents anti-agglomérants sont uniquement justifiés pour la surface de traitement du fromage râpé, râpé en filaments, en morceaux ou en tranches uniquement.
<b>Normes Codex</b>	Cheddar (CXS 263-1966), Danbo (CXS 264-1966), Edam (CXS 265-1966), Gouda (CXS 266-1966), Havarti (CXS 267-1966), Samsø (CXS 268-1966), Emmental (CXS 269-1967), Tilsiter (CXS 270-1968), Saint-Paulin (CXS 271-1968), Provolone (CXS 272-1968), Coulommiers (CXS 274-1969), Camembert (CXS 276-1973) et Brie (CXS 277-1973)

**AMENDEMENTS AU TABLEAU 3**

**Ce tableau identifie certaines autorisations relatives aux additifs alimentaires du Tableau 3 pour les normes Codex pour certains certain fromages affinés.**

N°.de SIN	Additif	Catégorie fonctionnelle	Année adoptée	Acceptable dans les aliments conformément aux normes de produits suivantes
170(i)	Carbonate de calcium	Régulateur d'acidité, agent anti-agglomérant, colorant,	1999	<b>CS 263-1966, CS 264-1966, CS</b>

		agent raffermissant, agent de traitement de la farine, stabilisateur.		<u>265-1966, CS</u> <u>266-1966, CS</u> <u>267-1966, CS</u> <u>268-1966, CS</u> <u>269-1967, CS</u> <u>270-1968, CS</u> <u>271-1968, CS</u> <u>272-1968,</u>
140	Chlorophylles	Colorant	1999	<u>CS 263-1966, CS</u> <u>264-1966,</u>
575	Glucono delta-lactone	Régulateur de l'acidité, agent levant, séquestrant	1999	<u>CS 263-1966, CS</u> <u>264-1966, CS</u> <u>265-1966, CS</u> <u>266-1966, CS</u> <u>267-1966, CS</u> <u>268-1966, CS</u> <u>269-1967, CS</u> <u>270-1968, CS</u> <u>271-1968, CS</u> <u>272-1968, CS</u> <u>274-1969, CS276-</u> <u>1973, CS277-</u> <u>1973</u>
504(i)	Carbonate de magnésium	Régulateur de l'acidité, agent anti-agglomérant, agent de rétention de la couleur	1999	<u>CS 263-1966, CS</u> <u>264-1966, CS</u> <u>265-1966, CS</u> <u>266-1966, CS</u> <u>267-1966, CS</u> <u>268-1966, CS</u> <u>269-1967, CS</u> <u>270-1968, CS</u> <u>271-1968, CS</u> <u>272-1968,</u>
460(i)	Cellulose micro cristalline  (GEL DE CELLULOSE)	Agents anti-agglomérants, agent de charge, auxiliaire, émulsifiant, agent moussant, agent d'enrobage, stabilisateur, épaississant	1999	<u>CS 263-1966, CS</u> <u>264-1966, CS</u> <u>265-1966, CS</u> <u>266-1966, CS</u> <u>267-1966, CS</u> <u>268-1966, CS</u> <u>269-1967, CS</u> <u>270-1968, CS</u> <u>271-1968, CS</u> <u>272-1968, (pour</u> <u>le traitement de</u> <u>la surface</u> <u>uniquement du</u> <u>fromage râpé,</u> <u>râpé en</u> <u>filaments, en</u>

				<b><u>morceaux ou en tranches uniquement. Pour toutes ces normes de fromage)</u></b>
460(ii)	Cellulose en poudre	Agent anti-agglomérant, agent de charge, émulsifiant, agent d'enrobage, humectant, stabilisateur, épaississant.	1999	<b><u>CS 263-1966, CS 264-1966, CS 265-1966, CS 266-1966, CS 267-1966, CS 268-1966, CS 269-1967, CS 270-1968, CS 271-1968, CS 272-1968, (pour le traitement de la surface uniquement du fromage râpé, râpé en filaments, en morceaux ou en tranches uniquement. Pour toutes ces normes de fromage)</u></b>
171	Titanium dioxyde	Colorant	1999	<b><u>CS 272-1968</u></b>

## Annexe 3

**AMENDEMENTS PROPOSÉS AUX DISPOSITIONS RELATIVES À L'ADDITIF ALIMENTAIRE DES NORMES DE PRODUITS CODEX POUR LES SUCRES (CCS) ET LES EAUX MINÉRALES NATURELLES (CCNMW) ET LES TABLEAUX 1, 2 ET 3 DE LA NGAA RELATIFS AU CCS ET AU CCNMW**

Les normes Codex pour les sucres et les eaux minérales naturelles sont incluses dans les catégories suivantes de la NGAA :

Numéro CXS	Nom Normes Codex	Catégorie d'aliments de la NGAA
<b><u>CCS</u></b>		
12-1981	<i>Miel</i>	11.5
212-1999	<i>Sucres</i>	11.1.1, 11.1.2, 11.1.3, 11.1.5
<b><u>CCNMW</u></b>		
108-1981	<i>Eaux minérales naturelles</i>	14.1.1.1
227-2001	<i>Eau potable en bouteille/emballée (autre que les eaux minérales naturelles)</i>	14.1.1.2

Les catégories d'aliments 11.1.1, 11.1.2, 11.1.3 et 11.1.5, n'ont pas de dispositions de l'additif alimentaire dans les catégories d'aliments plus élevées de sorte que le travail d'alignement nécessite uniquement de gérer les dispositions dans les catégories d'aliments spécifiques.

De façon similaire, les catégories d'aliments 14.1.1, et 14.1.1.2 n'ont pas de dispositions de l'additif alimentaire dans les catégories d'aliments plus élevées de sorte que le travail d'alignement nécessite uniquement de gérer les dispositions dans les catégories d'aliments spécifiques.

Le texte nouveau est indiqué en **caractères gras/soulignés** Les retraits sont indiqués en caractères biffés

**A. AMENDEMENTS PROPOSÉS AUX DISPOSITIONS RELATIVES À L'ADDITIF ALIMENTAIRE DE LA NORME POUR LE MIEL (CXS STAN 12-1981)**

Les amendements suivants à la section 3 et addition d'une nouvelle section 4 de la *Norme pour le miel* (CXS 12-1981) sont proposés.

**3. COMPOSITION ESSENTIELLE ET FACTEURS DE QUALITE**

3.1 "Le miel vendu en tant que tel ne doit pas contenir d'ingrédient alimentaire, ~~y compris des additifs alimentaires~~, et seul du miel pourra y être ajouté. Le miel ne doit pas avoir de matière, de goût, d'arôme ou de contamination inacceptable provenant de matières étrangères absorbées durant sa transformation et son entreposage. Le miel ne doit pas avoir commencé à fermenter ou être effervescent. Ni le pollen ni les constituants propres au miel ne pourront être éliminés sauf si cette procédure est inévitable lors de l'élimination des matières inorganiques ou organiques étrangères.

**4. ADDITIFS ALIMENTAIRES**

**Aucun additif n'est autorisé dans ce produit**

L'ajout de la nouvelle section 4 (Additifs alimentaires), exigera une nouvelle numérotation pour des sections importantes dans CXS 12-1981.

## **B. AMENDEMENTS PROPOSÉS AUX TABLEAUX 1 ET 2 DE LA NGAA RELATIFS À LA NORME POUR LE MIEL (CXS 12-1981)**

Il n'existe pas de dispositions relatives à l'additif alimentaire pour CXS 12-1981 et aucune disposition pour les additifs alimentaires dans la catégorie d'aliments de la NGAA, étant 11.5, donc aucun changement n'est requis pour les tableaux 1 et 2 de la NGAA.

## **C. AMENDEMENTS PROPOSÉS AUX DISPOSITIONS RELATIVES À L'ADDITIF ALIMENTAIRE DE LA NORME POUR LES SUCRES (CXS STAN 212-1999)**

### **2. ADDITIFS ALIMENTAIRES**

Antioxydants et anti-agglomérants utilisés conformément aux Tableaux 1 et 2 de la Norme générale pour les additifs alimentaires (CXS 192-1995) dans la catégorie d'aliments 11.1.1 (Sucre blanc, dextrose anhydre, dextrose monohydraté, fructose), catégorie d'aliments 11.1.2 (Sucre en poudre, dextrose en poudre), catégorie d'aliments 11.1.3 (Soft sugar blanc », « soft sugar roux », sirop de glucose, sirop de glucose déshydraté, sucre de canne brut) et catégorie d'aliments 11.1.5 (Sucre blanc de plantation ou d'usine) sont acceptables à l'emploi dans les aliments conformément à cette norme.

Seuls les additifs alimentaires répertoriés ci-dessous sont présents. Là ou possible, les niveaux devraient être aussi bas que cela est technologiquement applicable

#### **2.1. Dioxyde de soufre**

Les niveaux de dioxyde de soufre maximaux autorisés dans le produit final sont établis comme suit :

<u>Sucres</u>	<u>Limite maximale autorisé (mg/kg)</u>
Sucre blanc	15
Sucres en poudre	15
Dextrose anhydre	15
Dextrose monohydraté	15
Dextrose poudré	15
Fructose	15
Sucre mou blanc	20
Sucre mou brun	20
Sirop de glucose	20
Sirop de glucose déshydraté	20
<u>Sirop de glucose déshydraté utilisé pour la fabrication des confiseries en sucre</u>	150
<u>Sirop de glucose utilisé pour la fabrication des confiseries en sucre</u>	400
Lactose	Aucune
Sucre de plantation ou sucre d'usine	70



Sucre de canne brut	20
---------------------	----

## 2.2. AGENTS ANTI-AGGLOMERANTS

Les anti-agglomérants ci-après sont autorisés dans le sucre en poudre et le dextrose en poudre, à la concentration maximale de 1,5% m/m seuls ou en combinaison, à condition qu'il n'y ait pas d'amidon :

~~Phosphate tricalcique~~

~~Carbonate de magnésium~~

~~Silice amorphe (gel de silice déshydraté)~~

~~Silicate de calcium~~

~~Trisilicate de magnésium~~

~~Aluminosilicate de sodium~~

~~Silicate de calcium~~

5% d'amidon maximum peut être ajouté au sucre en poudre et au dextrose en poudre si aucun antiagglomérant n'est utilisé.

## D. AMENDEMENTS PROPOSÉS AUX TABLEAUX 1 ET 2 DE LA NGAA RELATIFS À LA NORME POUR LES SUCRES (CXS 212-1999)

On propose d'amender le tableau 1 de la NGAA comme suit :

<b>Silicate de calcium Catégorie fonctionnelle : Agent anti-agglomérant SIN 552</b>					
Cat.d'aliments N°.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année adoptée	Recommandation
11.1.2	Sucre en poudre, dextrose en poudre	15000 mg/kg	56, & NN	2006	Adopter

<b>Carbonate de magnésium : Catégorie fonctionnelle : régulateur de l'acidité, agent anti-agglomérant, agent de rétention de la couleur SIN 504(i)</b>					
Cat.d'aliments N°.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année adoptée	Recommandation
11.1.2	Sucre en poudre, dextrose en poudre	15000 mg/kg	56, & NN	2006	Adopter

<b>Magnésium silicate, synthétique Catégorie fonctionnelle : Agent anti-agglomérant SIN 553(i)</b>					
Cat.d'aliments N°.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année adoptée	Recommandation
11.1.2	Sucre en poudre, dextrose en poudre	15000 mg/kg	56, & NN	2006	Adopter

<b>Phosphates : Catégorie fonctionnelle : Régulateur d'acidité, agent anti-agglomérant, antioxydant, émulsifiant, sel émulsifiant, agent affermissant, agent de traitement de la farine, humectant, agent levant, séquestrant, stabilisateur, épaississant. SIN 338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542</b>					
Cat.d'aliments N°.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année adoptée	Recommandation

11.1.2	Sucre en poudre, dextrose en poudre	6600 mg/kg	33, & 56 & <b>NN</b>	2006	Adopter
--------	-------------------------------------	------------	----------------------	------	---------

**Dioxyde de silicium, amorphe : Catégorie fonctionnelle : Agent anti-agglomérant, agent antimousse, auxiliaire  
SIN 551**

Cat.d'aliments N°.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année adoptée	Recommandation
11.1.2	Sucre en poudre, dextrose en poudre	15000 mg/kg	56, & NN	2006	Adopter

On propose d'amender le tableau 2 de la NGAA comme suit :

**Catégorie d'aliments n° 11.1.2. (Sucre en poudre, dextrose en poudre)**

Additif alimentaire	SIN	Limite maximale	Étape/Année adoptée	Notes	Recommandation
Silicate de calcium	552	15000 mg/kg	2006	56, & <b>NN</b>	Adopter
Carbonate de magnésium	504(i)	15000 mg/kg	2006	56, & <b>NN</b>	Adopter
Magnésium silicate, synthétique	553(i)	15000 mg/kg	2006	56, & <b>NN</b>	Adopter
Phosphates	338, 339(i)-(iii), 340(i)-(iii), 341(i)-(iii), 342(i)-(ii), 343(i)-(iii), 450(i)-(iii), (v)-(vii), (xi), 451 (i),(ii), 452(i)-(v), 542	6600 mg/kg	2006	33, & 56 & <b>NN</b>	Adopter
Dioxyde de silicium, amorphe	551	15000 mg/kg	2006	56, & <b>NN</b>	Adopter

Note 33 : En tant que phosphore

Note 56 : A l'exclusion des produits dans lesquels de l'amidon est présent.

**Note NN: Pour les produits conformément à la Norme pour les sucres (CXS 212-1999) en tant qu'agents anti-agglomérants uniquement: Phosphate de calcium dihydrogène (SIN 341(i)), Phosphate de calcium d'hydrogène (SIN 341(ii)), phosphate tricalcique (SIN 341(iii)), Phosphate de magnésium dihydrogène (SIN 343(i)), Phosphate de magnésium d'hydrogène (SIN 343(ii)), Phosphate trimagnésique (SIN 343(iii)), Carbonate de magnésium SIN 504(i)), Phosphate d'os (SIN 542), Silice amorphe (gel de silice déshydraté) (SIN 551), silicate de calcium (SIN 552), et silicates de magnésium, synthétique (SIN 553(i)) seul ou en combinaison mais toujours dans les niveaux maximaux individuels distincts.**

#### **E. AMENDEMENTS PROPOSÉS AUX DISPOSITIONS RELATIVES À L'ADDITIF ALIMENTAIRE DE LA NORME POUR LES EAUX MINÉRALES NATURELLES (CXS 108-1981)**

L'addition d'une nouvelle section à la Norme pour les eaux minérales naturelles (CODEX STAN 108-1981) est proposée.

#### **4. ADDITIFS ALIMENTAIRES**

##### **3.1 Aucun additif n'est autorisé dans ce produit**

L'ajout de la nouvelle section 4 (Additifs alimentaires), exigera une nouvelle numérotation pour des sections importantes dans CXS 12-1981.

#### **F. AMENDEMENTS PROPOSÉS AUX TABLEAUX 1 ET 2 DE LA NGAA RELATIFS À LA NORME POUR LES EAUX MINÉRALES NATURELLES (CXS 108-1981)**

Il n'existe pas de dispositions relatives à l'additif alimentaire pour CXS 108-1981 et aucune disposition pour les additifs alimentaires dans la catégorie d'aliments de la NGAA, étant 11.5, donc aucun changement n'est requis pour les tableaux 1 et 2 de la NGAA.

#### **G. AMENDEMENTS PROPOSÉS AUX DISPOSITIONS RELATIVES À L'ADDITIF ALIMENTAIRE DE LA NORME POUR L'EAU POTABLE EN BOUTEILLE/EMBALLÉE (AUTRE QUE LES EAUX MINÉRALES NATURELLES)(CXS 227-2001)**

Les amendements suivants à la section 3.2.2 et l'addition d'une nouvelle section 4 de la Norme pour l'Eau potable en bouteille/emballée (autre que les eaux minérales naturelles) (CXS 227-2001) sont proposés

#### **3.2 Qualité chimique et radiologique des eaux conditionnées**

##### **3.2.2 Addition de minéraux**

Toute addition de minéraux à une eau, avant son conditionnement, doit être conforme aux dispositions de la présente norme et, le cas échéant, à celles de la Norme générale Codex pour les additifs alimentaires (CODEX STAN 192-1995) et/ou à celles des Principes généraux Codex pour l'addition des nutriments essentiels dans les aliments (CAC/GL 9-1987).

#### **4. ADDITIFS ALIMENTAIRES**

##### **Aucun additif n'est autorisé dans ce produit**

L'ajout de la nouvelle section 4 (Additifs alimentaires), exigera une nouvelle numérotation pour des sections importantes dans CXS 227-2001.

#### **H. AMENDEMENTS PROPOSÉS AUX TABLEAUX 1 ET 2 DE LA NGAA RELATIFS À LA NORME POUR LESEAUX POTABLES EN BOUTEILLE/EMBALLÉE (AUTRE QUE LES EAUX MINÉRALES NATURELLES) (CXS 227-2001)**

Il n'existe pas de dispositions relatives à l'additif alimentaire pour CXS 227-2001 et aucune disposition pour les additifs alimentaires dans la catégorie d'aliments de la NGAA, étant 114.1.1.2, donc aucun changement n'est requis pour les tableaux 1 et 2 de la NGAA.

## Annexe 4

**AMENDEMENTS PROPOSÉS AUX DISPOSITIONS RELATIVES À L'ADDITIF ALIMENTAIRE DES NORMES DE PRODUITS CODEX POUR LES CÉRÉALES, LES LÉGUMES SECS ET LES LÉGUMINEUSES) (CCCPL) ET LES PROTÉINES VÉGÉTALES (CCVP) ET LES TABLEAUX 1, 2 ET 3 DE LA NGAA RELATIFS AU CCPL ET AU CCVP**

**1. Amendements proposés aux dispositions relatives à l'additif alimentaire des normes de produits Codex pour les céréales, légumes secs et légumineuses et les protéines végétales.**

Le texte nouveau est indiqué en **caractères gras/soulignés** Les retraites sont indiqués en caractères biffés

**A. AMENDEMENTS PROPOSÉS AUX DISPOSITIONS RELATIVES À L'ADDITIF ALIMENTAIRE DE LA NORME POUR LA FARINE DE BLÉ (CXS 152-1985)**

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

**4.1 Auxiliaires technologiques(Enzymes) \_\_\_\_\_ Limite maximale dans le produit final**

~~Amylase fongique à partir d'Aspergillus Niger \_\_\_\_\_ BPF~~

~~Amylase fongique à partir d'Aspergillus oryzae \_\_\_\_\_ BPF.~~

**Amylase, alpha de Aspergillus oryzae var.(SIN 1100 (i))**

~~Enzyme protéolytique à partir de Bacillus subtilis~~

**(Protéases de Bacillus subtilis (SIN 1101(vi)) \_\_\_\_\_ GMP**

~~Enzyme protéolytique à partir d'Aspergillus oryzae \_\_\_\_\_ BPF.~~

**(Protéase, alpha de Aspergillus oryzae var.(SIN 1101 (i))**

**4.1 Additifs alimentaires**

**Agent de traitement de la farine utilisés conformément aux tableaux 1 et 2 de la Norme générale pour les additifs alimentaires (CODEX STAN 192-1995) dans la catégorie d'aliments 06..2.1 (farines)sont acceptables pour un emploi dans les aliments conformément à cette norme.**

**4.2 Auxiliaires technologiques**

**Préparations enzymatiques.**

**Les Préparations enzymatiques utilisés dans les produits conformes à la présente norme devraient être conformes aux Directives sur les substances utilisées en tant qu'auxiliaires technologiques (CAC/GL 75-2010)**

Agents de traitement de la farine	Limite maximale dans le produit fini
Acide ascorbique L et ses sels de sodium et de potassium	300 mg/kg
Chlorhydrate de L-cystéine	90 mg/kg
Dioxyde de soufre (dans les farines pour la fabrication de biscuits et pâtisserie uniquement)	200 mg/kg
Phosphate mono-calcique	2-500 mg/kg
Lécithine	2-000 mg/kg
Chlore en des taux élevés dans les gateaux	2-500 mg/kg
Benzoyl peroxyde	60 mg/kg
L'Azodicarbonamide pour le pain levé	45 mg/kg

## B. AMENDEMENTS PROPOSÉS AUX DISPOSITIONS RELATIVES À L'ADDITIF ALIMENTAIRE DE LA NORME POUR LE COUSCOUS (CXS 202-1995)

Aucun amendement à la Section 4 de la *Norme pour le couscous* (CODEX STAN 202-1995) n'est proposé puisqu'aucun additif n'est autorisé dans ces produits couverts par cette norme.

## C. AMENDEMENTS PROPOSÉS AUX DISPOSITIONS RELATIVES À L'ADDITIF ALIMENTAIRE DE LA NORME POUR LES NOUILLES INSTANTANÉES (CXS 249-2006)

Les amendements suivants à la section 4 de la *Norme pour les nouilles instantanées* (CXS 249-2006) sont proposés.

### 4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Les régulateurs d'acidité, les agents anti-agglomérants, les colorants, les conservateurs et les édulcorants utilisés conformément aux tableaux 1 et 2 de la Norme générale pour les additifs alimentaires (CODEX STAN 192-1995) dans la catégorie d'aliments 06.4.3 ( Pâtes et nouilles sèches précuites et produits similaires) et seulement certains régulateurs d'acidité, antioxydants, colorants , émulsifiants, exhausteurs de gout, humectants, stabilisateurs et épaississants tels qu'indiqués dans le tableau 3 de la Norme générale pour les additifs alimentaires (CXS 192-1995) sont acceptables pour un emploi dans les aliments conformément à cette norme .

L'utilisation et le transfert d'additifs alimentaires doivent être conformes aux valeurs maximales autorisées par la Norme générale pour les additifs alimentaires, (NGAA) CXS 192-1995. Cependant, jusqu'à l'établissement de la version définitive des dispositions relatives aux additifs alimentaires pour la catégorie alimentaire 06.4.3 « Pâtes et nouilles précuites et produits similaires » de la Norme générale pour les additifs alimentaires, la liste d'additifs alimentaires suivante sera utilisée<sup>†</sup>.

<sup>†</sup>Cette phrase, ainsi que la liste d'additifs alimentaires qui suit, seront supprimées de la norme lorsque la version définitive de la Norme générale pour les additifs alimentaires sur la catégorie alimentaire 06.4.3. « Pâtes et nouilles précuites et produits similaires » sera achevée.

N° de SIN	Additif alimentaire	Limite maximale
<b>Régulateurs de l'acidité</b>		
260	Acide acétique, glacial	BPF
262(i)	Acétate de sodium	BPF
270	ACIDE LACTIQUE, L-, D- et DL-	BPF
296	Acide malique, DL:	BPF
327	Lactate de calcium	BPF
330	Acide citrique	BPF
331(iii)	Citrate trisodique	BPF
334	Acide tartrique L(+)	7500mg/kg
350(ii)	Malate de Sodium	BPF
365	Fumarates de sodium	BPF
500(i)	Carbonate de sodium	BPF
500(ii)	Carbonate acide de sodium	BPF
501(i)	Carbonate de potassium	BPF
516	Sulfate de calcium	BPF
529	Oxyde de calcium	BPF
<b>Antioxydants</b>		
300	Acide ascorbique, L-	BPF
304	Palmitate d'ascorbyle	500 mg/kg, seul ou en combinaison en tant que stéarate d'ascorbyle
305	Stéarate d'ascorbyle	
306	Concentré de mélange de tocophérols	200 mg/kg, seul ou en combinaison
307	Alpha-tocophérol	
310	Gallate de propyle	200 mg/kg seul ou en combinaison exprimé sur une base de matière grasse ou d'huile
319	Butylhydroquinone tertiaire (TBHQ)	
320	Hydroxyanisole butyle (BHA)	

324	Hydroxytoluène butyle (BHT)	
<b>Colorants</b>		
100(i)	Curcuma	500 mg/kg
101(i)	Riboflavine	200 mg/kg, seul ou en combinaison en tant que riboflavine
101(ii)	Riboflavine 5'-phosphate, sodium	
102	Tartrazine	300 mg/kg
110	Jaune orangé, FCF	300 mg/kg
120	Carmins	100 mg/kg
123	Amaranthe	100 mg/kg
141(i)	Chlorophylle, complexe cuprique	100 mg/kg
141(ii)	Chlorophyllines, complexes cupriques, sels de sodium et de potassium	100 mg/kg
143	Vert rapide FCF	290 mg/kg
150a.	Caramel I - (nature)	BPF
150b	Caramel II - procédé au sulfite caustique	50000 mg/kg
150c	Caramel III - procédé à l'ammoniaque	50000 mg/kg
150d	Caramel IV - procédé au sulfite ammoniacal	50000 mg/kg
160a.	$\beta$ -carotène (Synthétique)	1200 mg/kg
160a(ii)	Carotènes (légume)	1000 mg/kg
160a(iii)	Bêta-carotène, Blakeslea trispora	1000 mg/kg
160e	$\beta$ -apo-caroténal	200 mg/kg
160f	Acide caroténoïque, ester d'éthyle, bêta- $\alpha$ -	1000 mg/kg
162	Rouge de betterave	BPF
<b>Exaltateurs d'arôme</b>		
620	Acide Glutamique, L(+)	BPF
624	Glutamate monosodique L	BPF
634	Disodium 5'-inosinate	BPF
627	Disodium 5'-guanylate	BPF
635	Disodium 5'-ribonucléotides:	BPF
<b>Stabilisants</b>		
170(i)	Carbonate de calcium	BPF
406	Agar	BPF
459	Beta-cyclodextrine	1000 mg/kg
<b>Épaississants</b>		
400	Acide alginique	BPF
404	Alginate de sodium	BPF
410	Gomme de caroube	BPF
407	Carragénine et ses sels de Na, K et NH (y compris furcellarane)	BPF
407a.	Algue eucheuma transformée (PES)	BPF
412	Gomme de guar	BPF
414	Gomme arabique (gomme d'acacia):	BPF
415	Gomme xanthane	BPF
416	Gomme Karaya	BPF
417	Gomme tara	BPF
418	Gellane	BPF
424	Curdian	BPF
440	Pectines	BPF
466	Carboxyméthylcellulose sodique	BPF
508	Chlorure de potassium	BPF

1401	Amidon traité aux acides	BPF
1402	Amidon traité aux alcalis	BPF
1403	Amidon blanchi	BPF
1404	Amidons oxydés	BPF
1405	Amidons, traités par enzyme	BPF
1410	Phosphate de monoamidon	BPF
1412	Phosphate de di-amidon estérifié avec du trimétasphosphate de sodium; estérifié à l'oxychlorure de phosphore	BPF
1413	Phosphate de diamidon-phosphaté	BPF
1414	Phosphate de diamidon acétylé	BPF
1420	Acétate d'amidon	BPF
1422	Adipate de diamidon acétylé	BPF
1440	Amidon hydroxypropyle	BPF
1442	Phosphate de diamidon d'hydroxypropyle	BPF
1450	Octényle succinate d'amidon sodique	BPF
1451	Amidon acétylé oxydé	BPF
<b>Humectants</b>		
325	Lactate de sodium	BPF
339(i)	Monosodium orthophosphate	2000 mg/kg, seul ou en combinaison en tant que riboflavine
339(ii)	Orthophosphate disodique	
339(iii)	Orthophosphate disodique	
340(i)	Monopotassium orthophosphate	
340(ii)	Orthophosphate dipotassique	
340(iii)	Orthophosphate tripotassique	
341(iii)	Orthophosphate tricalcique	
450(i)	Diphosphate disodique	
450(iii)	Diphosphate tétrasodique	BPF
450 (v)	Diphosphate tetrapotassique	
450 (vi)	Diphosphate dicalcique	
451(i)	Triphosphate pentasodique	
452(i)	Polyphosphate de sodium	
452(ii)	Polyphosphate de potassium	
452 (iv)	Polyphosphates de calcium	
452 (v)	Polyphosphate d'ammonium	
420	Sorbitol et sirop de sorbitol	
1520	PROPYLÈNE GLYCOL	10000 mg/kg
<b>Émulsifiants</b>		
322	Lécithine	BPF
405	Alginate de propylène glycol	5000 mg/kg
430	Polyoxyéthylène (8)stéarate	5000 mg/kg (sur base sèche) seul ou en combinaison
431	STEARATES DE POLYOXYETHYLENE	
432	Polyoxyéthylène (20), monolaurate de sorbitane	5000 mg/kg Seul ou en combinaison en tant que polyoxyéthylène total(20) des esters de sorbitane
433	Polyoxyéthylène (20), monooléate de sorbitane	
434	Polyoxyéthylène (20), monopalmitate de sorbitane	
435	Polyoxyéthylène (20), monostéarate de sorbitane	
436	Polyoxyéthylène (20), tristéarate de de	

	sorbitane	
474	Mono et di-glycérides d'acides gras	BPF
472e	Esters diacétyltartriques et esters glycéroliques d'acides gras:	10000 mg/kg
473	Esters de saccharose d'acides gras	2000 mg/kg
475	Esters de polyglycérol d'acides gras	2000 mg/kg
476	ESTERS POLYGLYCÉRIQUES D'ACIDE RICINOLÉIQUE INTERESTÉRIFIÉ	500 mg/kg
477	Esters de propylène de glycol d'acides gras	5000 mg/kg (sur base sèche)
481(i)	Lactylate stearoyle sodique	5000 mg/kg
482(i)	Lactylate stearoyle calcique	5000 mg/kg
491	Monostearate de sorbitane	5000 mg/kg (sur base sèche) seul ou en combinaison
492	Tristéarate de de sorbitane	
493	Monolaurate de sorbitane	
495	Monopalmitate de sorbitane	
<b>Agents de traitement de la farine</b>		
220	Dioxyde de soufre	20 mg/kg, seul ou en combinaison en tant que dioxyde de soufre
221	Sulfite de sodium	
222	Hydrogénosulfate de sodium.	
223	Métabisulfites de sodium	
224	Métabisulfites de potassium	
225	Sulfite de potassium	
539	Thiosulphate sodique	
<b>Conservateurs</b>		
200	Acide sorbique	2000 mg/kg, seul ou en combinaison en tant qu'acide sorbique
201	Sorbate de sodium	
202	Sorbate de potassium	
203	Sorbate de calcium	
<b>Agents anti-agglomérants</b>		
900a.	Polydiméthylsiloxane	50 mg/kg

#### **D. AMENDEMENTS PROPOSÉS AUX DISPOSITIONS RELATIVES À L'ADDITIF ALIMENTAIRE DE LA NORME POUR LES PRODUITS À BASE DE PROTÉINES DE BLÉ Y COMPRIS LE GLUTEN DE BLÉ (CXS 163-1987)**

Aucun amendement à la Section 4 de la Norme pour les produits à base de protéines de blé y compris le gluten de blé (CXS 163-1987) n'est proposé puisqu'aucun additif n'est autorisé dans ces produits couverts par cette norme.

#### **E. AMENDEMENTS PROPOSÉS AUX DISPOSITIONS RELATIVES À L'ADDITIF ALIMENTAIRE DE LA NORME POUR LES PRODUITS À BASE DE PROTÉINES (VPP) (CXS 174-1989)**

##### **4. ADDITIFS ALIMENTAIRES**

##### **4.1 Auxiliaires technologiques**

Au cours de la fabrication de MPV, on peut utiliser les catégories suivantes d'auxiliaires technologiques, compilées dans le répertoire consultatif de la Commission du Codex Alimentarius :

**Les auxiliaires technologiques utilisés dans les produits conformes à la présente norme devraient être conformes aux Directives sur les substances utilisées en tant qu'auxiliaires technologiques (CAC/GL 75-2010)**

- Régulateurs de l'acidité
- Agent antimousse
- Agents raffermissants.
- Préparations enzymatiques.
- Solvants d'extraction



- Agents antipoussière
- Agents de traitement de la farine
- Agents de contrôle de la viscosité

#### **4.2 Additifs alimentaires**

**Aucun additif n'est autorisé dans ce produit à base de protéines végétales**

### **F. AMENDEMENTS PROPOSÉS AUX DISPOSITIONS RELATIVES À L'ADDITIF ALIMENTAIRE DE LA NORME POUR LES PRODUITS À BASE DE PROTÉINES DE SOJA (CXS 175-1989)**

#### 4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

##### **4.1 Auxiliaires technologiques**

Au cours de la fabrication de MPV, on peut utiliser les catégories suivantes d'auxiliaires technologiques, compilées dans le répertoire consultatif de la Commission du Codex Alimentarius :

**Les auxiliaires technologiques utilisés dans les produits conformes à la présente norme devraient être conformes aux Directives sur les substances utilisées en tant qu'auxiliaires technologiques (CAC/GL 75-2010)**

- Régulateurs de l'acidité
- Agent antimousse
- Agents raffermissants.
- Préparations enzymatiques.
- Solvants d'extraction
- Agents antipoussière
- Agents de traitement de la farine
- Agents de contrôle de la viscosité

#### **4.2 Additifs alimentaires**

**Aucun additif n'est autorisé dans ce produit à base de protéines de soja**

### **2. Amendements proposés aux tableaux 1,2 et 3 de la NGAA relatifs aux normes du CCCPL et CCVP**

**Les dispositions indiquées en vert sont fournies dans un but informatif uniquement et seront maintenues à leur étape actuelle avec de nouvelles notes supplémentaires.**

On propose d'amender le tableau 1 de la NGAA comme suit :

#### **NORME POUR LA FARINE DE BLÉ (CXS 152-1985)**

<b>Amylase, alpha de Aspergillus oryzae var. Catégorie fonctionnelle : Agent de traitement de la farine</b>					
<b>SIN 1100(i)</b>					
<b>Catégorie d'aliments N°.</b>	<b>Catégorie alimentaire</b>	<b>Limite maximale</b>	<b>Étape/Année adoptée</b>	<b>Notes</b>	<b>Recommandation</b>
06.2	Farines et amidons (y compris farine de soja)	BPF	1999	<b><u>XS152</u></b>	Adopter

<b>Alpha Amylase de Bacillus subtilis Catégorie fonctionnelle : Agent de traitement de la farine</b>					
<b>SIN 1100 (iii)</b>					
<b>Catégorie d'aliments N°.</b>	<b>Catégorie alimentaire</b>	<b>Limite maximale</b>	<b>Étape/Année adoptée</b>	<b>Notes</b>	<b>Recommandation</b>
06,2	Farines et amidons (y compris farine de soja)	BPF	2014	<u><b>XS152</b></u>	Adopter

<b>Acide ascorbique, L- Catégorie fonctionnelle : Régulateur de l'acidité, antioxydant, agent de traitement de la farine, Séquestrant</b>					
<b>SIN 300</b>					
<b>Catégorie d'aliments N°.</b>	<b>Catégorie alimentaire</b>	<b>Limite maximale</b>	<b>Étape/Année adoptée</b>	<b>Notes</b>	<b>Recommandation</b>
06.2.1	Farines	300	2014	<u><b>Note F-CXS152</b></u>	Adopter

<b>Azodicarbonamide Catégorie fonctionnelle : Agent de traitement de la farine</b>					
<b>SIN 927a</b>					
<b>Catégorie d'aliments N°.</b>	<b>Catégorie alimentaire</b>	<b>Limite maximale</b>	<b>Étape/Année adoptée</b>	<b>Notes</b>	<b>Recommandation</b>
06.2.1	Farines	45	1999	<u><b>Note A-CXS152</b></u>	Adopter

<b>Benzoylperoxyde Catégorie fonctionnelle : Agent de blanchiment, agent de traitement de la farine, conservateur</b>					
<b>SIN 928</b>					
<b>Catégorie d'aliments N°.</b>	<b>Catégorie alimentaire</b>	<b>Limite maximale</b>	<b>Étape/Année adoptée</b>	<b>Notes</b>	<b>Recommandation</b>
06.2.1	Farines	75	2007	<u><b>Note B-CXS152</b></u>	Adopter

Sulfate de calcium Catégorie fonctionnelle : Régulateur d'acidité, agent affermissant, agent de traitement de la farine, Séquestrant, stabilisateur SIN 516					
Catégorie d'aliments N°.	Catégorie alimentaire	Limite maximale	Étape/Année adoptée	Notes	Recommandation
06.2.1	Farines	BPF	Étape 7	<u>XS152</u>	Maintenir à l'étape 7

Carbohydrase de Bacillus licheniformis Catégorie fonctionnelle : Agent de traitement de la farine SIN 1100 (vi)					
Catégorie d'aliments N°.	Catégorie alimentaire	Limite maximale	Étape/Année adoptée	Notes	Recommandation
06.2	Farines et amidons (y compris farine de soja)	BPF	2014	<u>XS152</u>	Adopter

Chlore : Catégorie fonctionnelle : Agent de traitement de la farine SIN 925					
Catégorie d'aliments N°.	Catégorie alimentaire	Limite maximale	Étape/Année adoptée	Notes	Recommandation
06.2.1	Farines	2500	2001	<u>87 &amp; Note E-CXS249</u>	Adopter

Esters diacétyltartriques et esters glycéroliques d'acidesgras : Catégorie fonctionnelle : Emulsifiant, Séquestrant, stabilisateur SIN 472e					
Catégorie d'aliments N°.	Catégorie alimentaire	Limite maximale	Étape/Année adoptée	Notes	Recommandation
06.2	Farines et amidons (y compris farine de soja)	BPF	2008	186 & <u>XS152</u>	Adopter

<b>Lécithine : Catégorie fonctionnelle : Antioxydant, émulsifiant SIN 322(i)</b>					
<b>Catégorie d'aliments N°.</b>	<b>Catégorie alimentaire</b>	<b>Limite maximale</b>	<b>Étape/Année adoptée</b>	<b>Notes</b>	<b>Recommandation</b>
06.2.1	Farines	BPF	2014	25 & 28	<b><u>Retarder l'alignement jusqu'à ce que le GTE du SIN examine l'objectif technologique en tant qu'agent de traitement de la farine est approprié</u></b>

<b>Carbonate de magnésium : Catégorie fonctionnelle : régulateur de l'acidité, agent anti-agglomérant, agent de rétention de la couleur SIN 504(i)</b>					
<b>Catégorie d'aliments N°.</b>	<b>Catégorie alimentaire</b>	<b>Limite maximale</b>	<b>Étape/Année adoptée</b>	<b>Notes</b>	<b>Recommandation</b>
06.2.1	Farines	1500	Étape 4	<b><u>XS152</u></b>	Maintenir à l'étape 4

<b>Phosphates : Catégorie fonctionnelle : Régulateur d'acidité, antioxydant, émulsifiant, agent affermissant, agent de traitement de la farine, humectant, conservateur, agent levant, séquestrant, stabilisateur, épaississant. SIN 338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542</b>					
<b>Catégorie d'aliments N°.</b>	<b>Catégorie alimentaire</b>	<b>Limite maximale</b>	<b>Étape/Année adoptée</b>	<b>Notes</b>	<b>Recommandation</b>
06.2.1	Farines	2500	2012	33, 225 & <b><u>Note C-CXS152</u></b>	Adopter

<b>Protéase d'aspergillus orizae var Catégorie fonctionnelle : Exhausteur de gout, Agent de traitement de la farine, stabilisateur SIN 1101(i)</b>					
<b>Catégorie d'aliments N°.</b>	<b>Catégorie alimentaire</b>	<b>Limite maximale</b>	<b>Étape/Année adoptée</b>	<b>Notes</b>	<b>Recommandation</b>
06.2.1	Farines	BPF	1999	<b><u>XS152</u></b>	Adopter

<b>Pullulane : Catégorie fonctionnelle : Agent d'enrobage, épaississant SIN 1204</b>					
<b>Catégorie d'aliments N°.</b>	<b>Catégorie alimentaire</b>	<b>Limite maximale</b>	<b>Étape/Année adoptée</b>	<b>Notes</b>	<b>Recommandation</b>
06.2.1	Farines	BPF	2014	25 & <u>XS152</u>	Adopter

<b>Phosphate de sodium d'aluminium : Catégorie fonctionnelle : Régulateur d'acidité, émulsifiant, sel émulsifiant, séquestrant Agent stabilisateur, épaississant SIN 541 (i), (ii)</b>					
<b>Catégorie d'aliments N°.</b>	<b>Catégorie alimentaire</b>	<b>Limite maximale</b>	<b>Étape/Année adoptée</b>	<b>Notes</b>	<b>Recommandation</b>
06.2.1	Farines	1600	2013	6, 252 & <u>XS152</u>	Adopter

<b>Ascorbate de sodium : Catégorie fonctionnelle : Antioxydant SIN 301</b>					
<b>Catégorie d'aliments N°.</b>	<b>Catégorie alimentaire</b>	<b>Limite maximale</b>	<b>Étape/Année adoptée</b>	<b>Notes</b>	<b>Recommandation</b>
06.2.1	Farines	300	2014		<u>Retarder l'alignement jusqu'à ce que le GTE du SIN examine l'objectif technologique en tant qu'agent de traitement de la farine est approprié</u>

<b>LACTYLATES DE STÉARYL Catégorie fonctionnelle : Émulsifiant, agent de traitement de la farine, agent moussant Stabilisant SIN 481 (i), 482 (i)</b>					
<b>Catégorie d'aliments N°.</b>	<b>Catégorie alimentaire</b>	<b>Limite maximale</b>	<b>Étape/Année adoptée</b>	<b>Notes</b>	<b>Recommandation</b>
06.2.1	Farines	5000	2016	186 & <u>XS152</u>	Adopter

<b>Sulfites : Catégorie fonctionnelle : Antioxydant, agent de blanchiment, agent de traitement de la farine, conservateur SIN 220-225, 539</b>					
<b>Catégorie d'aliments N°.</b>	<b>Catégorie alimentaire</b>	<b>Limite maximale</b>	<b>Étape/Année adoptée</b>	<b>Notes</b>	<b>Recommandation</b>
06.2.1	Farines	200	2006	44 <b>&amp;Note D-CXS152</b>	Adopter

<b>Tartrates : Catégorie fonctionnelle : Régulateur de l'acidité, antioxydant, exhausteur de gout, sel émulsifiant, séquestrant, stabilisateur SIN 334, 335(ii), 337</b>					
<b>Catégorie d'aliments N°.</b>	<b>Catégorie alimentaire</b>	<b>Limite maximale</b>	<b>Étape/Année adoptée</b>	<b>Notes</b>	<b>Recommandation</b>
06.2.1	Farines	5000	2016	45, 186 <b>&amp;XS152</b>	Adopter

<b>Tocophérols : Catégorie fonctionnelle : Antioxydant SIN 307a, b, c</b>					
<b>Catégorie d'aliments N°.</b>	<b>Catégorie alimentaire</b>	<b>Limite maximale</b>	<b>Étape/Année adoptée</b>	<b>Notes</b>	<b>Recommandation</b>
06.2.1	Farines	5000	2016	15, 186 <b>&amp;XS152</b>	Adopter

<b>Citrate trisodique : Catégorie fonctionnelle : Régulateur d'acidité, émulsifiant, sel émulsifiant, séquestrant, stabilisant SIN 331 (ii)</b>					
<b>Catégorie d'aliments N°.</b>	<b>Catégorie alimentaire</b>	<b>Limite maximale</b>	<b>Étape/Année adoptée</b>	<b>Notes</b>	<b>Recommandation</b>
06.2.1	Farines	BPF	2015	25 <b>&amp;XS152</b>	Adopter

### **NORME POUR LE COUSCOUS (CXS 202-1995)**

<b>Extraits Annatto, à base de norbixine : Catégorie fonctionnelle : Colorant SIN 160b(ii)</b>					
<b>Catégorie d'aliments N°.</b>	<b>Catégorie alimentaire</b>	<b>Limite maximale</b>	<b>Étape/Année adoptée</b>	<b>Notes</b>	<b>Recommandation</b>
06,1	Graines céréalières entières, brisées ou en flocons, y compris le riz	500	4	184, 185 <b>&amp;XS202</b>	Maintenir à l'étape 4

<b>Rouge de betterave Catégorie fonctionnelle : Colorant SIN 162</b>					
<b>Catégorie d'aliments N°.</b>	<b>Catégorie alimentaire</b>	<b>Limite maximale</b>	<b>Étape/Année adoptée</b>	<b>Notes</b>	<b>Recommandation</b>
06.1	Graines céréalières entières, brisées ou en flocons, y compris le riz	BPF	7	184, <u>XS202</u>	Maintenir à l'étape 7

<b>Caramel I - caramel nature : Catégorie fonctionnelle : Colorant SIN 150a</b>					
<b>Catégorie d'aliments N°.</b>	<b>Catégorie alimentaire</b>	<b>Limite maximale</b>	<b>Étape/Année adoptée</b>	<b>Notes</b>	<b>Recommandation</b>
06,1	Graines céréalières entières, brisées ou en flocons, y compris le riz	BPF	7	184, <u>XS202</u>	Maintenir à l'étape 7

<b>Huile minérale, viscosité élevée : Catégorie fonctionnelle : Agent antimoussant, agent d'enrobage SIN 905d</b>					
<b>Catégorie d'aliments N°.</b>	<b>Catégorie alimentaire</b>	<b>Limite maximale</b>	<b>Étape/Année adoptée</b>	<b>Notes</b>	<b>Recommandation</b>
06.1	Graines céréalières entières, brisées ou en flocons, y compris le riz	800	2004	98 & <u>XS202</u>	Adopter

<b>Gallate de propyle : Catégorie fonctionnelle : Antioxydant SIN 310</b>					
<b>Catégorie d'aliments N°.</b>	<b>Catégorie alimentaire</b>	<b>Limite maximale</b>	<b>Étape/Année adoptée</b>	<b>Notes</b>	<b>Recommandation</b>
06.1	Graines céréalières entières, brisées ou en flocons, y compris le riz	100	2001	15 & <u>XS202</u>	Adopter

**NORME POUR LES NOUILLES INSTANTANÉES (CXS 249-2006)**

Adipates : Catégorie fonctionnelle : Régulateur d'acidité					
SIN 355					
Catégorie d'aliments N°.	Catégorie alimentaire	Limite maximale	Étape/Année adoptée	Notes	Recommandation
06.4.3	Pâtes et nouilles sèches précuites et produits similaires	1000 mg/kg	Étape 7	1 & <u>XS249</u>	Maintenir à l'étape 7

Amarante : Catégorie fonctionnelle : Colorant					
SIN 123					
Catégorie d'aliments N°.	Catégorie alimentaire	Limite maximale	Étape/Année adoptée	Notes	Recommandation
06.4.3	Pâtes et nouilles sèches précuites et produits similaires	100 mg/kg	Étape 7	153	Maintenir à l'étape 7

Amarante : Catégorie fonctionnelle : Colorant					
SIN 123					
Catégorie d'aliments N°.	Catégorie alimentaire	Limite maximale	Étape/Année adoptée	Notes	Recommandation
<u>06.4.3</u>	<u>Pâtes et nouilles sèches précuites et produits similaires</u>	<u>100 mg/kg</u>		<u>153,194</u>	Adopter

Extraits de rocou, base de bixine, Catégorie fonctionnelle : Colorant					
SIN 160b(i)					
Catégorie d'aliments N°.	Catégorie alimentaire	Limite maximale	Étape/Année adoptée	Notes	Recommandation
06.4.3	Pâtes et nouilles sèches précuites et produits similaires	20 mg/kg	Étape 4	8, 153 & <u>XS249</u>	Maintenir à l'étape 4



Extraits de rocou, à base de norbixine : Catégorie fonctionnelle : Colorant SIN 160b(ii)					
Catégorie d'aliments N°.	Catégorie alimentaire	Limite maximale	Étape/Année adoptée	Notes	Recommandation
06.4.3	Pâtes et nouilles sèches précuites et produits similaires	100 mg/kg	Étape 4	153, 185 & <u>XS249</u>	Maintenir à l'étape 4

Benzoates : Catégorie fonctionnelle : Conservateur SIN 210-213					
Catégorie d'aliments N°.	Catégorie alimentaire	Limite maximale	Étape/Année adoptée	Notes	Recommandation
06.4.3	Pâtes et nouilles sèches précuites et produits similaires	1000 mg/kg	2004	13 & <u>XS249</u>	Adopter

Canthaxanthine : Catégorie fonctionnelle : Colorant SIN 161g					
Catégorie d'aliments N°.	Catégorie alimentaire	Limite maximale	Étape/Année adoptée	Notes	Recommandation
06.4.3	Pâtes et nouilles sèches précuites et produits similaires	15 mg/kg	2011	153 & <u>XS249</u>	Adopter

Caramel II-sulfite caramel : Catégorie fonctionnelle : Colorant SIN 150b					
Catégorie d'aliments N°.	Catégorie alimentaire	Limite maximale	Étape/Année adoptée	Notes	Recommandation
06.4.3	Pâtes et nouilles sèches précuites et produits similaires	50000 mg/kg	Étape 4	153	Maintenir à l'étape 4

Caramel II-sulfite caramel : Catégorie fonctionnelle : Colorant SIN 150b					
Catégorie d'aliments N°.	Catégorie alimentaire	Limite maximale	Étape/Année adoptée	Notes	Recommandation
<u>06.4.3</u>	<u>Pâtes et nouilles sèches précuites et produits</u>	<u>50000 mg/kg</u>		<u>153-194</u>	Adopter

Caramel II-sulfite caramel : Catégorie fonctionnelle : Colorant SIN 150b					
Catégorie d'aliments N°.	Catégorie alimentaire	Limite maximale	Étape/Année adoptée	Notes	Recommandation
	<u>similaires</u>				

Caroténoïdes : Catégorie fonctionnelle : Colorant SIN 160a(i), a(iii),e,f					
Catégorie d'aliments N°.	Catégorie alimentaire	Limite maximale	Étape/Année adoptée	Notes	Recommandation
06.4.3	Pâtes et nouilles sèches précuites et produits similaires	1200 mg/kg	2009	153 & <u>Note B-CXS249</u>	Adopter

Curcumine : Catégorie fonctionnelle : Colorant SIN 100(i)					
Catégorie d'aliments N°.	Catégorie alimentaire	Limite maximale	Étape/Année adoptée	Notes	Recommandation
06.4.3	Pâtes et nouilles sèches précuites et produits similaires	500 mg/kg	Étape 7	153	Maintenir à l'étape 7

Curcumine : Catégorie fonctionnelle : Colorant SIN 100(i)					
Catégorie d'aliments N°.	Catégorie alimentaire	Limite maximale	Étape/Année adoptée	Notes	Recommandation
<u>06.4.3</u>	<u>Pâtes et nouilles sèches précuites et produits similaires</u>	<u>500 mg/kg</u>		<del>153</del> , <u>194</u>	Adopter

Extrait de paprika Catégorie fonctionnelle : Colorant SIN 160c(ii)					
Catégorie d'aliments N°.	Catégorie alimentaire	Limite maximale	Étape/Année adoptée	Notes	Recommandation
06.4.3	Pâtes et nouilles sèches précuites et produits similaires	120	Étape 2	39 & <u>XS249</u>	Maintenir à l'étape 2

<b>Phosphates : Catégorie fonctionnelle : Régulateur d'acidité, antioxydant, émulsifiant, agent affermissant, agent de traitement de la farine, humectant, conservateur, agent levant, séquestrant, stabilisateur, épaississant.</b>					
<b>SIN 338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542</b>					
<b>Catégorie d'aliments N°.</b>	<b>Catégorie alimentaire</b>	<b>Limite maximale</b>	<b>Étape/Année adoptée</b>	<b>Notes</b>	<b>Recommandation</b>
06.4.3	Pâtes et nouilles sèches précuites et produits similaires	2500 mg/kg	2012	33, 211 & <b>Note C-CXS249</b>	Adopter

<b>Polydiméthylsiloxane Catégorie fonctionnelle : Agent anti-agglomérant, agent antimousse, émulsifiant</b>					
<b>SIN 900a</b>					
<b>Catégorie d'aliments N°.</b>	<b>Catégorie alimentaire</b>	<b>Limite maximale</b>	<b>Étape/Année adoptée</b>	<b>Notes</b>	<b>Recommandation</b>
06.4.3	Pâtes et nouilles sèches précuites et produits similaires	50 mg/kg	2007	153	Adopter

<b>Riboflavines : Catégorie fonctionnelle : Colorant</b>					
<b>SIN 101(i), (ii), (iii)</b>					
<b>Catégorie d'aliments N°.</b>	<b>Catégorie alimentaire</b>	<b>Limite maximale</b>	<b>Étape/Année adoptée</b>	<b>Notes</b>	<b>Recommandation</b>
06.4.3	Pâtes et nouilles sèches précuites et produits similaires	300 mg/kg	2008	153 & <b>Note E-CXS249</b>	Adopter

<b>Sorbates : Catégorie fonctionnelle : Conservateur</b>					
<b>SIN 200-203, 200, 202, 203</b>					
<b>Catégorie d'aliments N°.</b>	<b>Catégorie alimentaire</b>	<b>Limite maximale</b>	<b>Étape/Année adoptée</b>	<b>Notes</b>	<b>Recommandation</b>
06.4.3	Pâtes et nouilles sèches précuites et produits similaires	2000 mg/kg	2012	42 & 211	Adopter

<b>Esters de sorbitane d'acides gras Catégorie fonctionnelle : Emulsifiant, Stabilisant SIN 491-495</b>					
<b>Catégorie d'aliments N°.</b>	<b>Catégorie alimentaire</b>	<b>Limite maximale</b>	<b>Étape/Année Adoptée</b>	<b>Notes</b>	<b>Recommandation</b>
06.4.3	Pâtes et nouilles sèches précuites et produits similaires	5000 mg/kg	2016	442 & 194	Adopter

<b>Sucroglycérides : Catégorie fonctionnelle : Émulsifiant SIN 474</b>					
<b>Catégorie d'aliments N°.</b>	<b>Catégorie alimentaire</b>	<b>Limite maximale</b>	<b>Étape/Année adoptée</b>	<b>Notes</b>	<b>Recommandation</b>
06.4.3	Pâtes et nouilles sèches précuites et produits similaires	2000 mg/kg	2016	194 & 348	Maintenir, bien que non répertorié dans la norme, SIN 474 et SIN 473a sont incluses dans un groupe de DJA avec SIN 473 qui est autorisé dans la norme.

<b>Oligo esters de saccharose de type I et de type II : Catégorie fonctionnelle : Émulsifiant, agent d'enrobage, stabilisateur SIN 473a(ii)</b>					
<b>Catégorie d'aliments N°.</b>	<b>Catégorie alimentaire</b>	<b>Limite maximale</b>	<b>Étape/Année adoptée</b>	<b>Notes</b>	<b>Recommandation</b>
06.4.3	Pâtes et nouilles sèches précuites et produits similaires	2000 mg/kg	2016	194 & 348	Maintenir, bien que non répertoriées dans la norme, SIN 474 et SIN 473a sont incluses dans un groupe de DJA avec SIN 473 qui est autorisé dans la norme.

<b>Sulfites : Catégorie fonctionnelle : Antioxydant, agent de blanchiment, agent de traitement de la farine, conservateur, séquestrant SIN 220-225, 539</b>					
<b>Catégorie d'aliments N°.</b>	<b>Catégorie alimentaire</b>	<b>Limite maximale</b>	<b>Étape/Année adoptée</b>	<b>Notes</b>	<b>Recommandation</b>
06.4.3	Pâtes et nouilles	20 mg/kg	2006	44 & <b>Note E-</b>	Adopter

<b>Sulfites : Catégorie fonctionnelle : Antioxydant, agent de blanchiment, agent de traitement de la farine, conservateur, séquestrant SIN 220-225, 539</b>					
<b>Catégorie d'aliments N°.</b>	<b>Catégorie alimentaire</b>	<b>Limite maximale</b>	<b>Étape/Année adoptée</b>	<b>Notes</b>	<b>Recommandation</b>
	sèches précuites et produits similaires			<u>CXS249</u>	

<b>Tartrates : Catégorie fonctionnelle : Régulateur de l'acidité, antioxydant, exhausteur de gout, sel émulsifiant, séquestrant, stabilisateur SIN 334, 335(ii), 337</b>					
<b>Catégorie d'aliments N°.</b>	<b>Catégorie alimentaire</b>	<b>Limite maximale</b>	<b>Étape/Année adoptée</b>	<b>Notes</b>	<b>Recommandation</b>
06.4.3	Pâtes et nouilles sèches précuites et produits similaires	7500 mg/kg	2016	45, 128 & 194	Adopter

<b>Tartrazine Catégorie fonctionnelle : Colorant SIN 102</b>					
<b>Catégorie d'aliments N°.</b>	<b>Catégorie alimentaire</b>	<b>Limite maximale</b>	<b>Étape/Année adoptée</b>	<b>Notes</b>	<b>Recommandation</b>
06.4.3	Pâtes et nouilles sèches précuites et produits similaires	300 mg/kg	Étape 7	153	Maintenir à l'étape 7

<b>Tartrazine Catégorie fonctionnelle : Colorant SIN 102</b>					
<b>Catégorie d'aliments N°.</b>	<b>Catégorie alimentaire</b>	<b>Limite maximale</b>	<b>Étape/Année adoptée</b>	<b>Notes</b>	<b>Recommandation</b>
<u>06.4.3</u>	<u>Pâtes et nouilles sèches précuites et produits similaires</u>	<u>300 mg/kg</u>		<del>45</del> <u>194</u>	Adopter

**NORME POUR LES PRODUITS À BASE DE PROTÉINES DE BLÉ INCLUANT LE GLUTEN DE BLÉ (CXS 163-1987)**

Il n'y a aucun amendement au tableau 1 de la NGAA puisqu'il n'y a aucune disposition dans la catégorie d'aliments 12.10 (Produits protéiques autres qu'à partir des fèves de soja).

**NORME GÉNÉRALE POUR LES MATIÈRES PROTÉIQUES VÉGÉTALES (VPP) (CXS 174-1989)**

Il n'y a aucun amendement à effectuer au tableau 1 de la NGAA puisqu'il n'y a aucune disposition dans la catégorie d'aliments 12.10 (Produits protéiques autres qu'à partir des fèves de soja).

**NORME GÉNÉRALE POUR LES MATIÈRES PROTÉIQUES DE SOJA (CXS 175-1989)**

Caramel III - caramel à l'ammoniaque : Catégorie fonctionnelle : Colorant SIN 150c					
Catégorie d'aliments N°.	Catégorie alimentaire	Limite maximale	Étape/Année adoptée	Notes	Recommandation
06.8.8	Autres produits protéiques de soja	20000 mg/kg	2010	<u>XS175</u>	Adopter

Caramel IV-sulfite ammoniacque caramel : Catégorie fonctionnelle : Colorant SIN 150d					
Catégorie d'aliments N°.	Catégorie alimentaire	Limite maximale	Étape/Année adoptée	Notes	Recommandation
06.8.8	Autres produits protéiques de soja	20000 mg/kg	2010	<u>XS175</u>	Adopter

Lycopène, tomates Catégorie fonctionnelle : Colorant SIN 160d(ii)					
Catégorie d'aliments N°.	Catégorie alimentaire	Limite maximale	Étape/Année adoptée	Notes	Recommandation
06.8.8	Autres produits protéiques de soja	20000 mg/kg	Étape 3	<u>XS175</u>	Maintenir à l'étape 3

Extrait de paprika Catégorie fonctionnelle : Colorant SIN 160c(ii)					
Catégorie d'aliments N°.	Catégorie alimentaire	Limite maximale	Étape/Année adoptée	Notes	Recommandation
06.8.8	Autres produits protéiques de soja	5 mg/kg	Étape 2	39 & <u>XS175</u>	Maintenir à l'étape 2

**B. On propose d'amender le tableau 2 de la NGAA comme suit :**

**NORME POUR LA FARINE DE BLÉ (CXS 152-1985)**

<u>Catégorie d'aliments n0 06.2. (Farines et amidons (y compris farine de soja))</u>
--

Additif alimentaire	SIN	Limite maximale	Étape/Année adoptée	Notes	Recommandation
<a href="#">alpha-Amylase de Aspergillus oryzae var.</a>	1100 (i)	BPF	1999	<b><u>XS152</u></b>	Adopter
<a href="#">alpha-Amylase de Bacillus subtilis</a>	1100 (iii)	BPF	2014	<b><u>XS152</u></b>	Adopter
<a href="#">Carbohydrase de Bacillus licheniformis</a>	1100 (vi)	BPF	2014	<b><u>XS152</u></b>	Adopter
Esters diacétyltartriques et esters glycériques d'acides gras:	472e	3000	2008	186 & <b><u>XS152</u></b>	Adopter

#### Catégorie d'aliments 06.2.1. Farines

Additif alimentaire	SIN	Limite maximale	Étape/Année adoptée	Notes	Recommandation
Acide ascorbique, L-	300	300	2014	<b><u>Note F-CXS152</u></b>	Adopter
Azodicarbonamide	927a.	45	1999	<b><u>Note A-CXS152</u></b>	Adopter
Benzoyl peroxyde	928	75	2007	<b><u>Note B-CXS152</u></b>	Adopter
Sulfate de calcium	516	BPF	7	<b><u>XS152</u></b>	Maintenir à l'étape 7
Chlore	925	2500	2001	87 & <b><u>Note E-CXS249</u></b>	Adopter
Lécithine	322(i)	BPF	2014	25 & 28	<b><u>Retarder l'alignement jusqu'à ce que le GTE du SIN examine l'objectif technologique en tant qu'agent de traitement de la farine est approprié</u></b>
Carbonate de magnésium	504(i)	1500	4	<b><u>XS152</u></b>	Maintenir à l'étape 4
PHOSPHATES	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	2500	2012	33, 225 & <b><u>Note C-CXS152</u></b>	Adopter
Protéase d'aspergillus oryzae var	1101(i)	BPF	1999	<b><u>XS152</u></b>	Adopter
Pullulane	1204	BPF	2014	<b><u>XS152</u></b>	Adopter
PHOSPHATE DE SODIUM D'ALUMINIUM	541 (i),(ii)	1600	2013	6, 252 & <b><u>XS152</u></b>	Adopter
Ascorbate de sodium	301	300	2014		<b><u>Retarder l'alignement jusqu'à ce que le GTE du SIN</u></b>

<b>Catégorie d'aliments 06.2.1. Farines</b>					
					<b><u>examine l'objectif technologique en tant qu'agent de traitement de la farine est approprié</u></b>
LACTYLATES DE STÉARYL	481(i), 482(i)	5000	2016	186 & <b><u>XS152</u></b>	Adopter
SULPHITES	220-225, 539.	200	2006	44 & <b><u>Note D-CXS152</u></b>	Adopter
TARTRATES	334, 335(ii), 337	5000	2016	45, 186 & <b><u>XS152</u></b>	Adopter
TOCOPHEROLS	307a, b, c	5000	2016	15, 186 & <b><u>XS152</u></b>	Adopter
Citrate trisodique	331(iii)	BPF	2015	25 & <b><u>XS152</u></b>	Adopter

**NORME POUR LE COUSCOUS (CXS 202-1995)**

<b>Catégorie d'aliments 06.1. Graines céréalières entières, brisées ou en flocons, y compris le riz</b>					
<b>Additif alimentaire</b>	<b>SIN</b>	<b>Limite maximale</b>	<b>Étape/Année adoptée</b>	<b>Notes</b>	<b>Recommandation</b>
Extraits de rocou, à base de norbixine:	160b (ii)	500	4	184, 185 & <b><u>XS202</u></b>	Maintenir à l'étape 4
Rouge de betterave	162	BPF	7	<b><u>XS202</u></b>	Maintenir à l'étape 7
Caramel I - caramel nature	150a	BPF	7	<b><u>XS202</u></b>	Maintenir à l'étape 7
Huile minérale, viscosité élevée	905d	800	2004	98 & <b><u>XS202</u></b>	Adopter
Gallate de propyle	310	100	2001	15 & <b><u>XS202</u></b>	Adopter

**NORME POUR LES NOUILLES INSTANTANÉES (CXS 249-2006)**

<b>Catégorie d'aliments 06.4.3. (Pâtes et nouilles précuites et produits similaires)</b>					
<b>Additif alimentaire</b>	<b>SIN</b>	<b>Limite maximale</b>	<b>Étape/Année adoptée</b>	<b>Notes</b>	<b>Recommandation</b>
Adipates	355	1000	7	1 & <b><u>XS249</u></b>	Maintenir à l'étape 7



Amaranthe	123	100	7	153	Maintenir à l'étape 7
<b>Amaranthe</b>	<b>123</b>	<b>100</b>		<del>153</del> <b>194</b>	Adopter
Extraits de rocou, base de bixine,	160b(i)	20	4	8, 153 & <u>XS249</u>	Maintenir à l'étape 4
Extraits de rocou, à base de norbixine	160b(ii)	100	4	153, 185 & <u>XS249</u>	Maintenir à l'étape 4
BENZOATES	210-213	1000	2004	13 & <u>XS249</u>	Adopter
Canthaxanthine	161g	15	2011	153 & <u>XS249</u>	Adopter
Caramel II-sulfite caramel :	150b	50000	4	153	Maintenir à l'étape 4
<b>Caramel II-sulfite caramel :</b>	<b>150b</b>	<b>50000</b>		<del>153</del> <b>194</b>	Adopter
CAROTENOIDES	160a(i), a(iii), e,f	1200	2009	153 & <u>Note B-CXS249</u>	Adopter
Curcuma	100(i)	500	7	153	Maintenir à l'étape 7
<b>Curcuma</b>	<b>100(i)</b>	<b>500</b>		<del>153</del> <b>194</b>	Adopter
Extrait de paprika	160c(ii)	120	2	39 & <u>XS249</u>	Maintenir à l'étape 2
PHOSPHATES	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	2500	2012	33, 211 & <u>Note C-CXS249</u>	Adopter
Polydimethylsiloxane	900a.	50	2007	153	Adopter
RIBOFLAVINES	101(i), (ii), (iii)	300	2008	153 & <u>Note E-CXS249</u>	Adopter
SORBATES	<del>200-203</del> <b>200, 202, 203</b>	2000	2012	42 & 211	Adopter

ESTERS DE SORBITANE D'ACIDES GRAS	491-495	5000	2016	<del>412</del> & 194	Adopter
Sucroglycérides	474	2000	2016	194 & 348	Maintenir, bien que non répertoriées dans la norme, SIN 474 et SIN 473a sont incluses dans un groupe de DJA avec SIN 473 qui est autorisé dans la norme.
Oligoesters de saccharose de type I et de type II	473a.	2000	2016	194 & 348	Maintenir, bien que non répertoriées dans la norme, SIN 474 et SIN 473a sont incluses dans un groupe de DJA avec SIN 473 qui est autorisé dans la norme.
SULPHITES	220-225, 539.	20	2006	<del>44</del> & <b>Note E- CXS249</b>	Adopter
TARTRATES	334, 335(ii), 337	7500	2016	45, 128 & 194	Adopter
Tartrazine	102	300	7	153	Maintenir à l'étape 7
<b>Tartrazine</b>	<b>102</b>	<b>300</b>		<del>153</del> <b>194</b>	Adopter

**NORME POUR LES PRODUITS À BASE DE PROTÉINES DE BLÉ INCLUANT LE GLUTEN DE BLÉ (CXS 163-1987)**

Il n'y a aucun amendement à effectuer au tableau 2 de la NGAA puisqu'il n'y a aucune disposition dans la catégorie d'aliments 12.10 (Produits protéiques autres qu'à partir des fèves de soja).

**NORME GÉNÉRALE POUR LES MATIÈRES PROTÉIQUES VÉGÉTALES (VPP) (CXS 174-1989)**

Il n'y a aucun amendement à effectuer au tableau 2 de la NGAA puisqu'il n'y a aucune disposition dans la catégorie d'aliments 12.10 (Produits protéiques autres qu'à partir des fèves de soja).

**NORME GÉNÉRALE POUR LES MATIÈRES PROTÉIQUES DE SOJA (CXS 175-1989)**

Catégorie d'aliments 06.8.8 (Autres produits protéiques de soja)

Additif alimentaire	SIN	Limite maximale	Étape/Année adoptée	Notes	Recommandation
Caramel III - caramel à l'ammoniaque	150c	20000	2010	<u>XS175</u>	Adopter
Caramel IV-sulfite ammoniacque caramel	150d	20000	2010	<u>XS175</u>	Adopter
Lycopène, tomates	160d(ii)	10000	3	<u>XS175</u>	Maintenir à l'étape 3
Extrait de paprika	160c(ii)	5	2	<u>39 &amp; XS175</u>	Maintenir à l'étape 2

## NOTES

**Note A-CXS152 :** Pour les farines pour le pain levé uniquement dans les produits conformément à la Norme pour la farine de blé (CXS 152-1985).

**Note B-CXS152 ;** A l'exception d'un emploi dans les produits conformément à la Norme pour la farine de blé ((CXS 152-1985) en tant que traitement de la farine uniquement, à une limite maximale de 60 mg/kg

**Note C-CXS152 :**Pour un emploi dans les produits conformément à la Norme pour la farine de blé (CXS 152-1985) en tant qu'agent de traitement de la farine : Phosphate de calcium dihydrogène (SIN 341(i)), Phosphate de calcium hydrogène (SIN 341 (ii), phosphate tricalcique (SIN 341(iii)), Phosphate d'ammonium dihydrogène (SIN 342(i)) et Phosphate diammonique d'hydrogène (SIN 342(ii)) uniquement.

**Note D-CXS152 :** Pour un emploi dans les produits conformément à la Norme pour la farine de blé (CXS 152-1985), uniquement pour un emploi en tant qu'agent de traitement de la farine pour les farines pour la fabrication de biscuits et pâtisserieuniquement : le dioxyde de soufre (SIN 220), le sulfite de sodium (SIN 221), le méta bisulfite de sodium (SIN 223) et le méta bisulfite de potassium (SIN224) uniquement.

**Note E-CXS152 :** Pour un emploi dans les produits conformément à la Norme pour la farine de blé (CXS 152-1985), uniquement pour un emploi dans les farines pour des gâteaux à taux élevé.

**Note F-CXS152** Pour un emploi dans les produits conformément à Norme pour la farine de blé ((CXS 152-1985) en tant qu'agent de traitement de la farine uniquement

**Note A-CXS249 :** A l'exception dans un emploi dans les produits conformément à la Norme pour les nouilles instantanées (CXS 249-2006) à 200 mg/kg.

**Note B-CXS249 :** Exception pour un emploi des bêta-carotènes, *Blakeslea trispora* (INS 160a(iii)) à 1000 mg/kg, carotenal, beta-apo-8' (SIN 160e) à 200 mg/kg, et l'acide caroténoïque, l'esther éthylique, beta-apo-8' (SIN 160f) à 1000 mg/kg dans les produits conformément à la Norme pour les nouilles instantanées (CXS 249-2006).

**Note C-CXS249:** A l'exception dans les produits conformément à la Norme pour les nouilles instantanées: Phosphate de sodium dihydrogène (SIN 339(i)), phosphate disodique d'hydrogène (SIN 339(ii)), phosphate trisodique (SIN 339(iii)), phosphate de potassium dihydrogène (SIN 340(i)), phosphate dipotassique d'hydrogène (SIN 340(ii)), phosphate tripotassique (SIN 340(iii)), diphosphate disodique (SIN 450(i)), diphosphate trisodique (SIN 450(ii)), diphosphate tétrasodique (SIN 450(iii)), tetrapotassium diphosphate (SIN 450(v)), diphosphate tetrapotassique (SIN 451(i)), triphosphate pentasodique (SIN 451(ii)), polyphosphate de sodium (SIN 452(i)), et polyphosphate de potassium (SIN 452(ii)); et le diphosphate dicalcique (SIN 450(vi)) et le polyphosphate calcique (SIN 452(iv)), et Polyphosphate d'ammonium (SIN452(v)) pour un emploi en tant qu'humectants à 2,000 mg/kg, seul ou en combinaison, en tant que phosphore.

**Note E-CXS249 : Pour les produits conformément à la Norme pour les nouilles instantanées (CXS 249-2006) : le dioxyde de soufre (SIN 220), le sulfite de sodium (SIN 221), le méta bisulfite de sodium (SIN 223) et le métabisulfite de potassium (SIN 224) pour un emploi en tant qu'agent de traitement de la farine uniquement.**

**Note XS152 : A l'exception des produits conformément à la Norme pour la farine de blé (CXS 152-1985)**

**Note XS302 : A l'exception des produits conformément à la Norme pour le Couscous (CXS 202-1995)**

**Note XS249 : A l'exception des produits conformément à la Norme pour les Nouilles instantanées (CXS 249-2006)**

**Note XS175 : A l'exception des produits conformément à la Norme pour les produits à base de protéines d soja (CXS 175-1989)**

**C. On propose d'amender le tableau 3 de la NGAA comme suit :**

Lors du 50<sup>ème</sup> CCFA (voir paragraphes. 41-42 de REP18/FA), une procédure révisée pour le listage des normes de produits dans la dernière colonne du tableau 3 a été présentée et convenue. Il a été décidé que les normes de produits qui autorisent soit tous les additifs du tableau 3 soit tous les additifs du tableau 3 d'une catégorie fonctionnelle particulière ne devraient pas être répertoriées dans la colonne finale du tableau 3. Plutôt, seules les normes de produits qui ont autorisé des additifs particuliers seront répertoriées avec l'additif dans la dernière colonne du tableau 3. Toutefois, il a également été déterminé que la procédure révisée ne serait pas implantée jusqu'à ce que le secrétariat du Codex ait pu résoudre certaines questions technologiques avec la NGAA en ligne. Jusqu'à ce que ces questions aient été résolues, l'ancienne procédure pour le listage des normes de produits dans la dernière colonne du tableau 3 seront encore utilisées.

Le texte nouveau est indiqué en **caractères gras/soulignés** Les retraits sont indiqués en caractères biffés

**NORME POUR LES NOUILLES INSTANTANÉES (CXS 249-2006)**

<b>SIN No</b>	<b>Additif</b>	<b>Catégorie fonctionnelle</b>	<b>Année adoptée</b>	<b>Acceptable dans les aliments conformément aux normes de produits suivantes</b>
260	Acide acétique, glacial	Régulateur d'acidité, Conservateur	1999	CS 117-1981, CS 309R-2011, CS 70-1981, CS 94-1981, CS 119-1981, CS 291-2010, CS 302-2011, CS 319-2015, <b><u>CS 249-2006</u></b>
1422	Adipate de diamidon acétylé	Émulsifiant, stabilisateur, épaississant	1999	CS 117-1981, CS 309R-2011, CS 70-1981, CS 94-1981, CS 119-1981, <b><u>CS 249-2006</u></b>
1414	Phosphate de diamidon acétylé	Émulsifiant, stabilisateur, épaississant	1999	CS 117-1981, CS 309R-2011, CS 70-1981, CS 94-1981,

SIN No	Additif	Catégorie fonctionnelle	Année adoptée	Acceptable dans les aliments conformément aux normes de produits suivantes
				CS 119-1981, <b><u>CS 249-2006</u></b>
1451	Amidon acétylé oxydé	Émulsifiant, stabilisateur, épaississant	2005	CS 117-1981, CS 309R-2011, <b><u>CS 249-2006</u></b>
1401	Amidon traité aux acides	Émulsifiant, stabilisateur, épaississant	1999	CS 117-1981, CS 105-1981, CS 309R-2011, CS 70-1981, CS 94-1981, <b><u>CS 119-1981, CS 249-2006</u></b>
406	Agar	Agent de charge, auxiliaire, agent gélifiant, agent d'enrobage, Humectant, émulsifiant, stabilisateur, épaississant.	1999	CS 96-1981, CS 97-1981, CS 309R-2011, <b><u>CS 70-1981 (pour un emploi dans les milieux de conditionnement uniquement), CS 94-1981 (pour un emploi dans les milieux de conditionnement uniquement), CS 119-1981 (pour un emploi dans les milieux de conditionnement uniquement) CS 249-2006</u></b>
400	Acide alginique	Agent de charge, auxiliaire, émulsifiant, agent moussant, agent gélifiant, agent d'enrobage, Humectant, Séquestrant, stabilisateur, épaississant	1999	CS 117-1981, CS 105-1981, CS 309R-2011, CS 70-1981 (pour un emploi dans les milieux de conditionnement uniquement), CS 94-1981 (pour un emploi dans les milieux de conditionnement

SIN No	Additif	Catégorie fonctionnelle	Année adoptée	Acceptable dans les aliments conformément aux normes de produits suivantes
				uniquement), CS 119-1981 (pour un emploi dans les milieux de conditionnement uniquement), <b>CS 249-2006</b> ,
1402	Amidon traité aux alcalis	Émulsifiant, stabilisateur, épaississant	1999	CS 117-1981, CS 105-1981, CS 309R-2011, CS 70-1981, CS 94-1981, <b><u>CS 119-1981, CS 249-2006</u></b>
300	Acide ascorbique, L-	Régulateur de l'acidité, antioxydant, agent de traitement de la farine, <b>Séquestrant</b>	1999	CS 88-1981, CS 89-1981, CS 96-1981, CS 97-1981, CS 98-1981, CS 117-1981, CS 309R-2011, CS 13-1981, CS 57-1981, CS 291-2010 CS 302-2011, <b><u>CS 249-2006</u></b>
162	Rouge de betterave	Colorant	1999	CS 117-1981, CS 319-2015 (spécialement dans les poires en conserve présentées dans des emballages spéciaux pour fêtes uniquement), <b><u>CS 249-2006</u></b>
1403	Amidon blanchi	Émulsifiant, stabilisateur, épaississant	1999	CS 117-1981, CS 105-1981, CS 309R-2011, <b><u>CS 249-2006</u></b>
170(i)	Carbonate de calcium	Régulateur d'acidité, agent anti-agglomérant, colorant, agent raffermissant, agent de traitement de la farine,	1999	CS 117-1981 (agents anti-agglomérants dans les produits

SIN No	Additif	Catégorie fonctionnelle	Année adoptée	Acceptable dans les aliments conformément aux normes de produits suivantes
		stabilisateur.		déshydratés  Uniquement), CS 105-1981, CS 87-1981, CS 309R-1983, CS 70-2011, CS 291-2010, <b><u>CS 319-2015, CS 249-2006</u></b>
327	Lactate de calcium	Régulateur d'acidité, Sel émulsifiant, Agent affermissant, Agent de traitement de la farine, épaississant	1999	CS 117-1981, CS 309R-2011, <b><u>CS 291-2010, CS 319-2015, CS 249-2006</u></b>
529	Oxyde de calcium	Régulateur de l'acidité, agent de traitement de la farine	1999	CS 117-1981, CS 309R-2011, CS 291-2010, <b><u>CS 249-2006</u></b>
516	Sulfate de calcium	Régulateur d'acidité, agent affermissant, agent de traitement de la farine, séquestrant, stabilisateur.	1999	CS 117-1981, CS 309R-2011, <b><u>CS 291-2010, CS 319-2015, CS 249-2006</u></b>
150a	Caramel I - caramel nature	Colorant	1999	CS 117-1981, CS 319-2015 (spécialement dans les poires en conserve présentées dans des emballages spéciaux pour fêtes uniquement), <b><u>CS 249-2006</u></b>
410	Gomme de caroube	Émulsifiant, stabilisateur, épaississant	1999	CS 117-1981, CS 105-1981, CS 309R-2011, <b><u>CS 70-1981 (pour un emploi dans les milieux de conditionnement uniquement), CS 94-1981 (pour un</u></b>

SIN No	Additif	Catégorie fonctionnelle	Année adoptée	Acceptable dans les aliments conformément aux normes de produits suivantes
				<u>emploi dans les milieux de conditionnement uniquement), CS 119-1981 (pour un emploi dans les milieux de conditionnement) CS 249-2006</u>
407	Carraghénane	Agent de charge, auxiliaire, agent gélifiant, agent d'enrobage, Humectant, émulsifiant, stabilisateur, épaississant.	1999	CS 96-1981, CS 97-1981, CS 117-1981, CS 105-1981, CS 309R-2011, <b>CS 70-1981 (pour un emploi dans les milieux de conditionnement uniquement), CS 94-1981 (pour un emploi dans les milieux de conditionnement uniquement), CS 119-1981 (pour un emploi dans les milieux de conditionnement), CS 249-2006</b>
330	Acide citrique	Régulateur de l'acidité, antioxydant, agent de rétention de la couleur, Séquestrant	1999	CS 117-1981, CS 105-1981, CS 87-1981, CS 141-1983, CS 309R-2011, CS13-1981, CS 57-1981, CS 37-1991, CS 70-1981, CS 90-1981, CS 94-1981, CS 119-1981, CS 291-2010, CS 302-2011, CS 319-2015, <b>CS 249-2006</b>



<b>SIN No</b>	<b>Additif</b>	<b>Catégorie fonctionnelle</b>	<b>Année adoptée</b>	<b>Acceptable dans les aliments conformément aux normes de produits suivantes</b>
424	Curdlan	Agent affermissant, agent gélifiant Stabilisateur, épaississant	2001	CS 117-1981, <b><u>CS 249-2006</u></b>
627	Disodium 5'-guanylate	Exaltateur d'arôme	1999	CS 89-1981, CS 96-1981, CS 309R-1981, CS 98-1981, CS 117-1981, <b><u>CS 302-2011, CS 249-2006</u></b>
631	Disodium 5'-inosinate	Exaltateur d'arôme	1999	CS 89-1981, CS 96-1981, CS 309R-1981, CS 98-1981, CS 117-1981, <b><u>CS 302-2011, CS 249-2006</u></b>
635	Disodium 5'-ribonucléotides	Exaltateur d'arôme	1999	CS 117-1981, <b><u>CS 249-2006</u></b>
1412	Phosphate de diamidon	Émulsifiant, stabilisateur, épaississant	1999	CS 117-1981, CS 309R-2011, CS 70-1981, CS 94-1981, CS 119-1981, <b><u>CS 249-2006</u></b>
418	Gomme gellane	Stabilisateur, épaississant	1999	CS 117-1981, CS 105-1981, CS 309R-2011, <b><u>CS 249-2006</u></b>
620	Acide Glutamique, L (+)	Exaltateur d'arôme	1999	CS 117-1981, <b><u>CS 249-2006</u></b>
412	Gomme de guar	Émulsifiant, stabilisateur, épaississant	1999	CS 117-1981, CS 105-1981, CS 309R-2011, <b><u>CS 70-1981 (pour un emploi dans les milieux de conditionnement uniquement), CS 94-1981 (pour un emploi dans les</u></b>

SIN No	Additif	Catégorie fonctionnelle	Année adoptée	Acceptable dans les aliments conformément aux normes de produits suivantes
				<u>milieux de conditionnement uniquement), CS 119-1981 (pour un emploi dans les milieux de conditionnement) CS 249-2006</u>
414	GOMME ARABIQUE (GOMME D'ACACIA)	Agent de charge, auxiliaire, émulsifiant, agent d'enrobage, stabilisateur, épaississant	1999	CS 117-1981, CS 105-1981, CS 87-1981, CS 141-2011, <b><u>CS 249-2006</u></b>
1442	Phosphate de diamidon d'hydroxypropyle	Agent anti-agglomérant, émulsifiant, stabilisateur, épaississant	1999	CS 117-1981 (agents anti-agglomérants dans le produit déshydraté uniquement), CS 105-2011, CS 70-1981, CS 94-1981, CS 309R-1981, <b><u>CS 249-2006</u></b>
1440	Amidon hydroxypropyle	Émulsifiant, stabilisateur, épaississant	1999	CS 117-1981, CS 309R-2011, CS 70-1981, CS 94-1981, CS 119-1981, <b><u>CS 249-2006</u></b>
416	Gomme Karaya	Émulsifiant, stabilisateur, épaississant	1999	CS 117-1981, CS 105-1981, CS 309R-2011, <b><u>CS 249-2006</u></b>
270	ACIDE LACTIQUE, L-, D- et DL-	Régulateur d'acidité	1999	CS 117-1981, CS 309R-2011, CS 70-1981, CS 94-1981, CS 119-1981, CS 291-2010, CS 302-2011, CS 319-2015, <b><u>CS 249-2006</u></b>

SIN No	Additif	Catégorie fonctionnelle	Année adoptée	Acceptable dans les aliments conformément aux normes de produits suivantes
322(i)	Lécithine	Antioxydant, émulsifiant	1999	CS 117-1981, CS 105-1981, CS 87-1981, CS 141-1983, CS 98-2011, CS 291-1981CS, CS <b><u>319-2015</u></b> ( <b><u>manques en conserve uniquement</u></b> ), CS <b><u>249-2006</u></b>
296	Acide malique, DL	Régulateur d'acidité	1999	CS 117-1981, CS 309R-2011, CS 291-2010, CS 302-2011, CS 319-2015, <b><u>CS 249-2006</u></b>
471	Mono et di glycérides d'acides gras	Agent antimousse, émulsifiant, stabilisateur	1999	CS 117-1981, CS 105-1981, CS 87-1981, CS 141-1983, CS 309R-2011, <b><u>CS 249-2006</u></b>
621	Glutamate monosodique L	Exaltateur d'arôme	1999	CS 89-1981, CS 96-1981, CS 309R-1981, CS 98-1981, CS 117-1981, <b><u>CS 302-2011, CS 249-2006</u></b>
1410	Phosphate de monoamidon	Émulsifiant, stabilisateur, épaississant	1999	CS 117-1981, CS 309R-2011, CS 70-1981, CS 94-1981, CS 119-1981, <b><u>CS 249-2006</u></b>
1404	Amidon oxydé	Émulsifiant, stabilisateur, épaississant	1999	CS 117-1981, CS 105-1981, CS 309R-2011, CS 70-1981, CS 94-1981, <b><u>CS 119-1981, CS 249-2006</u></b>
440	Pectines	Émulsifiant, agent gélifiant, agent	1999	CS 117-1981, CS 87-1981, CS 309R-

SIN No	Additif	Catégorie fonctionnelle	Année adoptée	Acceptable dans les aliments conformément aux normes de produits suivantes
		d'enrobage, stabilisateur, épaississant		2011, <b><u>CS 70-1981 (pour un emploi dans les milieux de conditionnement uniquement), CS 94-1981 (pour un emploi dans les milieux de conditionnement uniquement), CS 119-1981 (pour un emploi dans les milieux de conditionnement) CS 249-2006</u></b>
1413	Phosphate de diamidon phosphaté	Émulsifiant, stabilisateur, épaississant	1999	CS 117-1981, CS 309R-2011, CS 70-1981, CS 94-1981, CS 119-1981, <b><u>CS 249-2006</u></b>
501(i)	Carbonate de potassium	Régulateur de l'acidité / stabilisateur	1999	CS 117-1981, CS 87-1981, CS 105-1981, CS 141-1983, CS 309R-2011, CS 291-2010, CS 319-2015, <b><u>CS 249-2006</u></b>
508	Chlorure de potassium	Agent affermissant, exhausteur de goût, stabilisateur, épaississant	1999	CS 88-1981, CS 89-1981, CS 96-1981, CS 97-1981, CS 98-1981, CS 117-1981CS, CS <b><u>319-2015 (manques en conserve uniquement), CS 249-2006</u></b>
407a	Algue euclidean transformée (PES)	Agent de charge, auxiliaire, agent gélifiant, agent d'enrobage,	2001	CS 117-1981, CS 309R-2011, <b><u>CS</u></b>

SIN No	Additif	Catégorie fonctionnelle	Année adoptée	Acceptable dans les aliments conformément aux normes de produits suivantes
	(PES)	Humectant, émulsifiant, stabilisateur, épaississant.		<u>249-2006</u>
262(i)	Acétate de sodium	Régulateur d'acidité, Conservateur, Séquestrant	1999	CS 117-1981, 309R-2011, CS 309R-2011, CS 291-2010, CS 319-2015, <b><u>CS 249-2006</u></b>
401	Alginate de sodium	Agent de charge, auxiliaire, émulsifiant, agent moussant, agent gélifiant, agent d'enrobage, Humectant, séquestrant, stabilisateur, épaississant.	1999	CS 96-1981, CS 97-1981, CS 309R-2011, <b><u>CS 70-1981 (pour un emploi dans les milieux de conditionnement uniquement), CS 94-1981 (pour un emploi dans les milieux de conditionnement uniquement), CS 119-1981 (pour un emploi dans les milieux de conditionnement uniquement) CS 249-2006</u></b>
500(i)	Carbonate de sodium	Régulateur de l'acidité, agent anti-agglomérant, agent levant, stabilisateur, épaississant	1999	CS 117-1981  (Agents anti-agglomérants dans le produit déshydraté Uniquement), CS 105-1981, CS 87-1981, CS 309R-1983, CS 70-2011, CS 291-2010, <b><u>CS 319-2015, CS 249-2006</u></b>

SIN No	Additif	Catégorie fonctionnelle	Année adoptée	Acceptable dans les aliments conformément aux normes de produits suivantes
466	Carboxyméthylcellulose sodique (Gomme de cellulose)	Agent de charge, émulsifiant, agent affermissant, agent gélifiant, agent d'enrobage,  Humectant, stabilisateur, épaississant	1999	CS 117-1981, CS 105-1981, CS 309R-2011, <b><u>CS 70-1981 (pour un emploi dans les milieux de conditionnement uniquement), CS 94-1981 (pour un emploi dans les milieux de conditionnement uniquement), CS 302-211, CS 319-2015 (pour un emploi dans les milieux de conditionnement) CS 249-2006</u></b>
350(ii)	Sodium DL-malate	Régulateur d'acidité, humectant	1999	CS 117-1981, CS 309R-2011, CS 291-2010, CS 302-2011, CS 319-2015, <b><u>CS 249-2006</u></b>
365	Fumarates de sodium	Régulateur d'acidité	1999	CS 117-1981, CS 309R-2011, CS 319-2015, <b><u>CS 249-2006</u></b>
500(ii)	Carbonate acide de sodium	Régulateur de l'acidité, agent anti-agglomérant, agent levant, stabilisateur, épaississant	1999	CS 117-1981  (Agents anti-agglomérants dans le produit déshydraté uniquement), CS 105-1981, CS 87-1981, CS 141-1983, CS 309R-2011, CS 291-2010, CS 319-2015, <b><u>CS 249-2006</u></b>

<b>SIN No</b>	<b>Additif</b>	<b>Catégorie fonctionnelle</b>	<b>Année adoptée</b>	<b>Acceptable dans les aliments conformément aux normes de produits suivantes</b>
325	Lactate de sodium	Régulateur de l'acidité, antioxydant, agent de charge, émulsifiant, humectant, épaississant	1999	CS 117-1981, CS 309R-2011, CS 291-2010, CS 302-2011, CS 319-2015, <b><u>CS 249-2006</u></b>
420(i)	Sorbitol	Agent de charge, Humectant, Séquestrant, stabilisateur, édulcorants, épaississant	1999	CS 117-1981, CS 87-1981, <b><u>CS 105-1981, CS 249-2006</u></b>
420(ii)	Sirop de sorbitol	Agent de charge, Humectant, Séquestrant, stabilisateur, édulcorants, épaississant	1999	CS 117-1981, CS 87-1981, <b><u>CS 105-1981, CS 249-2006</u></b>
1420	Acétate d'amidon	Émulsifiant, stabilisateur, épaississant	1999	CS 117-1981, CS 309R-2011, CS 70-1981, CS 94-1981, CS 119-1981, <b><u>CS 249-2006</u></b>
1450	Octényle succinate d'amidon sodique	Émulsifiant, stabilisateur, épaississant	1999	CS 117-1981, CS 309R-2011, <b><u>CS 249-2006</u></b>
1405	Amidons, traités par enzyme	Émulsifiant, stabilisateur, épaississant	1999	CS 117-1981, CS 105-1981, CS 309R-2011, <b><u>CS 249-2006</u></b>
417	Gomme tara	Agent gélifiant, stabilisateur, épaississant	1999	CS 117-1981, CS 105-1981, <b><u>CS 249-2006</u></b>
331(iii)	Citrate trisodique	Régulateur d'acidité, émulsifiant Sel émulsifiant, séquestrant, stabilisant	1999	CS 89-1981, CS 96-1981, CS 97-1981, CS 98-1981, CS 117-1981, CS 309R-2011, CS 13-1981, CS 57-1981, CS 291-2010, CS

SIN No	Additif	Catégorie fonctionnelle	Année adoptée	Acceptable dans les aliments conformément aux normes de produits suivantes
				302-2011, CS 319-2015, <u>CS 249-2006</u>
415	Gomme xanthane	Émulsifiant, agent moussant  Stabilisateur, épaississant	1999	CS 117-1981, CS 105-1981, CS 309R-2011, <u>CS 70-1981 (pour un emploi dans les milieux de conditionnement uniquement)</u> , <u>CS 94-1981 (pour un emploi dans les milieux de conditionnement uniquement)</u> , <u>CS 119-1981 (pour un emploi dans les milieux de conditionnement)</u> <u>CS 249-2006</u>

### Section 2 de l'Appendice au tableau 3

On propose d'amender la section 2 de l'Appendice au tableau 3 comme suit :

#### Références aux normes de produits pour la NGAA Tableau 3 Additifs

<b>06.4.3</b>	<b>Pâtes et nouilles sèches précuites et produits similaires</b>
	Uniquement certains additifs alimentaires du tableau 3 (comme indiqué dans le tableau 3) sont acceptables pour un emploi dans les aliments conformément à ces normes.
<b>Normes Codex</b>	Nouilles instantanées (CXS 249-2006)

<b>06.8.8</b>	<b>Autres produits protéiques de soja</b>
	Les additifs alimentaires ne sont pas autorisés dans les produits conformément à cette norme.
<b>Normes Codex</b>	Produit à base de protéines de soja (CXS 175-1989)



<b>12.10</b>	<b>Produits protéiques autres qu'à partir des fèves de soja</b>
	Les additifs alimentaires ne sont pas autorisés dans les produits conformément à cette norme.
<b>Normes Codex</b>	<i>Les produits à base de protéines de blé y compris le gluten de blé (CXS 163-1987) ;</i> Produits contenant des protéines végétales (VPP) (CXS 174-1989) ;

## Annexe 5

**EXAMEN DE L'ADDITION D'UNE NOTE DE BAS DE PAGE DANS LE TABLEAU 3 DE LA NGAA**

Le GTE sur l'alignement a été chargé de l'examen de l'ajout d'une note de bas de page supplémentaire à la portion du tableau 3 qui suit l'Annexe au tableau 3 qui débute avec le texte "Références aux normes de produits pour la NGAA du Tableau 3 Additifs" (para. 49(li) de REP18/FA) Cette partie du Tableau 3 répertorie les normes de produits qui ont été alignées avec la NGAA et fournit en outre davantage d'informations eu égard à l'emploi des additifs du tableau 3 dans les aliments conformément aux normes des produits. Comme exemple, le texte ci-dessous fournit des détails sur l'emploi des additifs dans les aliments du Tableau 3 conformément à *certaines agrumes en conserve* Codex (CODEX STAN 254-2007).

**Références aux normes de produits pour la NGAA Tableau 3 Additifs**

04.1.2.4	Fruits en boîte ou en bocaux (pasteurisés)
	Les régulateurs d'acidité et les agents affermissants répertoriés dans le tableau 3 sont acceptables pour un emploi dans les aliments conformément à la norme.
Normes Codex	Certains agrumes en conserve (CODEX STAN 254-2007)

Une requête a été effectuée à savoir que le GTE sur l'Alignement envisage d'ajouter une note de bas de page afin de faire comprendre aux utilisateurs de cette partie du tableau 3 que seules les normes de produits qui font partie des catégories d'aliments de la NGAA qui ne sont pas dans l'Annexe au tableau 3 seront répertoriées. Le texte proposé pour la note de bas de page est comme suit :

**"Cette section répertorie uniquement les normes de produits là où la catégorie d'aliments de la NGAA n'est pas répertoriée dans l'Annexe au tableau 3. Les dispositions pour l'emploi d'additifs spécifiques du tableau 3 dans les normes de produits là où la catégorie d'aliments de la NGAA est répertoriée dans l'Annexe au tableau 3 peuvent être trouvés dans les Catégories d'aliments des tableaux 1 et 2; et Sachez que le processus pour aligner les autorisations relatives à l'additif alimentaire dans les normes de produits avec la NGAA est un travail en cours, et par conséquent pas toutes les normes de produits sont déjà répertoriées dans cette section."**

Le GTE sur l'Alignement est invité à examiner si cette note de bas de page (ou une version révisée) devrait être ajoutée à la section du tableau 3 "Références aux normes de produits pour la NGAA Tableau 3 Additifs."

Observations

Souscrit. Brésil

## Annexe 6

**PROPOSITIONS REVISÉES AUX DISPOSITIONS ADOPTÉES CONTENUES DANS CRD2  
ANNEXE 4 PARTIE C, C'EST-À-DIRE ESTERS ASCORBYLIQUES DANS LES CATÉGORIES  
D'ALIMENTS 13.1.1, 13.1.2 ET 13.1.3 DE LA NGAA.**

Les modifications proposées à la NGAA par suite de l'alignement requis des dispositions pour LES ESTERS ASCORBYLIQUES (Palmitate d'ascorbyle (SIN 304) et le stéarate d'ascorbyle (SIN 305)) et la *Norme pour les préparations pour nourrissons et les préparations à des fins médicales particulières destinées aux nourrissons* (CXS 72-1981) ainsi que la *Norme pour les préparations de suite* (CXS 156-1987)<sup>4</sup>.

Les dispositions relatives aux normes de produits Codex pour les ESTERS D'ASCORBYLE ne comprennent pas une condition qui les restreint à la base de matière grasse ou d'huile. Des modifications sont proposées à la NGAA pour retirer la note 15 qui permet aux dispositions de l'ester d'ascorbyle une base de matière grasse ou d'huile. Cette condition n'est pas requise et pour garantir les dispositions des produits du Codex les normes sont alignées à celles de la NGAA. La note 15 est éliminée à partir des entrées pertinentes à la fois dans les tableaux 1 et 2.

**Amendements proposés aux tableaux 1 et 2 de la NGAA**

Le texte nouveau est indiqué en **caractères gras/soulignés** Les retraits sont indiqués en caractères biffés

**A. On propose d'amender le tableau 1 de la NGAA comme suit :**

<b>Esters d'ascorbyle</b>					
<b>SIN 304</b>	<b>Palmitate</b>	<b>Catégorie fonctionnelle : Antioxydant</b>			
<b>SIN 305</b>	<b>d'ascorbyle</b>	<b>Catégorie fonctionnelle : Antioxydant</b>			
	<b>Stéarate</b>				
	<b>d'ascorbyle</b>				
<b>Cat.d'aliments N°.</b>	<b>Catégorie d'aliments</b>	<b>Limite maximale</b>	<b>Notes</b>	<b>Étape/Année adoptée</b>	<b>Recommandation</b>
13.1.1	Préparation pour nourrissons.	10 mg/kg	Notes 45,72 & 187	2009	Adopter
13.1.2	Préparations de suite	50 mg/kg	Notes 45,72, 187 & 315	2015	Adopter
13.1.3	Préparations pour nourrissons destinées à des usages médicaux	10 mg/kg	Notes 45,72, 72 & 187	2006	Adopter

**B. On propose d'amender le tableau 2 de la NGAA comme suit :**

<b>Catégorie d'aliments 13.1.1. Préparations pour nourrissons</b>					
<b>Additif alimentaire</b>	<b>SIN</b>	<b>Étape/Année adoptée</b>	<b>Limite maximale</b>	<b>Notes</b>	<b>Recommandation</b>
ESTERS D'ASCORBYLE	304, 305	2009	10 mg/kg	Notes 45,72 & 187	Adopter

**Catégorie d'aliments 13.1.2. Préparations de suite**

<sup>4</sup> Recommandation 22 du CRD2 provenant de la réunion du CCFA50, Xiamen, Chine 26-30 mars 2018.

<b>Additif alimentaire</b>	<b>SIN</b>	<b>Étape/Année adoptée</b>	<b>Limite maximale</b>	<b>Notes</b>	<b>Recommandation</b>
ESTERS D'ASCORBYLE	304, 305	2015	50 mg/kg	Notes 45, 72, 187 & 315	Adopter

<b>Catégorie d'aliments 13.1.3 Préparations pour nourrissons destinées à des usages médicaux particuliers</b>					
<b>Additif alimentaire</b>	<b>SIN</b>	<b>Étape/Année adoptée</b>	<b>Limite maximale</b>	<b>Notes</b>	<b>Recommandation</b>
ESTERS D'ASCORBYLE	304, 305	2006	10 mg/kg	Notes 45, 72, 72 & 187	Adopter

Note 15 à base de matière grasse ou d'huile