

# COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS

F



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



Organisation  
mondiale de la Santé

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)

REP21/FA

## PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

### COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS

*Quarante-quatrième session*

*En ligne*

*8 – 13 novembre 2021*

## RAPPORT DE LA CINQUANTE-DEUXIÈME SESSION DU COMITÉ DU CODEX SUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES

*En ligne*

*1<sup>er</sup>, 2, 3, 6, 7 et 10 septembre 2021*

## TABLE DES MATIÈRES

	<b>Page</b>
RÉSUMÉ ET ÉTAT D'AVANCEMENT DES TRAVAUX .....	iii
LISTE DES ABRÉVIATIONS .....	vi
RAPPORT DE LA 52 <sup>ÈME</sup> SESSION DU COMITÉ DU CODEX SUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES .....	1
	<b>Paragraphe</b>
Introduction .....	1
Ouverture de la session.....	2 - 3
Adoption de l'ordre du jour (Point 1 de l'ordre du jour).....	4 - 5
Questions découlant de la Commission du Codex Alimentarius et d'autres organes subsidiaires (Point 2 de l'ordre du jour) .....	6 - 33
Questions d'intérêt découlant de la FAO/de l'OMS et de la 87 <sup>ÈME</sup> et 89 <sup>ÈME</sup> réunions du Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires (JECFA) (Point 3a de l'ordre du jour) .....	34 - 60
Avant-projet de normes d'identité et de pureté des additifs alimentaires découlant des 87 <sup>ÈME</sup> , 89 <sup>ÈME</sup> et 91 <sup>ÈME</sup> réunions du JECFA (Point 3b de l'ordre du jour) .....	61 - 66
Confirmation et/ou révision des niveaux maximaux des additifs alimentaires et des auxiliaires technologiques dans les normes Codex (Point 4a de l'ordre du jour) .....	67 - 85
Alignement des dispositions relatives aux additifs alimentaires des normes de produits sur les dispositions correspondantes dans la NGAA (Point 4b de l'ordre du jour) .....	86 - 109
Norme générale pour les additifs alimentaires (NGAA) (Point 5 de l'ordre du jour)	
Introduction .....	110 - 111
Norme générale pour les additifs alimentaires (NGAA): rapports du GTE sur la NGAA (Point 5a de l'ordre du jour) .....	112 - 159
Propositions de nouvelles et/ou révision de dispositions relatives aux additifs alimentaires (réponses aux CL2019/40-FA et CL 2020/36-FA) (Point 5b de l'ordre du jour).....	160
Poursuite de la discussion sur les dispositions pertinentes relatives aux édulcorants associées à la Note 161 (Point 5c de l'ordre du jour).....	161 – 173
Information générale sur la disponibilité de données relatives aux nitrates et aux nitrites (Point 5d de l'ordre du jour).....	174 – 181
Conclusion générale du Point 5 de l'ordre du jour.....	182 - 184
Avant-projet de révision des <i>Noms de catégories et Système international de numérotation des additifs alimentaires</i> (CXG 36-1989) (Point 6 de l'ordre du jour) .....	185 - 203
Propositions d'additions et de modifications à la Liste prioritaire des substances proposées pour évaluation par le JECFA (réponses aux CL 2019/41-FA et CL 2020/37-FA) (Point 7 de l'ordre du jour).....	204 – 227
Statut et analyse du système en ligne de la NGAA concernant l'approche de ne pas citer les normes de produits correspondants (Point 8 de l'ordre du jour).....	228 – 232
Autres questions et travaux futurs (Point 9 de l'ordre du jour) .....	233 – 240
Date et lieu de la prochaine session (Point 10 de l'ordre du jour) .....	241

## LISTE DES ANNEXES

	<b>Page</b>
<b>Annexe I:</b> Liste des participants .....	31
<b>Annexe II:</b> Action requise suite aux modifications du statut de la dose journalière admissible (DJA) et autres recommandations toxicologiques découlant des 87 <sup>ème</sup> et 89 <sup>ème</sup> réunions du JECFA.....	55
<b>Annexe III:</b> Avant-projet de normes d'identité et de pureté des additifs alimentaires (pour adoption à l'étape 5/8).....	60
<b>Annexe IV:</b> État d'avancement de la confirmation et/ou révision des niveaux maximaux des additifs alimentaires et des auxiliaires technologiques dans les normes de produits.....	63
<b>Annexe V:</b> Amendements proposés pour les dispositions relatives aux additifs alimentaires dans les normes de produits du Codex (pour adoption).....	64
<b>Annexe VI:</b> <i>Norme générale pour les additifs alimentaires</i> - Projet et avant-projet de dispositions relatives aux additifs alimentaires (pour adoption aux étapes 8 et 5/8) et autres dispositions (pour adoption) .....	93
<b>Annexe VII:</b> <i>Norme Générale pour les additifs alimentaires</i> – Dispositions pour révocation (pour révocation) .....	162
<b>Annexe VIII:</b> <i>Norme générale pour les additifs alimentaires</i> – Interruption des travaux (pour interruption).....	176
<b>Annexe IX:</b> <i>Norme générale pour les additifs alimentaires</i> – Nouvelles dispositions relatives aux additifs alimentaires à l'étape 3 et étape 2 (pour information).....	182
<b>Annexe X:</b> Avant-projet de révision des <i>Noms de catégories et Système international de numérotation des additifs alimentaires</i> (CXG 36-1986) (pour adoption aux étapes 5/8).....	184
<b>Annexe XI:</b> Liste prioritaire des substances proposées pour évaluation par le JECFA (pour le suivi de la FAO et de l'OMS) .....	172
<b>Annexe XII:</b> Directives pour éviter les divergences futures entre les dispositions relatives aux additifs alimentaires de la NGAA et les normes de produits.....	220
<b>Annexe XIII:</b> Plan de travail pour l'alignement future des dispositions relatives aux additifs alimentaires dans les normes de produits .....	222
<b>Annexe XIV:</b> Document/tableau d'information sur le SIN pour les numéros supprimés et réutilisés .....	224

RÉSUMÉ ET ÉTAT D'AVANCEMENT DES TRAVAUX						
Partie responsable	Objectif	Texte/Sujet	Code	Étape	Para	
CCEXEC81 CAC44	Adoption	Avant-projet de normes d'identité et de pureté des additifs alimentaires	CXM 6	5/8	66 et Annexe III	
		Projet et avant-projet de dispositions relatives aux additifs alimentaires de la <i>Norme générale pour les additifs alimentaires</i> (NGAA)	CXS 192-1995	8 et 5/8	182(i) et Annexe VI, partie D	
		Avant-projet de révision des <i>Noms de catégories et Système international de numérotation des additifs alimentaires</i>	CXG 36-1989	5/8	201(i) et Annexe X	
		Inclusion la gomme xanthane (SIN 415) et des pectines (SIN 440) dans FC 13.1.3 « Préparations pour nourrissons destinées à des usages médicaux particuliers » dans la NGAA	CXS 192-1995		-	27 et Annexe VI, partie A
		Modifications concernant l'entête de groupe GLYCOSIDES DE STÉVIOL dans la NGAA				203(ii) et Annexe VI, partie B
		Dispositions révisées de la NGAA concernant les amendements au titre et numéro de la catégorie d'aliments pour CXS 283 dans l'Annexe C de la NGAA				106(ii)a) et Annexe VI, partie C.1
		Dispositions relatives aux additifs alimentaires de la NGAA révisées concernant l'alignement de neuf normes pour le CCMMP, six normes pour le CCFO et trois normes pour le CCSCH				106(ii)b) et Annexe VI, partie C.2-C.4
		Dispositions relatives aux additifs alimentaires de la NGAA révisées concernant l'alignement partiel de CXS 249-2006, CXS 273-1968, CXS 275-1973 et CXS 288-1978 pour inclure le polysaccharide de graine de tamarin (SIN 437)				106(ii)c) et Annexe VI, partie C.5
		Dispositions relatives aux additifs alimentaires de la NGAA révisées concernant l'entrée associée pour la catégorie 12.5 dans les Références aux normes de produits pour les additifs du Tableau 3 de la NGAA dans l'Annexe du Tableau 3				106(ii)d) et Annexe VI, partie C.6
		Dispositions révisées relatives aux édulcorants dans les différentes catégories d'aliments				173(i) et App VI, partie E

RÉSUMÉ ET ÉTAT D'AVANCEMENT DES TRAVAUX					
Partie responsable	Objectif	Texte/Sujet	Code	Étape	Para
		Sections pour les additifs alimentaires révisées dans neuf normes pour le lait et les produits laitiers, à savoir les normes de groupe pour <i>les fromages en saumure</i> (CXS 208-1999); <i>les fromages non affinés y compris le fromage frais</i> (CXS 221-2001); <i>les normes pour un mélange de lait concentré écrémé et de graisse végétale</i> (CXS 250-2006); <i>un mélange de lait écrémé et de graisse végétale en poudre</i> (CXS 251-2006); <i>un mélange de lait concentré écrémé sucré et de graisse végétale</i> (CXS 252-2006); <i>les normes pour le cottage cheese</i> (CXS 273-1968); <i>le fromage à la crème (ou « cream cheese »)</i> (CXS 275-1973); <i>le fromage à pâte extra-dure à râper</i> (CXS 278-1978); et <i>la Norme générale pour le fromage</i> (CXS 283-1978)	Diverses normes Codex	-	106(i)a et Annexe V, partie A
		Sections pour les additifs alimentaires révisées dans les six normes pour les graisses et les huiles, à savoir les normes pour <i>les graisses et les huiles comestibles non visées par des normes individuelles</i> (CXS 19-1981); <i>les huiles d'olive et les huiles de grignons d'olive</i> (CXS 33-1981); <i>les huiles végétales portant un nom spécifique</i> (CXS 210-1999); <i>les graisses animales portant un nom spécifique</i> (CXS 211-1999); <i>les matières grasses tartinables et les mélanges tartinables</i> (CXS 256-2007); et <i>les huiles de poisson</i> (CXS 329-2017)			106(i)b et Annexe V, partie B
		Les sections sur les additifs alimentaires révisées dans les trois normes pour les épices et les herbes culinaires, à savoir les normes pour <i>le poivre noir, blanc, vert (poivre NBV)</i> (CXS 326-2017); <i>le cumin</i> (CXS 327-2017); et <i>le thym séché</i> (CXS 328-2017)			106(i)c et Annexe V, partie C
		Amendements aux normes pour les <i>bouillons et consommés</i> (CXS 117-1981) et la <i>farine de blé</i> (CXS 152-1985) par suite de l'alignement du copolymère méthylate, basique (SIN 1205)			106(i)d et Annexe V, partie D
CCEXEC81 CAC44	Adoption	Dispositions relatives aux additifs alimentaires de la NGAA (révocation)			182(ii) et Annexe VII
		Projet et avant-projet de dispositions relatives aux additifs alimentaires de la NGAA (interruption)			182(iii) et Annexe VIII
CAC44	Information	Nouveaux avant-projets de dispositions relatives aux additifs alimentaires de la NGAA à l'étape 2			182(iv) et Annexe IX
CCFO	Action	Demande d'une orientation sur la justification technologique pour l'emploi des mono- et di-glycérides d'acides gras (SIN471) en tant qu'antimoussant dans les produits pour la grande friture relevant de la <i>norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique</i> (CXS 210-1999) à l'exception des huiles vierges et pressées à froid.			134
Comité de produits	Information	Directive pour éviter les divergences futures entre les dispositions relatives aux additifs alimentaires dans la NGAA et les normes de produits			107(i) et Annexe XII

RÉSUMÉ ET ÉTAT D'AVANCEMENT DES TRAVAUX					
Partie responsable	Objectif	Texte/Sujet	Code	Étape	Para
CAC44 FAO/OMS	Information Suivi	Liste prioritaire des substances proposées pour évaluation par le JECFA			227 et Annexe XI
Membres	Information et action	Actions requises suite aux modifications du statut de la DJA et autres recommandations issues des 87 <sup>ème</sup> et 89 <sup>ème</sup> réunions du JECFA			59 et Annexe II
GTE (Australie, États-Unis et Japon) CCFA53	Préparation Discussion	Aligner les dispositions relatives aux additifs alimentaires des normes de produits sur les dispositions correspondantes dans la NGAA; considérer l'élaboration et la mise en œuvre des problèmes associés à l'établissement des notes du Tableau 3 dans la NGAA; examiner si l'information dans le Manuel de procédure est suffisante ou si des amendements sont nécessaires; résoudre les problèmes techniques identifiés par le GTV lors de l'examen de la confirmation, notamment pour la norme pour le chutney de mangue; la norme pour le gochujang; et la norme pour la sauce au piment			107(iii)
Membres GTP (Australie) CCFA53	Discussion	Le rapport du GTE sur l'alignement et la confirmation des dispositions relatives aux additifs alimentaires soumises par les comités de produits.			109
GTE (États- Unis) CCFA53	Préparation Discussion	Dispositions relatives aux additifs alimentaires de la NGAA			183
Membres GTP sur la NGAA (États- Unis) CCFA53	Discussion	Dispositions relatives aux additifs alimentaires de la NGAA			184
Membres GTE (Belgique et Iran) CCFA53	Observations Préparation Discussion	Révision des <i>Noms de catégories et système international de numérotation des additifs alimentaires</i>			201(iii)
Membres CCFA53	Observations Discussion	Normes d'identité et de pureté des additifs alimentaires			En continu
Membres GTP sur la NGAA (États- Unis) CCFA53	Observations Discussion	Dispositions nouvelles ou révisées de la NGAA			En continu
Membres CCFA53	Observations Discussion	Propositions d'additions et de modifications à la liste prioritaire des substances proposées pour évaluation par le JECFA			En continu
Membres CCFA53	Observations Discussion	Recueillir des informations sur la justification technologique de l'emploi du citrate trisodique dans FC 01.1.1 « Lait liquide (nature) » ainsi que le niveau d'emploi			14(i)
		Redistribuer une CL (similaire à CL 2019/49-FA) pour recueillir des informations générales supplémentaires sur les données concernant les nitrates et les nitrites			180
Brésil CCFA53	Préparation	Document de discussion sur la disposition relative aux additifs alimentaires pour l'emploi du citrate trisodique dans FC 01.1.1 « Lait liquide (nature) »			14(ii)
Secrétariat du Codex CCFA53	Préparation	Une étude administrative de toutes les dispositions relatives aux additifs alimentaires adoptées dans la NGAA pour les additifs ayant la fonction d'édulcorant qui ne sont pas associés à la Note 161			173(iv)
Canada, Australie et Japon	Préparation	Document de discussion sur la mise en correspondance des catégories d'aliments de la NGAA avec la base de données FoodEx2			227(iii)
Chili, UE et États-Unis CCFA53	Préparation	Document de discussion sur l'emploi de certains additifs alimentaires dans la production du vin			240

### LISTE DES ABRÉVIATIONS

DJA	Dose journalière admissible
pc	Poids corporel
CAC	Commission du Codex Alimentarius
CCAFRICA	Comité FAO/OMS de coordination pour l'Afrique
CCASIA	Comité FAO/OMS de coordination pour l'Asie
CCCF	Comité du Codex sur les contaminants dans les aliments
CCEURO	Comité FAO/OMS de coordination pour l'Europe
CCEXEC	Comité exécutif de la Commission du Codex Alimentarius
CCC	Conseil pour le contrôle des calories
CCFA	Comité du Codex sur les additifs alimentaires
CCFO	Comité du Codex sur les graisses et les huiles
CCMAS	Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage
CCMMP	Comité du Codex sur le lait et les produits laitiers
CCNASWP	Comité FAO/OMS de coordination pour l'Amérique du Nord et le Pacifique Sud-Ouest
CCNE	Comité FAO/OMS de coordination pour le Proche-Orient
CCNFSDU	Comité du Codex sur la nutrition et les aliments diététiques ou de régime
CCPFV	Comité du Codex sur les fruits et légumes transformés
CCSCH	Comité du Codex sur les épices et les herbes culinaires
CL	Lettre circulaire
CRD	Document de séance
EFSA	Agence européenne pour la sécurité des aliments
EU	Union européenne
EUMS	Union européenne et ses États membres
GTE	Groupe de travail électronique
FAO	Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture
FC	Catégorie d'aliments
NGAA	Norme générale pour les additifs alimentaires
GL	Directives
BPF	Bonnes pratiques de fabrication
ICBA	Conseil international des associations pour les boissons
IFU	Association internationale pour les jus de fruits et légumes
SIN	Système international de numérotation
JECFA	Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires
NM	Niveau maximal
NATCOL	Association pour les colorants alimentaires naturels
GTP	Groupe de travail physique
USA	États-Unis d'Amérique
GTV	Groupe de travail virtuel
OMS	Organisation mondiale de la santé
GT	Groupe de travail

## INTRODUCTION

1. Le Comité du Codex sur les additifs alimentaires (CCFA) a tenu sa cinquante-deuxième session virtuellement, les 1<sup>er</sup>, 2, 3, 6, 7 et 10 septembre, à l'aimable invitation du gouvernement de la République populaire de Chine. Le Dr Yongxiang Fan, professeur au Centre national de la Chine pour l'évaluation des risques en matière de sécurité sanitaire des aliments, a présidé la session, à laquelle ont participé 85 pays membres, une organisation membre et 34 organisations ayant le statut d'observateur. La liste des participants figure à l'Annexe I.

## OUVERTURE DE LA SESSION

2. M. Liu Jinfeng, Directeur général de la Commission nationale de la santé, s'exprimant au nom de M. Lei Haichao, Vice-ministre, a ouvert la réunion et souhaité la bienvenue aux participants. Il a félicité le Codex pour le maintien de la dynamique de ses travaux dans le cadre de la pandémie de COVID-19 et a souligné le rôle important que joue le Codex dans la protection de la santé des consommateurs et la promotion de pratiques équitables dans le commerce des produits alimentaires. Il a exprimé l'engagement du gouvernement chinois à soutenir les activités du Codex et à contribuer à la réalisation des objectifs de développement durable d'ici 2030.
3. M. Markus Lipp et M. Kim Petersen ont souhaité la bienvenue aux participants au nom de la FAO et de l'OMS, respectivement. M. Tom Heilandt, Secrétaire de la Commission du Codex Alimentarius (CAC) s'est également adressé au Comité.

## Répartition des compétences<sup>1</sup>

4. Le CCFA52 a pris note de la répartition des compétences entre l'Union européenne (UE) et ses États membres, conformément au paragraphe 5, Article II, de la Procédure de la Commission du Codex Alimentarius.

## ADOPTION DE L'ORDRE DU JOUR (Point 1 de l'ordre du jour)<sup>2</sup>

5. Le CCFA52 a adopté l'ordre du jour provisoire en ajoutant au Point 9, « Autres questions et travaux futurs », un document de travail sur l'emploi de certains additifs alimentaires dans la production du vin (proposé par le Chili).

## QUESTIONS DÉCOULANT DE LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS ET D'AUTRES ORGANES SUBSIDIAIRES DU CODEX (Point 2 de l'ordre du jour)<sup>3</sup>

6. Le CCFA52 a noté que certaines questions ont été présentées à titre d'information seulement et que plusieurs autres questions à examiner seront abordées aux points pertinents de l'ordre du jour, et a pris les décisions suivantes:

### Questions issues de la CAC42

#### Projet de disposition relative au citrate trisodique (SIN 331(iii)) dans FC 01.1.1 « Lait liquide (nature) »

7. Le président a rappelé les débats profonds dont a fait l'objet l'emploi du citrate trisodique (SIN 331(iii)) dans la catégorie d'aliments (FC) 01.1.1 « Lait liquide » tant au sein du CCFA que de la CAC42. Il a encouragé les délégations à trouver une position de compromis afin de procéder à l'adoption du projet de disposition.
8. Deux membres et un observateur ont appuyé l'adoption du projet de disposition, soulignant que les normes du Codex devraient être fondées sur la science; les justifications technologiques de l'emploi du citrate trisodique dans cette catégorie d'aliments ont été abordées; et l'ajout de citrate au lait liquide ne changerait pas la nature du produit étant donné que le citrate est naturellement présent dans le lait. Le Brésil a proposé, comme solution de compromis, que le CCFA explore la possibilité d'établir une valeur numérique au lieu des BPF. Cela permettrait de répondre à la préoccupation liée à l'emploi abusif potentiel de l'additif.

---

<sup>1</sup> CRD1.

<sup>2</sup> CX/FA 21/52/1; CRD21 (Chili)

<sup>3</sup> CX/FA 21/52/2; CX/FA 21/52/2 Add.1; CRD7 (Secrétariat du Codex); CRD16 (Brésil, Ouganda, Tanzanie, EAC, ICBA et IFU); CRD22 (Sénégal); CRD23 (UE); CRD25 (Union africaine)



9. Inversement, certaines délégations se sont prononcées contre l'adoption du projet de disposition, en invoquant l'absence de justifications technologiques suffisantes pour l'emploi du citrate trisodique dans le lait liquide, le risque de modifier la nature du produit qui, de leur avis, pourrait masquer sa mauvaise qualité et induire les consommateurs en erreur. Tous ces éléments violeraient les principes de la *Norme générale pour les additifs alimentaires* (NGAA, CXS 192-1985) tels que prévus dans son Préambule. Les membres des régions africaines ont attiré l'attention sur le fait que le citrate trisodique n'était pas utilisé dans le lait liquide de consommation dans leur région et que l'emploi de l'additif était incompatible avec la définition du lait de consommation dans la *Norme générale pour l'utilisation de termes de laiterie* (CXS 206-1999).
10. Le président a proposé d'organiser une réunion informelle entre les membres intéressés pour résoudre la question et parvenir à un consensus en marge de la session; toutefois, en raison des décalages horaires, cette proposition n'a pas été soutenue.
11. Les membres ont fait les suggestions suivantes sur la manière de poursuivre la discussion sur cette question:
- (i) charger le groupe de travail électronique (GTE) sur la NGAA d'examiner plus avant cette disposition et faire rapport au CCFA53;
  - (ii) envisager l'élaboration d'une norme régionale pour ce type de lait liquide qui contient du citrate trisodique, étant donné que ce produit est principalement produit dans la région Amérique latine et fait l'objet d'un commerce intrarégional; et
  - (iii) préparer un document de travail sur la question pour examen par le CCFA53.
12. Le Secrétaire du Codex, bien que n'étant pas favorable à la proposition d'élaborer une norme régionale pour ce produit, a proposé de publier une lettre circulaire (CL) pour recueillir des informations sur la justification technologique de l'emploi du citrate trisodique dans cette FC ainsi que sur le niveau d'emploi. Ces informations pourraient être fournies au Brésil pour la préparation du document de discussion.
13. Il a été proposé d'inviter les membres de la région Afrique en tant que co-auteurs du document de discussion avec le Brésil; cependant, aucun membre de la région Afrique n'a exprimé sa volonté de participer.

### **Conclusion**

14. Le CCFA52 a accepté de maintenir le projet de disposition à l'étape actuelle et de demander:
- (i) au Secrétariat du Codex de distribuer une CL pour recueillir des informations sur la justification technologique de l'emploi du citrate trisodique dans FC 01.1.1 « Lait liquide (nature) » ainsi que le niveau d'emploi; et
  - (ii) au Brésil de préparer un document de discussion fondé sur la réponse à la CL susmentionnée.
15. Le CCFA52 a noté que, dans un souci de transparence, les observations soumises en réponse à la CL seraient également mises à disposition (par exemple, en annexe du document de discussion).

### **Questions issues du CCEXEC78**

#### Actualité des documents de travail du Codex

16. Le CCFA52 est convenu de continuer à rappeler aux GTE et aux autres auteurs de documents à l'ordre du jour de rendre leurs rapports/documents disponibles au moins trois mois avant les sessions plénières.

### **Questions issues de CCMAS40**

#### La pertinence des méthodes identifiées dans les *Méthodes générales d'analyse des additifs alimentaires* (CXS 239-2003)

17. Notant que les méthodes d'essai des *Méthodes générales d'analyse des additifs alimentaires* (CXS 239-2003) (CXS234-1999) avaient été transférées dans CXS 234-1999, le CCFA52 a recommandé au Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage (CCMAS) de révoquer la norme CXS 239-2003 et de mettre à jour les méthodes d'essai pertinentes, le cas échéant.

### **Questions issues de CCEURO31 et CCNFSDU41**

#### Alignement des dispositions relatives aux additifs alimentaires dans les normes du CCEURO et du CCNFSDU

18. Le CCFA52 est convenu de demander au GTE sur l'alignement établi par le CCFA52 d'examiner les réponses sur l'alignement des normes pertinentes telles que fournies par la 31<sup>ème</sup> session du Comité FAO/OMS de coordination pour l'Europe (CCEURO31) et la 41<sup>ème</sup> session du Comité du Codex sur la nutrition et les aliments diététiques et de régime (CCNFSDU41).

#### Évaluation du besoin technologique de la gomme xanthane (SIN 415) et des pectines (SIN 440)

19. Le CCFA52 a examiné les projets de dispositions relatives à la gomme xanthane (SIN 415) et aux pectines (SIN 440) dans FC 13.1.3 « Préparations pour nourrissons destinées à des usages médicaux particuliers » contenus dans le CRD7.
20. Il a été noté que le CCFA49 était convenu de renvoyer le résultat de l'évaluation du 82<sup>ème</sup> Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires (JECFA) au CCNFSDU pour inclure la gomme xanthane (SIN 415) et les pectines (SIN 440) dans les normes pertinentes. Après des débats approfondis, le CCNFSDU41 a recommandé l'adoption des deux additifs alimentaires dans la *Norme pour les préparations pour nourrissons et les préparations données à des fins médicales spéciales aux nourrissons* (CXS 72-1981), qui ont été adoptées par la CAC43.
21. La Fédération de Russie a demandé au Secrétariat du JECFA de préciser si les nourrissons avaient été inclus dans l'évaluation toxicologique et microbiologique des deux additifs alimentaires, et si les propriétés allergènes du dioxyde de soufre dans les pectines avaient été explicitement examinées. Ils ont proposé de maintenir les dispositions au stade actuel et d'inclure les deux additifs alimentaires dans la liste prioritaire des substances proposées pour évaluation par le JECFA.
22. En réponse à ces questions, le Secrétariat du JECFA a confirmé que les évaluations des additifs alimentaires, à savoir les pectines et la gomme xanthane incluaient explicitement les risques sanitaires potentiels pour les nourrissons. En particulier, le JECFA a examiné les données fournies lors des études sur les porcs nouveau-nés qui constituent un modèle animal approprié pour l'évaluation de la sécurité de l'additif pour les nourrissons. En ce qui concerne les questions relatives au dioxyde de soufre, le Secrétariat du JECFA a expliqué que, bien que l'évaluation des pectines ne porte pas sur cet aspect, le JECFA avait évalué le dioxyde de soufre dans le passé et cette évaluation de la sécurité en tant qu'additif distinct avait couvert l'emploi du dioxyde de soufre dans les pectines. Concernant l'inclusion des deux additifs alimentaires dans la liste prioritaire, le Secrétariat du JECFA a souligné que le CCFA pourrait prendre cette décision.
23. Les membres en faveur de l'adoption de la disposition ont précisé que : (i) le JECFA a conclu que l'emploi des deux additifs alimentaires dans les préparations pour nourrissons ne posait pas de problème de sécurité ; (ii) l'emploi d'additifs alimentaires dans les préparations pour nourrissons relève du mandat du CCNFSDU dans lequel les deux dispositions ont été soigneusement examinées; et (iii) la catégorie d'aliments 13.1.3 a une correspondance univoque avec les produits relevant de CXS 72-1981 et par conséquent, le maintien des dispositions entraînerait un décalage entre la NGAA et la norme de produit correspondante.
24. Les membres ont également exprimé l'avis qu'ils n'étaient pas en faveur de l'inclusion des deux additifs alimentaires dans la liste prioritaire à cette session.
25. La Fédération de Russie a réitéré qu'à son avis : (i) l'évaluation de la sécurité du dioxyde de soufre en tant qu'additif alimentaire distinct n'était pas suffisante pour conclure que l'emploi des pectines ne provoquerait pas de réactions allergiques; et (ii) l'évaluation de la sécurité de la gomme xanthane réalisée par le JECFA en 2016 n'était pas suffisante et une évaluation supplémentaire relative à *Xantomonas campestris* dans l'additif et à son impact sur les nourrissons et les jeunes enfants (0-3 ans) serait nécessaire.
26. En ce qui concerne la proposition d'ajouter la Note 72, à savoir « Sur la base du prêt-à-manger », à la disposition relative à la gomme xanthane, le CCFA52 a noté que la Note 381, à savoir « Tel que consommé », serait plus appropriée. Il a également été noté que les notes pertinentes seraient révisées par souci de cohérence lors de l'alignement des normes du CCNFSDU sur la NGAA.

### **Conclusion**

27. Le CCFA52 est convenu d'inclure la gomme xanthane (SIN 415) et les pectines (SIN 440) dans FC 13.1.3 « Préparations pour nourrissons destinées à des usages médicaux particuliers » de la NGAA (Annexe VI, Partie A), en notant la réserve de la Fédération de Russie pour les raisons exprimées ci-dessus.

### **Questions issues du CCPFV29**

#### Justification technologique de l'emploi des additifs alimentaires dans divers produits alimentaires

28. Une organisation ayant le statut d'observateur a attiré l'attention sur les justifications technologiques de l'emploi des additifs alimentaires décrites dans le para. 47(i) de CX/FA 21/52/2 et la classification appropriée des produits à base de jus et de nectar contenant des « ingrédients à titre d'additifs alimentaires autres que le jus (par exemple, les stabilisants) » dans la NGAA. Elle a soutenu la poursuite de la discussion au sein du GTE sur la NGAA et cet avis a également été réaffirmé par un autre observateur.
29. Le CCFA52 a accepté de transmettre:
- (i) les réponses du CCPFV29 concernant les justifications technologiques, spécifiées aux para. 44-47 de CX/FA 21/52/2, pour examen par le GTE sur la NGAA établi par le CCFA52; et

- (ii) les recommandations du CCPFV sur l'alignement pour examen par le GTE sur l'alignement établi par le CCFA52 ou de les inclure au futur plan de travail sur l'alignement.

### Questions issues du CCFA51

#### L'examen de sept groupes d'additifs alimentaires dans la NGAA

30. Le Secrétariat du JECFA a déclaré que la base de calcul pour les saccharines devrait être révisée comme suit: « Pour la saccharine et ses sels de Ca, K, Na, exprimés en tant que Saccharine Na ».
31. Le CCFA52 a souscrit à la proposition des États-Unis d'Amérique, en tant que président du GTE, de soumettre les recommandations contenues à l'annexe 1 de CX/FA 21/52/2 pour examen par le GTE sur la NGAA établi par le CCFA52.

### Questions issues du CCCF14

32. Une organisation membre a exprimé son soutien aux propositions du CCCF14 concernant les normes pour le plomb pour la terre de diatomées, le charbon (charbon actif) et la bentonite à inclure dans la liste prioritaire du JECFA à la présente session.
33. Le CCFA52 est convenu d'approfondir la discussion sur ce sujet au Point 7 de l'ordre du jour.

### QUESTIONS D'INTÉRÊT DÉCOULANT DE LA FAO ET DE L'OMS ET DES 87<sup>ÈME</sup> ET 89<sup>ÈME</sup> RÉUNIONS DU COMITÉ MIXTE FAO/OMS D'EXPERTS DES ADDITIFS ALIMENTAIRES (JECFA) (Point 3(a) de l'ordre du jour)<sup>4</sup>

#### QUESTIONS D'INTERET DECOULANT DE LA 87<sup>ÈME</sup> RÉUNION DU JECFA

34. Le Secrétariat du JECFA a présenté CX/FA 21/52/3 et résumé les principales conclusions des avis scientifiques issus de la 87<sup>ème</sup> réunion du JECFA.

#### Définition de DJA non spécifiée

35. Le CCFA52 a noté que le JECFA avait reconfirmé sa définition de DJA « non spécifiée » telle qu'elle figure dans EHC 240, suite à la question soulevée par le Secrétariat du Codex sur l'application du terme DJA « de groupe », notamment concernant l'addition d'additifs alimentaires dans le Tableau 3 de la NGAA.

*« Terme applicable à une substance alimentaire de très faible toxicité, sur la base des données chimiques, biochimiques et toxicologiques disponibles ainsi que de l'ingestion totale dans le régime alimentaire de la substance (résultant de son emploi aux concentrations nécessaires pour obtenir l'effet souhaité et de sa présence acceptable dans l'aliment) qui n'entraîne pas, de l'avis du Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires, de danger pour la santé. C'est la raison pour laquelle, et pour les raisons évoquées dans les évaluations individuelles, l'établissement d'une DJA exprimée sous forme numérique n'est pas jugée nécessaire. Un additif qui répond à ce critère doit être utilisé dans les limites des bonnes pratiques de fabrication: c'est à dire qu'il doit être technologiquement efficace et doit être utilisé en concentration la plus faible nécessaire pour réaliser l'effet souhaité, il ne doit pas masquer une qualité inférieure ou une adultération, et ne doit pas créer de déséquilibre nutritionnel. »*

36. Le CCFA 52 a par ailleurs noté que la définition était fondée sur les informations relatives à la fois à la toxicité et à l'exposition alimentaire, aux emplois proposés au moment de l'évaluation, et que « DJA non spécifiée » ne signifiait pas qu'une ingestion illimitée était acceptable.
37. Le Secrétariat du JECFA a indiqué que le JECFA avait noté que la Directive 2 de la NGAA, à savoir Additifs alimentaires ayant une DJA « non spécifiée » utilise une approche similaire et a par ailleurs recommandé qu'elle soit appliquée avec l'addition des qualifications appropriées au Tableau 3 de la NGAA.

#### CAROTÉNOÏDES (provitamine A)

38. Le CCFA52 a noté que le JECFA avait supprimé les deux DJA de groupe de 0–5 mg/kg pc pour: (1) la somme des caroténoïdes y compris bêta-carotène, caroténal bêta-apo-8'- et acide caroténoïque, ester d'éthyle, bêta-apo-8' et (initialement applicable aux SIN 160e, SIN 160f); (2) bêta-carotène (de synthèse) et bêta-carotène dérivé de *Blakeslea trisporae* (initialement applicable aux SIN 160a(i) et SIN 160a(iii)) parce qu'une DJA de groupe est applicable à la population générale, ce qui inclut les gros fumeurs. Le CCFA a par ailleurs noté que le JECFA avait établi une DJA de 0-0,3 mg/kg pc pour SIN 160e et qu'aucune donnée n'avait été soumise pour SIN 160f.

<sup>4</sup> CX/FA 21/52/3; CX/FA 21/52/3 Add.1; CRD7 (Secrétariat du Codex); CRD17 (République de Corée et NATCOL); CRD22 (Sénégal); CRD25 (Union africaine)

Discussion

39. Les délégations, qui soutiennent de façon générale l'évaluation du JECFA sur les CAROTÉNOÏDES, ont exprimé les vues suivantes:
- (i) La suppression de la DJA du JECFA est essentiellement fondée sur la considération des gros fumeurs et les risques pour la santé découlant des risques supplémentaires liés à l'ingestion des caroténoïdes seraient vraisemblablement faibles par rapport aux risques supplémentaires significatifs associés au tabagisme lourd en soi. Il a été noté que l'EFSA a établi le niveau de sécurité de 15mg/jour pour la population générale y compris les gros fumeurs. De l'avis des délégations, il n'était pas approprié de supprimer les dispositions relatives aux additifs alimentaires pour les additifs dans la NGAA. Le CCFA devrait être attentif aux conséquences.
  - (ii) S'il n'y avait pas de DJA, il serait difficile de déterminer les niveaux d'emploi maximaux de la NGAA et vérifier si les niveaux établis ne posent pas de risque. La possibilité d'utiliser une autre approche ou une évaluation de l'innocuité équivalente a par ailleurs été signalée.
  - (iii) Le JECFA n'a supprimé les DJA que pour les caroténoïdes de synthèse et non pour les caroténoïdes naturels et les évaluations de l'ingestion n'ont pas différencié les sources, naturels ou de synthèse, des bêta-carotènes, mais ont identifié différentes sources d'ingestion caroténoïdes y compris les aliments, les additifs et les compléments alimentaires. La question concernant les caroténoïdes et les gros fumeurs était liée à l'emploi des caroténoïdes contenus dans les compléments de dose élevée en bêta-caroténoïdes, et non spécifiquement aux emplois en tant qu'additifs alimentaires.
  - (iv) Sur la base du rapport du JECFA, les niveaux d'emploi maximaux actuels pour les CAROTÉNOÏDES dans la NGAA sont excessifs et il a été suggéré que le CCFA demande au JECFA de partager les données sur les emplois et les niveaux d'emploi soumises pour l'évaluation de l'exposition afin de pouvoir en tenir compte lors de la considération de la recommandation du JECFA.
  - (v) Des questions ont été posées sur: i) la possibilité d'élaborer des DJA individuelles si la DJA de groupe n'est pas possible; et ii) si des niveaux d'exposition particuliers ont été considérés dans l'évaluation de la sécurité pour la population générale.
40. Le Secrétariat du JECFA a clarifié qu'à sa 87<sup>ème</sup> réunion, le JECFA a réaffirmé sa conclusion préalable par laquelle les rongeurs ne sont pas des modèles animaux adaptés à l'établissement de la sécurité liée au bêta-carotène pour l'ensemble de la population. De ce fait, le JECFA a supprimé sa DJA de groupe de 0-5 mg/kg pc précédemment établie pour les deux groupes de bêta -carotènes. Qui plus est, le Secrétariat du JECFA a mentionné qu'en raison du niveau élevé des risques de développer le cancer du poumon chez les gros fumeurs comme on l'a observé dans les études d'intervention où les participants avaient reçu du bêta-carotène en tant que complément, le 87<sup>ème</sup> JECFA a indiqué qu'il était peu probable qu'il puisse établir une DJA de groupe pour les bêta-carotènes.
41. Le Secrétariat du JECFA a par ailleurs clarifié que bien que le JECFA n'ait pas pu établir une DJA de groupe pour les CAROTÉNOÏDES, il n'existait aucun risque en matière de sécurité pour la population générale, et le CCFA pourrait tenir compte des recommandations de l'évaluation du JECFA en prenant les mesures de gestion des risques appropriées. Le CCFA52 a noté que la Section 1.1 du Préambule de la NGAA prévoit l'inclusion des additifs sans DJA du JECFA s'ils sont jugés par le JECFA comme étant sans risque sur la base d'autres critères. Par conséquent, le CCFA52 est convenu de demander au GTE sur la NGAA d'examiner la question.
42. En réponse à la demande du partage des données soumises au JECFA pour l'évaluation de l'exposition, un observateur a exprimé sa volonté de fournir les données pertinentes au CCFA.
43. Les États-Unis d'Amérique, en qualité de président du GTE sur la NGAA, ont exprimé l'avis que, sur la base de l'évaluation du JECFA, le CCFA devrait examiner quels sont les additifs alimentaires qui devraient être sous l'entête de groupe CAROTÉNOÏDES et quels sont ceux qui seraient traités individuellement.
44. Une organisation membre a signalé que les mesures de gestion des risques liés aux CAROTÉNOÏDES devraient aussi inclure le bêta-carotène, légume (SIN 160a(ii)). Elle a souligné que SIN 160a(ii) avait le même composant actif (à savoir bêta-carotène comme principe de coloration) que SIN160a(i), SIN160a(iii) et SIN 160a(iv) et par conséquent, son omission maintiendrait des niveaux d'emploi maximaux très élevés dans la NGAA pour le bêta-carotène, légume alors que les niveaux d'emploi pour les additifs bêta -carotène provenant de sources autres seraient révisés. Cela, d'après l'organisation membre, compromettrait les mesures de gestion des risques destinées à réduire l'exposition au bêta-carotène et donc le risque potentiel pour les gros fumeurs. Un autre membre a par ailleurs signalé que la question des gros fumeurs n'est pas spécifiquement liée aux caroténoïdes de synthèse, SIN 160a(ii) devrait donc être examiné.

45. Un membre, bien qu'étant défavorable à la proposition d'inclure SIN 160a(ii), a estimé que comme SIN 160a(ii) a une DJA du JECFA individuelle, et n'était pas inclus sous l'entête du groupe, il devrait être traité à part. Qui plus est, l'évaluation réalisée par le 87<sup>ème</sup> JECFA n'avait pas inclus SIN 160a(ii).
46. Le CCFA52 a souscrit à la proposition du président d'inclure SIN 160a(ii) dans le cadre des travaux du GTE sur la NGAA en tant que conséquence de l'évaluation du JECFA.
47. Le CCFA52 a noté les explications et propositions suivantes fournies par le président du GTE sur la NGAA:
- (i) Concernant SIN 160e: cet additif alimentaire est actuellement sous l'entête de groupe CAROTÉNOÏDES de la NGAA, pourtant le JECFA a établi une DJA distincte. Par conséquent, il devrait être retiré du groupe et ses niveaux d'emploi examinés individuellement. Le GTE sur la NGAA distribuerait ces dispositions pour observations sur les emplois réels et les niveaux d'emploi;
  - (ii) Concernant SIN 160f: cet additif alimentaire est actuellement sous l'entête de groupe CAROTÉNOÏDES de la NGAA, cependant le JECFA n'a pas reçu d'information sur cet additif alimentaire. Comme les additifs alimentaires ne sont pas admissibles dans la NGAA s'ils n'ont pas fait l'objet d'une évaluation correspondante par le JECFA, le GTE sur la NGAA examinerait la suppression de SIN160f du groupe intitulé CAROTÉNOÏDES et le retrait consécutif de la NGAA;
  - (iii) Concernant SIN 160a(iv): cet additif alimentaire sera ajouté sous l'entête de groupe CAROTÉNOÏDES dans la NGAA suite au fait qu'il était inclus dans l'évaluation des CAROTÉNOÏDES par le JECFA. Cet additif alimentaire a des avant-projets de dispositions relatives aux additifs alimentaires distinctes dans la NGAA. Le GTE sur la NGAA distribuerait pour observations les avant-projets de dispositions existants dans la NGAA pour SIN 160a(iv) pour les comparer aux dispositions existantes relatives aux CAROTÉNOÏDES avec l'intention d'englober les avant-projets de disposition existants pour SIN 160a(iv) et de les incorporer dans les dispositions relatives aux CAROTÉNOÏDES;
  - (iv) Concernant SIN 160a(ii): cet additif alimentaire a une DJA distincte et des dispositions. Les dispositions relatives à cet additif alimentaire seraient distribuées pour observations séparément; et
  - (v) Base de calcul: afin d'établir les niveaux d'emploi maximaux qui seraient applicables à l'ensemble du groupe intitulé CAROTÉNOÏDES, une base de calcul commune (à savoir la base bêta-carotène) est nécessaire. Cette base de calcul commune devrait également être appliquée à SIN 160a(ii) mais pas à SIN 160e car cet additif n'est pas un bêta-carotène.

#### Cadre pour l'élaboration de normes pour les glycosides de stéviol par méthode de production

48. Le Secrétariat du JECFA a indiqué qu'un cadre avait été adopté pour l'élaboration de normes pour les glycosides de stéviol par quatre méthodes de production différentes.
49. Le CCFA52 a noté qu'il n'existe aucun risque lié aux glycosides de stéviol produits par l'une ou l'autre des méthodes dont résultent des produits contenant  $\geq 95$  % de glycosides de stéviol conformément aux normes existantes; et que la DJA de groupe de 0-4 mg/kg pc pour les glycosides de stéviol (exprimés en tant que stéviol) avait été établie à la 69<sup>ème</sup> réunion du JECFA.
50. Le Secrétariat du Codex a attiré l'attention du Comité sur le CRD7, dans lequel des explications ont été fournies sur le processus d'inclusion/suppression d'additifs alimentaires individuels sous l'entête du groupe des GLYCOSIDES DE STÉVIOL sur la base de la décision du CCFA51.
51. Le CCFA52 a noté qu'en raison des modifications apportées au groupe d'additifs alimentaires GLYCOSIDES DE STÉVIOL, et compte tenu du fait que deux nouveaux types de glycosides de stéviol (glycosides de stéviol modifiés enzymatiquement et glycosides de stéviol glucosylés modifiés enzymatiquement) pourraient se voir attribuer les numéros SIN au Point 6 de l'ordre du jour, et que les normes pour quatre types de glycosides de stéviol pourraient être adoptées dans leur intégralité au Point 3 de l'ordre du jour, les nouveaux types de glycosides de stéviol pourraient être inclus sous l'entête du groupe de la NGAA en fonction des décisions prises sur les recommandations d'adoption des normes et des numéros SIN.
52. Le CCFA52 a également noté que SIN 960b couvrirait SIN 960b(i), et que si SIN 960b était inclus dans la NGAA, SIN 960b(i) devrait être supprimé en conséquence.
53. Le CCFA52 a noté que les recommandations contenues dans le CRD7 seront réexaminées à l'issue de la discussion au Point 6 de l'ordre du jour.

#### **QUESTIONS D'INTERET DECOULANT DE LA 89<sup>EME</sup> RÉUNION DU JECFA**

54. Le Secrétariat du JECFA a informé le CCFA comme suit:
- (i) le JECFA89 a été la première réunion du JECFA tenue virtuellement. Le format virtuel n'a accordé qu'un temps de réunion significativement réduit et, par conséquent, le JECFA89 n'a pas été en mesure

d'examiner tous les composés proposés pour évaluation. En particulier, la nisine (SIN 234) et la natamycine (SIN 235) seraient évaluées en 2023.

- (ii) l'état d'avancement de la mise à jour de certains chapitres des Principes et méthodes d'évaluation des risques liés aux substances chimiques dans les produits alimentaires (EHC240), y compris l'évaluation des préparations enzymatiques qui a été utilisée pour l'évaluation des enzymes lors de la 89<sup>ème</sup> réunion du JECFA et n'a constaté aucun risque sanitaire lié aux quatre enzymes évaluées.

55. Le Secrétariat du JECFA a expliqué que le nom officiel du « bleu de jagua (génipine-glycine) (bleu de jagua) » est « bleu de jagua (génipine-glycine) » et que l'ajout entre parenthèses de (bleu de jagua) était fourni pour plus de clarté.

#### Discussion

56. Un membre s'est dit préoccupé par le report de l'évaluation de la nisine (SIN 234) et de la natamycine (SIN 235) en 2023, étant donné que l'emploi de ces deux additifs alimentaires concerne la résistance antimicrobienne qui est un problème sanitaire mondial. Ce membre a également exprimé qu'il espérait que l'évaluation de la nisine et de la natamycine ne serait pas reportée de nouveau.
57. Le Secrétariat du JECFA a précisé qu'un sponsor les avait informés que les données d'une étude toxicologique à long terme seraient disponibles en 2023, ce qui était critique pour mener l'évaluation.
58. En réponse à une question concernant la définition du « niveau d'emploi typique » et du « niveau d'emploi moyen » ainsi que le tableau de correspondance, le Secrétariat du JECFA a recommandé de se référer aux orientations dans EHC240 et au rapport du JECFA pour trouver des informations détaillées sur les critères en matière de données pour la soumission des données sur l'exposition alimentaire.

#### Conclusion

59. Le CCFA52 a souscrit au résumé des recommandations finales concernant les actions requises suite aux changements de statut de la DJA pour les CAROTÉNOÏDES, ainsi que les autres recommandations contenues dans l'Annexe II.
60. En outre, le CCFA52 est convenu de demander:
- (i) au GTE sur la NGAA établi par le CCFA52 de considérer ce qui suit au vu de l'examen de la 87<sup>ème</sup> réunion du JECFA sur les CAROTÉNOÏDES ainsi que de la discussion au Point 3(a) de l'ordre du jour:
- Réviser la liste des additifs alimentaires contenus dans la NGAA sous l'entête de groupe « CAROTÉNOÏDES » sur la base des recommandations du JECFA:
    - a) Supprimer le caroténal bêta-apo-8'- (SIN 160e) sous l'entête de groupe « CAROTÉNOÏDES » et, en conséquence, des dispositions distinctes en double relatives au caroténal, bêta-apo-8'- (SIN 160e) comme c'est actuellement le cas pour les « CAROTÉNOÏDES » dans la NGAA et distribuer ces dispositions pour observations sur l'emploi réel et le niveau d'emploi;
    - b) Supprimer l'acide caroténoïque, ester d'éthyle, bêta-apo-8'- (SIN 160f) sous l'entête de groupe « CAROTÉNOÏDES » et en conséquence, supprimer cet additif de la NGAA;
    - c) Ajouter l'extrait riche en bêta-carotène de *Dunaliella salina* (SIN 160a(iv)) sous l'entête de groupe « CAROTÉNOÏDES » dans la NGAA
      - De ce fait, distribuer pour observations les dispositions existantes dans la NGAA relatives au SIN 160a(iv) pour les comparer avec les dispositions existantes relatives aux « CAROTÉNOÏDES » avec l'intention d'incorporer les dispositions existantes relatives au SIN 160a(iv) aux dispositions relatives aux « CAROTÉNOÏDES » et en conséquence, supprimer les dispositions distinctes relatives au SIN 160a(iv) de la NGAA;
    - d) Distribuer pour observations les dispositions existantes dans la NGAA sous l'entête de groupe « CAROTÉNOÏDES » (y compris le bêta-carotène, de synthèse (SIN 160a(i)) et le bêta-carotène, *Blakeslea trispora* (SIN 160a(iii)), et l'extrait riche en bêta-carotène de *Dunaliella salina* SIN 160a(iv)) pour observations sur l'emploi réel et le niveau d'emploi;
  - En ce qui concerne la discussion au CCFA52 sur le Point 3(a) de l'ordre du jour, distribuer également les dispositions relatives aux carotènes, bêta-, légumes (SIN 160a(ii)) pour observations sur l'emploi réel et le niveau d'emploi dans le contexte du mandat pour les dispositions dans la NGAA relatives à l'entête de groupe « CAROTÉNOÏDES ».

- Dans le contexte des dispositions relatives à l'entête de groupe « CAROTÉNOÏDES », SIN 160a(iv), et SIN 160a(ii), demander que toutes les informations sur les niveaux d'emploi soient fournies sur la base du bêta-carotène.

(ii) des observations/propositions sur les emplois et les niveaux d'emploi du polyaspartate de potassium (SIN 456) dans le vin (à fournir en réponse à la CL 2021/55-FA demandant des propositions de nouvelles et/ou de révision des dispositions relatives aux additifs alimentaires adoptées dans la NGAA); et

(iii) au Secrétariat du Codex de distribuer une CL pour recueillir des informations sur l'emploi commercial de l'ortho-phénylphénol (SIN 231) et de l'ortho-phénylphénol de sodium (SIN 232) dans les aliments en tant qu'agents de conservation pour examen par le CCFA53 afin de prendre d'autres décisions, par exemple, les inclure dans la liste prioritaire pour la réévaluation du JECFA ou les supprimer de la NGAA.

**AVANT-PROJET DE NORMES D'IDENTITÉ ET DE PURETÉ DES ADDITIFS ALIMENTAIRES DÉCOULANT DES 87<sup>ÈME</sup>, 89<sup>ÈME</sup> ET 91<sup>ÈME</sup> RÉUNIONS DU JECFA RESPECTIVEMENT (Point 3(b) de l'ordre du jour)<sup>5</sup>**

61. Le Secrétariat du JECFA a informé le CCFA52 des principales conclusions relatives aux normes d'identité et de pureté des additifs alimentaires découlant des 87<sup>ème</sup>, 89<sup>ème</sup> et 91<sup>ème</sup> réunions du JECFA, telles que résumées dans les documents CX/FA 21/52/4, CX/FA 21/52/4 Add.1 et CX/FA 21/52/4 Add.2.

**Discussion**

62. Le CCFA52 a noté que la question du statut provisoire des normes d'un type de glycosides de stéviol de la 87<sup>ème</sup> réunion du JECFA avait été résolue, la 91<sup>ème</sup> réunion du JECFA ayant attribué le statut de normes complètes.

63. Le CCFA52 a également pris note des corrections rédactionnelles demandées pour le CITREM (CX/FA 21/52/4 Add.3) et le bêta-carotène (CRD 17) qui seront traitées comme il convient par le Secrétariat du JECFA.

64. En réponse à une question concernant l'implication du cadre pour la norme des glycosides de stéviol, le Secrétariat du JECFA a précisé que la monographie de normes uniques pour le nouveau cadre des glycosides de stéviol engloberait tous les glycosides de stéviol et que les normes individuelles existantes pour SIN 960a et SIN 960b(i) seraient remplacées par ces nouvelles normes, en conséquence.

65. Le CCFA52 a noté que, compte tenu de l'emploi du bleu de jagua (génipine-glycine) dans les différentes régions du monde, certains synonymes pourraient être inclus et mis à jour dans la base de données du JECFA si nécessaire et approprié.

**Conclusion**

66. Le CCFA52 est convenu de transmettre les normes complètes pour les additifs alimentaires à la CAC44 pour adoption à l'étape 5/8 et d'effectuer l'amendement correspondant dans la *Liste des normes du Codex pour les additifs alimentaires* (CXM 6-2019) (Annexe III).

**CONFIRMATION ET/OU RÉVISION DES NIVEAUX MAXIMAUX DES ADDITIFS ALIMENTAIRES ET DES AUXILIAIRES TECHNOLOGIQUES DANS LES NORMES CODEX (Point 4a de l'ordre du jour)<sup>6</sup>**

67. L'Australie, qui présidait le groupe de travail virtuel (GTV) qui s'est réuni le 25 juin, a présenté le rapport du GTV sur la confirmation, tel qu'il figure dans CRD3, notant que les propositions de confirmation comprenaient onze (11) projets ou avant-projets de normes et un (1) ensemble d'avant-projet de directives présentés par les comités régionaux de coordination (CCAFRICA, CCNE et CCNASWP) et les comités du Codex (CCNFSDU, CCPFV et CCSCH) et qu'elles comportaient cinq (5) recommandations.

68. Le CCFA52 a examiné les cinq (5) recommandations du VWG sur les propositions de confirmation des onze normes et un ensemble de directives comme suit:

Recommandation 1 - projets de normes fournis par CCAFRICA, CCNASWP et CCNE

<sup>5</sup> CX/FA 21/52/4 ; CX/FA 21/52/4 Add.1 ; CX/FA 21/52/4 Add.2 ; CX/FA 21/52/4 Add.3 (Réponses à la CL 2019/118/OCS-FA de l'Égypte, de l'Iraq, de la Malaisie, du Paraguay, des États-Unis, du CCTA, de l'EFEMA, de l'ISA et de l'ISC et Réponses à la CL 2021/34/OCS-FA de Cuba, de la Colombie, de la Malaisie, du Panama, du Pérou et des Philippines); CX/FA 21/52/4 Add. 4 (Australie, Cuba, Égypte, Kenya, Malaisie, Panama, Paraguay, Pérou, ISA, ISC); CRD17 (République de Corée et NATCOL) ; CRD22 (Sénégal) ; CRD25 (Union africaine)

<sup>6</sup> CL 2021/23-FA; CX/FA 21/52/5; CX/FA 21/52/5 Add.1; CX/FA 21/52/5 Add.2 (Chili, Colombie, République dominicaine, Équateur, Union européenne, Indonésie, Japon, Pérou, États-Unis d'Amérique et IFU); CRD3 (Rapport du Groupe de travail virtuel de la 52ème session du CCFA sur la confirmation et l'alignement); CRD9 (Inde et Philippines); CRD12 (Nigeria/Inde); CRD18 (Tanzanie et EAC); CRD22 (Sénégal); CRD25 (Union africaine); CRD 26 (UE)

69. Le CCFA52 a confirmé cette recommandation, notant que les dispositions relatives aux additifs alimentaires des projets de normes fournis par le CCAFRICA, le CCNASWP et le CCNE n'autorisaient pas l'emploi d'additifs alimentaires.

Recommandation 2 - projet de norme régionale pour le mélange zaatar

70. Le CCFA52 a accepté la recommandation de confirmation de la disposition proposée pour l'acide citrique (SIN 330) dans le projet de norme régionale pour le mélange zaatar (pour le mélange zaatar de grade 3).

Recommandation 3 - avant-projet de directives pour les aliments thérapeutiques prêts à l'emploi (ATPE)

71. Le CCFA52 a reconnu que l'avant-projet de directives pour les ATPE contenait des dispositions relatives aux additifs alimentaires et qu'il n'existait pas de FC dans la NGAA pour les produits classés comme ATPE. Cependant, les dispositions relatives aux additifs alimentaires dans l'avant-projet de directives pour les ATPE étaient similaires aux normes semblables du CCNFSDU et en particulier à la *norme pour les préparations pour nourrissons et les préparations à des fins médicales spéciales destinées aux nourrissons* (CXS 72 - 1981). Par conséquent, le CCFA devra entreprendre des travaux d'alignement supplémentaires et déterminer la catégorie d'aliments appropriée de la NGAA.

72. Sur la base des considérations ci-dessus, le CCFA52 a accepté la recommandation de confirmer les dispositions relatives aux additifs alimentaires dans les directives pour les ATPE; et d'inclure les directives pour les ATPE dans les futurs travaux d'alignement sur les autres normes du CCNFSDU ; et que le groupe de travail sur l'alignement examine également la catégorie d'aliments appropriée de la NGAA.

Recommandation 4 - dispositions relatives aux additifs alimentaires dans les cinq avant-projets de normes fournis par le CCPFV

73. Le président du GTV a noté que cinq (5) normes avaient été fournies par le Comité du Codex sur les fruits et légumes transformés (CCPFV) pour confirmation, que le CCPFV avait entrepris un exercice d'alignement partiel et que plusieurs incohérences avaient été identifiées dans certaines dispositions relatives aux additifs alimentaires. Il a également été observé que le CCPFV avait été ajourné sine die et qu'il serait donc approprié que le CCFA se charge de résoudre les problèmes techniques identifiés par le biais du GTE sur l'alignement.

74. En outre, le VWG a souscrit à l'explication par laquelle les exercices d'alignement et de confirmation sont distincts, et que l'exercice d'alignement n'est pas une condition préalable à la confirmation.

75. Le CCFA52 a confirmé la recommandation de renvoyer les dispositions relatives aux additifs alimentaires du CCPFV au groupe de travail sur l'alignement afin de résoudre les problèmes techniques identifiés par le VWG lors de son examen de confirmation.

Recommandation 5 - Normes du CCSCH

76. Le président du VWG a présenté la recommandation en indiquant que le VWG avait proposé de confirmer la disposition relative aux additifs alimentaires dans le projet de norme pour les graines séchées - noix de muscade (à l'étape 5).

77. En ce qui concerne le projet de norme pour les racines, rhizomes et bulbes séchés - gingembre séché ou déshydraté (à l'étape 8), le président a expliqué que le VWG avait recommandé la confirmation de l'oxyde de calcium (SIN 529) en tant qu'auxiliaire technologique et que le dioxyde de soufre (SIN 220) n'était pas un auxiliaire technologique pour l'objectif proposé mais un additif alimentaire et donc de supprimer la disposition du projet de norme. Il a également confirmé la modification des unités pour la limite maximale d'oxyde de calcium de « mg/kg » à « sur une base sèche en masse, % ». Cependant, après la réunion du VWG, le président a consulté l'Inde, le pays hôte du CCSCH, et est convenu de modifier la recommandation afin de remplacer la disposition initiale relative au dioxyde de soufre en tant qu'auxiliaire technologique par une disposition relative au dioxyde de soufre en tant qu'additif alimentaire, faute de quoi aucune disposition relative à l'emploi du dioxyde de soufre ne figurerait dans le projet de norme. Il a également été demandé d'ajouter la fonction technologique d'agent de blanchiment à la disposition relative aux additifs alimentaires.



78. L'Union européenne a exprimé l'opinion que l'oxyde de calcium (SIN 529) est utilisé comme additif alimentaire et que l'UE ne remet pas en question la justification technologique fournie par le Comité du Codex sur les épices et les herbes culinaires (CCSCH). L'UE a par ailleurs noté qu'elle soutiendrait la confirmation des dispositions relatives aux additifs alimentaires si les deux substances étaient classées comme additifs alimentaires. Selon elle, l'oxyde de calcium (SIN 529) ne peut pas être classé comme auxiliaire technologique en tant qu'agent de blanchiment qui est une catégorie fonctionnelle des additifs alimentaires reconnue par le Codex; et le niveau d'emploi indiqué (i) à 25000 ppm, est en contradiction avec la définition des auxiliaires technologiques telle qu'établie dans le Manuel de procédure qui renvoie « à la présence inévitable de résidus ou dérivés seulement » et (ii) il affecte les caractéristiques des aliments, ce qui s'aligne sur la définition Codex d'un additif alimentaire.
79. Les membres en faveur de la confirmation des dispositions relatives aux additifs alimentaires dans le projet de norme pour les racines, rhizomes et bulbes séchés - gingembre séché ou déshydraté ont souligné les points suivants:
- (i) Dans les *Noms de classe et système international de numérotation des additifs alimentaires* (CXG 36-1989), les classes fonctionnelles de l'oxyde de calcium (SIN 529) sont régulateur de l'acidité et agent de traitement de la farine. L'oxyde de calcium est un auxiliaire technologique et cette question a déjà été tranchée par le CCSCH et le VWG. D'après le Manuel de procédure, les auxiliaires technologiques sont répertoriés parmi les additifs alimentaires; de plus, les auxiliaires technologiques n'ont pas de limite pour le niveau d'emploi maximal spécifié.
  - (ii) Le CCFA a discuté de la question des auxiliaires technologiques à plusieurs reprises et est convenu de retirer ces substances de la NGAA. Cependant, il existe un ensemble de directives sur l'emploi des auxiliaires technologiques (à savoir les *Directives sur les substances utilisées comme auxiliaires technologiques* (CXG 75-2010)) ainsi qu'un inventaire des auxiliaires technologiques tenu par la Chine.
  - (iii) La délimitation entre les auxiliaires technologiques et les additifs alimentaires a toujours été floue et n'a jamais été clairement définie. Par conséquent, la détermination de l'objectif technologique de l'emploi des substances est la responsabilité du comité de produits concerné (dans ce cas le CCSCH); et ce comité de produits est chargé de déterminer si une substance est un auxiliaire technologique ou non.
  - (iv) Il a été noté que l'oxyde de calcium (SIN 529) a été inclus dans l'inventaire des auxiliaires technologiques tenu par la Chine.
80. Le Secrétariat du Codex a expliqué que l'inventaire des auxiliaires technologiques n'avait pas de statut officiel dans le Codex. Qui plus est, le CCSCH avait collaboré avec le CCFA sur l'emploi de ces substances dans les normes de produits correspondantes et la façon de refléter les auxiliaires technologiques dans les normes de produits.
81. Le Secrétariat du JECFA a indiqué que le JECFA évalue les auxiliaires technologiques et qu'il existe des normes pour les auxiliaires technologiques; le CCFA pourrait s'en servir comme base pour déterminer la marche à suivre s'il le juge approprié.
82. Le Chili a proposé de renvoyer la disposition au CCSCH pour une analyse plus approfondie de son emploi en tant qu'auxiliaire technologique, en précisant qu'il n'y a pas d'objection à la justification technologique. Cette proposition a été soutenue par le Canada.
83. Le CCFA52 est convenu de confirmer la recommandation avec des amendements (à savoir le transfert de l'entrée dioxyde de soufre (SIN 220) des auxiliaires technologiques dans la section des additifs alimentaires avec la classe fonctionnelle d'agent de blanchiment).
84. L'Union européenne a exprimé ses réserves à l'égard de la confirmation de l'oxyde de calcium (SIN529) en tant qu'auxiliaire technologique dans le projet de norme pour les racines, rhizomes et bulbes séchés – gingembre séché ou déshydraté sur la base des raisons énoncées au paragraphe 78. Le Chili a également fait part de ses réserves sur cette même question.

### Conclusion

85. CCFA52 est convenu:
- (i) de confirmer les dispositions relatives aux additifs alimentaires dans:
    - a) le projet de normes régionales pour: « les produits cuits fermentés à base de manioc », « le jus de fruit de noni fermenté », « les produits à base de kava destinés à être utilisés comme boisson lorsqu'ils sont mélangés à de l'eau », et le « mélange zaatar »;
    - b) l'avant-projet de norme pour les graines séchées - noix de muscade, l'avant-projet de norme pour les racines, rhizomes et bulbes séchés - gingembre séché ou déshydraté tel qu'amendé, à savoir i) les unités pour le niveau maximal d'oxyde de calcium (SIN 529) de « mg/kg » pour « sur une

base sèche par masse, % ; et ii) le transfert de la disposition initiale relative au dioxyde de soufre (SIN 220) comme auxiliaire technologique en disposition en tant qu'additif alimentaire; et

- c) l'avant-projet de directives pour les aliments thérapeutiques prêts à l'emploi (ATPE) (Annexe IV);
- (ii) d'inclure les directives relatives aux ATPE dans la liste des normes du CCFV en attente des futurs travaux sur l'alignement et que ces travaux s'emploieront également à déterminer la catégorie d'aliments appropriée dans la NGAA; et
- (iii) de transmettre les dispositions relatives aux additifs alimentaires dans les normes du CCFV au groupe de travail sur l'alignement en vue de résoudre les problèmes techniques identifiés par le VWG lors de leur examen de la confirmation.

#### **ALIGNEMENT DES DISPOSITIONS RELATIVES AUX ADDITIFS ALIMENTAIRES DES NORMES DE PRODUITS SUR LES DISPOSITIONS CORRESPONDANTES DANS LA NGAA (Point 4b de l'ordre du jour)<sup>7</sup>**

- 86. L'Australie, présidente du GTV, a présenté le rapport du GTV (CRD3) et expliqué que le GTV sur l'alignement avait préparé 15 recommandations concernant: (i) l'alignement de 18 normes de produits pour le Comité du Codex sur le lait et les produits laitiers (CCMMP), le Comité du Codex sur les graisses et les huiles (CCFO), et le CCSC, (ii) les amendements au Tableau 3 de la NGAA en conséquence de l'alignement des dispositions relatives au polysaccharide de graine de tamarin dans CXS 249-2006, CXS 273-1968, CXS 275-1973 et CXS 288-1976; (iii) le projet de directives pour éviter les divergences futures entre les dispositions relatives aux additifs alimentaires dans la NGAA et les normes de produits; et (iv) l'actualisation des travaux futurs.
- 87. Le président du GTV a par ailleurs souligné l'importance de la coordination entre les groupes de travail sur l'alignement et sur la NGAA pour assurer l'enregistrement cohérent des résultats.

#### **Discussion**

- 88. Le CCFA52 a examiné les recommandations du GTV et a pris les décisions formulées dans les paragraphes ci-dessous.

#### Recommandation 6 – Élaboration des notes du Tableau 3

- 89. Le CCFA52 a confirmé la recommandation d'introduire en principe les notes dans le Tableau 3 similaires à celles des Tableaux 1 et 2 de la NGAA, cette nouvelle approche permettant d'assurer la clarté nécessaire à l'emploi des additifs alimentaires ayant des niveaux d'emploi numériques; et par conséquent d'éviter les exigences potentiellement compliquées qui pourraient surgir une fois qu'une norme de produits a été alignée sur la NGAA.
- 90. Le CCFA52 a par ailleurs chargé le GTE sur l'alignement établi par le CCFA52 d'identifier et d'examiner les problèmes liés à la mise en œuvre des notes du Tableau 3; et de consulter le Secrétariat du Codex pour identifier tout problème associé à l'inclusion de nouvelles notes dans la base de données de la NGAA.

#### Recommandation 7 – Amendement aux titres

- 91. Le CCFA52 a confirmé la recommandation sur la suppression de la deuxième entrée pour CXS 283-2978 dans les tableaux de l'Annexe C de la NGAA qui renvoie à la catégorie d'aliments 01.6.1 (Annexe VI, Partie C.1)

#### Recommandation 8 – Énoncé sur les auxiliaires technologiques

- 92. Le CCFA52 a confirmé la recommandation d'utiliser le texte normalisé suivant pour les normes pour le lait et les produits laitiers qui mentionne spécifiquement les auxiliaires technologiques, et a noté qu'il ne s'appliquera pas comme approche générale à toutes les normes pour les fromages et les produits laitiers.

*« Les auxiliaires technologiques utilisés dans les produits relevant de cette norme devront être conformes aux Directives sur les substances utilisées en tant qu'auxiliaires technologiques (CXG 75-2010) » dans toutes les normes pour les produits laitiers qui mentionnent spécifiquement les auxiliaires technologiques, mais pas comme approche générale pour toutes les normes pour les fromages et les produits laitiers ».*

#### Recommandation 9 – Directives pour éviter les divergences futures entre la NGAA et les normes de produits

<sup>7</sup> CL 2021/24-FA; CX/FA 21/52/6; CX/FA 21/52/6 Add.1 (Brésil, Chili, Colombe, Équateur, Japon, Pérou, Royaume-Uni, Specialty Food Ingredients de l'UE, IDF, IFAC et ISC); CRD3 (Rapport du groupe de travail virtuel sur la confirmation et l'alignement pour le 52<sup>ème</sup> CCFA); CRD8 (États-Unis); CRD10 (Union européenne); CRD22 (Sénégal); CRD23 (Union européenne)

93. Le CCFA52 a confirmé la recommandation et est convenu que le document sur les Directives pourrait éviter les divergences futures entre les dispositions relatives aux additifs alimentaires dans les normes de produits et dans la NGAA et qu'il devrait être transmis aux comités de produits actifs et publiés dans un document d'information sur le site web du Codex.

Recommandation 10 – Évaluation de l'information dans le Manuel de procédure sur l'alignement des normes

94. Le CCFA52 a confirmé la recommandation et souligné la nécessité d'évaluer si l'information dans le Manuel de procédure était suffisante pour éviter toute divergence future; sinon, le GTE sur l'alignement devrait envisager les ajouts appropriés dans le Manuel de procédure.

Recommandation 11 – Statut d'additif pour le lysozyme et l'oléorésine de paprika

95. Le CCFA52 a confirmé la recommandation révisée, notant que le Secrétariat du JECFA avait informé que le lysozyme (SIN 1105) avait été évalué en tant qu'auxiliaire technologique dans la production du fromage seulement alors que l'oléorésine de paprika (SIN 106c (i)) avait été évaluée en tant qu'aromatisant et non pas en tant que colorant. Par conséquent, le statut quo d'avant l'exercice d'alignement avait été maintenu à savoir qu'aucune modification proposée n'a été apportée dans la NGAA.

Recommandation 12 – Amendements aux normes de produits du CCMMP

96. Le CCFA52 a confirmé la recommandation sur les amendements aux neuf (9) normes de produits du CCMMP, notant qu'elles avaient été alignées conformément à l'arbre de décision tel que conçu par le CCFA.

Recommandation 13 – Amendements à la NGAA associés aux normes du CCMMP

97. Le CCFA52 a confirmé la recommandation sur les amendements à la NGAA qui font suite aux amendements aux normes de produits du CCMMP.

Recommandation 14 – Amendements aux normes de produits du CCFO

98. Le CCFA52 a confirmé la recommandation sur les amendements aux six (6) normes de produits du CCFO faisant suite à l'exercice d'alignement et a noté qu'aucune observation écrite n'avait été soumise par le GTV.

Recommandation 15 – Amendements à la NGAA associés aux normes du CCFO

99. Le CCFA52 a confirmé la recommandation de modifier la NGAA par suite de l'alignement des normes de produits du CCFO.

Recommandation 16 – Amendements aux normes de produits du CCSCH

100. Le CCFA52 a confirmé la recommandation sur l'amendement de trois (3) normes de produits du CCSCH résultant de l'exercice d'alignement.

Recommandation 17 – Groupe de travail sur la NGAA

101. Le CCFA52 a confirmé la recommandation de charger le GTE sur la NGAA d'examiner si la Note 188 dans la NGAA associée à l'aspartame (SIN 951), l'acésulfame de potassium (SIN 950) et le sel d'aspartame-acésulfame (SIN 962) était correcte et appropriée. Il a été clarifié que les travaux incluraient la Note 188 dans la NGAA associée aux trois additifs alimentaires dans toutes les catégories d'aliments bien qu'à l'origine, la question n'ait concerné que la note associée à l'emploi de l'acésulfame potassium (SIN 950) dans FC 12.2.

Recommandation 18 – Amendements à la NGAA associés aux normes du CCSCH

102. Le CCFA52 a confirmé la recommandation de modifier la NGAA par suite de l'alignement de trois (3) normes de produits du CCSCH notant qu'aucune observation écrite n'avait été soumise au GTV.

Recommandation 19 – Alignement des dispositions relatives au polysaccharide de graine de tamarin (SIN 437)

103. Le CCFA52 a confirmé la recommandation sur les amendements de l'entrée du polysaccharide de graine de tamarin (SIN 437) dans le Tableau 3 de la NGAA.

Recommandation 20 – Autres amendements consécutifs

104. Le CCFA52 a confirmé la recommandation sur les amendements d'alignement consécutifs proposés qui avaient été transmis par le GTV sur la NGAA.

Autres – Travaux futurs sur l'alignement

105. Le CCFA52 a débattu et noté que le GTE sur l'alignement devrait mettre à jour son plan de travail actuel en tenant compte de la discussion à la présente session et que le GTE existant devrait poursuivre les travaux d'alignement. Il a par ailleurs pris acte de l'opinion du président du GTE estimant le plan de travail du GTE en amont du CCFA53 comme ambitieux et associé à des incertitudes quant à la possibilité d'accomplir toutes les tâches.

### Conclusion

106. Le CCFA52 est convenu de transmettre à la CAC44 pour adoption:
- (i) Les sections sur les additifs alimentaires révisées dans
    - a) les neuf normes pour le lait et les produits laitiers, à savoir *les normes de groupe pour les fromages en saumure* (CXS 208-1999); *les fromages non affinés y compris le fromage frais* (CXS 221-2001); *les normes pour un mélange de lait concentré écrémé et de graisse végétale* (CXS 250-2006); *un mélange de lait écrémé et de graisse végétale en poudre* (CXS 251-2006); *un mélange de lait concentré écrémé sucré et de graisse végétale* (CXS 252-2006); *les normes pour le cottage cheese* (CXS 273-1968); *le fromage à la crème (ou « cream cheese)* (CXS 275-1973); *le fromage à pâte extra-dure à râper* (CXS 278-1978); *et la Norme générale pour le fromage* (CXS 283-1978) (Annexe V, Partie A);
    - b) les six normes pour les graisses et les huiles, à savoir *les normes pour les graisses et les huiles comestibles non visées par des normes individuelles* (CXS 19-1981); *les huiles d'olive et les huiles de grignons d'olive* (CXS 33-1981); *les huiles végétales portant un nom spécifique* (CXS 210-1999); *les graisses animales portant un nom spécifique* (CXS 211-1999); *les matières grasses tartinables et les mélanges tartinables* (CXS 256-2007); *et les huiles de poisson* (CXS 329-2017) (Annexe V, Partie B); et
    - c) les trois normes pour les épices et les herbes culinaires, à savoir *les normes pour le poivre noir, blanc, vert (poivre NBV)* (CXS 326-2017); *le cumin* (CXS 327-2017); *et le thym séché* (CXS 328-2017). (Annexe V, Partie C);
    - d) les amendements à CXS 117-1981 et CXS 152-1985 par suite de l'alignement du copolymère méthacrylate, basique (SIN 1205) Annexe V, Partie D;
  - (ii) les dispositions révisées dans la NGAA en relation avec
    - a) les amendements au titre et numéro de catégorie d'aliments pour CXS 283 dans l'Annexe C de la NGAA (Annexe VI, Partie C.1);
    - b) l'alignement des neuf normes pour le CCMMP, six normes pour le CCFO et trois normes pour le CCSCHE (Annexe VI, Partie C.2-C.4); \*
    - c) l'alignement partiel de CXS 249-2006, CXS 273-1968, CXS 275-1973 et CXS 288-1978 pour inclure le polysaccharide de graine de tamarin (SIN 437) (Annexe VI, Partie C.5; et
    - d) l'entrée associée relative à la catégorie d'aliments 12.5 dans les Références aux normes de produits pour les additifs alimentaires du Tableau 3 de la NGAA dans l'Annexe du Tableau 3 (Annexe VI, Partie C.6)
107. Le CCFA52 est par ailleurs convenu de:
- (i) publier sur le site web du Codex le document intitulé « *Directives pour éviter les divergences futures entre les dispositions relatives aux additifs alimentaires dans la NGAA et les normes de produits* » en tant que document d'information et d'en informer les comités de produits correspondants (Annexe XII);
  - (ii) actualiser le plan des travaux futurs sur l'alignement contenu dans le document d'information intitulé *Directives pour les comités de produits sur l'alignement des dispositions relatives aux additifs alimentaires* (Annexe XIII);
  - (iii) établir un GTE, présidé par l'Australie et co-présidé par les États-Unis d'Amérique et le Japon, et travaillant en anglais uniquement, pour considérer:
    - a) de re-distribuer une troisième fois l'alignement des normes de produits pour le lait et les produits laitiers suivantes qui ont été distribuées deux fois pour observations en 2020: CXS 207-1999; CXS 243-2003; CXS 253-2006; CXS 262-2006; CXS 281-1971; CXS 282-1971; CXS 288-1976; CXS 290-1995 et CXS 331-2017;

- b) les problèmes liés à l'élaboration et la mise en œuvre de l'établissement des notes du Tableau 3 dans la NGAA, en consultation avec le Secrétariat du Codex (*réf. CRD03, recommandation 6*);
  - c) si l'information dans le Manuel de procédure est suffisante ou si des amendements sont nécessaires pour prévenir les divergences futures, en tenant compte du document sur les Directives pour éviter les divergences futures entre les dispositions relatives aux additifs alimentaires dans la NGAA et dans les normes de produits, (*réf. CRD03, recommandation 10*);
  - d) les dispositions relatives aux additifs alimentaires du CCPFV pour résoudre les problèmes techniques identifiés par le GTV lors de l'examen de confirmation, notamment pour: *la norme pour le chutney de mangue; la norme pour le gochujang; et la norme pour la sauce au piment* (*réf. CRD03, recommandation 4*);
  - e) l'alignement des normes de produits du CCFV suivantes: *CXS 72-1981; CXS73-1981; CXS 74-1981; CXS 156-1987; CXS 181-1991; CXS 203-1995; et les Directives pour les aliments thérapeutiques prêts à l'emploi (ATPF) (Réf. Présentées à partir du plan de travail et dans CRD03, recommandation 3); et*
  - f) l'alignement des normes régionales: CCAFRICA (CXS 325R-2017); CCEURO (CXS 40R-1981); (*réf. Transmises à partir du plan de travail*).
108. Le rapport du GTE devrait être mis à la disposition du Secrétariat du Codex au moins trois mois avant le CCFA53.
109. Le CCFA52 est par ailleurs convenu d'établir un groupe de travail physique (GTP) (ou un GTV, en fonction de l'évolution de la pandémie du COVID-19), présidé par l'Australie et travaillant en anglais uniquement, qui se réunira juste avant le CCFA53 (une demi-journée avant la session) pour examiner et préparer des recommandations pour la plénière sur:
- (i) le rapport du GTE sur l'alignement; et
  - (ii) la confirmation des dispositions relatives aux additifs alimentaires transmises par les comités de produits.

#### **NORME GÉNÉRALE POUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES (point 5 de l'ordre du jour)<sup>8</sup>**

110. Le CCFA52 a noté que le GTE sur la NGAA (GTE-NGAA), qui s'est tenu les 21, 22 et 23 juin et a été présidé par les États-Unis d'Amérique, a formulé des recommandations sur 500 dispositions déjà dans la procédure par étapes du Codex et/ou déjà adoptées, 146 dispositions associées à la création d'un intitulé de groupe pour les ESTERS DE SACCHAROSE, et a examiné 90 dispositions nouvelles et/ou révisées proposées. Ces questions concernaient les points 5(a) et 5(b) de l'ordre du jour.
111. Le CCFA52 a examiné les recommandations 1 à 35 du GTE-NGAA (telles que contenues dans CRD2) et a pris les décisions suivantes:

#### **NORME GÉNÉRALE POUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES (NGAA): RAPPORTS DU GTE SUR LA NGAA (Point 5a de l'ordre du jour)<sup>9</sup>**

##### Recommandations 1 - 2

112. Le CCFA52 a confirmé la recommandation concernant:
- (i) l'adoption à l'étape 5/8 des projets de dispositions des Tableaux 1 et 2 de la NGAA contenus dans l'Annexe 1, Partie A de CRD2; et
  - (ii) l'interruption du projet et de l'avant-projet de dispositions contenus dans l'Annexe 2, Partie A, de CRD2.

##### Recommandation 3

113. Le CCFA52 a noté que la recommandation 3 (c'est-à-dire l'alignement (i) des dispositions dans FC 02.1.2 sur les normes de produits correspondantes ; et (ii) des dispositions dans FC 12.2.1 sur les normes de produits correspondantes) avait été examinée dans les Annexes 3, 4, 6 et 9 de CRD3 ; et que les dispositions pertinentes avaient été confirmées au Point 4 de l'ordre du jour.

<sup>8</sup> CRD2 (Rapport du groupe de travail virtuel sur la NGAA du 52<sup>ème</sup> CCFA)

<sup>9</sup> CL 2021/25-FA ; CX/FA 21/52/7 ; CX/FA 21/52/7 Add.1 ; CX/FA 21/52/7 Add.2 (Australie, Chili, Colombie, Costa Rica, Équateur, Égypte, Union européenne, Guatemala, Indonésie, Japon, Kenya, Pérou, Thaïlande, Royaume-Uni, CCC, FIA, IACM, ICBA, IDF, IFAC, ISA, ISC et NATCOL) ; CRD11 (Inde) ; CRD13 (Sénégal) ; CRD2 (Rapport du Groupe de travail virtuel du 52<sup>ème</sup> CCFA sur la NGAA) ; CRD14 (Ingrédients alimentaires spécialisés de l'UE) ; CRD19 (Burkina Faso, Chili, Tanzanie, Ouganda et EAC) ; CRD22 (Sénégal) ; CRD24 (El Salvador) ; CRD25 (Union africaine) ; CRD27 (Kenya)

Recommandation 4

114. Le CCFA52 a confirmé la recommandation concernant l'adoption à l'étape 5/8 du projet de dispositions dans le Tableau 3 de la NGAA figurant à l'Annexe 1, Partie B, de CRD2.
115. Le CCFA52 est également convenu que si un accord était établi sur l'approche discutée au Point 8 de l'ordre du jour concernant le statut du système en ligne de la NGAA (voir para. 231), les notes suivantes de la colonne 5 du Tableau 3 associées aux additifs alimentaires correspondants devraient être supprimées de l'Annexe 1, partie B, de CRD2:
- (i) CS 66-1981, CS 117-1981, CS 291-2010, CS 309R-2011 et CS 319-2015 associées à la lécithine, partiellement hydrolysée (SIN 322(ii)) ; et
  - (ii) CS 117-1982 et CS 319-2015 (uniquement poires en conserve en emballage spécial vacances) associées à la lutéine de *Tagetes Erecta* (SIN 161b(i)) et à la zéaxanthine (de synthèse) (SIN 161h(i)).
116. Le Secrétariat du Codex a expliqué que l'approche révisée pour citer les normes de produits correspondantes dans le Tableau 3 avait été mise en œuvre comme demandé par le CCFA50 . En ce qui concerne l'opération technique associée à la base de données de la NGAA, il ne devrait pas y avoir d'autres obstacles.

Recommandations 5 - 6

117. Un membre a proposé que l'emploi de la gomme arabique (gomme d'acacia) (SIN 414) soit autorisé dans FC 04.1.1.2 au niveau des BPF et qu'elle soit utilisée pour maintenir la stabilité/l'effet mouillant ou épaississant dans l'application de cires, enrobages ou glaçages lorsque ces traitements de surface sont autorisés pour une application à la surface des fruits frais.
118. Le CCFA52 a confirmé la recommandation concernant l'adoption à l'étape 5/8 des projets de dispositions dans les Tableaux 1 et 2 de la NGAA contenus dans l'Annexe 1, partie C, de CRD2, avec l'insertion de la gomme arabique (gomme d'acacia) (SIN 414) au niveau d'emploi maximal (NEM) des bonnes pratiques de fabrication (BPF) et associée aux Notes 453 et 454.
119. De ce fait, le CCFA52 est convenu de supprimer la disposition relative à la gomme arabique (gomme d'acacia) (SIN 414) dans FC 04.1.1.2 de l'Annexe 2, Partie B, de CRD2 et a confirmé la recommandation concernant l'interruption des autres projets et avant-projets de dispositions de l'Annexe 2, Partie B, de CRD2.

Recommandation 7

120. Constatant qu'aucune information n'a été fournie sur l'emploi réel de l'acide alginique (SIN 400), de l'alginate de calcium (SIN 404) et des pectines (SIN 440) comme glaçage ou dans un glaçage/enrobage ou une cire appliquée aux légumes frais dans FC 04.2.1.2, le CCFA52 est convenu d'interrompre les travaux sur les trois projets et avant-projets de dispositions contenus dans l'Annexe 3 Partie A de CRD2.

Recommandations 8 - 10

121. Le CCFA52 a accepté d'examiner les recommandations 8 à 10 conjointement, car elles sont liées les unes aux autres, et a pris note des opinions exprimées dans les paragraphes suivants.
122. Un membre a souligné que la disposition relative aux ESTERS DE SACCHAROSE dans FC 05.1.4 devrait être maintenue à l'étape 2 plutôt que d'être adoptée à l'étape 5/8 tel que convenu dans le GTV. Un autre membre a également indiqué qu'il pourrait être inapproprié de transmettre la disposition pour les ESTERS DE SACCHAROSE dans FC 05.1.4 pour adoption étant donné que le JECFA n'avait pas terminé l'évaluation de l'exposition alimentaire pour les trois additifs alimentaires individuels sous l'entête du groupe (c'est-à-dire les esters de saccharose d'acides gras (SIN 473), les oligoesters de saccharose de type I et de type II (SIN 473a), et les sucroglycérides, (SIN 474).
123. Le Secrétariat du Codex a demandé des éclaircissements sur : (i) la raison pour laquelle l'évaluation inachevée de l'exposition alimentaire du JECFA n'aurait un impact que sur la disposition relative aux ESTERS DE SACCHAROSE dans FC 05.1.4 et non dans d'autres FC; et (ii) si la disposition relative aux ESTERS DE SACCHAROSE dans FC 05.1.4 était supprimée des dispositions pour adoption (à savoir en Annexe 1, Partie D, de CRD2), où les avant-projets de dispositions seraient placés et si les dispositions pertinentes incluses dans les dispositions pour interruption (à savoir en Annexe 2, Partie C, de CRD2) devaient être réexaminées.

124. Le président du GTE a expliqué que: (i) la recommandation initiale dans le document CX/FA 21/52/7 Annexe 3, était de combiner les dispositions existantes pour les trois additifs alimentaires individuels (qui étaient actuellement à l'étape 2) sous l'entête de groupe ESTERS DE SACCHAROSE dans FC 05.1.4 et de maintenir cette disposition à l'étape 2; cependant, au cours des discussions du GTE, il a été convenu de combiner les trois dispositions sous l'entête de groupe ESTERS DE SACCHAROSE et de transmettre la disposition pour adoption à l'étape 5/8; (ii) toutes les FC où les dispositions relatives aux ESTERS DE SACCHAROSE sont citées dans CRD2 Annexe 1 Partie D contenaient déjà des dispositions adoptées pour au moins un des additifs individuels, à l'exception de FC 05.1.4, (iii) une proposition visant à combiner les dispositions individuelles existantes dans 05.1.4 en une seule disposition sous l'entête de groupe ESTERS DE SACCHAROSE maintenue à l'étape 2 n'était qu'un exercice administratif puisque la disposition sous l'entête de groupe serait maintenue à l'étape actuelle et n'avancerait pas dans le processus d'étape; et (iv) il n'y avait pas d'impact sur les dispositions citées dans CRD2 Annexe 2 Partie C puisque les projets de dispositions pour les esters de saccharose d'acides gras (SIN 473), les oligoesters de saccharose de type I et de type II (SIN 473a), et les sucroglycérides, (SIN 474) dans FC 05.1.4 seraient quand même interrompus par suite de l'inclusion d'une disposition pour les ESTERS DE SACCHAROSE à l'étape 2 dans cette FC dans la base de données NGAA.
125. Le CCFA52 a confirmé la recommandation concernant:
- (i) l'adoption à l'étape 8 des dispositions relatives à l'entête de groupe ESTERS DE SACCHAROSE dans les Tableaux 1 et 2 de la NGAA figurant dans la Partie D de l'Annexe 1 de CRD2, à l'exception de la disposition relative aux ESTERS DE SACCHAROSE dans FC 05.1.4, qui serait incluse dans la base de données de la NGAA et maintenue à l'étape 2, sous cette entête de groupe;
  - (ii) l'interruption du projet et de l'avant-projet de dispositions contenus à l'Annexe 2, Partie C, de CRD2 ; et
  - (iii) la révocation des dispositions adoptées contenues dans l'Annexe 4, Partie A du CRD.

#### Recommandation 11

126. Le président du GTE a proposé d'examiner la recommandation à la présente session afin d'éviter d'oublier la recommandation et aussi compte tenu du fait que la *Norme pour la sauce chili* (officiellement CXS 306R-2011) avait été convertie en norme internationale par le CCPFV alors que le CCPFV avait été ajourné *sine die*. Par conséquent, la révision de la section sur les additifs alimentaires de la norme CXS 306R-2011 devrait être du ressort du CCFA.
127. L'Australie, en tant que présidente du GTE sur l'alignement, a précisé que l'alignement de CXS 306R-2011 sur la NGAA avait été inclus dans le mandat du GTE sur l'alignement et que les résultats du GTE seraient examinés lors du CCFA53.
128. Le CCFA52 est convenu de charger le GTE sur l'alignement établi par le CCFA52 (voir para. 107(iii)) d'examiner la révision de la section sur les additifs alimentaires de CXS 306R-2011 afin de remplacer l'entrée pour les esters de saccharose d'acides gras (SIN 473) par une entrée pour les ESTERS DE SACCHAROSE (SIN 473, 473a, 474) à un niveau d'emploi de 5000 mg/kg.

#### Recommandations 12 - 13

129. Le CCFA52 a confirmé la recommandation concernant:
- (i) l'adoption à l'étape 8 ou à l'étape 5/8 du projet et de l'avant-projet de dispositions dans les Tableaux 1 et 2 de la NGAA figurant à l'Annexe 1, Partie E, de CRD2;
  - (ii) la révision de la disposition adoptée pour l'ester éthylique d'arginate laurique (SIN) 243) dans FC 09.2.5 indiquée dans l'Annexe 1, Partie E, de CRD2 ; et
  - (iii) l'interruption du projet et de l'avant-projet de dispositions figurant à l'Annexe 2, Partie D, de CRD2.

#### Recommandation 14

130. Le CCFA52 a confirmé la recommandation:
- de charger le GTE sur l'alignement d'envisager des révisions dans les sections sur les additifs alimentaires des normes de produits correspondantes par suite des décisions suivantes prises par le GT sur la NGAA, notant que l'alignement des normes CXS 243-2003 et CXS 288-1976 serait traité par le CCFA53 et que l'alignement des normes CXS 223-2001 et CXS 294R-2009 avait été inclus dans le futur plan de travail.

Pour le polysaccharide de graine de tamarin (SIN437):

- (i) d'adopter les dispositions dans les FC 01.2.1.1 et 01.2.1.2 sans la Note XS243: ajouter SIN 437 à la liste des stabilisants/épaississants autorisés pour emploi dans les laits fermentés nature dans CXS 243-2003;
  - (ii) d'adopter la disposition dans FC 01.4.2 sans la Note XS288 : ajouter SIN 437 à la liste des stabilisants et émulsifiants/épaississants autorisés dans CXS 288-1976; et
  - (iii) d'adopter la disposition dans FC 04.2.2.7 sans les Notes XS223 et XS294R: ajouter SIN 437 à la liste des épaississants/agents stabilisants spécifiques dans CXS 223-2001 et à la liste des épaississants dans CXS 294R-2009.
131. En ce qui concerne la décision d'adopter une disposition pour le copolymère de méthacrylate, basique (SIN 1205) dans FC 06.2.1 sans la Note XS152, le CCFA52 a également noté que la recommandation de réviser la section sur les additifs alimentaires de CXS 152-1985 pour inclure « support » et « agent de glaçage » à la liste des effets fonctionnels spécifiques dans la référence générale pour les additifs alimentaires inscrits dans les Tableaux 1 et 2 de la NGAA avait été examinée dans l'Annexe 9 Partie A de CRD3 et la révision avait été confirmée au Point 4b de l'ordre du jour.

#### Recommandation 15

132. Le CCFA52 a confirmé la recommandation de maintenir le projet de disposition relative à l'alginate de propylène glycol (SIN 405) dans FC 01.1.2 « Autres laits liquides (nature) » tel que contenu dans l'Annexe 3, Partie B, de CRD2 et de le redistribuer pour observations sur le niveau d'emploi spécifique et la justification technologique du niveau d'emploi.

#### Recommandation 1

133. Le CCFA52 a reformulé la question au CCFO pour clarifier les problèmes posés.
134. Le CCFA52 est convenu de maintenir la disposition relative aux mono- et diglycérides d'acides gras (SIN 471) dans FC 02.1.2 à son niveau actuel, tel qu'il figure dans l'Annexe 3, Partie C, de CRD2, et de demander des orientations au CCFO sur la justification technologique de l'emploi de SIN 471 comme agent antimoussant dans les produits destinés à la friture conformes à la *Norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique* (CXS 210-1999), à l'exclusion des huiles vierges et pressées à froid.
135. Le CCFA52 a noté que la suggestion de ne pas ajouter la Note XS210 à la disposition relative au SIN 471 dans FC 02.1.2 et d'attendre à la place les orientations du CCFO a été incorporée dans l'Annexe 4 de CRD3 et a été examinée au Point 4b de l'ordre du jour.

#### Recommandation 17

136. Le CCFA52 a confirmé la recommandation concernant l'adoption à l'étape 8 de la disposition relative au carbonate de magnésium (SIN 504(i)) dans FC 06.2.1 contenue dans l'Annexe 1, Partie F, de CRD2, en attendant la décision sur l'ajout d'agent de traitement de la farine à la liste des catégories fonctionnelles du SIN pour le carbonate de magnésium (SIN 504(i)) au Point 6 de l'ordre du jour (CX/FA 21/52/11).
137. Le CCFA52 est convenu de réexaminer la décision à l'issue des discussions sur le Point 6 de l'ordre du jour (voir para. 203(i)).

#### Recommandation 18

138. Compte tenu de la décision au Point 2 de l'ordre du jour concernant le rapport du CCPFV relatif à la justification technologique des émulsifiants, stabilisants et épaississants dans les nectars de fruits et de légumes, le CCFA52 est convenu de demander au GTE sur la NGAA établi par le CCFA52 de redistribuer le projet et l'avant-projet de dispositions figurant à l'Annexe 3, Partie D, de CRD2 pour observations et examen par le CCFA53 (voir para. 183(ii)).

#### Recommandation 19

139. Afin de fournir des informations détaillées sur les sujets pour lesquels le GTV était parvenu à un consensus, le CCFA est convenu d'inclure les textes suivants dans le rapport, à savoir les paragraphes 7 et 8 de CX/FA 21/52/7 Annexe 5:



«7. Dans la première et la deuxième lettres circulaires du GTE sur la NGAA au CCFA52, les membres du GTE ont été invités à commenter cinq sujets généraux soulevés dans le document CX/FA 19/51/19 qui pourraient influencer l'approche adoptée pour traiter les dispositions individuelles relatives à l'emploi des nitrates et des nitrites dans des aliments spécifiques. Les sujets comprenaient (1) la base de rapport pour les niveaux entrants et résiduels et comment les niveaux entrants et résiduels seraient enregistrés dans la même disposition ; (2) si les NM pour les dispositions relatives aux nitrates et aux nitrites dans la même catégorie d'aliments devraient être liés; (3) s'il était approprié dans certaines catégories d'aliments d'exprimer les NM « sur la base de la viande » ; (4) une proposition visant à ce que l'emploi d'additifs alimentaires supplémentaires utilisés en conjonction avec les nitrates et les nitrites fasse l'objet d'une disposition distincte pour les additifs alimentaires; et (5) la question de savoir si les dispositions relatives aux nitrates et aux nitrites doivent tenir compte des délais d'analyse des niveaux résiduels. Les membres du GTE ont également été invités à fournir des commentaires et des informations sur l'emploi réel, les niveaux d'emploi entrants et les niveaux résiduels pour les dispositions individuelles relatives aux nitrates et aux nitrites dans la NGAA.

8. Le GTE a pu atteindre un consensus pour la plupart du point 1 et des points 2 à 5. Plus précisément, 1) les dispositions prévoient de déclarer la quantité entrante comme étant le NM avec une note de bas de page désignant le niveau résiduel, et que le niveau entrant serait fixé sur la base de l'ion correspondant (Nitrate : « en tant qu'ion NO<sub>3</sub> » ; Nitrites : « En tant qu'ion NO<sub>2</sub> ») ainsi que la teneur résiduelle pour les nitrites (« En tant qu'ion NO<sub>2</sub> ») ; 2) que la discussion sur le lien entre l'emploi des nitrates et des nitrites dans la même catégorie d'aliments devrait être reportée jusqu'à ce qu'un consensus soit atteint sur une base de rapport pour les dispositions relatives aux nitrates ; 3) que les NM doivent être basés sur le produit tel qu'il est commercialisé et non sur une « base de la viande » ; 4) que l'emploi d'additifs alimentaires supplémentaires utilisés conjointement avec les nitrates et les nitrites doit faire l'objet de dispositions distinctes pour les additifs alimentaires; et 5) qu'il n'est pas nécessaire de spécifier des délais de test pour les niveaux résiduels. »

#### Recommandations 2 - 21

140. Le CCFA52 a confirmé les recommandations visant à demander au Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage (CCMAS) de:
- (i) établir des critères pour la détection des ions nitrate et nitrite dans une série de matrices alimentaires, en particulier les produits laitiers (fromage), la viande et les fruits de mer; et
  - (ii) fournir des informations sur les méthodes de détection disponibles qui répondent aux critères établis et, en outre, indiquer si la méthode peut détecter les deux ions et, dans l'affirmative, si la méthode détecte chaque ion séparément ou seulement en combinaison.
141. Pour appuyer l'analyse de la CCMAS, le CCFA52 a accepté de transmettre à la CCMAS les éléments suivants:
- (i) les informations sur la méthode d'essai et la discussion de fond figurant dans CX/FA 21/52/7, Appendice 5, Annexe 1;
  - (ii) les paragraphes 9 et 10 de CX/FA 21/52/7 Annexe 5 pour faciliter l'explication de la demande du CCFA;
  - (iii) l'information sur le niveau maximal d'emploi dans la disposition adoptée pour les nitrates dans la FC 01.6.2 « Fromage affiné » et les dispositions adoptées pour les nitrites dans les FC 08.2.2 « Viande, et produits carnés, volaille et gibier compris, transformée, en pièces entières ou en morceaux, traitée thermiquement», et 08.3 « Viande et produits carnés, volaille et gibier compris,, transformée, coupée fin ou hachée »; et
  - (iv) les informations sur les niveaux résiduels les plus bas proposés pour les dispositions représentatives dans les produits laitiers (fromage), la viande et les fruits de mer, telles qu'elles figurent dans CX/FA 20/52/7, Appendice 5, Annexe 2.

#### Recommandations 3 - 23

142. Le CCFA52 a confirmé les recommandations de:
- (i) réviser les dispositions adoptées pour l'alitame (SIN 956) dans la NGAA tel qu'indiqué dans CRD2 Annexe 1 Partie G;
  - (ii) maintenir la disposition pour l'alitame (SIN 956) dans FC 11.6 « Édulcorants de table, y compris ceux contenant des édulcorants intenses » sans révision; et
  - (iii) révoquer les dispositions adoptées contenues dans CRD2 Annexe 4 Partie B.

#### Recommandation 4

143. Le CCFA52 a confirmé la recommandation concernant l'adoption aux étapes 5/8 des avant-projets de dispositions dans les Tableaux 1 et 2 de la NGAA contenus dans l'Annexe 1 Partie H avec deux corrections typographiques mineures (à savoir, l'étape pour le sel d'aspartame-acésulfame (SIN 962) dans FC 14.1.5 et la Note 119).

#### Recommandations 25 - 26

144. Le CCFA52 a confirmé les recommandations de:
- (i) adopter aux étapes 5/8 les avant-projets de dispositions dans les Tableaux 1 et 2 de la NGAA contenus dans l'Annexe 1 Partie I; et
  - (ii) maintenir à l'étape actuelle les avant-projets de dispositions contenus dans l'Annexe 3 Partie E et redistribuer pour observations sur le niveau d'emploi réel dans les produits relevant de FC 14.1.5 ainsi que la base de calcul pour le niveau d'emploi (sur la base de « tel que consommé » ou sur la base de la matière sèche).

#### Recommandation 5

145. Le CCFA52 a confirmé la recommandation avec les révisions suivantes dans le dernier paragraphe de la recommandation:

- (i) remplacer le libellé « sur base de bixine » dans la troisième ligne par « sur base de norbixine »; et
- (ii) réviser l'avant-dernière phrase comme suit « Une proposition a été formulée de réduire les niveaux d'emploi des saccharines (SIN 954(i)-(iv)) à 230 mg/kg, de l'amarante (SIN 123) à 50 mg/kg et du rocou-norbixine (SIN 160b(ii)) à 30 mg/kg, dans FC14.1.4 ».

146. Le CCFA52 est convenu (voir para. 210) que les questions révisées seraient incluses dans la liste prioritaire des substances proposées pour évaluation par le JECFA (voir Annexe XI).

#### Recommandations 28 - 29

147. Le CCFA52 a confirmé les recommandations de:

- (i) adopter à l'étape 8 ou aux étapes 5/8, les projets et avant-projets de dispositions dans les Tableaux 1 et 2 de la NGAA contenus dans CRD2 Annexe 1 Partie J; et
- (ii) maintenir à leur étape actuelle les projets de dispositions contenus dans CRD2 Annexe 3, Partie F dans l'attente d'une réponse du JECFA aux questions posées dans la recommandation 27.

#### Recommandation 30

148. Un membre a proposé de réduire le NM pour Caramel II – caramel sulfité de 50000mg/kg à 10000mg/kg en raison des effets toxicologiques possibles que pourraient entraîner l'emploi de cet additif alimentaire en doses élevées.

149. Un observateur a proposé de: (i) remplacer le terme « produits » contenu dans les Notes B6 et B7 par le terme « formes » pour être cohérent avec les *Directives concernant les compléments alimentaires en vitamines et sels minéraux* (CXG 55-2005), notant que les Notes B6 et B7 n'étaient rattachées qu'à la disposition relative aux additifs alimentaires dans FC 13.6; (ii) ajouter le libellé « tel que vendu au consommateur seulement » dans la Note B6; et (iii) ajouter une nouvelle note associée à l'azorubine (SIN 122) indiquant « à l'exception de l'emploi à 1100mg/kg dans les formes effervescentes tel que vendu aux consommateurs seulement ».

150. En réponse aux observations ci-dessus, le GTV a expliqué que la Note B6 couvrait les produits de « forme solide » et l'insertion d'une nouvelle note pour les produits de « formes effervescentes » pourrait nécessiter un examen ultérieur pour éviter la confusion. Il a été suggéré de ne pas associer la nouvelle Note à l'azorubine (SIN 122) dans FC 13.6 compte tenu du fait que la question était plutôt compliquée et qu'il n'était pas approprié d'en discuter à la plénière. Il a par ailleurs été noté que les membres et observateurs pourraient soumettre des propositions de révision des dispositions relatives aux additifs alimentaires dans la NGAA en réponse à la CL pertinente sur les propositions de nouvelles et/ou révision des dispositions relatives aux additifs alimentaires dans la NGAA, le cas échéant.

151. Deux membres ont indiqué que le niveau d'emploi pour la tartrazine (SIN 102) dans FC 05.1.4 indiqué dans CRD2 Annexe 1 Partie K était incorrect. Les rapporteurs du GTV sur la NGAA ont vérifié que le niveau correct pour la disposition est 100 mg/kg.

152. Le CCFA52 a confirmé la recommandation concernant l'adoption à l'étape 8 ou aux étapes 5/8 des projets et avant-projets de dispositions dans les Tableaux 1 et 2 de la NGAA contenus dans CRD2 Annexe 1 Partie K avec les modifications suivantes:

- (i) réviser la Note B6 comme suit « Pour un emploi dans les formes solides tel que vendu au consommateur seulement »;
- (ii) réviser la Note B7 comme suit « A l'exception de l'emploi à 100 mg/kg dans les formes liquides tel que vendu au consommateur seulement »; et
- (iii) réduire le niveau d'emploi pour la tartrazine (SIN 102) dans FC 05.1.4 à 100mg/kg.

#### Recommandations 31 - 32

153. Le CCFA52 a confirmé la recommandation concernant:

- (i) l'interruption des projets et avant-projets de dispositions contenus dans CRD2 Annexe 2 Partie E; et
- (ii) la révocation des dispositions adoptées contenues dans CRD2 Annexe 4 Partie C.

#### Recommandation 33

154. Le CCFA52 a noté que (i) les questions relatives aux CAROTÉNOÏDES avaient été examinées au Point 3a de l'ordre du jour (voir para. 38-47, 59 et 60); et (ii) les dispositions relatives à la lutéine de *Tagetes erecta* (SIN 161b(i)) et la zéaxanthine, de synthèse (SIN 161h(i)) avaient été confirmées par le CCFA52 au cours de l'examen de la recommandation 4 dans CRD2.

155. Le CCFA52 est convenu de:

- (i) demander au GTE sur la NGAA établi par le CCFA52 d'examiner les dispositions relatives à l'extrait riche en bêta-carotène de *Dunaliella salina* (SIN 160(a)(iv)), et aux CAROTÉNOÏDES (SIN 160a(i), a(iii), e, f) indiquées dans CRD2 Annex 3 Partie G; et
- (ii) interrompre les dispositions relatives à la lutéine de *Tagetes erecta* (SIN 161b(i)) et la zéaxanthine, de synthèse (SIN 161h(i)) indiquées dans CRD2 Annexe 3 Partie H, notant que ces deux additifs alimentaires avaient été recommandés pour adoption dans le Tableau 3 de la NGAA (voir la recommandation 4 dans CRD2).

#### Recommandation 34

156. Un membre a objecté à la recommandation car à son avis, l'emploi de colorants dans FC 14.2.3 devrait être examiné par un groupe de travail indépendant. Cet avis a également été soutenu par un autre membre.
157. Le Secrétariat du Codex a clarifié que l'avant-projet de disposition relative au caramel II – caramel sulfité (SIN 150b) dans FC 14.2 était toujours dans le processus par étapes de la NGAA. Par conséquent, transférer l'avant-projet de disposition dans la sous-catégorie de FC 14.2 (soit 14.2.3) au lieu de faire avancer cette disposition dans le processus par étapes ne constituait qu'une démarche administrative et non un nouvel avant-projet de disposition.
158. Le président du GTV a expliqué que la recommandation est censée signifier le maintien de la disposition à son étape actuelle, pour distribution future sans indiquer explicitement quand et quel groupe de travail examinerait l'avant-projet de disposition.
159. Le CCFA52 a confirmé la recommandation d'inclure un avant-projet de disposition pour le caramel II – caramel sulfité (SIN 150b) dans FC 14.2.3 « Vins » tel qu'indiqué dans l'Annexe 3 Partie I et de maintenir les dispositions à leur étape actuelle pour distribution ultérieure.

### **PROPOSITIONS DE NOUVELLES ET/OU RÉVISION DE DISPOSITIONS RELATIVES AUX ADDITIFS ALIMENTAIRES (RÉPONSES AUX CL 2019/40-FA ET CL 2020/36-FA) (Point 5b de l'ordre du jour)<sup>10</sup>**

#### Recommandation 35

160. Le CCFA52 a confirmé la recommandation d'inclure les nouvelles dispositions proposées contenues dans CRD2 Annexe 5 dans la NGAA à l'étape 2.

---

<sup>10</sup> CL2019/40-FA; CL 2020/36-FA; CL 2021/25-FA; CX/FA 21/52/8; CX/FA 21/52/8 Add.1 (Australie, Colombie, Égypte, Pérou, IFU et ISC); CRD2 (Rapport du groupe de travail virtuel sur la NGAA du 52<sup>ème</sup> CCFA; CRD19 (Burkina Faso, Chili, Tanzanie, Ouganda et EAC); CRD22 (Sénégal)

**POURSUITE DES DÉBATS SUR LES DISPOSITIONS PERTINENTES RELATIVES AUX ÉDULCORANTS ASSOCIÉES A LA NOTE 161 (Point 5c de l'ordre du jour)<sup>11</sup>**

161. L'Union européenne, en tant que co-présidente du GTV (co-présidé avec les Etats-Unis d'Amérique et le GTV s'est tenu le 25 juin), a présenté son rapport (CRD4), et a mis en évidence les cinq (5) recommandations proposées pour examen par le CCFA52.

**Discussion**

162. Le CCFA52 a examiné les recommandations et pris les décisions telles qu'indiquées dans les paragraphes suivants:

Recommandation 1 – Notes de remplacement pour la Note 161

163. Le CCFA52 a confirmé la recommandation de réviser les dispositions adoptées relatives aux édulcorants afin de supprimer la Note 161 ou de remplacer la Note 161 par d'autres notes.

Recommandation 2 - Révocation des dispositions relatives aux additifs alimentaires

164. Le CCFA52 a confirmé la révocation des dispositions adoptées et est convenu que celles-ci devaient être supprimées de la NGAA.

Recommandation 3 - Transmise au GTE sur la NGAA

165. Le CCFA52 a confirmé la recommandation et est convenu de charger le GTE sur la NGAA établi par le CCFA52 de réviser le projet et l'avant-projet de dispositions relatives aux édulcorants qui se trouvent encore dans le processus d'étape et qui sont contenus dans les FC énumérées à l'Annexe 1 du document CX/FA 21/52/9, conformément à l'approche horizontale dans l'Annexe 1 de la CRD4, et de distribuer les dispositions pour observations.

Recommandation 4 - Mandat futur du GTE

166. Avant d'aborder la recommandation 4, le coprésident a fait part des réflexions sur la manière de procéder pour les travaux restants. Compte tenu du nombre limité de dispositions auxquelles la Note 161 est jointe et qui doivent encore être examinées, il a proposé que les travaux restants soient entrepris par le GTE sur la NGAA plutôt que par le GTE sur la Note 161.
167. Un membre a fait observer que la modification de l'arrangement actuel de coprésidence (entre l'UE et les États-Unis) pour l'examen de la Note 161 pourrait rendre difficile l'obtention d'un consensus sur des questions complexes et difficiles telles que les trois FC restantes pour lesquelles le CCFA doit encore parvenir à un consensus sur une approche de la Note 161.
168. Les coprésidents ont précisé qu'il est plus efficace de gérer et/ou de traiter les travaux connexes dans le cadre d'un seul GTE plutôt que de deux, en l'occurrence le GTE sur la NGAA. Il a été souligné que l'UE et les États-Unis se sont engagés à travailler sur la Note 161 en continuant à collaborer étroitement, et ont proposé que le mandat du GTE sur la NGAA relatif à ce sujet reflète le fait que les efforts de collaboration étroite sur cette question se poursuivront.
169. Le CCFA52 est convenu d'approuver la recommandation modifiée visant à charger le GTE sur la NGAA d'examiner les dispositions adoptées avec la Note 161 qui leur est associée dans les FC 5.1.1, 7.1 et 12.2 et ses sous-catégories et de fournir des recommandations pour le remplacement de la Note 161 ou lorsque ces dispositions devraient être révoquées/abandonnées, et si les descripteurs de ces FC devraient être révisés pour traiter de l'emploi des additifs alimentaires, y compris les édulcorants.

Recommandation 5 - Application de l'approche horizontale

<sup>11</sup> CL 2021/26-FA ; CX/FA 21/52/9 ; CX/FA 21/52/9 Add.1 (Australie, Chili, Colombie, Cuba, République dominicaine, Équateur, Égypte, Union européenne, Kenya, Paraguay, Pérou, Royaume-Uni, CCC, FIA, IDF et ISA) ; CRD4 (Rapport du 52<sup>ème</sup> groupe de travail virtuel du CCFA sur la Note 161); CRD04 (Rapport du 52<sup>ème</sup> groupe de travail virtuel du CCFA sur la Note 161); CRD11 (Inde); CRD15 (Union européenne); CRD19 (Burkina Faso, Chili, Tanzanie, Ouganda et EAC); CRD22 (Sénégal); CRD27 (Kenya)

170. L'UE, s'exprimant en tant que coprésidente du GTV, a rappelé que dans le GTV, une organisation membre a noté que le CCFA n'avait pas encore examiné l'approche horizontale pour traiter la Note 161 pour les édulcorants dans le contexte des dispositions adoptées pour les édulcorants qui ne sont pas associées à la Note 161. En conséquence, les conclusions du groupe de travail pourraient créer des incohérences entre les dispositions de la NGAA relatives aux édulcorants qui ne sont pas fondées sur des considérations scientifiques ou de gestion des risques et ne fournissent pas d'informations complètes sur les différences dans l'emploi des édulcorants parmi les membres du Codex. Par conséquent, le GTV a proposé que le CCFA52 discute davantage de l'élargissement du mandat du GTE sur la Note 161 au CCFA53 afin d'inclure l'examen de l'application de l'approche horizontale dans le contexte des dispositions adoptées pour les édulcorants auxquels la Note 161 n'est pas associée. Le coprésident a ensuite proposé que, plutôt que de confier cette tâche au GTE sur la Note 161, le CCFA52 charge le Secrétariat du Codex d'entreprendre ces travaux sous la forme d'un exercice administratif tenant compte de l'approche horizontale de l'emploi des édulcorants dans les catégories d'aliments énumérées à l'Annexe 1 du document CRD4.
171. Le CCFA52 a noté:
- (i) que l'objectif de ces travaux est d'assurer la cohérence des notes associées aux édulcorants dans la NGAA sans réexaminer les dispositions individuelles, en particulier les niveaux d'emploi maximaux;
  - (ii) la proposition serait entreprise administrativement par le Secrétariat du Codex par le biais de la compilation de l'information pertinente concernant les dispositions adoptées dans la NGAA pour les additifs ayant la fonction d'édulcorant mais non associés à la Note 161; et
  - (iii) la clarification du fait que tous les additifs ayant une fonction d'édulcorant, y compris les polyols, devraient être pris en compte et il a été souligné que les travaux porteraient sur l'approche horizontale mais ne rouvriraient pas les débats sur une disposition spécifique.
172. Le Secrétariat du Codex a confirmé qu'il entreprendra le travail administratif pour préparer un document de discussion, comme demandé par le CCFA52.

### Conclusion

173. CCFA52 est convenu:
- (i) de transmettre à la CAC44, pour adoption, les dispositions révisées relatives aux édulcorants dans les différentes catégories de denrées alimentaires, telles qu'elles figurent à l'Annexe VI, Partie E;
  - (ii) de transmettre à la CAC44 pour révocation les dispositions relatives aux édulcorants dans les différentes catégories d'aliments, telles qu'elles sont énumérées à l'Annexe VII, Partie B;
  - (iii) de demander au GTE sur la NGAA, tel qu'établi en vertu du paragraphe 183, de:
    - a) réviser le projet et l'avant-projet de dispositions relatives aux édulcorants qui se trouvent encore dans le processus d'étape et qui figurent dans les FC énumérées à l'Annexe 1 du document CX/FA 21/52/9, conformément à l'approche horizontale énumérée à l'Annexe 1 de la CRD4, et distribuer les dispositions pour observations;
    - b) d'examiner les dispositions adoptées auxquelles la Note 161 est associée dans les FC 5.1.1, 7.1 et 12.2 et ses sous-catégories et de formuler des recommandations pour le remplacement de la Note 161 ou lorsque ces dispositions devraient être révoquées/interrompues, et de déterminer si les descripteurs de ces FC devraient être révisés pour tenir compte de l'emploi d'additifs alimentaires, y compris les édulcorants, et que ces travaux seraient entrepris en étroite collaboration entre les États-Unis et l'UE;
  - (iv) de demander au Secrétariat du Codex d'entreprendre la révision administrative de toutes les dispositions relatives aux additifs alimentaires adoptées dans la NGAA pour les additifs ayant une fonction d'édulcorant mais non associés à la Note 161 et de préparer un document de situation pour examen par le CCFA53.

### INFORMATION GÉNÉRALE SUR LA DISPONIBILITÉ DE DONNÉES RELATIVES AUX NITRATES ET AUX NITRITES (Point 5d de l'ordre du jour)<sup>12</sup>

174. Le Secrétariat du Codex a informé le Comité que sur la base de la décision prise par le CCFA51, une CL a été distribuée pour recueillir des informations générales. Il a été noté que bien que certains pays pourraient soumettre davantage de données, elles étaient limitées pour certaines catégories d'aliments, certains paramètres et certains pays.

<sup>12</sup> CL 2019/49-FA; CX/FA 21/52/10 (Brésil, Union européenne, Indonésie, Iran, Japon et Paraguay); CRD19 (Burkina Faso, Chili, Tanzanie, Ouganda et EAC)

## Discussion

175. Le président a observé que sur la base de l'explication du Secrétariat du JECFA dans le document CCFA 50/CRD06, il était peu probable que les données disponibles atteignent la couverture mondiale nécessaire, et a proposé que le Comité interrompe l'examen sur la question pour l'instant.
176. Le Secrétariat du JECFA a informé le Comité que malgré l'insuffisance des données disponibles sur les nitrates et les nitrites, si le Comité le décidait, le JECFA commencerait à s'enquérir de l'avis scientifique qui pourrait être fourni au CCFA sur la question.
177. Un membre a indiqué qu'une demande avait été transmise au CCMAS pour envisager d'élaborer des méthodes d'analyse de nitrates/nitrites, et que cela prendrait un certain temps avant de recevoir un retour d'information du CCMAS et que des informations sur la disponibilité de données seraient utiles pour approfondir les analyses en termes d'avancement des dispositions relatives aux additifs alimentaires pour les nitrates/nitrites. Un autre membre a informé le CCFA52 qu'il existait des données récemment publiées sur les nitrates/nitrites présents dans l'eau ainsi que dans les aliments.
178. Un observateur, citant l'exemple des produits laitiers, a signalé qu'il serait difficile de déterminer analytiquement si les nitrates/nitrites étaient utilisés en tant qu'additifs ou sont naturellement présents.
179. Le CCFA52 a noté qu'il pourrait être utile de distribuer une autre CL pour avoir davantage de chances de soumission de données afin d'aider le CCFA à déterminer si l'avis du JECFA pourrait être sollicité.

## Conclusion

180. Le CCFA52 est convenu de demander au Secrétariat du Codex de distribuer une CL (identique à CL 2019/49-FA) pour recueillir des informations générales sur les données relatives aux nitrates et aux nitrites.
181. Le président a encouragé les membres et observateurs à répondre à la CL en fournissant l'information requise.

## CONCLUSION GÉNÉRALE DU POINT 5 DE L'ORDRE DU JOUR

182. Le CCFA52 est convenu de transmettre à la CAC44:
- (i) les projets et avant-projets de dispositions relatives aux additifs alimentaires de la NGAA pour adoption à l'étape 8 et aux étapes 5/8 et les révisions aux dispositions adoptés (Annexe VI)<sup>13</sup>;
  - (ii) les dispositions relatives aux additifs alimentaires de la NGAA pour révocation (Annexe VII)<sup>14</sup>
  - (iii) un certain nombre de projets et avant-projets de dispositions relatives aux additifs alimentaires pour interruption dans la NGAA (Annexe VIII)<sup>15</sup>; et
  - (iv) deux dispositions relatives aux additifs alimentaires à l'étape 2 pour inclusion dans la NGAA (Annexe IX)<sup>16</sup>.

## Travaux pour le CCFA53

### GTE sur la NGAA

183. Le CCFA52 est convenu d'établir un GTE, présidé par les États-Unis d'Amérique et travaillant en anglais uniquement, pour examiner:
- (i) les résultats de l'examen par le 87<sup>ème</sup> JECFA des CAROTÉNOÏDES ainsi que la discussion au CCFA52 du Point 3(a) de l'ordre du jour (voir para. 60):
  - (ii) les réponses du CCPFV sur:
    - a) les tartrates (SIN 334, 335(ii), 337) dans FC 04.1.2.6 « Pâtes à tartiner à base de fruits (par exemple, chutney) autres que les produits dans FC 04.1.2.5) »;
    - b) les régulateurs de l'acidité en général, et les tartrates (SIN 334, 335(ii), 337) spécifiquement dans FC 04.1.2.2 « Fruits séchés »;
    - c) les émulsifiants, les stabilisants, les épaississants en général, et la gomme xanthane (SIN 415) spécifiquement dans FC 14.1.2 « Jus de fruits et de légumes » et ses sous-catégories et FC 14.1.3 « Nectars de fruits et de légumes » et ses sous-catégories. Cela inclurait

<sup>13</sup> Recommandations pour adoption découlant du Point 5a de l'ordre du jour.

<sup>14</sup> Recommandations pour révocation découlant des Points 5a et 5c de l'ordre du jour.

<sup>15</sup> Recommandations pour interruption associées au Point 5a de l'ordre du jour.

<sup>16</sup> Recommandations associées au Point 5b de l'ordre du jour.

- également le polysaccharide de graine de tamarin (SIN 437) dans les FC 14.1.3.1, 14.1.3.2, 14.1.3.3, et 14.1.3.4 tel qu'indiqué dans l'Annexe 3 Partie D de CRD2;
- d) les colorants dans l'Annexe sur les pommes de terre frites à la française dans la *Norme pour les légumes surgelés* (CXS 320-2015);
  - e) les régulateurs de l'acidité en général, et le lactate de calcium (SIN 327) spécifiquement dans FC 14.1.2.1 « Jus de fruits » de façon générale et dans la prune de Chine spécifiquement;
  - f) les régulateurs de l'acidité en général, et les phosphates (SIN 338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i)-(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii), (ix); 451(i),(ii); 452(i) (v);542) et les tartrates (SIN 334, 335(ii), 337) spécifiquement dans FC 14.1.2.2 « Jus de légumes », FC 14.1.2.4 « Concentrés de jus de légumes », FC 14.1.3.2 « Nectar de légumes », et FC 14.1.3.4 « Concentrés de nectar de légumes » et les niveaux d'emploi maximaux nécessaires pour réaliser l'effet technologique prévu;
  - g) le polysaccharide de graine de tamarin (SIN 437) dans la *Norme pour les cornichons (concombres) en conserve* (CXS 115-1981);
- (iii) la pertinence des propositions indiquées dans l'Annexe 1 de CX/FA 21/52/2 ayant trait aux notes associées aux additifs alimentaires contenus sous des entêtes de groupe;
  - (iv) si les notes dans la NGAA associées à l'aspartame (SIN 951), à l'acésulfame potassium (SIN 950) et au sel d'aspartame-acésulfame (SIN 962) sont alignées et réviser les dispositions apparentées dans la NGAA en conséquence;
  - (v) la disposition relative à l'alginate de propylène glycol (SIN 405) dans FC 01.1.2 pour observations sur le niveau d'emploi spécifique et les justifications technologiques du niveau d'emploi (CRD2, Annexe 3 Partie B);
  - (vi) les projets et avant-projets de dispositions relatives aux édulcorants dans FC 14.1.5 pour observations sur le niveau d'emploi réel ainsi que sur la base de calcul pour chaque niveau d'emploi fourni (CRD2, Annexe 3 Partie E);
  - (vii) les demandes formulées au Point 5c de l'ordre du jour: le projet et l'avant-projet de dispositions relatives aux édulcorants toujours dans le processus par étapes dans les catégories d'aliments indiquées en Annexe 1 de CX/FA 21/52/9 (voir para. 173(iii)a));
  - (viii) les demandes formulées au Point 5c de l'ordre du jour: examiner les dispositions associées à la Note 161 dans FC 05.1.1, 07.1 et, 12.2 et leurs sous-catégories (voir para. 173(iii)b));
  - (ix) les projets et avant-projets de dispositions relatives aux édulcorants dans toutes les FC de la NGAA non couvertes aux points (vi), (vii), et (viii); et
  - (x) les dispositions entrées à l'étape 2 de la NGAA contenues dans CRD2 Annexe 5.

#### GTP sur la NGAA

184. Le CCFA52 est convenu d'établir un GTP (ou un GTV, selon l'évolution de la pandémie de Covid-19), présidé par les États-Unis d'Amérique et travaillant en anglais uniquement, qui se réunira juste avant le CCFA53 (1,5 jours) pour examiner et préparer des recommandations pour la plénière sur:
- (i) les dispositions non traitées au GTV sur le CCFA52 à savoir les dispositions relatives aux colorants dans FC 01.0 – 03.0 et ses sous-catégories, y compris toutes les dispositions actuellement dans le processus par étapes et celles adoptées avec la Note 161 (CX/FA 21/52/7 Add. 1 Annexe D);
  - (ii) le rapport du GTE sur la NGAA; et
  - (iii) les réponses à la CL sur les propositions de nouvelles et/ou révision de dispositions de la NGAA (à savoir CL 2021/55-FA).

**AVANT-PROJET DE RÉVISION DES NOMS DE CATÉGORIES ET SYSTÈME INTERNATIONAL DE NUMÉROTATION DES ADDITIFS ALIMENTAIRES (CXG 36-1989) (Agenda item 6)<sup>17</sup>**

185. Le président a informé le Comité que suite à la nature des réunions virtuelles, il n'avait pas été possible de réunir un GT intra session sur le SIN; et que sur la base des observations compilées dans CX/FA/ 21/52/11 Add.1, le président du GTE sur le SIN avait actualisé les conclusions et les recommandations contenues dans CX/FA/ 21/52/11 et préparé CRD5. Le président a proposé au Comité d'examiner CRD5 comme base à la discussion.

186. La Belgique, présidente du GTE sur le SIN, a présenté ce point de l'ordre du jour.

**Discussion**

187. Le CCFA52 a examiné les recommandations et formulé les décisions suivantes:

Recommandation 1

188. Le président du GTE a recommandé au CCFA52 de confirmer SIN 960c et SIN 960d avec les noms révisés contenus dans CRD5 et proposé au JECFA d'insérer les numéros SIN dans les normes dans un souci de cohérence.

189. Le CCFA52 a noté que les noms recommandés pour SIN 960c et SIN 960d avaient été respectivement modifiés, avec SIN 960c précédemment « glycosides de stéviol provenant d'une modification enzymatique » remplacé par « glycosides de stéviol produits enzymatiquement » et SIN 960d, précédemment « glycosides de stéviol glucosylé provenant d'une modification enzymatique » remplacé par « glycosides de stéviol glucosylés ».

190. Le Secrétariat du JECFA a expliqué que le JECFA avait choisi ces noms pour les divers glycosides de stéviol pour distinguer adéquatement les diverses méthodes de production utilisées. Il a par ailleurs confirmé que le JECFA actualiserait ses bases de données automatiquement une fois que le Comité aurait attribué les numéros SIN correspondants.

191. Certains membres et observateurs ont soutenu les noms révisés car ils différencieraient clairement les méthodes de production des glycosides de stéviol extraits de plante et ne tromperaient pas le consommateur. Dans le cas de SIN 960c, le nom révisé est légalement utilisé par une organisation membre.

192. Certains membres n'ont pas été favorables au nom révisé pour SIN 960c, notant que ce composé était produit par le biais de modifications d'enzymes. Un membre, objectant au nom de « glycosides de stéviol glucosylés » pour SIN 960(d), a souligné que « produits enzymatiquement » devrait être inclus dans le nom pour SIN 960(d) dans l'intérêt de la sécurité.

193. Un autre membre a exprimé l'avis que bien qu'il soit en faveur des noms du JECFA à des fins de cohérence, dans un esprit de compromis, il pourrait souscrire aux noms révisés si le JECFA pouvait insérer les numéros et les noms SIN en tant que synonymes dans les normes du JECFA.

194. Le CCFA52 a confirmé la recommandation concernant SIN 960c et SIN 960d avec les noms révisés et la demande au JECFA d'insérer des numéros et les noms SIN dans les normes du JECFA.

195. En réponse à la question sur l'inclusion possible des synonymes pour bleu ((génépine-glycine) de jagua, le président du GTE a clarifié qu'il était inhabituel d'inclure un grand nombre de synonymes dans le SIN. Cependant, le GTE pourrait reconsidérer cette demande.

Recommandation 2

196. Le CCFA52 a confirmé la recommandation d'attribuer SIN 101(iv) à la riboflavine d'*Ashhbya gossypii* avec la catégorie fonctionnelle de « colorant » et la fonction technologique de « *colorant* ».

Recommandation 3

197. Le CCFA52 a confirmé la recommandation.

198. En réponse à la demande de supprimer SIN 960b(i) puisque SIN 960b couvre SIN 960 b(i), le Secrétariat du Codex a clarifié que tel que décrit dans la CL correspondante, la proposition de suppression du numéro SIN devrait être soumise en réponse à une CL accompagnée de la justification appropriée.

---

<sup>17</sup> CL 2019/12-FA; CL 2021/1-FA; CX/FA 21/52/11; CX/FA 21/52/11 Add.1 (Colombie, Équateur, Union européenne, Malaisie, Pérou, Specialty Food Ingredients de l'UE, IFAC et ISC); CRD5 (Rapport des présidents sur le SIN); CRD20 (République de Corée); CRD22 (Sénégal), CRD25 (Union africaine)



199. Le président a encouragé les membres et observateurs intéressés à soumettre une demande pour la suppression de SIN 160b(i) en réponse à la CL intitulée « Demande d'observations sur l'avant-projet de révision aux étapes 5/8 des Noms de catégories et Système international de numérotation des additifs alimentaires (CXG 36-1989) ».

#### Recommandation 4

200. Le CCFA52 a confirmé la recommandation concernant le document d'information sur le SIN et a réutilisé les numéros et est convenu de demander au Secrétariat du Codex d'actualiser régulièrement le document d'information et de le publier sur la page web du CCFA.

#### **Conclusion**

201. Le CCFA52 est convenu de:
- (i) transmettre les avant-projets d'amendements du SIN à la CAC44 pour adoption aux étapes 5/8 et les amendements consécutifs dans CXM 6-2019 (Annexe X);
  - (ii) publier l'information sur les numéros SIN supprimés et réutilisés en tant que document d'information et demander au Secrétariat du Codex d'actualiser régulièrement le document d'information et de le publier sur la page web du CCFA (Annexe XIV);
  - (iii) établir un GTE, présidé par la Belgique et co-présidé par la République islamique d'Iran, travaillant en anglais uniquement, pour examiner
    - a) les réponses à la CL 2021/30-FA demandant des propositions de modification et/ou d'addition à la section 3 des Noms de catégories et Système international de numérotation des additifs alimentaires (CXG 36-1989); et préparer une proposition pour distribution pour observations à l'étape 3;
    - b) attribuer un numéro SIN à l'amylase fongique d'*Aspergillus niger* et inclure la catégorie fonctionnelle et la fonction technologique « agent de traitement de la farine »; et
    - c) la pertinence d'inclure un ou plusieurs synonymes pour le bleu (génipine-glycine) de jagua (SIN 183) tel que demandé dans CX/FA 21/52/11 Add.1.
202. Le CCFA52 a noté que le rapport du GTE devrait être mis à la disposition du Secrétariat du Codex au moins trois mois avant le CCFA53.
203. Le CCFA52 est par ailleurs convenu que:
- (i) du fait de l'addition d'« agent de traitement de la farine » dans la catégorie fonctionnelle pour le carbonate de magnésium (SIN 504(i)), la disposition relative au carbonate de magnésium (SIN 504(i)) dans FC 06.2.1 dans CRD2 Annexe 1 Partie F devrait être confirmée (voir recommandation 17 dans CRD2); et
  - (ii) sur la base des décisions relatives aux normes et aux numéros SIN pour les GLYCOSIDES DE STÉVIOL, les modifications proposées sous l'entête de groupe GLYCOSIDES DE STÉVIOL dans la NGAA tel que décrit dans l'Annexe 1 de CRD7 devraient être soumises pour adoption avec l'actualisation (i) des noms pour SIN 960c et SIN 960d et la note de bas de page explicative correspondante (Annexe VI, Partie B).

#### **PROPOSITIONS D'ADDITIONS ET DE MODIFICATIONS À LA LISTE PRIORITAIRE DES SUBSTANCES PROPOSÉES POUR ÉVALUATION PAR LE JECFA (RÉPONSES AUX CL 2019/41-FA ET CL 2020/37) (Point 7 de l'ordre du jour)<sup>18</sup>**

204. Le Canada a présenté le point de l'ordre du jour, notant qu'il n'y avait pas eu de GT intra session sur les priorités en raison du format de la réunion virtuelle. Il a expliqué que, sur la base de CX/FA 21/52/12 Add.1 (Réponses à la CL 2021/61-FA) et d'autres documents pertinents, un rapport (CRD6) sur la liste prioritaire des substances proposées pour évaluation par le JECFA a été préparé. Il a proposé que le Comité examine le CRD6 comme base de discussion.

<sup>18</sup> CL 2019/41-FA ; CL 2020/37-FA ; CL 2021/61-FA ; CX/FA 21/52/12 (Réponses à la CL 2019/41-FA de la Colombie, du Japon, du CEFIC, de Specialty Food Ingredients de l'UE, de l'ICBA, de l'IOFI, de l'ISC, et de DSM Food Specialties et réponses à la CL 2020/37-FA de la Colombie, de l'Union européenne, du CCC, de FoodDrinkEurope, de l'IACM, de l'IOFI et d'Intertek); CX/FA 21/52/12 Add.1 (Réponses à la lettre circulaire CL 2021/61-FA de l'Australie, du Canada, de la Colombie, du Costa Rica, de Cuba, de l'Égypte, de l'Union européenne, du Japon, du Pérou, de l'Arabie saoudite, du Royaume-Uni, des États-Unis d'Amérique, de l'AMFEP, du CCC, de l'EFEMA, de l'UE Specialty Food Ingredients, de l'IACM, de l'ISA, du NATCOL et d'Intertek Health Sciences Inc; CRD6 (Rapport du président du GT intra session sur la liste prioritaire du JECFA)

**Discussion**

205. Le CCFA52 a examiné les six (6) recommandations du CRD6, et a formulé les commentaires et décisions suivants:

Discussion*Dioxyde de titane (SIN 171)*

206. En réponse à la demande de clarification sur le calendrier d'appel de données et de réévaluation pour le dioxyde de titane (SIN 171), le Canada a précisé que même si le dioxyde de titane a été placé sur la liste des priorités, il faudrait attendre 2023 pour qu'un appel de données soit lancé.
207. Un membre a souligné l'impact potentiel sur le commerce si le dioxyde de titane était retiré du marché de l'UE suite à l' récent avis de l'EFSA, et compte tenu du fait que le dioxyde de titane est largement utilisé comme additif alimentaire et que l'évaluation des risques par le JECFA commencerait au plus tôt en 2024. Il a exhorté le Secrétariat du JECFA à envisager toutes les options possibles pour accélérer l'évaluation des risques par le JECFA.
208. Le Secrétariat du JECFA, en réponse à cette préoccupation, a déclaré que le JECFA ferait de son mieux pour accélérer le processus.

*Aspartame (SIN 951), acésulfame potassium (SIN 950), saccharines (SIN 954(i)-(iv)), amarante (SIN 123), extraits de rocou, base de norbixine (SIN 160b(ii))*

209. L'ICBA a attiré l'attention du CCFA52 sur le fait que la réévaluation de l'aspartame (SIN 951) était indépendante des autres additifs alimentaires pertinents en cours d'examen (y compris l'acésulfame potassium (SIN 950), les saccharines (SIN 954(i)-(iv)), les extraits d'amarante (SIN 123) et les extraits de rocou, base de norbixine (SIN 160b(ii)) et que les évaluations nationales ou régionales de l'aspartame devraient aussi être considérées comme faisant partie de l'examen du JECFA. Le Canada a précisé que la réévaluation de l'aspartame vise la sécurité tandis que la réévaluation des quatre autres additifs alimentaires vise l'évaluation de l'exposition.
210. Le CCFA52 a pris note d'une demande de l'ICBA de modifier le texte dans « sur la base de la réévaluation de l'exposition à l'acésulfame potassium, aux saccharines, à l'amarante et aux extraits de rocou, sur la base de norbixine » conformément à la décision prise au Point 5a de l'ordre du jour (voir para. 145, Recommandation 27 de CRD2).
211. En réponse à la question de savoir si les questions examinées au présent point de l'ordre du jour seraient inclus dans l'appel de données pour la 95<sup>ème</sup> réunion du JECFA qui a été publié le 7 septembre 2021, le Canada a déclaré que la liste des substances contenues dans l'appel de données pour la 95<sup>ème</sup> réunion du JECFA ne serait pas mise à jour, conformément à la pratique habituelle.

*Normes du plomb pour la terre de diatomées, le charbon de bois (charbon actif) et la bentonite*

212. En ce qui concerne la bentonite, le CCFA52 a pris note d'une proposition de l'IFU d'inclure la bentonite dans le Tableau 2, vu qu'elle peut être utilisée dans la production des jus de fruits, en tant qu'auxiliaire technologique, lors de la clarification du produit.
213. Bien que l'UE et ses États membres (EUMS) aient proposé d'inclure au moins la bentonite (SIN 558) dans le groupe de priorité 1 pour des raisons de sécurité, le Canada a précisé que le classement des priorités est systématiquement attribué en fonction du type de demande de placement dans la liste des priorités plutôt qu'en fonction de l'urgence de la question, et qu'il n'était donc pas nécessaire de modifier le classement des priorités pour la bentonite. Le CCFA52 est convenu d'attirer l'attention du JECFA sur cette demande en raison des préoccupations suscitées par la bentonite.

*Thaumatococcoside II*

214. Le CCC a demandé que ses coordonnées dans le Tableau 1 de l'Annexe 1 soient modifiées en conséquence.

*Extrait de spiruline (SIN 134)*

215. Le CCFA52 a pris note de la demande de NATCOL de modifier en conséquence ses coordonnées dans le Tableau 1 de l'Annexe 1.

*Natamycine (SIN 235) et Nisine (SIN 234)*

216. En réponse à la demande d'un membre de clarifier le calendrier de la collecte de données pour la natamycine et la nisine, le Secrétariat du JECFA a noté que, bien que le JECFA ait déjà reçu certaines informations pour l'évaluation de la natamycine et de la nisine dans une certaine mesure, les sponsors avaient informé le JECFA que les études toxicologiques seraient soumises l'année suivante, c'est-à-dire que l'évaluation de la natamycine et de la nisine était susceptible de commencer à la réunion du JECFA de 2023.

*Lycopènes, de synthèse (SIN 160d(i)) et lycopène, Blakeslea trispora (SIN 160d(iii))*

217. Le Canada a signalé que pour les lycopènes, aucune information n'avait été fournie par les membres en réponse à la CL 2021/61-FA et a noté que le Royaume-Uni avait indiqué qu'il offrirait son soutien sur cette question. Le Royaume-Uni a confirmé sa volonté d'apporter son soutien.

*Conclusion*

*Recommandation 1*

218. Le CCFA52 a approuvé la recommandation d'ajouter les substances faisant l'objet d'une demande du CCCF énoncée dans le document 21/52/2 Add. 1 au projet de liste prioritaire du JECFA (Tableaux 1 et 2 de l'Annexe 1) et a également approuvé la révision du Tableau 1 de l'Annexe 1 en ajoutant le niveau réduit pour l'amarante (SIN 123) et le rocou, base de norbixine (SIN 160b(ii)), ainsi que l'ajout d'une note sur la bentonite en tant qu'auxiliaire technologique reconnu dans les jus de fruits.

*Recommandation 2*

219. Le CCFA52 a approuvé la recommandation et est convenu:
- (i) de maintenir les demandes dans la liste prioritaire du JECFA des substances pour lesquelles aucune confirmation sur la fourniture de données n'a été formulée, avec une nouvelle date de confirmation, à savoir le CCFA53. Il est entendu que si aucune donnée n'est fournie, elles seront supprimées.
  - (ii) que le retrait des demandes de la liste prioritaire du JECFA peut obliger le CCFA à envisager des options ultérieures de gestion des risques pour les dispositions de la NGAA ou du processus par étapes, y compris l'examen pour savoir si les additifs sont utilisés.

*Recommandation 3*

220. Le CCFA52 a approuvé la recommandation et est convenu de maintenir l'ortho-phénylphénol (SIN 231) et l'ortho-phénylphénol de sodium (SIN 232) sur la liste prioritaire du JECFA.
221. Le CCFA52 a également noté que toute discussion sur la classification de ces substances en tant qu'additifs alimentaires devrait être traitée séparément, en dehors du groupe de travail sur les priorités du JECFA.

*Recommandation 4*

222. Le CCFA52 a approuvé la recommandation, notant que le Royaume-Uni était disposé à apporter son soutien en tant que membre à la demande concernant les lycopènes.

Recommandation 5 (confirmation de la liste des priorités du JECFA)

223. Le Brésil a proposé d'ajouter certaines questions relatives aux bêta-carotènes à la liste des priorités. Les questions étaient censées clarifier: 1) si l'emploi des bêta-carotènes comme additif alimentaire était considéré comme posant un risque élevé pour les gros fumeurs, car il est associé à un risque accru de cancer du poumon; 2) s'il y avait une différence d'un point de vue toxicologique en liaison avec les différentes sources; 3) pourquoi une DJA a été définie comme non spécifiée pour les bêta-carotènes naturels et a été supprimée pour ceux d'origine synthétique; 4) si les niveaux maximaux des bêta-carotènes naturels devraient être révisés.
224. Toutefois, il a été noté que, selon la pratique normale, l'inclusion de substances dans la liste prioritaire doit se faire en soumettant des observations et des informations en réponse à la CL. Le président a donc encouragé le Brésil à soumettre ses observations sur les bêta-carotènes en répondant à la CL qui sera envoyée après le CCFA52 pour examen à la prochaine session.

*Conclusion*

225. Le CCFA52 est convenu de réviser la recommandation 5 comme suit: Il est recommandé au CCFA52 d'envisager l'inclusion des substances identifiées dans les tableaux joints au présent rapport (CRD6, annexe 1) dans la liste prioritaire des additifs alimentaires proposés pour évaluation par le JECFA, les clarifications soulevées par le CCC, l'ICBA et le NATCOL devant être consignées dans le rapport du CCFA52.

Recommandation 6 (Nouveaux travaux sur un document de travail pour cartographier les FC de la NGAA dans la base de données FoodEx2)

226. Le CCFA52 a confirmé la recommandation 6, notant l'offre du Canada, de l'Australie et du Japon de corédiger un document de travail sur une nouvelle proposition de travail visant à faire correspondre les catégories d'aliments de la NGAA à la base de données FoodEx2.

**Conclusion**

227. Le CCFA52 est convenu de:

- (i) transmettre la liste prioritaire modifiée des substances proposées pour évaluation par le JECFA pour approbation par la CAC44 (Annexe XI) ; et à la FAO et à l'OMS pour le suivi;
- (ii) demander au Secrétariat du Codex de publier une CL demandant des informations et des observations sur la liste prioritaire des substances proposées pour évaluation par le JECFA; et
- (iii) envisager un document de travail sur la mise en correspondance des FC de la NGAA avec la base de données FoodEx2, le document sera corédigé par le Canada, l'Australie et le Japon et sera présent à la réunion tenue avant décembre 2023.

#### **ÉTAT D'AVANCEMENT ET ANALYSE DU SYSTÈME EN LIGNE DE LA NGAA CONCERNANT L'APPROCHE DE NE PAS CITER LES NORMES DE PRODUITS CORRESPONDANTES (Point 8 de l'ordre du jour)<sup>19</sup>**

228. Le Secrétariat du Codex a présenté le point de l'ordre du jour, rappelant que le CCFA50 avait confirmé l'approche révisée de ne pas citer les normes de produits correspondantes dans le Tableau 3 de la NGAA, et était convenu que la mise en œuvre de l'approche révisée prendrait effet dès que possible car les problèmes technologiques associés à la version en ligne de la NGAA avaient été résolus. Le CCFA51 a demandé au Secrétariat du Codex de rendre compte sur la question au CCFA52. Le Secrétariat du Codex a par ailleurs souligné les modifications apportées à la structure de la base de données de la NGAA suite à la résolution des problèmes techniques, y compris la suppression des normes de produits qui autorisent l'emploi soit des additifs du Tableau 3 ou bien de tous les additifs du Tableau 3 d'une catégorie fonctionnelle particulière de la cinquième colonne du Tableau 3. Le soutien considérable fourni par la division de la technologie informatique de la FAO pour réaliser l'approche révisée a été salué comme il se doit.
229. Le CCFA52 a noté que: (i) sept notes avaient été supprimées de la cinquième colonne du Tableau 3 alors que pour quatre notes qui avaient été provisoirement maintenues pour cause d'incohérence, il a été proposé qu'elles soient supprimées; et (ii) il existe un projet permanent géré par la FAO dont le but est de modifier les bases de données gérées par la FAO et la base de données de la NGAA a été incluse dans les travaux.
230. Le CCFA52 a exprimé son appréciation au Secrétariat du Codex pour son travail remarquable sur la mise en œuvre de l'approche révisée.

#### **Conclusion**

231. Le CCFA52 est convenu de:
  - (i) mettre en œuvre la décision prise par le CCFA51 (à savoir inclure un avant-projet de disposition relative au Tableau 3 à l'étape 3 dans le document au Point 3(a) de l'ordre du jour « Questions d'intérêt découlant de la FAO et de l'OMS et de la réunion du Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires (JECFA) » quand le JECFA publie une DJA « non spécifiée » et fournit les normes complètes pour l'additif »); et
  - (ii) demander au Secrétariat du Codex, lorsqu'il actualisera la base de données de la NGAA après le CCFA52, de réviser le Tableau 3 tel qu'indiqué dans les paragraphes 16 et 17 de CX/FA 21/52/13.
232. Par effet de conséquence, le CCFA52 est convenu de supprimer les notes pertinentes tel que formulé dans la recommandation 4 et énoncée dans CRD2 Annexe 1 Partie B. (voir para. 115)

#### **AUTRES QUESTIONS ET TRAVAUX FUTURS (Point 9 de l'ordre du jour)**

##### **Document de travail sur l'emploi de certains additifs alimentaires dans la production de vin<sup>20</sup>**

233. Le Chili a présenté le document CRD21 en rappelant que les travaux sur les additifs alimentaires dans les vins avaient été suspendus au CCFA49 et qu'un certain nombre de projets et d'avant-projets de dispositions utilisées dans la production du vin se trouvait respectivement aux étapes 4 et 7. Ils ont proposé que le CCFA reprenne les travaux et ont souligné l'importance d'harmoniser les normes internationales dans ce domaine.
234. Le CCFA52 a noté que cette question avait été examinée depuis le CCFA45. Suite à l'examen de l'approche horizontale à l'emploi d'additifs alimentaires ayant la fonction technologique de « régulateurs de l'acidité » et d' « émulsifiant, stabilisant, épaississant » dans la section FC 14.2.3 « Vins » et ses sous-catégories, le CCFA a commencé à examiner une note de bas de page associée aux dispositions relatives aux additifs alimentaires dans la section FC 14.2.3; toutefois, après de longues discussions, un consensus n'a pas pu être trouvé sur la question de savoir s'il fallait faire référence à l'Organisation internationale de la vigne et du vin (OIV) dans la note de bas de page et ces travaux ont été interrompus lors du CCFA49.

<sup>19</sup> CX/FA 21/52/13

<sup>20</sup> CRD21 (Chili)

235. Le CCFA52 a également noté que l'utilisation de références dans les textes du Codex avait été examinée par le CCEXEC78. Le CCEXEC78<sup>21</sup> a noté que les organes subsidiaires de la CAC étaient conscients des conséquences de l'inclusion de références à d'autres normes, ou de leur contenu, et qu'ils limitaient généralement ces références au niveau minimum nécessaire. Le CCEXEC78 a également noté que d'autres organisations de normalisation ont peut-être un nombre plus limité de membres et peuvent élaborer des normes de manière moins transparente que le Codex. Le CCEXEC78 a souligné que, bien qu'il puisse parfois être utile d'inclure des références aux normes d'une autre organisation de normalisation, celles-ci devraient être réduites au minimum car elles font partie intégrante d'un texte du Codex et nécessitent un suivi permanent.
236. Le président a souligné que le document de travail présenté par le Chili ne contenait aucune proposition spécifique sur la manière d'aborder les questions; il a donc suggéré que le Chili mette à jour le document de travail en analysant plus avant la question et en proposant une manière concrète d'avancer pour examen par le CCFA53.
237. Certains membres ont été d'avis que: (i) les discussions sur le sujet devraient tenir compte des orientations du CCEXEC78 et que les références aux normes élaborées par l'OIV susciteraient des préoccupations du fait que le Codex et l'OIV n'ont pas le même nombre de membres; (ii) les normes du Codex devraient être élaborées et appliquées au niveau mondial et ne devraient pas faire référence à des normes établies par d'autres organisations; et (iii) sur la base de l'expérience acquise lors du traitement de la question relative à la Note 161, il est important que les membres ayant des opinions différentes collaborent et travaillent ensemble afin de progresser; il a donc été suggéré de faire appel à des co-auteurs entre le Chili et d'autres membres intéressés pour préparer le document de travail; et (iv) avant que les questions pertinentes ne soient clairement identifiées, ce point ne devrait pas être formellement inclus dans l'ordre du jour pour examen par le CCFA.
238. D'autres membres qui se sont prononcés en faveur des travaux, ont souligné l'importance de réactiver ces travaux, et ont suggéré que, compte tenu de la complexité du sujet et afin de mieux préparer le document de discussion, une CL pour recueillir des informations pertinentes auprès des membres soit distribuée.
239. L'OIV a pris note des préoccupations exprimées par les membres et a souligné qu'elle était prête à participer à ces travaux et à apporter sa contribution dans un esprit de compromis.

#### **Conclusion**

240. Le CCFA52 est convenu de demander au Chili, à l'UE et aux États-Unis, en tant que co-auteurs, de préparer un document de travail afin d'analyser plus avant les problèmes et de présenter des suggestions concrètes. Le document de travail sera inclus dans l'ordre du jour du CCFA53.

#### **DATE ET LIEU DE LA PROCHAINE SESSION (point 10 de l'ordre du jour)**

241. Le CCFA52 a été informé que la cinquante-troisième session était provisoirement prévue pour se tenir dans 12 mois ou 18 mois, les dispositions définitives devant être confirmées par le gouvernement hôte en consultation avec le Secrétariat du Codex.

---

<sup>21</sup> REP20/EXEC1, par. 58-64

**LIST OF PARTICIPANTS  
LISTE DES PARTICIPANTS  
LISTA DE PARTICIPANTES**

**CHAIRPERSON - PRÉSIDENT - PRESIDENTE**

Dr Yongxiang Fan  
Deputy director  
China National Center for Food Safety Risk Assessment  
Beijing

**MEMBERS NATIONS AND MEMBER ORGANIZATIONS  
ÉTATS MEMBRES ET ORGANISATIONS MEMBRES  
ESTADOS MIEMBROS Y ORGANIZACIONES MIEMBROS**

**ARGENTINA - ARGENTINE**

Ms Claudia Viano  
Asesora  
Instituto Nacional de Alimentos

Dra Andrea Calzetta  
Coordinadora General de Aprobación de Productos  
Alimenticios  
Servicio Nacional de Sanidad y Calidad  
Agroalimentaria (SENASA)

Ms Mariangeles Fernandez  
Asesora  
Instituto Nacional de Alimentos

Ms María Alejandra Larre  
Asesora Punto Focal Codex Alimentarius  
Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca

Ms Julia Vives  
Supervisor Técnico de Aprobación de Aditivos y  
Coadyuvantes de Elaboración  
Servicio Nacional de Sanidad y Calidad  
Agroalimentaria (SENASA)

Ms Margarita Henríquez Moya  
Asesora técnica  
Dirección de Agregado de Valor y Gestión de Calidad  
Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca

**AUSTRALIA - AUSTRALIE**

Mr Steve Crossley  
Director – International and Dietary Exposure  
Assessment  
Food Standards Australia New Zealand

Mrs Coral Colyer  
Head of Scientific and Regulatory Affairs,  
South & West Region  
Coca-Cola ASEAN & South Pacific North  
Sydney, NSW

Dr Mark FitzRoy  
Senior Food Technologist  
Food Standards Australia New Zealand

Ms Tracy Hambridge  
Principal Specialist – Dietary Exposure Assessment  
Food Standards Australia New Zealand

**AUSTRIA - AUTRICHE**

Mrs Karin Gromann  
Head of Unit  
Federal Ministry Social Affairs, Health, Care and  
Consumer Protection  
Vienna

Mr Bernhard Kuhn  
Senior Expert  
Austrian Agency for Health & Food Safety  
Linz

**AZERBAIJAN - AZERBAÏDJAN - AZERBAIYÁN**

Ms Sabina Asgarova  
Leading advisor of the Food Safety Regulation and  
Protection of Costumer Rights Division of Food Safety  
Department  
Azerbaijan Food Safety Agency  
Baku

**BELGIUM - BELGIQUE - BÉLGICA**

Dr Christine Vinkx  
Food safety Expert  
FPS public health.  
Brussels

Mrs Elien De Boeck  
Expert additives and enzymes  
FPS public health  
Brussels

**BOTSWANA**

Mr Juda Bogopa  
Senior Research Scientist  
National Food Technology Research Centre  
Kanye

**BRAZIL - BRÉSIL - BRASIL**

Ms Ligia Lindner Schreiner  
Regulatory and Health Surveillance Specialist  
Brazilian Health Regulatory Agency - ANVISA  
Brasília

Ms Fabiana Xavier Chebel Reisinger Ferreira  
Regulatory and Scientific Affairs Senior Manager  
Brazilian National Confederation of Industry (CNI)

Ms Rebeca Almeida Silva  
Regulatory and Health Surveillance Specialist  
Brazilian Health Regulatory Agency - ANVISA  
Brasília

Mrs Larissa Bertollo Gomes Porto  
Regulatory and Health Surveillance Specialist  
Brazilian Health Regulatory Agency – ANVISA  
Brasília

Ms Silvana Da Motta  
Associate Professor  
Federal University of Minas Gerais

Mr Marcelo De Andrade Mota  
Official Inspector  
MAPA (Ministry of Agriculture, Livestock and Food Supply)

Ms Luana De Castro Oliveira  
Regulatory and Health Surveillance Specialist  
ANVISA (Brazilian Health Regulatory Agency)

Ms Fatima D'elia  
Technical Consulting  
Brazilian Association of Industry and Trade of Food Ingredients and Additives (ABIAM)

Ms Rosilene Gurgel Milhomem  
Official Inspector  
MAPA (Ministry of Agriculture, Livestock and Food Supply)

Mr Pérciles Macedo Fernandes  
Federal Inspector  
Ministry of Agriculture Livestock and Food Supply - MAPA  
Brasília

Ms Eliane Miyazaki  
Regulatory Affairs Director  
Brazilian Association of the Industry of Food for Special Purposes and Similar (ABIAD)

Ms Anne Aparecida Porto Da Silva  
Technical & Regulatory Specialist  
Brazilian Food Industry Association (ABIA)

Ms Elenita Ruttscheidt Albuquerque  
Official Inspector  
Ministry of Agriculture, Livestock and Food Supply  
Brasília

Ms Maristela Satou Martins  
Researcher Scientific  
Adolfo Lutz Institute

Ms Lilian Sousa Pereira Rodrigues  
Regulatory Affairs SR Manager- LATAM  
ABIAM Brazilian Association of additives industries

Mrs Maria Cecilia Toledo  
Full Professor  
University of Campinas  
Campinas

Ms Juliana Yuki Yamamaru  
Regulatory Affairs Specialist  
Confederação Nacional da Indústria  
São Paulo

**BURKINA FASO**

Mr Cyrille Sansan Régis Kambire  
Cadre Supérieur/Service du Contrôle Phytosanitaire et de la Qualité des Aliments  
Ministère de l'Agriculture  
Ouagadougou

Mrs Estelle Bambara  
Director of Nutrition  
Ministry of Health  
Ouagadougou

Mr Raoul Sylvain Bazie  
Docteur en science des aliments  
Ministère de la Santé Publique  
Ouagadougou

Mr Abdoulaye Gueye  
Responsable de la sécurité sanitaire des aliments  
Ministère de la Santé Publique  
ouagadougou

Mr Dominique Ouedraogo  
Ingénieur Agronome  
Ministère en charge de l'Agriculture  
ouagadougou

Dr Bernadette Sourabie/ouattara  
Directrice de la coordination technique et du management de la qualité (DCTMAQ)  
Laboratoire national de santé publique (LNSP)  
Ministry of Health  
Ouagadougou

**BURUNDI**

Mr Celestin Ntahomvukiye  
CCP  
BURUNDI BUREAU OF STANDARDS  
Bujumbura

Mr Siméon Misigaro  
Head of Burundi Standards Development Division  
Burundi Bureau of Standards  
Bujumbura

Mr Eric Ruracenyeka  
Burundi Codex Forum Member  
Burundi Bureau of Standards  
Bujumbura

**CAMEROON - CAMEROUN - CAMERÚN**

Mr Henri Kangué Koum  
 Chef de Bureau des Normes et du Contrôle  
 Alimentaire  
 Ministère de la Santé Publique  
 Yaoundé

**CANADA - CANADÁ**

Mr Steve Theriault  
 Senior Scientific Evaluator  
 Health Canada  
 Ottawa

Dr Anne-marie Boulanger  
 Specialist, Regulatory Policy/Risk Management |  
 Chemist  
 Health Canada  
 Ottawa,

Ms Hilts Carla  
 Scientific Evaluator  
 Health Canada  
 Ottawa

Dr Robin Churchill  
 Director, Bureau of Chemical Safety  
 Health Canada  
 Ottawa

Ms Nancy Ing  
 Regulatory Policy and Risk Management Specialist  
 Health Canada  
 Ottawa

**CHILE - CHILI**

Ms Marcia Becerra Guzmán,  
 Profesional Sección Química de Alimentos  
 Instituto de Salud Pública (ISP)  
 Ministerio de Salud  
 Santiago

Ms Yanina Corrotea Varas  
 Profesional Sección Química de Alimentos  
 Instituto de Salud Pública (ISP)  
 Ministerio de Salud, Santiago.

Mrs Viviana Aranda  
 Presidente ILSI Sur-Andino  
 Santiago

Ms Cassandra Pacheco Vásquez  
 Punto Focal del Codex en Chile  
 Agencia Chilena para la Calidad e Inocuidad  
 Alimentaria (ACHIPIA)  
 Ministerio de Agricultura  
 Santiago

Mr Diego Varela  
 Coordinador Asuntos Internacionales  
 Agencia Chilena para la Calidad e Inocuidad  
 Alimentaria (ACHIPIA)  
 Ministerio de Agricultura. Santiago

Ms Claudia Espinoza Cayulen  
 Profesional Departamento de Negociaciones  
 Internacionales, Servicio Agrícola y Ganadero (SAG),  
 Ministerio de Agricultura  
 Santiago

Mrs Marisol Figueroa Barrientos  
 Gerente General y Gerente Técnico de Alimentos y  
 Bebidas de Chile A.G. - AB Chile  
 Santiago.

Prof Roberto Saelzer  
 Profesor Titular  
 Universidad de Concepción  
 Concepción.

Mrs Gloria Vera  
 Consultora en Alimentos  
 Nutrición y Asuntos Regulatorios  
 Instituto de Nutrición y Tecnología de los Alimentos  
 (INTA)  
 Universidad de Chile  
 Santiago

**CHINA - CHINE**

Mr Zhutian WANG  
 Researcher  
 China National Center for Food Safety Risk  
 Assessment  
 Beijing

Mr Gensheng Shi  
 investigator  
 National Health Commission  
 Beijing

Dr Jianbo ZHANG  
 Researcher  
 China National Center for Food Safety Risk  
 Assessment  
 Beijing

Dr Huali Wang  
 Research associate  
 China National Center for Food Safety Risk  
 Assessment  
 Beijing

Dr Jiangge Zheng  
 Research assistant  
 China National Center for Food Safety Risk  
 Assessment  
 Beijing

Dr Hanxia Liu  
 Researcher  
 Chinese Academy of Inspection and Quarantine  
 Beijing

Ms Xiaoyan Wang  
 Director  
 Standardization Administration of China (SAC)  
 Beijing



Mr Zhifei Zhang  
Deputy Director  
Department of consumer goods industry  
Ministry of industry and information technology  
Beijing

Dr Jinhua Wang  
Researcher  
Science and Technology Research Center of China  
Customs

Mr Lifei Yang  
Senior engineer  
Standards and Quality Center of National Food and  
Strategic Reserves Administration  
Beijing

Mr Yi Xue  
Deputy Chairman  
China Food Additives and Ingredients Association  
Beijing

Dr Yu Li  
Chief Technology Officer,  
China National Food Industry Association  
Beijing

Mr Zhen Lu  
Deputy Division Head  
CHINA GENERAL CHAMBER OF COMMERCE  
Beijing

Prof Nan Zheng  
Professor  
Institute of Animal Sciences, CAAS  
Beijing

Dr Lu Meng  
Assistant Professor  
Institute of Animal Sciences, CAAS  
Beijing

Dr Xiaozhe Qi  
Engineer  
Standards and Quality Center of National Food and  
Strategic Reserves Administration  
Beijing

Dr Duoxia Xu  
Associate Professor  
Beijing Technology & Business University  
Beijing

Ms Chung Wan Joan Yau  
Scientific Officer (Standard Setting)  
Centre for Food Safety,  
Food and Environmental Hygiene Department,  
HKSAR Government

Dr. Xiaoxi Ju  
Researcher  
Division of Risk Assessment, Department of Food  
Safety, Municipal Affairs Bureau, Macao S.A.R.  
Macao S.A.R.  
Mr Tek Hong Lam, Technician,  
Municipal Affairs Bureau, Macao S.A.R.

## COLOMBIA - COLOMBIE

Prof Alexander Díaz Robayo  
Profesional Especializado  
Invima  
Bogota

Ms Jennete Natalia Delgado Castañeda  
Profesional especializada  
Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y  
Alimentos - Invima  
Bogotá

Ms Paula Andrea Patiño Sandoval  
Profesional Universitario  
INVIMA  
Bogotá

Eng Indira J. Ramos Jara  
Profesional especializada  
Ministerio de Salud y Protección Social  
Bogotá

## COSTA RICA

Mrs Mónica Elizondo Andrade  
Directora Asuntos Científicos y Regulatorios  
Cámara Costarricense de la Industria Alimentaria  
(CACIA)  
San José

Mr Gin Jiménez Morales  
Líder de Asuntos Regulatorios y Nutrición  
Corporativa de Productores de Leche Dos Pinos RL  
Alajuela

Mrs Amanda Lasso Cruz  
Asesor Codex  
Ministerio de Economía Industria y Comercio  
San José

## CROATIA - CROATIE - CROACIA

Ms Marija Pašalić  
Senior expert associate  
Ministry of Health  
Zagreb

## CUBA

Mrs Carmen García Calzadilla  
Especialista Química Sanitaria  
Instituto Nacional de Higiene, Epidemiología y  
Microbiología  
La Habana

## CZECH REPUBLIC - TCHÈQUE, RÉPUBLIQUE - CHECA, REPÚBLICA

Ms Veronika Kristufova  
national expert  
Ministry of Agriculture of the Czech Republic  
Prague 1

Ms Katerina Millerova  
national expert  
Ministry of Agriculture of the Czech Republic  
Prague 1

**CÔTE D'IVOIRE**

Dr Adiko Francis Adiko  
Chercheur  
Centre Ivoirien de Recherches Economiques et Sociales

**DENMARK - DANEMARK - DINAMARCA**

Mrs Mette Christiansen  
Senior Scientific Advisor  
Danish Veterinary and Food Administration  
Glostrup

Mrs Annette Grossmann  
Senior Scientific Advisor  
Danish Veterinary and Food Administration

**DOMINICAN REPUBLIC –  
RÉPUBLIQUE DOMINICAINE –  
DOMINICANA, REPÚBLICA**

Dr Svetlana Afanasieva  
Coordinadora del programa de alimentación  
hospitalaria  
Ministerio de Salud Pública y Asistencia Social  
Santo Domingo

Mr Modesto Buenaventura Pérez Blanco  
Coordinador Normas Alimenticias  
Ministerio de Salud Pública y Asistencia Social (MSP)  
Dirección General Medicamentos, Alimentos y  
Productos Sanitarios (DIGEMAPS)  
Santo Domingo

**ECUADOR - ÉQUATEUR**

Mr Israel Vaca Jiménez  
Analista de certificación de producción primaria y  
buenas practicas  
Agencia de Regulacion y Control Fito y Zoonitaria -  
AGROCALIDAD  
Quito

Ms Daniela Vivero  
Analista de certificación de producción primaria y  
buenas practicas  
Agencia de Regulación y Control Fito y Zoonitario -  
AGROCALIDAD  
Quito

**EGYPT - ÉGYPTE - EGIPTO**

Eng Noha Mohamed Attia Eliwa  
Food Standards Specialist  
Egyptian Organization for Standardization and Quality  
(EOS)  
Cairo

Dr Asmaa Elsayed Ali  
Second class Chemist (A), MSC in Analytical  
Chemistry (Food Analysis)  
Chemical Administration  
Cairo

Dr Mustafa Eldeeb  
Regulatory Affairs HUB Manager at Bel Group -  
MENA Region  
Bel Group  
Cairo

Eng Ahmed Hamed Sayed Eltoukhy  
Scientific and Regulatory Affairs Lead  
International Company for Agro Industrial Projects  
(Beyti)  
Cairo

Eng Elshahat Abdelrahman Selim Eltoukhy  
Deputy Executive Director  
Chamber Of Food Industries (CFI)  
Cairo

Dr Dina Faltas  
Scientific and Regulatory Affairs Manager (SRA)  
AL Ahram Beverages Co. – Heinken Egypt  
Cairo

Dr Mohamed Fikry  
Scientific and Regulatory Affairs Director, North Africa  
Organization: Atlantic Industries, Coca Cola Company  
Department: Africa Technical and Innovation  
Cairo

Dr Basma Soliman  
Rapporteur of the Scientific Committee for Food  
Additives  
National Food Safety Authority - Egypt  
Cairo

**EL SALVADOR**

Mr Josué Daniel Lopez Torres  
Especialista Codex Alimentarius  
Organismo Salvadoreño de Reglamentación Técnica-  
OSARTEC  
San Salvador

**ESTONIA - ESTONIE**

Ms Annika Leis  
chief specialist  
Ministry of Rural Affairs of the Republic of Estonia  
Tallinn

**EUROPEAN UNION - UNION EUROPÉENNE -  
UNIÓN EUROPEA**

Mr Sebastien Goux  
Deputy Head of Unit  
European Commission  
Brussels

Ms Catherine Evrevin  
Administrator  
EUROPEAN COMMISSION  
Brussels

Ms Judit Krommer  
Administrator  
European Commission  
Brussels

Mrs Ersilia Moliterno  
Administrator  
European Commission  
Brussels

Ms Ana Maria Rincon  
Administrator  
European Food Safety Authority (EFSA)  
Parma

Ms Camilla Smeraldi  
Administrator  
European Food Safety Authority (EFSA)  
Parma

Mr Jiri Sochor  
Head of Sector  
European Commission  
Brussels

#### **FIJI - FIDJI**

Mr Timoci Bogidua  
Economic Planning Officer  
Ministry of Agriculture  
Suva

Mr Jeremaia Koroijuta  
Lab Technician  
University of the South Pacific  
Suva

Mrs Elisha Mala  
Senior Economic Planning Officer  
Ministry of Agriculture  
Suva

Ms Nanise Tuqiri  
Principal Research Officer  
Ministry of Fisheries

#### **FINLAND - FINLANDE - FINLANDIA**

Ms Anna Lemström  
Senior Officer, Food Policy  
Ministry of Agriculture and Forestry

#### **FRANCE - FRANCIA**

Mrs Cécile Balon  
Chargée d'étude nouvelles technologies alimentaires  
Ministère de l'agriculture et de l'alimentation

Mrs Zoé Bedouin Ben Aya  
Rédacteur en charge des additifs alimentaires et  
auxiliaires technologiques  
Ministère de l'économie et des finances  
PARIS

Mrs Louise Dangy  
Point de contact national  
SGAE  
Paris

#### **GAMBIA - GAMBIE**

Ms Lalia Jawara  
Principal Scientific Officer & CCP  
Food safety and Quality Authority  
Banjul

Mr Abdourahman M Jeng  
National Packaging Consultant  
Youth Empowerment Project (YEP)  
Banjul

Mrs Jalika Keita  
Food Inspector  
Food safety and Quality Authority  
Banjul

#### **GERMANY - ALLEMAGNE - ALEMANIA**

Dr Katrin Stolle  
Deputy Head of Unit  
Federal Ministry of Food and Agriculture Berlin

Ms Anne Beutling  
Officer  
Federal Ministry of Food and Agriculture Berlin

Mr Hermann Brei  
Expert  
Federal Ministry of Food and Agriculture Berlin

Prof Rainer Gürtler  
Expert  
Federal Institute for Risk Assessment (BfR) Berlin

#### **GHANA**

Mr Derry Dontoh  
Head, Mycotoxins and Histamine Laboratory  
Ghana Standards Authority  
Accra

Mr Andrew Lartey  
Codex Contact Point Manager  
Ghana Standards Authority  
Accra

#### **HUNGARY - HONGRIE - HUNGRÍA**

Mr Gábor Kelemen  
Executive Counsellor  
Ministry of Agriculture  
Budapest

#### **INDIA - INDE**

Mr Anil Mehta  
Joint Director  
Food Safety and Standards Authority of India, Ministry  
of Health & Family Welfare  
New Delhi

Mr Saurabh Gupta  
Assistant Manager  
DFM FOODS LIMITED

Dr Alok Kumar Srivastava  
Chief Scientist and Head  
CSIR-CFTRI

Mr R Anand  
Scientist C  
QEL Tuticorn, Spices Board

Dr Firdaus Jahan  
Technical Officer  
Food Safety and Standards Authority of India  
New Delhi

Dr Debabrata Kanungo  
Chairman - Scientific Panel on Panel on Food  
additives, Flavourings, Processing aids and Materials  
in contact with food  
FSSAI

Mr Perumal Karthikeyan  
Deputy Director  
Food Safety and Standards, Authority of India  
New Delhi

Mr Virendra Landge  
Senior Manager  
Coca-Cola India Pvt. Ltd

Mr Rajesh Maheshwari  
CEO (NABCB)  
Quality Council of India

Ms Iswarya Mani  
Executive– Regulatory Advocacy  
Nestle India

Ms Varsha Misra  
Deputy Director (NABCB)  
Quality Council of India

Dr Bhaskar Narayan  
Advisor  
Food Safety and Standards Authority of India  
NEW DELHI

Mr Pratik Navale  
Management Executive  
FIEO

Ms Shreya Pandey  
Member,  
Federation of Indian Chambers of Commerce and  
Industry  
New Delhi

Ms Sakshee Pipliyal  
Assistant Director (Technical)  
Food Safety and Standards Authority of India  
New Delhi

Dr Richa Pritwani  
Principal Scientist  
Dabur India Limited (FICCI Representative)

Dr Alka Rao  
Principal Scientist  
CSIR- Institute of Microbial Technology

Mr Prakash Selvaraj  
Senior Executive  
ITC Limited

Ms Priyanka Sharma  
Assistant Director  
CIFTI-FICCI

Dr Sandeep Kumar Sharma  
Senior Scientist  
CSIR-Indian Institute of Toxicology Research  
Lucknow

Dr Jasvir Singh  
Regulatory Scientific and Government Affairs Leader  
South Asia, Representative of CIFTI-FICCI  
Federation of Indian Chambers of Commerce and  
Industry

Dr Rekha S. Singhal  
Professor of Food Technology and Head, Food  
Engineering and Technology Department  
Institute of Chemical Technology  
Mumbai

Dr Dhanesh V  
Technical Officer  
Food Safety and Standards Authority of India  
Delhi

Ms Sunaina Verma  
Technical Officer  
Food Safety and Standards Authority of India  
New Delhi

#### **INDONESIA - INDONÉSIE**

Mrs Latifah -  
Staff  
Indonesian Food and Drug Authority

Prof Sugiyono -  
Lecturer  
IPB University

Mrs Ida Farida  
Staff  
Indonesian Food and Drug Authority

Prof Purwiyatno Hariyadi  
Vice Chairperson of the Codex Alimentarius  
Commission  
Bogor Agricultural University (IPB)  
Bogor

Mrs Wenny Indriasari  
Sub-coordinator of Food  
Indonesia Minister of Health

Dr Rahmana Emran Kartasasmita  
Lecturer / Faculty Member  
Bandung Institute of Technology (ITB)

Prof Hanifah Nuryani Lioe  
Academician  
IPB University

Mrs Deksa Presiana  
Coordinator of food additives, processing aids,  
packaging, contaminant standardization and good  
retail practices  
Indonesian Food and Drug Authority

Mrs Yeni Restiani  
Coordinator of Raw Material, Food Category, Food  
Labelling, and Food Standard Harmonization  
Indonesian Food and Drug Authority

Mrs Dyah Setyowati  
Staff  
Indonesian Food and Drug Authority

Mrs Yunida Soedarto  
Director of Processed Food Standardization  
Indonesian Food and Drug Authority

Mrs Alvita Rassyia Tritikaningtyas  
Staff (Industry Analyst)  
Ministry of Industry  
Jakarta

Mrs Nuri Wulansari  
Secretariat of the Codex Contact Point of Indonesia  
The National Standardization Agency of Indonesia

Mrs Lili Defi Zaharudin  
Sub-Coordinator in Standardization of Food Additive  
and Prohibited Materials  
Indonesian Food and Drug Authority

**IRAN (ISLAMIC REPUBLIC OF) –  
IRAN (RÉPUBLIQUE ISLAMIQUE D') –  
IRÁN (REPÚBLICA ISLÁMICA DEL)**

Mrs Shabnam Asadinejad  
Member national committee of CCFA  
Ministry of health

Mrs Samaneh Eghtedari  
Expert of Codex Group in Iran  
Institute of Standards, &, Industrial Research of Iran  
Tehran

Mrs Parviz Jahangiri  
Member national committee of CCFA  
private sector

Mrs Banafsheh Nasiri Sahneh  
Secretary of national codexcommittee on CCFA  
ISIRI

**IRELAND - IRLANDE - IRLANDA**

Ms Emer O'Reilly  
Acting Chief Specialist, Chemical Safety Team  
Food Safety Authority of Ireland  
Dublin

**ISRAEL - ISRAËL**

Mr Yossi Sade  
food additives unit manager  
ministry of health  
Tel aviv

**ITALY - ITALIE - ITALIA**

Mr Giulio Cardini  
Official  
Ministry of Agriculture, Food and Forestry Policies  
Roma

**JAPAN - JAPON - JAPÓN**

Mr Manabu Fukuzawa  
Technical Officer  
Ministry of Health, Labour and Welfare  
Tokyo

Dr Shimmo Hayashi  
Visiting Researcher  
National Institute of Health Sciences  
Kanagawa

Ms Asuka Horigome  
Science Officer  
International Standards Office, Food Safety Policy  
Division, Food Safety and Consumer Affairs Bureau  
Tokyo

Dr Atsutaka Kubosaki  
Section Chief  
National Institute of Health Sciences  
Kanagawa

Mrs Eri Nagai  
Science Officer  
Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries  
Tokyo

Mr Kazuhiro Sakamoto  
Deputy Director  
Cabinet Office, Government of Japan  
Tokyo

Dr Katsuya Seguro  
Technical Advisor  
Japan Food Additives Association  
Tokyo

Mr Yushi Yamamoto  
Science Officer  
Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries  
Tokyo

**KENYA**

Mr Peter Mutua  
Manager, Food Standards  
KENYA BUREAU OF STANDARDS  
Nairobi

Ms Josephine Simiyu  
Deputy Director  
Agriculture and Food Authority  
Nairobi

Ms Maryann Kindiki  
Manager, National Codex Contact Point  
Kenya Bureau of Standards  
Nairobi

Ms Mildred Kosgei  
Principal Officer  
Kenya Dairy Board  
Nairobi

Mr John Mwai  
Program Manager  
Ministry of Health

Mr Evans Odhiambo  
Head of Production and Quality Assurance  
Uzuri Foods Ltd

Julia Kiage-Otaya  
Senior Manager, Scientific and Regulatory Affairs –  
East and Central Africa  
Member – Kenya Association of Manufacturers  
Coca-Cola Central East and West Africa Ltd

#### **KUWAIT - KOWEÏT**

Eng Badria Alshammari  
Chemical Engineer  
Public Authority for Food and Nutrition in Kuwait

Eng Noor Sadeqi  
Chemical Engineer  
Public Authority for Food and Nutrition

#### **LAO PEOPLE'S DEMOCRATIC REPUBLIC - LAOS**

Mr Chansay Phommachack  
technical staff  
Ministry of Health  
vientiane capital

#### **LATVIA - LETTONIE - LETONIA**

Ms Laura Bukovska  
Senior Officer  
Ministry of Agriculture Republic of Latvia  
Riga

#### **LEBANON - LIBAN - LÍBANO**

Eng Mqariam Eid  
Head of department  
Ministry of agriculture

Ms Diana Kataya  
Ministry of Agriculture

#### **MADAGASCAR**

Mrs Mamitiana Rajaonarivelo  
Responsable Qualité  
Société HAVAMAD  
Antananarivo

Mrs Ony Mahefa Rakotonirina  
Directrice QHSE  
Brasserie Star Madagascar  
Antananarivo

#### **MALAYSIA - MALAISIE - MALASIA**

Ms Noraini Abdul Wahab  
Deputy Director  
Ministry of Health Malaysia  
Wilayah Persekutuan Putrajaya

Ms Nor Nabihah Ab Rahman  
Assistant Director  
Ministry of Health Malaysia  
Wilayah Persekutuan Putrajaya

Ms Hamanyza Ab. Halim  
Senior Principal Assistant Director  
Ministry of Health Malaysia  
Wilayah Persekutuan Putrajaya

Ms Norliza Abd Hamid  
Chemist  
Chemistry Department of Malaysia  
Selangor

Ms Norrani Eksan  
Director  
Ministry of Health Malaysia  
Wilayah Persekutuan Putrajaya

Mr Muhammad Hafiz Ismail  
Regulatory & Scientific Affairs Manager  
Nestle Malaysia/ FMM

Dr Sivaruby Kanagaratnam  
Head of Unit  
Malaysian Palm Oil Board

Ms Nor Sabrina Masdar  
Assistant Regulatory Affairs Manager  
Unilever (Malaysia) Holdings SDN BHD

Ms Nur Liyana Mohamad Nizar  
Senior Assistant Director  
Ministry of Health Malaysia  
Wilayah Persekutuan Putrajaya

Ms Muzlina Farah Muhamad  
Country Regulatory and Scientific Affair  
Cargill (M) Sdn Bhd

Ms Zawiyah Sharif  
Senior Principal Assistant Director  
Ministry of Health Malaysia  
Putrajaya

Dr Rashidah Sukor  
Academician/ Researcher  
Universiti Putra Malaysia

Mr Choon Seng Wong  
Chairman  
FMM MAFMAG (Federation of Malaysian  
Manufacturers - Malaysian Food Manufacturing  
Group)

#### **MAURITIUS - MAURICE - MAURICIO**

Dr Shalini Neeliah  
Codex contact point  
Contact Codex Point  
reduit

#### **MEXICO - MEXIQUE - MÉXICO**

Ms Nidia Coyote Estrada  
Directora Ejecutiva de Manejo de Riesgos.  
COFPERIS  
CDMX

Mrs María Guadalupe Arizmendi Ramírez  
Verificador/Dictaminador Especializado. Dirección de  
Asuntos Internacionales.  
Comisión Federal para la Protección contra Riesgos  
Sanitarios (COFEPRIS)  
CDMX

Mr Carlos Eduardo Garnica Vergara  
Gerente de Asuntos Internacionales en Inocuidad  
Alimentaria  
COFEPRIS  
CDMX

Mrs Carolina Quiroz Santiago  
Verificador o Dictaminador Especializado  
COFEPRIS

#### **MOROCCO - MAROC - MARRUECOS**

Mrs Ilham Chakib  
Chef de Service de la Réglementation des produits  
Alimentaires et intrants  
Office National de Sécurité Sanitaire des produits  
Alimentaires  
Rabat

Mr Khalid Barami  
Technicien au Laboratoire Officiel d'Analyses et de  
Recherches Chimiques  
Laboratoire Officiel d'Analyses et de Recherches  
Chimiques  
Casablanca

Mr Lhoucine Bazzi  
Responsable Laboratoire  
Morocco FOODEX  
Casablanca

Mr Maati Benazouz  
Président de la Commission "Alimentation saine et  
sûre"  
Fédération Nationale de l'Agroalimentaire : FENAGRI  
Casablanca

Mrs Khadija Kadiri  
Chef de Service de la Normalisation et du Codex  
Alimentarius  
Office National de la Sécurité Sanitaire des Produits  
Alimentaires  
Rabat

Eng Bouchra Messaoudi  
Cadre au Service de la Normalisation et Codex  
Alimentarius  
Office National De La Sécurité Sanitaire Des Produits  
Alimentaires  
Rabat

Mrs Rim Rekaibi  
Senior Regulatory Affairs Manager North Africa at the  
Coca Cola Company / Member of the AMB  
(Association Marocaine des boissons)  
Coca Cola /AMB  
Casablanca

#### **NEPAL - NÉPAL**

Mr Upendra Ray  
Director General  
Ministry of Agriculture and Livestock Development  
Kathmandu

#### **NEW ZEALAND - NOUVELLE-ZÉLANDE - NUEVA ZELANDIA**

Mr John Van Den Beuken  
Principal Adviser Composition  
Ministry for Primary Industries  
Wellington

Ms Imogen Dear  
Senior Adviser  
Ministry for Primary Industries  
Wellington

Ms Cathy Zhang  
Regulatory Manager  
Fonterra Co-operative Group Ltd  
Auckland

#### **NIGERIA - NIGÉRIA**

Dr Salome Samuel Bawa  
Assistant Director  
Federal Ministry of Agriculture and Rural  
Development  
Abuja

Mrs Talatu Kudi Ethan  
Deputy Director  
Standards Organisation of Nigeria  
Lagos

Mr Babajide Emmanuel Jamodu  
Senior Standards Officer  
Standards Organisation of Nigeria  
Abuja

Dr Mairo Gujba Lawan Kachalla  
Assistant Director  
Federal Ministry of Agriculture and Rural  
Development  
Abuja

Mrs Nene Maudline Obianwu  
CSO  
Standards Organisation of Nigeria  
Lagos

#### **NORWAY - NORVÈGE - NORUEGA**

Mrs Cecilie Svenning  
Senior Adviser  
Norwegian Food Safety Authority  
Oslo

**OMAN - OMÁN**

Mrs Nawal Al-abri  
Head of Section of Specification of Food and  
Agricultural Products  
Ministry of Commerce and Industry & Investment  
Promotion  
Muscat

Mrs Asma Al.hashmi  
Head of Standards  
MOAWWR

Mrs Naela Al.hinai  
Head of Conformity  
MOAWWR

**PANAMA - PANAMÁ**

Eng Joseph Gallardo  
Ingeniero de Alimentos / Punto de Contacto Codex  
Ministerio de Comercio e Industrias  
Panama

Eng Aracelis Arosemena De Vergara  
Supervisor de Plantas de Alimentos Diversos  
Ministerio de Salud  
Panamá

Mrs Leticia De Núñez  
Jefe de la Sección de Análisis de Alimentos y  
Bebidas del Instituto Especializado de Análisis  
UP (Universidad de Panamá)  
Panama

Eng Hildegard Mendoza  
Gerencia  
Cámara Panameña de Alimentos  
Panama

**PARAGUAY**

Mrs Trini Jiménez Riveros  
Directora de la Unidad Técnica de Cooperación  
Instituto Nacional de Tecnología, Normalización y  
Metrología INTN  
Asunción

Prof María Eugenia Alvarenga Torres  
Técnica  
INAN  
Asunción

Mrs Bernardita Gomez  
Técnica  
CABE  
Asunción

Mrs María Inés Ibarra Colmán  
Punto de Contacto del Codex, Paraguay  
Instituto Nacional de Tecnología, Normalización y  
Metrología - INTN  
Asunción

Mrs Alcira Orlandini  
Technical Officer  
INTN  
Asunción

**PERU - PÉROU - PERÚ**

Mrs Mirtha Sachun Segura  
Coordinadora Titular de la Comisión Técnica  
Permanente de Aditivos Alimentarios (CCFA) del  
Codex  
DIGESA  
Lima

Mr Gladis Aldave Palacios  
Miembro de la Comisión Técnica Nacional de Aditivos  
alimentarios del Codex/Asesor Técnico  
Universidad Nacional Federico Villarreal  
Lima

Mrs Rosa Curi Ayamani  
Coordinadora Alterna de la Comisión Técnica  
Permanente de Aditivos Alimentarios (CCFA) del  
Codex  
DIGESA  
Lima

Mr Ernesto José Dávila Taboada  
Miembro de la Comisión Técnica Nacional de Aditivos  
alimentarios del Codex/ASESOR TECNICO  
ADEX (Asociación de exportadores)  
Lima

Mrs Jenny Huamán Túpac  
Miembro de la Comisión Técnica Nacional de Aditivos  
alimentarios del Codex/ASESOR TECNICO  
INACAL  
Lima

Ing. Oscar Linares Rosas  
Asesor técnico  
Miembro de la Comisión técnica Nacional de Aditivos  
Alimentarios.  
DRESDEN FOOD INGREDIENTS  
Lima

**PHILIPPINES - FILIPINAS**

Mr Alberto R Cariso Jr  
Co-Chairperson, SCFA  
Food Development Center

Mr John Mark Tan  
Chairperson, SCFA  
Food and Drug Administration

Eng Ma. Cecilia Dela Paz  
Member, SCFA  
Philippine Chamber of Food Manufacturers, Inc.  
(PCFMI)

Ms Marites Directo  
Member, SCFA  
Philippine Chamber of Food Manufacturers, Inc.  
(PCFMI)

Ms Pamela Forshage  
Member, Sub-Committee on Food Additive  
Philippine Association of Food Technologist, Inc.  
(PAFT)



Ms Maria Josephine Gonzales  
Member, SCFA  
Philippine Chamber of Food Manufacturers (PCFMI)

Ms Sasha Inso  
Member, SCFA  
Food and Drug Administration

Ms Diana Micua  
Member, SCFA  
Food and Drug Administration

Ms Angelina Miles  
Member, SCFA  
Philippine Chamber of Food Manufacturers, Inc.  
(PCFMI)

Ms Chrismasita Oblepias  
Member, SCFA  
Food and Drug Administration

Ms Charina May Tandas  
Member, SCFA  
Philippine Association of Food Technologists, Inc.  
(PAFT)

#### **POLAND - POLOGNE - POLONIA**

Mrs Malgorzata Klak-sionkowska  
Senior Specialist  
Agricultural and Food Quality Inspection  
Warsaw

Mrs Agnieszka Strzebicka  
Main Specialist  
Agricultural and Food Quality Inspection  
Warsaw

#### **PORTUGAL**

Mrs Marta Borges  
Head of Unit  
Directorate-General for Food and Veterinary (DGAV)  
Lisboa

Mrs Andreia Alvarez Porto  
Permanent Representation of Portugal to the EU

Eng Cristina Gardner Marques  
Senior Technician  
Directorate-General for Food and Veterinary (DGAV)  
Lisboa

#### **QATAR**

Dr Osama A. A. Abushahma  
Food Safety Expert  
Ministry of Public Health

#### **REPUBLIC OF KOREA - RÉPUBLIQUE DE CORÉE - REPÚBLICA DE COREA**

Dr Namkyu Sun  
Deputy Director  
Ministry of Food and Drug Safety (MFDS)

Ms Kiok Jeong  
CODEX Researcher  
Ministry of Food and Drug Safety (MFDS)

Ms Heajin Kim  
Researcher  
National Agriculture Product Quality Management  
Service (NAQS)

Mr Jinwoo Kim  
Research Scientist  
Korea Food Research Institute

Dr Sangho Lee  
Scientific Officer  
Ministry of Food and Drug Safety (MFDS)

Mr Jaemyoung Oh  
Scientific Officer  
Ministry of Food and Drug Safety (MFDS)

Mr Changwon Park  
Senior Research Scientist  
Korea Food Research Institute

Mr Youshin Shim  
Principal Research Scientist  
Korea Food Research Institute

Ms Yoonah Yeom  
Researcher  
Ministry of Agriculture, Food and Rural Affairs  
(MAFRA)

Dr Yoye Yu  
Researcher  
Ministry of Agriculture, Food and Rural Affairs  
(MAFRA)

#### **ROMANIA - ROUMANIE - RUMANIA**

Ms Georgeta Popovici  
Counselor  
National Sanitary Veterinary and Food Safety  
Authority  
Bucharest

#### **RUSSIAN FEDERATION – FÉDÉRATION DE RUSSIE – FEDERACIÓN DE RUSIA**

Dr Olga Bagryantseva  
Leading Researcher  
Federal Research Center of food, biotechnology and  
food safety  
Moscow

Ms Julia Kalinova  
Expert  
Consumer Market Participants Union  
Moscow

Ms Anna Koroleva  
Consultant  
Federal Service for Surveillance on Consumer Rights  
Protection and Human Well-being

Mr Alexey Petrenko  
Expert  
Consumer Market Participants Union  
Moscow

Ms Tatiana Zavistyaeva  
Deputy Chief  
Clinic FBUN "FIZ Food and Biotechnology"  
Moscow

#### **RWANDA**

Ms Gaelle Ingabire  
Product Development  
Africa Improved Foods

Ms Rosine Niyonshuti  
Codex Contact Point  
Rwanda Standards Board

#### **SAUDI ARABIA - ARABIE SAOUDITE – ARABIA SAUDITA**

Mr Fawzi Alhamdan  
Regulatory and standards Expert  
Saudi Food and Drug Authority  
Riyadh

Ms Bayan Altoaimi  
Senior Risk Assessment Specialist  
Saudi Food and Drug Authority  
Riyadh

#### **SENEGAL - SÉNÉGAL**

Prof Amadou Diouf  
President  
Comité national du Codex Alimentarius  
Dakar

Prof Mady Cisse  
Directeur des Etudes  
Université Cheikh Anta Diop  
Dakar

Dr Raphael Coly  
Expert SSA  
Comité National Codex  
DAKAR

Mrs Ndeye Yacine Diallo  
Conseillère en qualité industrielle  
Institut de Technologie Alimentaire  
Dakar

Mr Younoussa Diallo  
Researcher  
Institute of Food Technology

Mrs Sokhna Ndao Diao  
Expert SSA  
Laboratoire De Chimie Analytique  
Dakar

Ms Adja Basse Dieng  
Chef De Laboratoire  
Institut De Technologie Alimentaire  
Dakar

Mrs Ndeye Diop  
Responsable Division Agroalimentaire  
Association Sénégalaise De Normalisation  
Dakar

Mrs Seynabou Momar Fall Dioum  
Chef de Bureau  
Institut de Technologie Alimentaire  
Dakar

Ms Mame Diarra Faye Leye  
Point de Contact du Codex  
Direction Générale de la Santé  
Dakar

Dr Ale Kane  
Enseignant Chercheur  
Université Gaston Berger

Dr Cheikh Ndiaye  
Chercheur  
Institut De Technologie Alimentaire

Mrs Safietou Sabaly Diallo  
Chef De Bureau  
Ministère Agriculture et Equipement Rural  
Dakar

#### **SINGAPORE - SINGAPOUR - SINGAPUR**

Ms Joanna Lee  
Specialist Team Lead  
Singapore Food Agency

#### **SLOVENIA - SLOVÉNIE - ESLOVENIA**

Ms Jana Frantar  
secretary  
MAFF - Administration for Food Safety, Veterinary  
Sector and Plant Protection  
Ljubljana

Ms Mona Lepadatu  
Political Administrator  
Council of the European Union, General Secretariat  
Bruxelles

#### **SOUTH AFRICA - AFRIQUE DU SUD - SUDÁFRICA**

Ms Yvonne Tsiane  
Assistant Director: Food Control  
Department of Health  
PRETORIA

#### **SPAIN - ESPAGNE - ESPAÑA**

Mr Juan Manuel Delgado Galán  
Jefe del Servicio de Normativa Técnica  
Agencia Española de Seguridad Alimentaria y  
Nutrición (AESAN)-Ministerio de Consumo  
Madrid

#### **SRI LANKA**

Dr Bhanuja Wijayatilaka  
Consultant Community Physician  
Ministry of Health  
Colombo

**SUDAN - SOUDAN - SUDÁN**

Mrs Batoul Mohamed Abdo  
Quality Control Officer  
Federal Ministry of Agriculture  
Khartoum

**SWEDEN - SUÈDE - SUECIA**

Mrs Carmina Ionescu  
Codex Coordinator  
National Food Agency  
Uppsala

Ms Sara Babakirad  
Principal Regulatory Officer  
Swedish Food Agency  
Uppsala

**SWITZERLAND - SUISSE - SUIZA**

Mr Martin Haller  
Scientific Officer  
Federal Food Safety and Veterinary Office FSVO  
Bern

**SYRIAN ARAB REPUBLIC –  
SYRIENNE, RÉP ARABE –  
SIRIA, REPÚBLICA ARABE**

Mrs Syrian Arabic Republic Iman Saleh  
Deputy of general director  
Syrian Arabic organization for standardization and  
metrology

**THAILAND - THAÏLANDE - TAILANDIA**

Ms Jiraratana Thesasilpa  
Food and Drug Technical Officer  
Senior Professional Level  
Food and Drug Administration  
Nonthaburi

Mrs Siraprapa Liauburindr  
Member  
The Federation of Thai Industries  
Bangkok

Mr Prateep Arayakittipong  
Standards Officer, Senior Professional Level  
Ministry of Agriculture and Cooperatives  
Bangkok

Mrs Suphanan Boonyakarn  
Veterinary Officer, Senior Professional Level  
Ministry of Agriculture and Cooperatives  
Bangkok

Mrs Apisthaa Changsuphan  
Scientist, Professional level  
Ministry of Higher Education, Science, Research and  
Innovation  
Bangkok

Dr Pichet Itkor  
Vice Chairman  
The Federation of Thai Industries  
Bangkok

Dr Panisuan Jamnarnwej  
President  
Thai Frozen Foods Association  
Bangkok

Ms Chansuda Jariyavattanavijit  
Researcher, Senior level  
Institute of Food Research and Product Development,  
Kasetsart University  
Bangkok

Ms Nareerat Junthong  
Assistant Executive Director  
Thai Frozen Foods Association  
Bangkok

Ms Passarapa Kaewnern  
Food Technologist  
Ministry of Agriculture and Cooperatives  
Bangkok

Ms Huai-hui Lee  
Director  
Thai Food Processors' Association  
Bangkok

Ms Roongtiwa Rodchan  
Scientist, Senior professional level  
Ministry of Agriculture and Cooperatives  
Bangkok

Ms Torporn Sattabus  
Standards Officer, Professional Level  
Ministry of Agriculture and Cooperatives  
Bangkok

Ms Pornpip Siriruangsakul  
Trade and Technical Manager  
Thai Food Processors' Association  
Bangkok

Ms Paweeda Sripanaratanakul  
Food and Drug Technical officer, Professional Level  
Ministry of Public Health  
Nonthaburi

Ms Suthatip Vitthavutivong  
Medical Scientist  
Ministry of Public Health  
Nonthaburi

Mrs Ladda Sangduean Wattanasiritham  
Researcher  
Institute of Food Research and Product Development,  
Kasetsart University  
Bangkok

**TOGO**

Dr Chantal Ekpetsi Goto  
Directeur  
Institut Togolais de Recherche Agronomique  
Lomé

**TRINIDAD AND TOBAGO - TRINITÉ-ET-TOBAGO -  
TRINIDAD Y TOBAGO**

Mr Farz Khan  
Director of Food Drugs  
Ministry of Health;  
Chemistry/Food and Drugs Division  
Port-of-Spain

Ms Joanna Malsingh  
Chemist  
Chemistry Food and Drugs Division –  
Ministry of Health  
Port-of-Spain

**TURKMENISTAN - TURKMÉNISTAN -  
TURKMENISTÁN**

Ms Maya Ashirova  
CCP TURKMENISTAN  
Ministry of Health and Medical Industry of  
Turkmenistan  
Ashgabat

**UGANDA - OUGANDA**

Prof Yusuf Byaruhanga  
Senior Lecturer  
Makerere University  
Kampala

Mr Awath Aburu  
Standards Officer  
Uganda National Bureau of Standards  
Kampala

Dr Denis Male  
Senior Lecturer  
Makerere University  
Kampala

Mr Moses Matovu  
Senior Certification Officer  
Uganda National Bureau of Standards  
Kampala

Ms Rehema Meeme  
Standards Officer  
Uganda National Bureau of Standards  
Kampala

Mr Hakim Baligeya Mufumbiro  
Principal Standards Officer  
Uganda National Bureau of Standards  
Kampala

Prof George Nasinyama  
Consultant Food Safety  
RIMCA  
Kampala

Mr Collins Wafula  
Standards Officer  
Uganda National Bureau of Standards  
Kampala

**UNITED ARAB EMIRATES –  
ÉMIRATS ARABES UNIS –  
EMIRATOS ARABES UNIDOS**

Ms Shaima Al Hammadi  
Food Safety Department  
MOIAT

Ms Fathiya Al Mazmi  
Food Safety Department  
MOIAT

Ms Hajer Alali  
Food Safety Department  
MOIAT

Dr Maryam Alsallagi  
Head of studies and Risk assessment Unit  
ESMA

Mr Eyad Attari  
Head of Regulatory and Scientific Affairs  
MOIAT

Mr Wael Bani  
Food Safety Department  
MOIAT

Ms Khadija Eid  
Food Control  
MOIAT

Mr Vaidehi Garimella  
Food Safety Department  
MOIAT

Ms Ayesha Kamal  
Food Safety Department  
MOIAT

**UNITED KINGDOM - ROYAUME-UNI –  
REINO UNIDO**

Dr Adam Hardgrave  
Head of Food Additives, Flavourings and Contact  
Materials  
Food Standards Agency  
London

Dr Andy Holroyde  
Senior Policy Advisor  
Food standards Agency

Mr Steve Wearne  
Director of Global Affairs  
Food Standards Agency  
London

**UNITED REPUBLIC OF TANZANIA –  
RÉPUBLIQUE-UNIE DE TANZANIE –  
REPÚBLICA UNIDA DE TANZANÍA**

Prof Godwin Ndossi  
University Professor  
Hurbet Kairuki Memorial University (HKMU)  
Dar es Salaam

Mr Emanuel Bakashaya  
Quality Assurance Officer  
Tanzania Bureau of Standards (TBS)  
Dar Es Salaam

Mr Lawrence Chenge  
Ag. Head Agriculture and Food Standards  
Tanzania Bureau of Standards  
Dar Es Salaam

Dr Lucy Chove  
University Professor  
Sokoine University of Agriculture (SUA)  
Morogoro

Mrs Stephanie Silas Kaaya  
Standards Officer  
Tanzania Bureau of Standards  
Dar es Salaam

Mr Ngwani Kilasa  
Chemical Engineer  
Coca Cola Kwanza Co.Ltd  
Dar Es Salaam

Mr Roman Mmanda  
Lecturer  
University of Dar Es Salaam

Ms Anastazia Nyakwesi Wandwi  
Officer  
Government Chemist Laboratory Authority  
Dar Es Salaam

**UNITED STATES OF AMERICA –  
ÉTATS-UNIS D'AMÉRIQUE –  
ESTADOS UNIDOS DE AMÉRICA**

Dr Paul Honigfort  
Supervisory Consumer Safety Officer  
U.S. Food and Drug Administration  
College Park, Maryland

Ms Karlee Charlton  
Senior Analyst, Regulatory Intelligence  
Bryant Christie Inc.  
Seattle, WA

Dr Lashonda Cureton  
Review Chemist  
U.S. Food and Drug Administration  
College Park, Maryland

Dr Daniel Folmer  
Review Chemist  
U.S. Food and Drug Administration  
College Park, MD

Mr Nicholas Gardner  
Vice President, Codex and International Regulatory  
Affairs  
U.S. Dairy Export Council  
Arlington, VA

Mr Kenneth Lowery  
Senior International Issues Analyst  
U.S. Codex Office U.S. Department of Agriculture  
Washington DC

Ms Mari Kirrane  
Wine Trade and Technical Advisor  
Alcohol & Tobacco Tax & Trade Bureau  
Walnut Creek, California

Dr Wu Li  
Senior Director, Regulatory Affairs  
Symrise Inc

Dr Annette Mccarthy  
Consumer Safety Officer  
U.S. Food and Drug Administration  
College Park, Maryland

Mr Sylvester Mosley  
Principal Manager, CCNA SRA  
The Coca-Cola Company  
Atlanta, GA

Ms Carmella Rashed  
Director – Global Regulatory Affairs  
Grupo Bimbo  
Chicago, IL

Dr Chih-yung Wu  
International Trade Specialist  
Foreign Agriculture Service, U.S. Department of  
Agriculture  
Washington, D.C.

**VENEZUELA (BOLIVARIAN REPUBLIC OF) -  
VENEZUELA (RÉPUBLIQUE BOLIVARIENNE DU) -  
VENEZUELA (REPÚBLICA BOLIVARIANA DE)**

Ms Maybelyn Iglesias  
Presidenta del SC1 Alimentos para niños  
Servicio Autonomo de Contraloria Sanitaria SACS

Ms Jenitksa Salas  
Jefe de División de Análisis y Desarrollo de Normas  
Servicio Autónomo Nacional de Normalización,  
Calidad, Metrología y Reglamentos Técnicos

**VIET NAM**

Mrs Thi Bui Oanh Dang  
Official  
Quality Assurance and Testing center 3  
Ho Chi Minh

Mrs Thi Huong Dang  
Director  
VinaCert Certification and Inspection Joint Stock  
Company  
Hanoi

Mr Hoang Vinh Le  
Regulatory Affairs Lead  
Nutrition & Biosciences Vietnam  
Ho Chi Minh

Mrs Thi Thuy Tien Nguyen  
Regulatory Officer  
Brenntag Vietnam Ltd.  
Ho Chi Minh

Mrs Thi Thanh Hang Nguyen  
Regulatory Affairs Superior  
Brenntag Vietnam Co.Ltd  
Ho Chi Minh

Mrs Ngoc Chu Uyen Phung  
Regulatory Officer  
Brenntag Vietnam Co, Ltd  
Ho Chi Minh

Mrs Do Lan Anh Tran  
Regulatory Officer  
Quality Assurance and Testing Center 3  
Ho Chi Minh

Mrs Thi Bang Tuyet Tran  
SRA manager  
Coca-Cola Southeast Asia Inc  
Ho Chi Minh

Mrs Thi Bach Yen Vo  
Manager of Quality Control Dept  
Yakult Viet Nam CO. LTD.  
Binh Duong

Mrs Thi Trang Vu  
Head of Laboratory  
National Institute for Food Control (NIFC)  
Hanoi

**ZIMBABWE**

Mr Fredy Chinyavanhu  
Deputy Director-Food Control  
Ministry of Health and Childcare  
Harare

**INTERGOVERNMENTAL ORGANIZATIONS -  
ORGANISATIONS INTERGOUVERNEMENTALES-  
ORGANIZACIONES INTERGUBERNAMENTALES**

**AFRICAN UNION (AU)**

Mr John Oppong-otoo  
Food Safety Officer  
AFRICAN UNION INTERAFRICAN BUREAU FOR  
ANIMAL RESOURCES  
NAIROBI

**ECONOMIC COMMUNITY OF WEST AFRICAN  
STATES (ECOWAS)**

Dr Benoit Gnonlonfin  
Senior SPS advisor  
ECOWAS

**ORGANISATION INTERNATIONALE DE LA VIGNE  
ET DU VIN (OIV)**

Dr Jean-Claude Ruf  
Scientific Coordinator  
OIV  
Paris

**INTERNATIONAL NON-GOVERNMENTAL  
ORGANIZATIONS -  
ORGANISATIONS INTERNATIONALES NON  
GOUVERNEMENTALES -  
ORGANIZACIONES INTERNACIONALES NO  
GUBERNAMENTALES**

**ASSOCIATION INTERNATIONALE POUR LE  
DÉVELOPPEMENT DES GOMMES NATURELLES  
(AIDGUM)**

Mr Olivier Bove  
President  
AIDGUM

**ASSOCIATION FOR INTERNATIONAL  
PROMOTION OF GUMS (AIPG)**

Dr Marina Panten  
Manager Scientific Affairs  
AIPG (Association for international promotion of  
Gums)  
Hamburg

**CALORIE CONTROL COUNCIL (CCC)**

Mr Robert Rankin  
President  
Calorie Control Council  
Washington

Mr Eyassu Abegaz  
Senior Director, Scientific & Regulatory Affairs  
Ajinomoto Health & Nutrition North America, Inc.

Ms Alexis Casselano  
Account Executive - Food & Nutrition at Kellen  
Calorie Control Council

Ms Nicole Cuellar-kingston  
Principal Scientist, Scientific & Regulatory Affairs  
Cargill

Mr Jaspreet Gujral  
Sr Manager, Regulatory & Scientific Affairs -  
Toxicology  
Tate & Lyle

**CONSEIL EUROPÉEN DE L'INDUSTRIE CHIMIQUE  
(CEPIC)**

Mr Miguel Angel Prieto Arranz  
PAPA Sector Group Manager  
Cefic  
Brussels

**COMITÉ EUROPÉEN DES FABRICANTS DE  
SUCRE (CEFS)**

Mr Themistoklis Choleridis  
Scientific & Regulatory Affairs Officer  
CEFS  
Brussels

**EUROPEAN FEDERATION OF THE  
ASSOCIATIONS OF DIETITIANS (EFAD)**

Prof Gülden Pekcan  
Delegate  
The European Federation of the Associations of  
Dietitians (EFAD)  
Gaziantep

**EUROPEAN FOOD EMULSIFIER  
MANUFACTURERS' ASSOCIATION (EFEMA)**

Ms Britta Japp  
Regulatory Affairs Manager  
EFEMA  
Juelsminde

Mrs Anja Andersen  
Global Regulatory Affairs Strategy Lead  
EFEMA  
Brabrand

**ENZYME TECHNICAL ASSOCIATION (ETA)**

Dr Pushpa Kiran Gullapalli  
n/a  
Matsutani Chemical Industry Co. Ltd.  
Washington

Mr Yuma Tani  
n/a  
Matsutani Chemical Industry Co. Ltd.

**FEDERATION OF EUROPEAN SPECIALTY FOOD  
INGREDIENTS INDUSTRIES (EU SPECIALTY  
FOOD INGREDIENTS )**

Dr Dirk Rainer Cremer  
Senior Regulatory Affairs Manager  
EU Specialty Food Ingredients, Federation of  
European Specialty Food Ingredients Industrie  
Basel

Ms Nicola Leinwetter  
Head Regulatory & External Affairs Asia Pacific,  
Human Nutrition  
EU Specialty Food Ingredients  
Singapore

Mr Petr Mensik  
Secretary General  
EU Specialty Food Ingredients  
Brussels

Ms Dijana Mitic  
Scientific and Regulatory Affairs Manager  
EU Specialty Food Ingredients  
Vilvoorde

Mrs Caroline Rey  
Member of delegation  
EU Specialty Food Ingredients  
Brussels

Mr Huub Scheres  
Scientific & Regulatory Advocacy, Director  
EU Specialty Food Ingredients  
Oegstgeest

Dr Alexander Schoch  
Senior Manager, Head of Regulatory Affairs  
EU Specialty Food Ingredients  
Obrigheim

#### **FOOD INDUSTRY ASIA (FIA)**

Ms Yifan Jiang  
Head of Science and Regulatory Affairs  
Food Industry Asia

Ms Tina Chen  
Member  
Food Industry Asia

Ms Rachel Choy  
Member  
Food Industry Asia

Ms Wendy Gao  
Member  
Food Industry Asia

Ms Alice Gu  
Member  
Food Industry Asia

Mr Leon Liu  
Member  
Food Industry Asia

Ms Teresa Lo  
Regulatory Affairs Manager  
Food Industry Asia

Mr Maurice Lua  
Regulatory Affairs Executive  
Food Industry Asia

Ms Angela Pablo  
Member  
Food Industry Asia

Ms Nuray Seckin  
Member  
Food Industry Asia

Ms Soepraba Setyarini  
Member  
Food Industry Asia

Ms Daphne Sim  
Member  
Food Industry Asia

Mr Steve Tan  
Member  
Food Industry Asia

Ms Aliah Wahab  
Member  
Food Industry Asia

Ms Debbie Wang  
Member  
Food Industry Asia

Ms Mei Yee Wang  
Member  
Food Industry Asia

Ms Sunny Yan  
Member  
Food Industry Asia

Mr Karl Zhou  
Member  
Food Industry Asia

#### **FOODDRINKEUROPE**

Ms Rebeca Fernandez  
FoodDrinkEurope delegate  
FoodDrinkEurope  
Etterbeek, Brussels,

Dr Julia Gelbert  
scientific manager and regulatory affairs  
Food Federation Germany  
Berlin

#### **GLOBAL ORGANIZATION FOR EPA AND DHA OMEGA-3S (GOED)**

Dr Harry Rice  
VP, Regulatory & Scientific Affairs  
Global Organization for EPA and DHA Omega-3s  
(GOED)  
Salt Lake City

#### **INTERNATIONAL ASSOCIATION OF COLOR MANUFACTURERS (IACM)**

Mrs Sarah Codrea  
Executive Director  
IACM  
Washington

Mrs Sueann Mcavoy  
Secretary/Treasurer  
IACM



Dr Doug Williams  
Board Member  
IACM

**INTERNATIONAL ALLIANCE OF DIETARY/FOOD  
SUPPLEMENT ASSOCIATIONS (IADSA)**

Mrs Cynthia Rousselot  
Dir Technical & Regulatory Affairs  
International Alliance of Dietary/Food supplement  
Associations (IADSA)  
London

Mr Simon Pettman  
Executive Director  
International Alliance of Dietary/Food supplement  
Associations (IADSA)  
London

**INTERNATIONAL CO-OPERATIVE ALLIANCE  
(ICA)**

Mr Yuji Gejo  
Officer  
International Co-operative Alliance  
Tokyo

Mr Toshiyuki Hayakawa  
Head of Unit  
Japanese Consumers' Co-operative Union  
Tokyo

Mr Kazuo Onitake  
Senior Scientist, Quality Assurance Department  
International Co-operative Alliance  
Tokyo

**INTERNATIONAL CONFECTIONERY  
ASSOCIATION (ICA/IOCCC)**

Ms Eleonora Alquati  
Regulatory & Scientific Affairs Manager  
CAOBISCO  
Brussels

Ms Allie Graham  
Advisor  
International Confectionery Association

Ms Paige Smoyer  
Senior Manager, Food Safety  
International Confectioners Association  
Washington

**INTERNATIONAL COUNCIL OF BEVERAGES  
ASSOCIATIONS (ICBA)**

Dr Maia Jack  
VP, Science & Regulatory Affairs  
American Beverage Association  
Washington, DC

Mr Sunil Adsule  
Director, Regulatory  
The Coca-Cola Company  
Atlanta

Dr Suzanne Baaghil  
Scientific and Regulatory Affairs Manager  
PepsiCo, Inc.

Dr Sachin Bhusari  
Senior Manager  
The Coca-Cola Company  
Atlanta, GA

Ms Daniela Carvalheiro  
Regulatory Affairs Latam Region  
PepsiCo  
Sao Paulo

Dr Natalia Douek  
Senior Director, Global Scientific Affairs  
PepsiCo  
Reading

Ms Jacqueline Dillon  
Senior Manager  
PepsiCo  
Chicago, IL

Mr Hidekazu Hosono  
Deputy Senior General Manager  
Suntory MONOZUKURI expert limited  
Tokyo

Ms Paivi Julkunen  
ICBA Codex Policy Advisor  
International Council of Beverages Associations  
Washington, DC

Dr Padhma Ranganathan  
R&D Manager  
PepsiCo  
Purchase, NY

Mrs Shuang Wang  
Food Officer  
International Council of Beverages Associations

**INTERNATIONAL CHEWING GUM ASSOCIATION  
(ICGA) (ICGA)**

Mr Christophe Leprêtre  
Executive Director  
ICGA - International Chewing Gum Association  
Brussels

Dr Kirstie Canene-adams  
Senior Principal Scientist - Global Nutrition and  
Claims  
ICGA - International Chewing Gum Association  
Chicago

Mrs Jenny (xin) Li  
Legal Counsel  
ICGA  
Shanghai

Mrs Debbie Yuu  
Staff Scientist  
The Hershey Company  
Hershey

Mrs Rachel Zhao  
SRA program Lead  
Mars Wrigley  
Guangzhou

**INTERNATIONAL DAIRY FEDERATION (IDF/FIL)**

Mr Christian Bruun Kastrup  
Chief Consultant, Dairy Dep. of Food Safety  
Danish Agriculture and Food Council  
Aarhus

Ms Aurélie Dubois Lozier  
Science and Standards Programme Manager  
International Dairy Federation  
Brussels

Mr Keith Johnston  
Casual Technologist  
Fonterra

Mr Yoshinori Komatsu  
Manager, Technology Dept. Production Div.  
Meiji Co., Ltd  
Tokyo

Mr Allen Saylor  
Senior Director of Food & Cosmetic Consulting  
Services  
EAS Consulting Group LLC  
Alexandria, VA

**INTERNATIONAL FOOD ADDITIVES COUNCIL (IFAC)**

Ms Alison Watkins  
Scientific & Regulatory Manager  
International Food Additives Council

Ms Katie Davis  
Regulatory Affairs Director  
Apeel Sciences

Mr Kevin Kenny  
Chief Operating Officer  
Decernis

Mr Francisco Laguna  
Legal Counsel  
Apeel Sciences

Mr Andy Peng  
IFF  
Regulatory Affairs Manager

Ms Yan Wen  
Regulatory Affairs Director  
IFF

**INSTITUTE OF FOOD TECHNOLOGISTS (IFT)**

Mrs Isolde Aubuchon  
Technical Director  
ABM Cocktails  
New Albany

Mr Rhodri Evans  
Head  
Exponent  
Dublin

Mrs Penny Marsh  
Vice President  
Sensient Technologies Corporation  
Milwaukee

**INTERNATIONAL FRUIT AND VEGETABLE JUICE ASSOCIATION (IFU)**

Mr John Collins  
Executive Director  
International Fruit and Vegetable Juice Association  
Paris

Dr David Hammond  
Chair Legislation Commission  
International Fruit and Vegetable Juice Association (IFU)  
Paris

**INTERNATIONAL GLUTAMATE TECHNICAL COMMITTEE (IGTC)**

Dr Masanori Kohmura  
CEO  
INTERNATIONAL GLUTAMATE TECHNICAL COMMITTEE  
Tokyo

Ms Shyarmala Kanesin  
ASEAN Regulatory Science Attache  
AJINOMOTO CO., INC.  
Kuala Lumpur

Mr Satoru Kubo  
Scientific advisor  
IGTC

Mr Keng Ngee Teoh  
Secretariat  
International Glutamate Technical Committee

Mr Takamasa Yasuda  
staff  
International Glutamate Technical Committee  
Tokyo

**INTERNATIONAL LIFE SCIENCES INSTITUTE (ILSI)**

Dr Bonnie Chou  
Executive Director  
ILSI Taiwan  
Taiwan

Dr Tin-chen Hsu  
Adjunct professor  
National Taiwan University  
Taiwan

Dr Lainie Chen  
Senior Associate  
ILSI Taiwan  
Taiwan

Dr Shuichi Chiba  
DVM, PhD, General Manager  
San-Ei Gen F.F.I., Inc  
Osaka

Dr Melody Huang  
Regulatory Affairs  
GLAXOSMITHKLINE CONSUMER HEALTHCARE  
Taiwan

Dr Alex Lin  
Director  
Herbalife Nutrition  
Taiwan

Prof Dai Nakae  
Department of Nutritional Science and Food Safety  
Tokyo University of Agriculture  
Tokyo

Dr Biplab Nandi  
Former Senior Food and Nutrition Officer, FAO  
ILSI India  
Kolkata

Dr Sylvia Tsai  
Regulatory Affairs Director  
GLAXOSMITHKLINE CONSUMER HEALTHCARE  
Taiwan

Dr Patty Tsai  
Sales and Regulatory Coordinator  
Danisco Nutrition & Biosciences Taiwan Limited  
Taiwan

Dr Chao Ying Tseng  
Vice President  
Gemfont Corporation  
Taiwan

Dr Nobuharu Tsujimoto  
Executive Director  
ILSI Japan  
Tokyo

Dr Sih-pin Wu  
Scientific Program Associate  
ILSI Taiwan  
Taiwan

Prof An-i Yeh  
Professor Emeritus  
National Taiwan University  
Taiwan

**INTERNATIONAL ORGANIZATION OF THE  
FLAVOR INDUSTRY (IOFI)**

Mr Sven Ballschmiede  
Executive Director  
IOFI  
Brussels

Dr Sean Taylor  
Scientific Director  
IOFI  
Washington DC

Ms Jing Yi  
Senior Advocacy and Regulatory Affairs Manager  
IOFI  
Brussels

**INTERNATIONAL SWEETENERS ASSOCIATION  
(ISA)**

Ms Joanna Jaskolska  
Regulatory Affairs Manager  
International Sweeteners Association  
Brussels

Mr Robert Peterson  
Member  
International Sweeteners Association

Mrs Karin Tan  
Member  
International Sweeteners Association

**INTERNATIONAL STEVIA COUNCIL (ISCO)**

Mrs Maria Teresa Scardigli  
Executive Director  
International Stevia Council

Mrs Sally-ann Krzyzaniak  
Director, Regulatory and Scientific Affairs, EMEA  
Tate & Lyle PLC

Mr Hadi Omrani  
Director, Technical & Regulatory Affairs  
SweeGen

Mr Sidd Purkayastha  
VP, Head of Global Scientific & Regulatory Affairs  
Pure Circle Ltd

Mr Ashley Roberts  
President  
AR Toxicology Inc.  
Oakville - Ontario

Ms Margaux Rundstadler  
Regulatory Affairs Manager  
International Stevia Council

**INTERNATIONAL SPECIAL DIETARY FOODS  
INDUSTRIES (ISDI)**

Dr Celine Benini  
Scientific & Regulatory Affairs Officer  
ISDI

Mr Julien Dey  
Global regulatory and scientific affairs manager  
Nestlé

Dr Paul Hanlon  
Director of Regulatory Affairs  
Abbott Nutrition

Mr Kaushik Janakiraman  
Head of Global Regulatory Policy, Nutrition - RB -  
Reckitt Benckiser  
International Special Dietary Foods Industries (ISDI)

**NATURAL FOOD COLOURS ASSOCIATION (NATCOL)**

Mrs Valerie Rayner  
Co-Chair WG Codex  
NATCOL  
Brussels

Mrs Silke Fallah  
Delegate  
NATCOL  
Brussels

Mr Cedric Martin  
Co-Chair WG Codex  
NATCOL  
Brussels

Mrs Veronica Papini  
Delegate  
NATCOL  
Brussels

Mrs Lorenza Squarci  
Secretary General  
NATCOL  
Brussels

**SSAFE**

Ms Cristina Erendira Avalos Badiano  
Member of SSAFE  
SSAFE

**UNITED STATES PHARMACOPEIAL CONVENTION (USP)**

Dr Richard Cantrill  
Expert Volunteer  
US Pharmacopeia (USP-FCC)  
Rockville

Mrs Gina Clapper  
Senior Scientific Liaison  
US Pharmacopeia (USP-FCC)  
Rockville

**UNITED NATIONS INDUSTRIAL DEVELOPMENT ORGANIZATION (UNIDO)**

Prof Samuel Godefroy  
Senior Food Regulatory Expert  
UNIDO

**FAO**

Mr Markus Lipp  
Food Safety Officer  
Food Safety Division  
Food and Agriculture Organization of the U.N.  
Rome

Ms Angeliki Vlachou  
Food Safety Officer in the Food Systems and  
Food Safety Division  
Food and Agriculture Organization of the U.N.  
Rome

**WHO**

Mr Kim Petersen  
Program Manager,  
Risk Assessment and Management Unit,  
Department of Nutrition and Food Safety  
JECFA  
WHO

**HOST COUNTRY SECRETARIAT –  
SÉCRÉTARIAT DU GOUVERNEMENT HÔTE -  
SECRETARÍA DEL GOBIERNO ANFITRIÓN**

Ms Jing Tian  
Researcher  
China National Center for Food Safety Risk  
Assessment  
Beijing

Ms Hao Ding  
Assistant Researcher  
China National Center for Food Safety Risk  
Assessment  
Beijing

Ms Hanyang Lyu  
Assistant Research  
China National Center for Food Safety Risk  
Assessment  
Beijing

**CODEX SECRETARIAT –  
SÉCRÉTARIAT DU CODEX –  
SECRETARÍA DEL CODEX**

Mr Tom Heilandt  
Secretary  
Codex Alimentarius Commission  
Joint FAO/WHO Food Standards Programme  
Food and Agriculture Organization of the UN  
Rome

Ms Lingping Zhang  
Food Standards Officer  
Codex Alimentarius Commission  
Joint FAO/WHO Food Standards Programme  
Food and Agriculture Organization of the UN  
Rome

Mr Patrick Sekitoleko  
Food Standards Officer  
Codex Alimentarius Commission  
Joint FAO/WHO Food Standards Programme  
Food and Agriculture Organization of the UN  
Rome

Mr Goro Maruno  
Food Standards Officer  
Codex Alimentarius Commission  
Joint FAO/WHO Food Standards Programme  
Food and Agriculture Organization of the UN  
Rome

Mr Farid El Haffar  
Technical Officer  
Codex Alimentarius Commission  
Joint FAO/WHO Food Standards Programme  
Food and Agriculture Organization of the UN  
Rome

Mr Roberto Sciotti  
Consultant  
Codex Alimentarius Commission  
Joint FAO/WHO Food Standards Programme  
Food and Agriculture Organization of the UN  
Rome

Mr David Massey  
Special Adviser - Codex  
Codex Alimentarius Commission  
Joint FAO/WHO Food Standards Programme  
Food and Agriculture Organization of the UN  
Rome

Ms Ilaria Tarquinio  
Programme Assistant  
Codex Alimentarius Commission  
Joint FAO/WHO Food Standards Programme  
Food and Agriculture Organization of the UN  
Rome

Ms Elaine Raher  
Office Assistant  
Codex Alimentarius Commission  
Joint FAO/WHO Food Standards Programme  
Food and Agriculture Organization of the UN  
Rome

## Annexe II

**ACTION REQUISE SUITE AUX CHANGEMENTS DE STATUT DE LA DOSE JOURNALIÈRE  
ACCEPTABLE (ADI) ET AUTRES RECOMMANDATIONS DÉCOULANT DES 87E ET 89E RÉUNIONS DU  
JECFA**

(Pour information et action)

**PARTIE A : De la 87ème réunion du JECFA**

**Tableau 1. Additifs alimentaires ayant fait l'objet d'une évaluation toxicologique et/ou considérés pour des normes lors de la 87e réunion du JECFA**

Numéro SIN	Additif alimentaire	Recommandation du CCFA52
INS 163(vi)	Extrait de carotte noire	<p>Il convient de noter la conclusion du JECFA selon laquelle il n'a pas été en mesure de compléter l'évaluation de l'extrait de carotte noire.</p> <p>Il convient de noter la conclusion du JECFA selon laquelle, pour procéder à son évaluation, il faudrait au moins une étude toxicologique de 90 jours sur un extrait bien caractérisé et représentatif de la matière commercialisée.</p> <p>Il convient de noter que la DJA pour l'extrait de peau de raisin précédemment établie par le JECFA n'a pas été réexaminée dans le cadre de cette évaluation et reste inchangée.</p> <p>Il convient de noter les nouvelles normes provisoires pour l'extrait de carotte noire (voir CX/FA 21/52/4).</p> <p>Il convient de noter la demande du JECFA pour des informations supplémentaires sur le matériel de commerce.</p>
151	Noir brillant (Black PN)	<p>Il convient de noter la conclusion du JECFA selon laquelle les nouvelles données devenues disponibles depuis l'évaluation précédente du noir brillant ne donnent pas de raison de réviser la DJA et confirme la DJA précédente de 0-1 mg/kg pc.</p> <p>Il convient de noter les nouvelles normes JECFA pour le noir brillant PN (voir CX/FA 21/52/4).</p>
160a(i) 160a(iii) 160a(iv) 160e 160f	Caroténoïdes (provitamine A)	<p>Il convient de noter la conclusion du JECFA selon laquelle la DJA de groupe de 0-5 mg/kg pc a été retirée pour (1) la somme des caroténoïdes, y compris le <math>\beta</math>-carotène, le <math>\beta</math>-apo-8'-caroténal et les esters méthylique et éthylique de l'acide <math>\beta</math>-apo-8'-caroténoïque et (initialement applicable à SIN 160e, SIN 160f).</p> <p>(2) <math>\beta</math>-carotène (synthétique) et <math>\beta</math>-carotène dérivé de <i>Blakeslea trisporae</i> (applicable à l'origine aux SIN 160a(i) et SIN 160a(iii)).</p> <p>Le JECFA a réaffirmé que les rongeurs sont des modèles animaux inappropriés pour établir la sécurité du <math>\beta</math>-carotène.</p> <p>Il convient de noter que le JECFA n'a pas été en mesure d'établir une DJA de groupe pour</p>

Numéro SIN	Additif alimentaire	Recommandation du CCFA52
		<p>les SIN 160a(i), SIN160a(iii), SIN 160a(iv), et SIN 160f car une DJA de groupe est applicable à la population générale, qui <u>inclut les gros fumeurs</u>.</p> <p>Il convient de noter <u>qu'il est très peu probable que le JECFA puisse un jour établir une DJA de groupe</u> pour les SIN 160a(i), SIN160a(iii), SIN 160a(iv) et SIN 160f, car il est éthiquement impossible de recueillir des données supplémentaires auprès de la population des gros fumeurs.</p> <p>A noter qu'aucune donnée n'a été soumise pour les esters méthylique et éthylique de l'acide <math>\beta</math>apo-8'-caroténoïque.</p> <p>Il convient de noter que le JECFA a établi une DJA de 0-0,3 mg/kg pc pour le SIN 160e.</p> <p>Il est à noter que le JECFA a recommandé que le CCFA examine les utilisations actuelles de SIN 160a(i), SIN 160a(iii), SIN 160a(iv), SIN 160e et SIN 160f dans la NGAA, y compris les niveaux maximaux autorisés et les catégories d'aliments dans lesquelles ces additifs peuvent être utilisés.</p> <p>À noter que les normes existantes pour les caroténoïdes ont été révisées (voir CX/FA 21/52/4).</p>
418	Gomme gellane	<p>Il convient de noter que le JECFA a conservé la DJA précédemment établie "<i>non spécifiée</i>" pour la gomme gellane.</p> <p>Il convient de noter que l'utilisation de la gomme gellane dans les préparations pour nourrissons destinées à des fins médicales spéciales et dans les produits de fortification liquides destinés à être ajoutés au lait humain ou aux préparations pour nourrissons à un niveau maximal de 50 mg/L dans le produit nourri ne pose aucun problème de sécurité.</p> <p>Il convient de noter les nouvelles normes provisoires pour la gomme gellane (voir CX/FA 21/52/4).</p> <p>Prendre note de la demande du JECFA d'obtenir des informations supplémentaires sur les nouvelles méthodes de caractérisation des trois formes de gomme gellan dans le commerce.</p>
456	Polyaspartate de potassium	<p>Il convient de noter la conclusion du JECFA sur l'utilisation du polyaspartate de potassium dans le vin - à savoir que la limite maximale d'utilisation proposée de 300 mg/L ne pose pas de problème de sécurité.</p> <p>Il convient de noter les nouvelles normes du JECFA pour le polyaspartate de potassium (voir CX/FA 21/52/4).</p>
392	Extrait de romarin	<p>Il est à noter que le JECFA a maintenu la DJA temporaire de 0-0,3 mg/kg pc, dans l'attente</p>

Numéro SIN	Additif alimentaire	Recommandation du CCFA52
		<p>de la présentation d'études sur la toxicité de l'extrait de romarin pour le développement et d'études visant à élucider si les effets constatés sur les niveaux d'hormones thyroïdiennes des petits rongeurs peuvent être reproduits.</p> <p>Il convient de noter que la date limite de 2021 pour soumettre les études demandées au JECFA, sinon la DJA sera retirée.</p> <p>A noter que les normes existantes pour l'extrait de romarin ont été révisées (voir CX/FA 21/52/4).</p>

### **PARTIE B : De la 89ème réunion du JECFA**

**Tableau 1. Additifs alimentaires ayant fait l'objet d'une évaluation toxicologique et/ou considérés pour des normes lors de la 89e réunion du JECFA**

Numéro SIN	Additif alimentaire	Recommandation du CCFA52
	Adénosine 5'-monophosphate désaminase de <i>Streptomyces murinus</i>	<p>Il convient de noter la conclusion du JECFA selon laquelle l'utilisation de l'AMP désaminase de <i>Streptomyces murinus</i> ne poserait pas de problème de santé.</p> <p>Il convient de noter les nouvelles normes du JECFA pour l'AMP désaminase de <i>Streptomyces murinus</i> (voir CX/FA 21/52/4 Add.1).</p>
	D-Allulose 3-épimérase d' <i>Arthrobacter globiformis</i> exprimée dans <i>Escherichia coli</i>	<p>Il convient de noter que le JECFA a établi une DJA " non spécifiée " pour la D-allulose 3-épimérase provenant de <i>A. globiformis</i>.</p> <p>Il convient de noter les nouvelles normes du JECFA pour l'AMP désaminase de <i>Streptomyces murinus</i> (voir CX/FA 21/52/4 Add.1).</p>
	Acide fulvique dérivé des hydrates de carbone (CHD-FA)	<p>Il convient de noter que le JECFA a conclu que les données disponibles sont inadéquates pour une évaluation de la sécurité du CHD-FA.</p> <p>Il convient de noter la recommandation du JECFA pour des études toxicologiques supplémentaires.</p> <p>Il convient de noter que le JECFA a conclu que les informations chimiques et techniques étaient insuffisantes pour préparer des normes pour le CHD-FA.</p> <p>Il convient de noter que le JECFA a demandé des données sur les procédés de fabrication et une caractérisation chimique approfondie des produits commerciaux.</p>
	Bleu de Jagua (génipine-glycine) (bleu de Jagua)	Il convient de noter que le JECFA a établi une DJA de 0-11 mg/kg pc pour le bleu de Jagua, sur la base du bleu-polymère.



Numéro SIN	Additif alimentaire	Recommandation du CCFA52
		<p>Il convient de noter que le JECFA a noté que l'extrémité supérieure de l'estimation de l'exposition alimentaire de haut niveau pour le bleu de Jagua, pour les nourrissons et les enfants en bas âge est dans la région de la limite supérieure de la DJA. Cependant, le JECFA a noté que, compte tenu de la nature prudente des évaluations de l'exposition alimentaire, l'exposition alimentaire estimée au bleu de Jagua ne représente pas un problème de santé.</p> <p>Il convient de noter que les normes existantes pour l'extrait de bleu de Jagua (génipine-glycine) ont été révisées (voir CX/FA 21/52/4 Add.1).</p>
	Lipase de <i>Mucor javanicus</i>	<p>Il convient de noter que le JECFA a établi une DJA " non spécifiée " pour la préparation d'enzyme lipase provenant de <i>M. javanicus</i>.</p> <p>Il convient de noter les nouvelles normes du JECFA pour la lipase de <i>Mucor javanicus</i> (voir CX/FA 20/52/4 Add.1).</p>
	Phospholipase C spécifique du phosphatidylinositol exprimée dans <i>Pseudomonas fluorescens</i> (PI-PLC)	<p>Il convient de noter que le JECFA a établi une DJA " non spécifiée " pour la préparation enzymatique PI-PLC exprimée dans <i>P. fluorescens</i>.</p> <p>Noter les nouvelles normes du JECFA pour la phospholipase C spécifique du phosphatidylinositol exprimée dans <i>Pseudomonas fluorescens</i> (PI-PLC) (voir CX/FA 21/52/4 Add.1).</p>
	Riboflavine de <i>Ashbya gossypii</i>	<p>Il convient de noter que le JECFA a reporté l'évaluation de la riboflavine provenant d'<i>Ashbya gossypii</i>.</p>

**Tableau 2. Additifs alimentaires évalués uniquement pour l'exposition alimentaire lors de la 89e réunion du JECFA**

Numéro SIN	Additif alimentaire	Recommandation du CCFA52
473 473a	Esters de saccharose d'acides gras (SIN 473) (SEFs) et oligoesters de saccharose de type I et de type II (SIN 473a) (SOEs)	<p>Il convient de noter que le JECFA a estimé que des estimations plus fines de l'exposition par voie alimentaire devraient être fournies.</p> <p>Il convient de noter que le JECFA demande des données afin d'affiner les estimations de l'exposition alimentaire.</p> <p>Il convient de noter que le JECFA dispose d'un délai de 2 ans pour soumettre des données affinées sur l'utilisation et les niveaux d'utilisation.</p>

**Tableau 3. Agents aromatisants évalués lors de la 89e réunion du JECFA**

Les agents aromatisants ont été évalués selon la procédure révisée d'évaluation de la sécurité des agents aromatisants.

**A. Acides aminés et substances connexes**

Agent aromatisant	No.	Normes	Conclusion fondée sur l'exposition alimentaire estimée actuelle
<b>Classe structurelle I</b>			
Bétaïne	2265	N	Aucun problème de sécurité
<i>N</i> -Acétyl-glutamate	2269	N	Aucun problème de sécurité
Chlorhydrate d'ester méthylique de L-CYSTEINE	2270	N	Aucun problème de sécurité
Acide glutamyl-2-aminobutyrique	2266	N	Aucun problème de sécurité
Glutamyl-norvaline	2268	N	Aucun problème de sécurité
Glutamyl-norvalyl-glycine	2267	N	Aucun problème de sécurité

**B. Phénol et dérivés du phénol**

Agent aromatisant	No.	Normes	Conclusion fondée sur l'exposition alimentaire estimée actuelle
<b>Classe structurelle I</b>			
Sel de sodium de (±)-Homoeriodictyol	2256	N	Aucun problème de sécurité
(±)-Naringénine	2257	N	Aucun problème de sécurité
(2R)-3',5-Dihydroxy-4'-méthoxyflavone	2258	N	Aucun problème de sécurité
7,8-Dihydroxyflavone	2259	N	Aucun problème de sécurité
(2S)-3',7-Dihydroxy-8-méthyl-4'-méthoxyflavane	2260	N	Les données sur la génotoxicité du (2S)-3',7-Dihydroxy-8-méthyl-4'-méthoxyflavan suscitent des inquiétudes quant à sa génotoxicité potentielle.
(R)-5-Hydroxy-4-(4'-hydroxy-3'-méthoxyphényl)-7-méthylchroman-2-one	2261	N	Aucun problème de sécurité
3-(3-Hydroxy-4-méthoxyphényl)-1-(2,4,6-trihydroxyphényl)propan-1-one	2262	N	Aucun problème de sécurité

## Annexe III

## AVANT-PROJET DE NORMES POUR L'IDENTITÉ ET LA PURETÉ DES ADDITIFS ALIMENTAIRES

(Pour adoption à l'étape 5/8)

A. Avant-projet de normes pour l'identité et la pureté des additifs alimentaires du 87<sup>e</sup> JECFANORMES DES ADDITIFS ALIMENTAIRES DÉSIGNÉS COMME PLEINS (Monographies FAO JECFA 23, Rome, 2019) : <sup>1</sup>

- Noir brillant (Black PN) (INS 151) (R)
- Caroténal, bêta-apo-8'- (SIN 160e) (R)
- Carotènes, *bêta-*, *Blakeslea trispora* (SIN 160a(iii)) (R)
- Extrait riche en  $\beta$ -carotène de *Dunaliella salina* (SIN 160a(iv)) (R)
- Carotènes, bêta-, synthétiques (SIN 160a(i)) (R)
- Esters citriques et d'acides gras de glycérol (CITREM) (SIN 472c) (R)
- Acide métatartrique (SIN 353) (R)
- Mannoprotéines de levure (INS 455) (R)
- Polyaspartate de potassium (SIN 456) (N)
- Extrait de romarin (SIN 392) (R)

Agents aromatisants considérés pour la révision des normes uniquement<sup>1</sup>

Agent aromatisant	JECFA n°.	Normes
Propionate de méthyle	141	R
Oléate d'éthyle	345	R
Sulfure d'alpha-méthyl-bêta-hydroxypropyl alpha-méthyl-bêta-mercaptopropyl	547	R
Vanilline	889	R
Éthylvanilline	893	R
2,2,3-Triméthylcyclopent-3-en-1-yl acétaldéhyde	967	R
alpha- et bêta-Cyclocitral (mélange 50:50)	979	R
2-(4-méthoxyphénoxy)propanoate de sodium	1029	R
2,2,6-Triméthyl-6-vinyltétrahydropyrane	1236	R

<sup>1</sup> (N) nouvelles normes ; (R) normes révisées

**B. Avant-projet de normes pour l'identité et la pureté des additifs alimentaires du 89<sup>e</sup> JECFA****NORMES DES ADDITIFS ALIMENTAIRES DÉSIGNÉS COMME PLEINS (Monographies FAO JECFA 25, Rome, 2020) : <sup>2</sup>**Adénosine 5'-monophosphate désaminase de *Streptomyces murinus* (N)D-Allulose 3-épimérase d'*Arthrobacter globiformis* exprimée dans *Escherichia coli* (N)

Bleu de Jagua (génipine-glycine) (R)

Lipase de *Mucor javanicus* (N)

Stéarate de magnésium (SIN 470(iii)) (R)

Phospholipase C spécifique du phosphatidylinositol exprimée dans *Pseudomonas fluorescens* (PI-PLC) (N)

Alcool polyvinylique (SIN 1203) (R)

**Agents aromatisants envisagés pour de nouvelles normes<sup>2</sup>**

Agent aromatisant	No.	Normes
<b>Classe structurelle I</b>		
Bétaïne	2265	N
<i>N</i> -Acétyl-glutamate	2269	N
Chlorhydrate d'ester méthylique de L-CYSTEINE	2270	N
Acide glutamyl-2-aminobutyrique	2266	N
Glutamyl-norvaline	2268	N
Glutamyl-norvalyl-glycine	2267	N

***B. Phénol et dérivés du phénol***

Agent aromatisant	No.	Normes
<b>Classe structurelle I</b>		
Sel de sodium de (±)-Homoeriodictyol	2256	N
(±)-Naringénine	2257	N
(2R)-3',5-Dihydroxy-4'-méthoxyflavanone	2258	N
7,8-Dihydroxyflavone	2259	N
(2S)-3',7-Dihydroxy-8-méthyl-4'-méthoxyflavane	2260	N
(R)-5-Hydroxy-4-(4'-hydroxy-3'-méthoxyphényl)-7-méthylchroman-2-one	2261	N
3-(3-Hydroxy-4-méthoxyphényl)-1-(2,4,6-trihydroxyphényl)propan-1-one	2262	N

**Agents aromatisants considérés pour la révision des normes uniquement<sup>2</sup>**

Additif alimentaire	No.	Normes
Acide 4-hydroxy-2,3-diméthyl-2,4-nonadiénoïque - lactone	2002	R
Oxyde de <i>bêta-caryophyllène</i>	1575	R
2-Acétyl-1-pyrroline	1604	R
(2E,6E/Z,8E)-N-(2-Méthylpropyl)-2,6,8-décatriénamide	2077	R
4-Hexen-3-one	1125	R
d-Carvone	380.1	R
2-Pentylfurane	1491	R

<sup>2</sup> (N) nouvelles normes ; (R) normes révisées

---

3-(2-Furyl)acroléine	1497	R
2-Phenyl-3-(2-furyl)prop-2-enal	1502	R
2-Acétyl-5-méthylfurane	1504	R
3-Acétyl-2,5-diméthylfurane	1506	R
4-(2-Furyl)-3-buten-2-one	1511	R
3-(2-furyle) propanoate d'éthyle	1513	R
2-furoate de phénéthyle	1517	R

---

### C. Avant-projet de normes pour l'identité et la pureté des additifs alimentaires du 91<sup>e</sup> JECFA

**NORMES DES ADDITIFS ALIMENTAIRES DÉSIGNÉS COMME PLEINS (Monographies FAO JECFA 26, Rome, 2021) : <sup>3</sup>**

Glycosides de stéviol (R, N) <sup>4</sup>

---

<sup>3</sup> (N) nouvelles normes; (R) normes révisées

<sup>4</sup> Les normes des glycosides de stéviol produits par différentes méthodes de production ont été incluses en annexe, comme suit :

- Annexe 1 : Glycosides de stéviol provenant de *Stevia rebaudiana* Bertoni (**révisée** à partir de la monographie des normes pour les glycosides de stéviol provenant de *Stevia rebaudiana* Bertoni (SIN 960a) préparée lors du 84<sup>ème</sup> JECFA)
- Annexe 2 : Glycosides de stéviol issus de la fermentation (**révisée** à partir des normes pour le Rebaudioside A provenant de donneurs de gènes multiples exprimés dans *Yarrowia lipolytica* (SIN 960b(i)) préparées lors du 82<sup>ème</sup> JECFA pour inclure d'autres glycosides de stéviol provenant de *Saccharomyces cerevisiae*)
- Annexe 3 : Glycosides de stéviol modifiés par des enzymes (**nouvelles** normes)
- Annexe 4 : Glycosides de stéviol glucosylés modifiés par une enzyme (**nouvelles** normes)

## Annexe IV

**STATUT DE L'APPROBATION ET/OU DE LA RÉVISION DES LIMITES MAXIMALES D'ADDITIFS ALIMENTAIRES ET D'AUXILIAIRES TECHNOLOGIQUES DANS LES NORMES DE PRODUITS**

**A. Le CCFA52 a approuvé les dispositions relatives aux additifs alimentaires dans les six (6) normes suivantes**

**COMITÉ DE COORDINATION FAO/OMS POUR L'AFRIQUE (CCAFRICA23)**

- NORME RÉGIONALE POUR LES PRODUITS FERMÉS CUITS À BASE DE CASSAVA (Adoptée par la CAC43 à l'étape 8)

**COMITE DE COORDINATION FAO/OMS POUR L'AMERIQUE DU NORD ET LE PA PACIFIQUE SUD-OUEST (CCNASWP15)**

- PROJET DE NORME RÉGIONALE POUR LES JUS DE FRUITS NONI FERMÉS (Adopté par la CAC43 à l'étape 5)
- PROJET DE NORME RÉGIONALE POUR LES PRODUITS KAVA UTILISÉS COMME BOISSON LORSQU'ILS SONT MÉLANGÉS AVEC DE L'EAU (Adopté par la CAC43 à l'étape 5)

**COMITÉ DE COORDINATION FAO/OMS POUR LE PROCHE ORIENT (CCNE10)**

- NORME RÉGIONALE POUR LES ZAATAR MIXTES (adoptée par la CAC43 à l'étape 8)

**COMITÉ DU CODEX SUR LA NUTRITION ET LES ALIMENTS DIÉTÉTIQUES OU DE RÉGIME (CCNFSDU41)**

- PROJET DE DIRECTIVES POUR LES ALIMENTS THÉRAPEUTIQUES PRETS A L'EMPLOI (RUTF) (Adopté par la CAC43 à l'étape 5)

**COMITÉ DU CODEX SUR LES ÉPICES ET LES HERBES CULINAIRES (CCSCH5)**

- AVANT-PROJET DE NORME POUR LES GRAINES SÉCHÉES - NUTMEG (à l'étape 5)

**B. Le CCFA52 a approuvé la disposition relative aux additifs alimentaires dans le PROJET DE NORME POUR LES RACINES, RHIZOMES ET BULBES SÉCHÉS - GINGEMBRE SÉCHÉ OU DÉHYDRATÉ (à l'étape 8) avec les modifications suivantes**

(Note : Tous les ajouts sont indiqués en caractères **gras soulignés** ; toutes les suppressions sont indiquées en caractères barrés.)

**4. ADDITIFS ALIMENTAIRES**

4.1.1 Les agents antiagglomérants énumérés dans le tableau 3 de la *Norme générale pour les additifs alimentaires* (CXS 192-1995) sont acceptables pour une utilisation sous forme de poudre dans les aliments conformes à la présente norme.

<b><u>Agents de blanchiment</u></b>			
	<b><u>N° SIN.</u></b>	<b><u>Additif alimentaire</u></b>	<b><u>Limite maximale</u></b>
<b><u>4.1.2</u></b>	<b><u>220</u></b>	<b><u>Dioxyde de soufre</u></b>	<b><u>150 mg/kg, en tant que SO2 résiduel</u></b>

4.2 Auxiliaires technologiques  
L'auxiliaires technologiques suivants utilisés dans les produits conformes à cette norme doivent être conformes aux *directives sur les substances utilisées comme auxiliaires technologiques* (CXG 75-2010).

	Ins No.	Aide à la transformation	Limite maximale
4.2.1	529	Oxyde de calcium	<b><u>2,5 mg/kg sur la base de la masse sèche, en %.</u></b>
4.2.2	220	Dioxyde de soufre	<del>150 mg/kg, en tant que SO2 résiduel</del>

**PROPOSITIONS D'AMENDEMENTS AUX DISPOSITIONS SUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES DES  
NORMES DE PRODUITS DU CODEX**

(Pour adoption)

**Partie A : liée au point 4b de l'ordre du jour : Normes du CCMMP**

**AMENDEMENT PROPOSÉ DES DISPOSITIONS SUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES POUR DIVERSES  
NORMES DE PRODUITS POUR LE LAIT ET LES PRODUITS À BASE DE LAIT**

Le nouveau texte est indiqué en **gras/souligné**. Le texte à supprimer est indiqué en ~~barré~~.

**A. PROPOSITIONS D'AMENDEMENTS AUX DISPOSITIONS SUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES DE LA  
NORME DE GROUPE POUR LES FROMAGES EN SAUMURE (CXS 208-1999)**

Les modifications suivantes sont proposées à la section 4 de la norme de groupe pour les fromages en saumure (CXS 208-1999).

**4. ADDITIFS ALIMENTAIRES**

**Seules les catégories d'additifs indiquées comme justifiées dans le tableau ci-dessous peuvent être utilisées pour les catégories de produits spécifiées.**

**Seuls certains régulateurs d'acidité du tableau 3 de la Norme générale pour les additifs alimentaires (CXS 192-1995) peuvent être utilisés dans les aliments conformément à la présente norme.**

<u>Catégorie fonctionnelle de l'additif</u>	<u>Utilisation justifiée</u>
<b><u>Colorants</u></b>	-
<b><u>Agents de blanchiment</u></b>	-
<b><u>Régulateurs d'acidité</u></b>	<b>X</b>
<b><u>Stabilisateurs</u></b>	-
<b><u>Épaississants</u></b>	-
<b><u>Émulsifiants</u></b>	-
<b><u>Antioxydants</u></b>	-
<b><u>Conservateurs</u></b>	-
<b><u>Agents moussants</u></b>	-
<b><u>Agents anti-agglomérants</u></b>	-
<b><u>Gaz d'emballage</u></b>	-

**X L'utilisation d'additifs appartenant à cette classe est technologiquement justifiée.**

**- L'utilisation d'additifs appartenant à cette classe n'est pas technologiquement justifiée.**

~~Seuls les additifs alimentaires figurant dans la liste peuvent être utilisés et uniquement dans les limites spécifiées.~~

<del>SIN non.</del>	<del>Nom de l'additif</del>	<del>Limite maximale</del>
<b><u>Régulateurs d'acidité</u></b>		
<del>270</del>	<del>Acide lactique, L-, D- et DL-</del>	<del>Limitée par les BPF</del>
<del>575</del>	<del>Glucono-delta-lactone</del>	<del>Limitée par les BPF</del>

**B. PROPOSITIONS DE MODIFICATIONS DES DISPOSITIONS RELATIVES AUX ADDITIFS  
ALIMENTAIRES DE LA NORME DE GROUPE POUR LES FROMAGES NON AFFINÉS, Y COMPRIS  
LES FROMAGES FRAIS (CXS 221-2001)**

Les amendements suivants sont proposés à la section 4 de la norme de groupe pour les fromages non affinés, y compris les fromages frais (CXS 221-2001).

**4. ADDITIFS ALIMENTAIRES**

Seules les catégories d'additifs indiquées comme justifiées dans le tableau ci-dessous peuvent être utilisées pour les catégories de produits spécifiées.

Les régulateurs d'acidité, les antiagglomérants, les colorants, les conservateurs, les stabilisants et les épaississants utilisés conformément aux tableaux 1 et 2 de la Norme générale pour les additifs alimentaires (CXS 192-1995) dans la catégorie d'aliments 01.6.1 (fromage non affiné, y compris le fromage frais) et seuls certains régulateurs d'acidité, antiagglomérants, colorants, agents moussants, conservateurs, stabilisants et épaississants du tableau 3 peuvent être utilisés dans les aliments conformes à la présente norme.

<u>Classe fonctionnelle de l'additif</u>	<u>Utilisation justifiée</u>	
	<u>Masse de fromage</u>	<u>Traitement des surfaces et des écorces</u>
<u>Colorants :</u>	<u>X</u>	<u>X<sup>(d)</sup></u>
<u>Agents de blanchiment :</u>	<u>--</u>	<u>--</u>
<u>Régulateurs d'acidité :</u>	<u>X</u>	<u>--</u>
<u>Stabilisateurs :</u>	<u>X<sup>(c)</sup></u>	<u>--</u>
<u>Épaississants :</u>	<u>X<sup>(c)</sup></u>	<u>--</u>
<u>Émulsifiants :</u>	<u>--</u>	<u>--</u>
<u>Antioxydants :</u>	<u>--</u>	<u>--</u>
<u>Conservateurs :</u>	<u>X</u>	<u>X<sup>(a)</sup></u>
<u>Agents moussants :</u>	<u>X<sup>(b)</sup></u>	<u>--</u>
<u>Agents anti-agglomérants :</u>	<u>--</u>	<u>X<sup>(a)</sup></u>
<u>Gaz d'emballage</u>	<u>--</u>	<u>--</u>

(a) Pour le traitement de surface des fromages en tranches, coupés, râpés ou râpés uniquement.

(b) Pour les produits fouettés uniquement

(c) Les stabilisateurs et les épaississants, y compris les amidons modifiés, peuvent être utilisés conformément à la définition des produits laitiers et uniquement dans la mesure où ils sont fonctionnellement nécessaires, compte tenu de l'utilisation éventuelle de gélatine et d'amidon prévue à la section 3.2.

(d) Pour la croûte de fromage comestible

X L'utilisation d'additifs appartenant à cette catégorie est technologiquement justifiée.

- L'utilisation d'additifs appartenant à cette catégorie n'est pas technologiquement justifiée.

Seuls les additifs alimentaires énumérés ci-dessous peuvent être utilisés et uniquement dans les limites spécifiées. Les additifs qui ne figurent pas dans la liste ci-dessous mais qui sont prévus dans les normes individuelles du Codex pour les variétés de fromages non affinés peuvent également être utilisés dans des types de fromage similaires dans les limites spécifiées dans ces normes.

<u>N° SIN.</u>	<u>Nom de l'additif</u>	<u>Limite maximale</u>
<u>Régulateurs d'acidité</u>		
170	Carbonates de calcium	Limitée par les BPF
260	Acide acétique glacial	Limitée par les BPF
270	Acide lactique, L-, D- et DL-	Limitée par les BPF



N° SIN.	Nom de l'additif	Limite maximale
296	Acide malique, DL-	Limitée par les BPF
330	Acide citrique	Limitée par les BPF
338	Acide phosphorique	880 mg/kg exprimés en phosphore
500	Carbonates de sodium	Limitée par les BPF
501	Carbonates de potassium	Limitée par les BPF
507	Acide chlorhydrique	Limitée par les BPF
575	Glucono delta-lactone (GDL)	Limitée par les BPF
<b>Stabilisants/épaississants</b>		
Les stabilisateurs et les épaississants, y compris les amidons modifiés, peuvent être utilisés conformément à la définition des produits laitiers et uniquement dans la mesure où ils sont fonctionnellement nécessaires, compte tenu de l'utilisation éventuelle de gélatine et d'amidon prévue à la section 3.2.		
331	Citrates de sodium	Limitée par les BPF
332	Citrates de potassium	
333	Citrates de calcium	
339	Phosphates de sodium	1 540 mg/kg, seuls ou en combinaison, exprimés en phosphore
340	Phosphates de potassium	
341	Phosphates de calcium	
450(i)	Diphosphate disodique	
450(ii)	Diphosphate trisodique	
400	Acide alginique	Limitée par les BPF
401	Alginate de sodium	
402	Alginate de potassium	
403	Alginate d'ammonium	
404	Alginate de calcium	
405	Alginate de propylène glycol	5 g/kg
406	Agar	Limitée par les BPF
407	Carraghénane	
410	Gomme de caroube	
412	Gomme de guar	
413	Gomme de tragacathe	
415	Gomme xanthane	
416	Gomme Karaya	
417	Gomme Tara	Limitée par les BPF
440	Pectines	
460	Cellulose	
466	Carboxyméthylcellulose sodique (Gomme de cellulose)	
576	Gluconate de sodium	
<i>-Amidons modifiés comme suit :</i>		

N° SIN.	Nom de l'additif	Limite maximale
1400	Dextrines, amidon grillé blanc et jaune	Limitée par les BPF
1401	Amidon traité à l'acide	
1402	Amidon traité en milieu alcalin	
1403	Blanchi amidonné	
1404	Amidon oxydé	
1405	Amidons, traités enzymatiquement	
1410	Phosphate de mono-amidon	
1412	Phosphate de diamidon estérifié avec du trimétasphosphate de sodium ; estérifié avec de l'oxychlorure de phosphore.	
1413	Phosphate de diamidon-phosphaté	
1414	Phosphate de diamidon-acétylé	
1420	Acétate d'amidon	
1422	Adipate de diamidon-acétylé	
1440	Amidon hydroxypropylique	
1442	Phosphate de diamidon hydroxypropylique	
<b>Couleurs</b>		
100	Curcumines ( <i>pour la croûte comestible du fromage</i> )	Limitée par les BPF
101	Riboflavines	Limitée par les BPF
140	Chlorophylle	Limitée par les BPF
141	Chlorophylles de cuivre	15 mg/kg, seuls ou combinés
160a(i)	Carotène, <i>bêta</i> -, synthétique	25 mg/kg
160a(ii)	Carotènes, <i>bêta</i> -, végétaux	600 mg/kg
160b(ii)	Extraits d'annatto – à base de norbixine	25 mg/kg
160e	Oléorésines de paprika	Limitée par les BPF
160e	Caroténal, <i>bêta-apo-8'</i> -	35 mg/kg
160f	Acide caroténoïque, ester éthylique, <i>bêta-apo-8'</i> -	35 mg/kg
162	Rouge betterave	Limitée par les BPF
171	Dioxyde de titane	Limitée par les BPF
<b>Conservateurs</b>		
200	Acide sorbique	1000mg/kg de fromage, seuls ou en combinaison, exprimés en acide sorbique
202	Sorbate de potassium	
203	Sorbate de calcium	
234	Nisine	12,5 mg/kg
280	Acide propionique	Limitée par les BPF
281	Propionate de sodium	
282	Propionate de calcium	
283	Propionate de potassium	

N° SIN.	Nom de l'additif	Limite maximale
<i>-Pour le traitement des surfaces/écorces uniquement:-</i>		
235	Natamycine (pimaricine)	2 mg/dm <sup>2</sup> de surface. Non présent dans une profondeur de 5 mm.
<b>Agents moussants (uniquement pour les produits fouettés)</b>		
290	Dioxyde de carbone	Limitée par les BPF
941	Azote	Limitée par les BPF
<b>Antiagglomérants (Produits tranchés, coupés, râpés et râpés uniquement (traitement de surface))</b>		
460	Cellulose	Limitée par les BPF
551	Dioxyde de silicium, amorphe	10 000 mg/kg, seuls ou en association. Silicates calculés en tant que dioxyde de silicium
552	Silicate de calcium	
553	Silicates de magnésium	
560	Silicate de potassium	
<b>Conservateurs (Produits tranchés, coupés, râpés et râpés uniquement (traitement de surface))</b>		
200	Acide sorbique	1000mg/kg de fromage, seuls ou en combinaison, exprimés en acide sorbique
202	Sorbate de potassium	
203	Sorbate de calcium	
280	Acide propionique	Limitée par les BPF
281	Propionate de sodium	
282	Propionate de calcium	
283	Propionate de potassium	
235	Natamycine (pimaricine)	

### C. AMENDEMENTS PROPOSES AUX DISPOSITIONS RELATIVES AUX ADDITIFS ALIMENTAIRES DE LA NORME POUR UN MELANGE DE LAIT EVAPORE ECUME ET DE GRAISSE VEGETALE (CXS 250-2006)

Les amendements suivants à la section 4 de la Norme pour un mélange de lait écrémé évaporé et de graisse végétale (CXS 250-2006) sont proposés.

#### 4.LES ADDITIFS ALIMENTAIRES

**Seules les catégories d'additifs indiquées comme justifiées dans le tableau ci-dessous peuvent être utilisées pour les catégories de produits spécifiées.**

**Les régulateurs d'acidité utilisés conformément aux tableaux 1 et 2 de la Norme générale pour les additifs alimentaires (CXS 192-1995) dans la catégorie 01.3.2 (blanchisseurs de boissons), et seuls certains régulateurs d'acidité, émulsifiants, stabilisants et épaississants du tableau 3 sont acceptables pour une utilisation dans les aliments conformes à la présente norme.**

<u>Catégorie fonctionnelle de l'additif</u>	<u>Utilisation justifiée</u>
<b>Colorants</b>	:
<b>Agents de blanchiment</b>	:
<b>Régulateurs d'acidité</b>	<b>X</b>
<b>Stabilisateurs</b>	<b>X</b>
<b>Épaississants</b>	<b>X</b>

<b>Émulsifiants</b>	<b>X</b>
<b>Antioxydants</b>	:
<b>Conservateurs</b>	:
<b>Agents moussants</b>	:
<b>Agents anti-agglomérants</b>	:
<b>Gaz d'emballage</b>	:

**X L'utilisation d'additifs appartenant à cette classe est technologiquement justifiée.**

**- L'utilisation d'additifs appartenant à cette classe n'est pas technologiquement justifiée.**

Seuls les additifs alimentaires énumérés ci-dessous peuvent être utilisés et uniquement dans les limites spécifiées.

N° SIN.	Nom de l'additif	Limite maximale
<b>Émulsifiants</b>		
322	Lécithines	Limitée par les BPF
<b>Stabilisateurs</b>		
331(i)	Citrate de dihydrogène sodique	Limitée par les BPF
331(iii)	Citrate trisodique	Limitée par les BPF
332(i)	Citrate de dihydrogène de potassium	Limitée par les BPF
332(ii)	Citrate tripotassique	Limitée par les BPF
333	Citrate de calcium	Limitée par les BPF
508	Chlorure de potassium	Limitée par les BPF
509	Chlorure de calcium	Limitée par les BPF
<b>Régulateurs d'acidité</b>		
170(i)	Carbonate de calcium	Limitée par les BPF
339(i)	Dihydrogénophosphate de sodium	4-400 mg/kg, seuls ou en combinaison, sous forme de phosphore
339(ii)	Hydrogénophosphate disodique	
339(iii)	Phosphate trisodique	
340(i)	Dihydrogénophosphate de potassium	
340(ii)	Hydrogénophosphate dipotassique	
340(iii)	Phosphate tripotassique	
341(i)	Dihydrogénophosphate de calcium	
341(ii)	Hydrogénophosphate dicalcique	
341(iii)	Phosphate tricalcique	
450(i)	Diphosphate disodique	
450(ii)	Diphosphate trisodique	
450(iii)	Diphosphate tétrasodique	
450(v)	Diphosphate tétrapotassique	
450(vi)	Diphosphate dicalcique	
450(vii)	Dihydrogène diphosphate de calcium	
451(i)	Triphosphate de pentasodium	

N° SIN.	Nom de l'additif	Limite maximale
451(ii)	Triphosphate pentapotassique	
452(i)	Polyphosphate de sodium	
452(ii)	Polyphosphate de potassium	
452(iii)	Polyphosphate de calcium sodique	
452(iv)	Polyphosphates de calcium	
452(v)	Polyphosphates d'ammonium	
500(i)	Carbonate de sodium	Limitée par les BPF
500(ii)	Carbonate acide de sodium	Limitée par les BPF
500(iii)	Sesquicarbonate de sodium	Limitée par les BPF
501(i)	Carbonates de potassium	Limitée par les BPF
501(ii)	Hydrogénocarbonate de potassium	Limitée par les BPF
<b>Épaississants</b>		
407	Carraghénane	Limitée par les BPF
407a	Algues Eucheema transformées (PES)	Limitée par les BPF

#### D. PROPOSITIONS D'AMENDEMENTS AUX DISPOSITIONS RELATIVES AUX ADDITIFS ALIMENTAIRES DE LA NORME POUR UN MÉLANGE DE LAIT ÉCRÉMÉ ET DE GRAISSE VÉGÉTALE EN POUVRE (CXS 251-2006)

Les amendements suivants à la section 4 de la Norme pour un mélange de lait écrémé et de graisse végétale sous forme de poudre (CXS 251-2006) sont proposés.

#### 4. LES ADDITIFS ALIMENTAIRES

Seules les catégories d'additifs indiquées comme justifiées dans le tableau ci-dessous peuvent être utilisées pour les catégories de produits spécifiées.

Les régulateurs d'acidité, les agents antiagglomérants et les antioxydants utilisés conformément aux tableaux 1 et 2 de la Norme générale pour les additifs alimentaires (CXS 192-1995) dans la catégorie d'aliments 01.5.2 (analogues du lait et de la crème en poudre), et seuls certains régulateurs d'acidité, agents antiagglomérants, émulsifiants et stabilisants du tableau 3 peuvent être utilisés dans les aliments conformes à la présente norme.

<u>Catégorie fonctionnelle de l'additif</u>	<u>Utilisation justifiée</u>
<b>Colorants</b>	:
<b>Agents de blanchiment</b>	:
<b>Régulateurs d'acidité</b>	<u>X</u>
<b>Stabilisateurs</b>	<u>X</u>
<b>Épaississants</b>	:
<b>Émulsifiants</b>	<u>X</u>
<b>Antioxydants</b>	<u>X</u>
<b>Conservateurs</b>	:
<b>Agents moussants</b>	:
<b>Agents anti-agglomérants</b>	<u>X</u>
<b>Gaz d'emballage</b>	:

X L'utilisation d'additifs appartenant à cette classe est technologiquement justifiée.

- L'utilisation d'additifs appartenant à cette classe n'est pas technologiquement justifiée.

Seuls les additifs alimentaires énumérés ci-dessous peuvent être utilisés et uniquement dans les limites spécifiées.

N° SIN.	Nom de l'additif	Limite maximale
<b>Stabilisateurs</b>		
331(i)	Citrate de dihydrogène sodique	Limitée par les BPF
331(iii)	Citrate trisodique	Limitée par les BPF
332(i)	Citrate de dihydrogène de potassium	Limitée par les BPF
332(ii)	Citrate tripotassique	Limitée par les BPF
508	Chlorure de potassium	Limitée par les BPF
509	Chlorure de calcium	Limitée par les BPF
<b>Régulateurs d'acidité</b>		
170(i)	Carbonate de calcium	Limitée par les BPF
339(i)	Dihydrogénophosphate de sodium	4-400 mg/kg, seuls ou en combinaison, sous forme de phosphore
339(ii)	Hydrogénophosphate disodique	
339(iii)	Phosphate trisodique	
340(i)	Dihydrogénophosphate de potassium	
340(ii)	Hydrogénophosphate dipotassique	
340(iii)	Phosphate tripotassique	
341(i)	Dihydrogénophosphate de calcium	
341(ii)	Hydrogénophosphate dicalcique	
341(iii)	Phosphate tricalcique	
450(i)	Diphosphate disodique	
450(ii)	Diphosphate trisodique	
450(iii)	Diphosphate tétrasodique	
450(v)	Diphosphate tétrapotassique	
450(vi)	Diphosphate dicalcique	
450(vii)	Dihydrogène diphosphate de calcium	
451(i)	Triphosphate de pentasodium	
451(ii)	Triphosphate pentapotassique	
452(i)	Polyphosphate de sodium	
452(ii)	Polyphosphate de potassium	
452(iii)	Polyphosphate de calcium sodique	
452(iv)	Polyphosphates de calcium	
452(v)	Polyphosphates d'ammonium	
500(i)	Carbonate de sodium	Limitée par les BPF
500(ii)	Carbonate acide de sodium	Limitée par les BPF
500(iii)	Sesquicarbonate de sodium	Limitée par les BPF
501(i)	Carbonates de potassium	Limitée par les BPF
501(ii)	Hydrogénocarbonate de potassium	Limitée par les BPF
<b>Émulsifiants</b>		

N° SIN.	Nom de l'additif	Limite maximale
322	Lécithines	Limitée par les BPF
471	Mono- et diglycérides d'acides gras	Limitée par les BPF
<b>Agents anti-agglomérants</b>		
170(i)	Carbonate de calcium	Limitée par les BPF
504(i)	Carbonate de magnésium	Limitée par les BPF
530	Oxyde de magnésium	Limitée par les BPF
551	Dioxyde de silicium, amorphe	Limitée par les BPF
552	Silicate de calcium	Limitée par les BPF
553(i)	Silicate de magnésium, synthétique	Limitée par les BPF
553(iii)	Talc	Limitée par les BPF
554	Silicate d'aluminium et de sodium	570 mg/kg, exprimés en aluminium
341(iii)	Phosphate tricalcique	4-400 mg/kg, seuls ou en combinaison en tant que phosphore
343(iii)	Phosphate de trimagnésium	
<b>Antioxydants</b>		
300	Acide ascorbique, L-	500 mg/kg en tant qu'acide ascorbique
301	Ascorbate de sodium	
304	Palmitate d'ascorbyle	80 mg/kg, seuls ou en combinaison, sous forme de stéarate d'ascorbyle
305	Stéarate d'ascorbyle	
319	Butylhydroquinone tertiaire	100 mg/kg, seuls ou en association. Exprimé sur la base des graisses ou des huiles
320	Hydroxyanisole butylé	
321	Hydroxytoluène butylé	

**E. PROPOSITIONS D'AMENDEMENTS AUX DISPOSITIONS RELATIVES AUX ADDITIFS ALIMENTAIRES DE LA NORME POUR UN MÉLANGE DE LAIT ÉCRÉMÉ CONDENSÉ SUCRÉ ET DE GRAISSE VÉGÉTALE (CXS 252-2006)**

Les amendements suivants à la section 4 de la Norme pour un mélange de lait écrémé condensé sucré et de graisse végétale (CXS 252-2006) sont proposés.

**4. ADDITIFS ALIMENTAIRES**

**Seules les catégories d'additifs indiquées comme justifiées dans le tableau ci-dessous peuvent être utilisées pour les catégories de produits spécifiées.**

**Les régulateurs d'acidité utilisés conformément aux tableaux 1 et 2 de la Norme générale pour les additifs alimentaires (CXS 192-1995) dans la catégorie 01.3.2 (blanchisseurs de boissons), et seuls certains régulateurs d'acidité, émulsifiants, stabilisants et épaississants du tableau 3 sont acceptables pour une utilisation dans les aliments conformes à la présente norme.**

<u>Catégorie fonctionnelle de l'additif</u>	<u>Utilisation justifiée</u>
<u>Colorants</u>	=
<u>Agents de blanchiment</u>	=
<u>Régulateurs d'acidité</u>	X
<u>Stabilisateurs</u>	X
<u>Épaississants</u>	X

<b>Émulsifiants</b>	<b>X</b>
<b>Antioxydants</b>	:
<b>Conservateurs</b>	:
<b>Agents moussants</b>	:
<b>Agents anti-agglomérants</b>	:
<b>Gaz d'emballage</b>	:

**X L'utilisation d'additifs appartenant à cette classe est technologiquement justifiée.**

**- L'utilisation d'additifs appartenant à cette classe n'est pas technologiquement justifiée.**

Seuls les additifs alimentaires énumérés ci-dessous peuvent être utilisés et uniquement dans les limites spécifiées.

<b>N° SIN.</b>	<b>Nom de l'additif</b>	<b>Limite maximale</b>
<b>Émulsifiants</b>		
322	Lécithines	Limitée par les BPF
<b>Stabilisateurs</b>		
331(i)	Citrate de dihydrogène sodique	Limitée par les BPF
331(iii)	Citrate trisodique	Limitée par les BPF
332(i)	Citrate de dihydrogène de potassium	Limitée par les BPF
332(ii)	Citrate tripotassique	Limitée par les BPF
333	Citrate de calcium	Limitée par les BPF
508	Chlorure de potassium	Limitée par les BPF
509	Chlorure de calcium	Limitée par les BPF
<b>Régulateurs d'acidité</b>		
170(i)	Carbonate de calcium	Limitée par les BPF
339(i)	Dihydrogénophosphate de sodium	4-400 mg/kg, seuls ou en combinaison, sous forme de phosphore
339(ii)	Hydrogénophosphate disodique	
339(iii)	Phosphate trisodique	
340(i)	Dihydrogénophosphate de potassium	
340(ii)	Hydrogénophosphate dipotassique	
340(iii)	Phosphate tripotassique	
341(i)	Dihydrogénophosphate de calcium	
341(ii)	Hydrogénophosphate dicalcique	
341(iii)	Phosphate tricalcique	
450(i)	Diphosphate disodique	
450(ii)	Diphosphate trisodique	
450(iii)	Diphosphate tétrasodique	
450(v)	Diphosphate tétrapotassique	
450(vi)	Diphosphate dicalcique	
450(vii)	Dihydrogène diphosphate de calcium	
451(i)	Triphosphate de pentasodium	



N° SIN.	Nom de l'additif	Limite maximale
451(ii)	Triphosphate pentapotassique	
452(i)	Polyphosphate de sodium	
452(ii)	Polyphosphate de potassium	
452(iii)	Polyphosphate de calcium sodique	
452(iv)	Polyphosphates de calcium	
452(v)	Polyphosphates d'ammonium	
500(i)	Carbonate de sodium	Limitée par les BPF
500(ii)	Carbonate acide de sodium	Limitée par les BPF
500(iii)	Sesquicarbonate de sodium	Limitée par les BPF
501(i)	Carbonates de potassium	Limitée par les BPF
501(ii)	Hydrogénocarbonate de potassium	Limitée par les BPF
<b>Épaississants</b>		
407	Carraghénane	Limitée par les BPF
407a	Algues Eucheuma transformées (PES)	Limitée par les BPF

#### F. AMENDEMENTS PROPOSÉS AUX DISPOSITIONS RELATIVES AUX ADDITIFS ALIMENTAIRES DE LA NORME POUR LE FROMAGE COTTAGE (CXS 273-1968)

Les modifications suivantes sont proposées à la section 4 de la norme pour le fromage blanc (CXS 273-1968).

#### 4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Seules les catégories d'additifs indiquées comme justifiées dans le tableau ci-dessous peuvent être utilisées pour les catégories de produits spécifiées. ~~Dans chaque classe d'additifs, et lorsque cela est autorisé selon le tableau, seuls les additifs alimentaires indiqués ci-dessous peuvent être utilisés et uniquement dans les fonctions et limites spécifiées.~~

**Les régulateurs d'acidité, les agents de conservation et les stabilisateurs utilisés conformément aux tableaux 1 et 2 de la Norme générale pour les additifs alimentaires (CXS 192-1995) dans la catégorie d'aliments 01.6.1 (fromage non affiné), et seuls certains régulateurs d'acidité, agents de conservation et stabilisateurs du tableau 3 sont acceptables pour une utilisation dans les aliments conformes à la présente norme.**

Catégorie fonctionnelle de l'additif	Utilisation justifiée	
	Masse de fromage <sup>(b)</sup>	Traitement des surfaces et des écorces
Colorants :	--	---
Agents de blanchiment :	--	---
Régulateurs d'acidité :	X	---
Stabilisateurs :	χ(a)	---
Épaississants :	--	---
Émulsifiants :	--	---
Antioxydants :	--	---
Conservateurs :	X	---
Agents moussants :	--	---
Agents anti-agglomérants :	--	---

(a) Les stabilisateurs, y compris les amidons modifiés, peuvent être utilisés dans le respect de

la définition des produits laitiers et uniquement dans la mesure où ils sont fonctionnellement nécessaires, compte tenu de l'utilisation éventuelle de gélatine et d'amidons comme prévu à la section 3.2.

(b) La masse de fromage comprend le mélange crémeux.

X L'utilisation d'additifs appartenant à cette classe est technologiquement justifiée.

- L'utilisation d'additifs appartenant à cette classe n'est pas technologiquement justifiée.

N° SIN.	Nom de l'additif	Limite maximale
<b>Conservateurs</b>		
200	Acide sorbique	1000mg/kg seuls ou en combinaison, acide sorbique
202	Sorbate de potassium	
203	Sorbate de calcium	
234	Nisine	12,5 mg/kg
280	Acide propionique	Limitée par les BPF
281	Propionate de sodium	
282	Propionate de calcium	
283	Propionate de potassium	
<b>Régulateurs d'acidité</b>		
170(i)	Carbonate de calcium	Limitée par les BPF
260	Acide acétique glacial	Limitée par les BPF
261(i)	Acétate de potassium	Limitée par les BPF
261(ii)	Diacétate de potassium	Limitée par les BPF
262(i)	Acétate de sodium	Limitée par les BPF
263	Acétate de calcium	Limitée par les BPF
270	Acide lactique, L-, D- et DL-	Limitée par les BPF
296	Acide malique, DL-	Limitée par les BPF
325	Lactate de sodium	Limitée par les BPF
326	Lactate de potassium	Limitée par les BPF
327	Lactate de calcium	Limitée par les BPF
330	Acide citrique	Limitée par les BPF
338	Acide phosphorique	880 mg/kg exprimés en phosphore
350(i)	Hydrogène DL-malate de sodium	Limitée par les BPF
350(ii)	DL-malate de sodium	Limitée par les BPF
352(ii)	Malate de calcium, D, L-	Limitée par les BPF
500(i)	Carbonate de sodium	Limitée par les BPF
500(ii)	Carbonate acide de sodium	Limitée par les BPF
500(iii)	Sesquicarbonate de sodium	Limitée par les BPF
501(i)	Carbonate de potassium	Limitée par les BPF
501(ii)	Hydrogénocarbonate de potassium	Limitée par les BPF
504(i)	Carbonate de magnésium	Limitée par les BPF
504(ii)	Hydrogénocarbonate de magnésium	Limitée par les BPF
507	Acide chlorhydrique	Limitée par les BPF

N° SIN.	Nom de l'additif	Limite maximale
575	Glucono delta-lactone (GDL)	Limitée par les BPF
577	Gluconate de potassium	Limitée par les BPF
578	Gluconate de calcium	Limitée par les BPF
<b>Stabilisateurs</b>		
331(i)	Citrate de dihydrogène sodique	Limitée par les BPF
332(i)	Citrate de dihydrogène de potassium	Limitée par les BPF
333	Citrates de calcium	Limitée par les BPF
339(i)	Phosphate de sodium	1-300 mg/kg, seuls ou en combinaison, exprimés en phosphore
339(ii)	Hydrogénophosphate disodique	
339(iii)	Phosphate trisodique	
340(i)	Dihydrogénophosphate de potassium	
340(ii)	Hydrogénophosphate dipotassique	
340(iii)	Phosphate tripotassique	
341(i)	Dihydrogénophosphate de calcium	
341(ii)	Hydrogénophosphate de calcium	
341(iii)	Phosphate tricalcique	
342(i)	Dihydrogénophosphate d'ammonium	
342(ii)	Hydrogénophosphate d'ammonium	
343(ii)	Hydrogénophosphate de magnésium	
343(iii)	Phosphate de trimagnésium	
450(i)	Diphosphate disodique	
450(iii)	Diphosphate tétrasodique	
450(v)	Phosphate tétrapotassique	
450(vi)	Phosphate dicalcique	
451(i)	Triphosphate de pentasodium	
451(ii)	Triphosphate pentapotassique	
452(i)	Polyphosphate de sodium	
452(ii)	Polyphosphate de potassium	
452(iv)	Polyphosphate de calcium	
452(v)	Polyphosphate d'ammonium	
400	Acide alginique	Limitée par les BPF
401	Alginate de sodium	Limitée par les BPF
402	Alginate de potassium	Limitée par les BPF
403	Alginate d'ammonium	Limitée par les BPF
404	Alginate de calcium	Limitée par les BPF
405	Alginate de propylène glycol	5000 mg/kg
406	Agar	Limitée par les BPF
407	Carraghénane	Limitée par les BPF
407a	Algues Eucheuma transformées (PES)	Limitée par les BPF

N° SIN.	Nom de l'additif	Limite maximale
410	Gomme de caroube	Limitée par les BPF
412	Gomme de guar	Limitée par les BPF
413	Gomme de tragacanthé	Limitée par les BPF
415	Gomme xanthane	Limitée par les BPF
416	Gomme Karaya	Limitée par les BPF
417	Gomme Tara	Limitée par les BPF
440	Pectines	Limitée par les BPF
466	Carboxyméthylcellulose sodique (Gomme de cellulose)	Limitée par les BPF
1400	Dextrines, amidon torréfié	Limitée par les BPF
1401	Amidon traité à l'acide	Limitée par les BPF
1402	Amidon traité en milieu alcalin	Limitée par les BPF
1403	Blanchi amidonné	Limitée par les BPF
1404	Amidon oxydé	Limitée par les BPF
1405	Amidons, traités enzymatiquement	Limitée par les BPF
1410	Phosphate de mono-amidon	Limitée par les BPF
1412	Phosphate de diamidon	Limitée par les BPF
1413	Phosphate de diamidon phosphaté	Limitée par les BPF
1414	Phosphate de diamidon acétylé	Limitée par les BPF
1420	Acétate d'amidon	Limitée par les BPF
1422	Adipate de diamidon acétylé	Limitée par les BPF
1440	Amidon hydroxypropylique	Limitée par les BPF
1442	Phosphate de diamidon hydroxypropylique	Limitée par les BPF

#### G. AMENDEMENTS PROPOSES AUX DISPOSITIONS RELATIVES AUX ADDITIFS ALIMENTAIRES DE LA NORME POUR LE FROMAGE CREME (CXS 275-1973)

Les modifications suivantes de la section 4 de la norme pour le fromage à la crème (CXS 275-1973) sont proposées.

#### 4. LES ADDITIFS ALIMENTAIRES

Seules les catégories d'additifs indiquées comme justifiées dans le tableau ci-dessous peuvent être utilisées pour les catégories de produits spécifiées. Dans chaque classe d'additifs, et lorsque cela est autorisé selon le tableau, seuls les additifs alimentaires indiqués ci-dessous peuvent être utilisés et uniquement dans les fonctions et limites spécifiées.

**Les régulateurs d'acidité, les antioxydants, les colorants, les émulsifiants, les conservateurs, les stabilisateurs et les épaississants utilisés conformément aux tableaux 1 et 2 de la Norme générale pour les additifs alimentaires (CXS 192-1995) dans la catégorie d'aliments 01.6.1 (fromage non affiné) et seuls certains régulateurs d'acidité, antioxydants, colorants, émulsifiants, agents moussants, conservateurs, stabilisateurs et épaississants du tableau 3 peuvent être utilisés dans les aliments conformes à la présente norme.**

Catégorie fonctionnelle de l'additif	Utilisation justifiée	
	Masse de fromage	Traitement des surfaces et des écorces

Couleurs :	X(a)	—
Agents de blanchiment :	--	—
Régulateurs d'acidité :	X	—
Stabilisateurs :	X(b)	—
Épaississants :	X(b)	—
Émulsifiants :	X	—
Antioxydants :	X	—
Conservateurs :	X(b)	—
Agents moussants :	X(c)	—
Agents anti-agglomérants :	--	—

(a) Seulement pour obtenir les caractéristiques de la couleur, comme décrit dans la section 2.

(b) Les stabilisateurs et les épaississants, y compris les amidons modifiés, peuvent être utilisés conformément à la définition des produits laitiers et uniquement pour les produits traités thermiquement dans la mesure où ils sont fonctionnellement nécessaires, compte tenu de l'utilisation éventuelle de gélatine et d'amidons comme prévu à la section 3.2.

(c) Pour les produits fouettés, uniquement.

XL' utilisation d'additifs appartenant à cette classe est technologiquement justifiée.

- L'utilisation d'additifs appartenant à cette classe n'est pas technologiquement justifiée.

N° SIN.	Nom de l'additif	Limite maximale
<b>Conservateurs</b>		
200	Acide sorbique	1000mg/kg seuls ou en combinaison, acide sorbique
202	Sorbate de potassium	
203	Sorbate de calcium	
234	Nisine	12,5 mg/kg
280	Acide propionique	Limitée par les BPF
281	Propionate de sodium	
282	Propionate de calcium	
283	Propionate de potassium	
<b>Régulateurs d'acidité</b>		
170(i)	Carbonate de calcium	Limitée par les BPF
260	Acide acétique glacial	Limitée par les BPF
261(i)	Acétate de potassium	Limitée par les BPF
261(ii)	Diacétate de potassium	Limitée par les BPF
262(i)	Acétate de sodium	Limitée par les BPF
263	Acétate de calcium	Limitée par les BPF
270	Acide lactique, L-, D- et DL-	Limitée par les BPF
296	Acide malique, DL-	Limitée par les BPF
325	Lactate de sodium	Limitée par les BPF
326	Lactate de potassium	Limitée par les BPF

N° SIN.	Nom de l'additif	Limite maximale
327	Lactate de calcium	Limitée par les BPF
330	Acide citrique	Limitée par les BPF
331(i)	Citrate de dihydrogène sodique	Limitée par les BPF
332(i)	Citrate de dihydrogène de potassium	Limitée par les BPF
333	Citrates de calcium	Limitée par les BPF
334	Acide tartrique, L(+)-	1500 mg/kg
335(ii)	L (+) tartrate de sodium	seuls ou en combinaison
337	L (+) tartrate de sodium de potassium	comme l'acide tartrique
338	Acide phosphorique	880 mg/kg en tant que phosphore
350(i)	Dihydrogène DL-malate de sodium	Limitée par les BPF
350(ii)	DL-malate de sodium	Limitée par les BPF
352(ii)	Malate de calcium, D, L-	Limitée par les BPF
500(i)	Carbonate de sodium	Limitée par les BPF
500(ii)	Carbonate acide de sodium	Limitée par les BPF
500(iii)	Sesquicarbonate de sodium	Limitée par les BPF
501(i)	Carbonate de potassium	Limitée par les BPF
501(ii)	Hydrogénocarbonate de potassium	Limitée par les BPF
504(i)	Carbonate de magnésium	Limitée par les BPF
504(ii)	Hydrogénocarbonate de magnésium	Limitée par les BPF
507	Acide chlorhydrique	Limitée par les BPF
575	Glucono-delta-lactone (GDL)	Limitée par les BPF
577	Gluconate de potassium	Limitée par les BPF
578	Gluconate de calcium	Limitée par les BPF
<b>Stabilisateurs</b>		
339(i)	Phosphate de sodium	4-400 mg/kg, seuls ou en combinaison, exprimée en phosphore
339(ii)	Hydrogénophosphate disodique	
339(iii)	Phosphate trisodique	
340(i)	Dihydrogénophosphate de potassium	
340(ii)	Hydrogénophosphate dipotassique	
340(iii)	Phosphate tripotassique	
341(i)	Dihydrogénophosphate de calcium	
341(ii)	Hydrogénophosphate de calcium	
341(iii)	Phosphate tricalcique	
342(i)	Dihydrogénophosphate d'ammonium	
342(ii)	Hydrogénophosphate d'ammonium	
343(ii)	Hydrogénophosphate de magnésium	
343(iii)	Phosphate de trimagnésium	
450(i)	Diphosphate disodique	
450(iii)	Diphosphate tétrasodique	

N° SIN.	Nom de l'additif	Limite maximale
450(v)	Phosphate tétrapotassique	
450(vi)	Phosphate dicalcique	
451(i)	Triphosphate de pentasodium	
451(ii)	Triphosphate pentapotassique	
452(i)	Polyphosphate de sodium	
452(ii)	Polyphosphate de potassium	
452(iv)	Polyphosphate de calcium	
452(v)	Polyphosphate d'ammonium	
400	Acide alginique	Limitée par les BPF
401	Alginate de sodium	Limitée par les BPF
402	Alginate de potassium	Limitée par les BPF
403	Alginate d'ammonium	Limitée par les BPF
404	Alginate de calcium	Limitée par les BPF
405	Alginate de propylène glycol	5000 mg/kg
406	Agar	Limitée par les BPF
407	Carraghénane	Limitée par les BPF
407a	Algues Eucheema transformées (PES)	Limitée par les BPF
410	Gomme de caroube	Limitée par les BPF
412	Gomme de guar	Limitée par les BPF
413	Gomme de tragacathe	Limitée par les BPF
415	Gomme xanthane	Limitée par les BPF
416	Gomme Karaya	Limitée par les BPF
417	Gomme Tara	Limitée par les BPF
418	Gomme gellane	Limitée par les BPF
466	Carboxyméthylcellulose sodique (Gomme de cellulose)	Limitée par les BPF
1400	Dextrines, amidon torréfié	Limitée par les BPF
1401	Amidon traité à l'acide	Limitée par les BPF
1402	Amidon traité en milieu alcalin	Limitée par les BPF
1403	Blanchi amidonné	Limitée par les BPF
1404	Amidon oxydé	Limitée par les BPF
1405	Amidons, traités enzymatiquement	Limitée par les BPF
1410	Phosphate de mono-amidon	Limitée par les BPF
1412	Phosphate de diamidon	Limitée par les BPF
1413	Phosphate de diamidon phosphaté	Limitée par les BPF
1414	Phosphate de diamidon acétylé	Limitée par les BPF
1420	Acétate d'amidon	Limitée par les BPF
1422	Adipate de diamidon acétylé	Limitée par les BPF
1440	Amidon hydroxypropylique	Limitée par les BPF

N° SIN.	Nom de l'additif	Limite maximale
1442	Phosphate de diamidon hydroxypropylique	Limitée par les BPF
<b>Émulsifiants</b>		
322	Lécithines	Limitée par les BPF
470(i)	Sel des acides myristique, palmitique et stéarique avec l'ammoniac, le calcium, le potassium et le sodium	Limitée par les BPF
470(ii)	Sel d'acide oléique avec du calcium, du potassium et du sodium	Limitée par les BPF
471	Mono et di-glycérides d'acides gras	Limitée par les BPF
472a	Esters acétiques et d'acides gras de glycérol	Limitée par les BPF
472b	Esters de glycérol d'acides gras et lactiques	Limitée par les BPF
472c	Esters citriques et d'acides gras de glycérol	Limitée par les BPF
472e	Esters diacétyltartriques et d'acides gras du glycérol	10 000 mg/kg
<b>Antioxydants</b>		
300	Acide ascorbique, L-	Limitée par les BPF
301	Ascorbate de sodium	Limitée par les BPF
302	Ascorbate de calcium	Limitée par les BPF
304	Palmitate d'ascorbyle	500 mg/kg
305	Stéarate d'ascorbyle	seuls ou en combinaison comme stéarate d'ascorbyle
307b	Concentré de tocophérol, mélangé	200 mg/kg
307c	Tocophérol, <i>dl-alpha</i> -	seuls ou en combinaison
<b>Couleurs</b>		
160a(i)	Carotène, <i>bêta</i> , synthétique	35 mg/kg, seuls ou en association
160a(iii)	Carotène, <i>bêta</i> , <i>Blakeslea trispora</i>	
160e	Caroténal, <i>bêta-<math>\alpha</math></i> -	
160f	Acide caroténoïque, ester éthylique, <i>bêta-<math>\alpha</math></i> -	
160a(ii)	Carotènes, <i>bêta</i> , végétaux	600 mg/kg
160b(ii)	Extraits d'annatto – à base de norbixine	25 mg/kg
171	Dioxyde de titane	Limitée par les BPF
<b>Agent moussant</b>		
290	Dioxyde de carbone	Limitée par les BPF
941	Azote	Limitée par les BPF

#### H. AMENDEMENTS PROPOSÉS AUX DISPOSITIONS RELATIVES AUX ADDITIFS ALIMENTAIRES DE LA NORME POUR LE FROMAGE RÂPÉ EXTRA-DUR (CXS 278-1978)

Les amendements suivants à la section 3.2.2 (ajouts facultatifs) de la norme pour le fromage à râper extra-dur (CXS 278-1978) qui se rapportent aux dispositions relatives aux additifs alimentaires sont proposés.



**3.2.2 Ajouts facultatifs :**

~~chlorure de calcium~~, max. 200 mg anhydres/kg du lait utilisé

des bactéries productrices d'arômes inoffensifs

des enzymes inoffensives pour aider au développement de l'arôme (les solides de la préparation ne doivent pas dépasser 0,1% du poids du lait utilisé).

~~chlorophylle, y compris le complexe chlorophylle-cuivre~~, max. 15 mg/kg de fromage

~~acide sorbique ou ses sels de sodium ou de potassium~~, maximum 1 g/kg calculé en acide sorbique dans le produit final.

L'insertion d'une nouvelle section 4 de la *norme de groupe pour le fromage à râper extra-dur* (CXS 278-1978) est proposée comme détaillé ci-dessous. Cela nécessitera une renumérotation des sections suivantes.

**4. LES ADDITIFS ALIMENTAIRES**

**Seules les catégories d'additifs indiquées comme justifiées dans le tableau ci-dessous peuvent être utilisées pour les catégories de produits spécifiées.**

**Les colorants et les 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) sont acceptables pour une utilisation dans les aliments conformes à la présente norme.**

**4.1 Aides à la transformation**

**Les auxiliaires technologiques utilisés dans les produits conformes à la présente norme doivent être conformes aux directives sur les substances utilisées comme auxiliaires technologiques (CXG 75-2010).**

<u>Catégorie fonctionnelle de l'additif</u>	<u>Utilisation justifiée</u>
<u>Colorants</u>	<u>X</u>
<u>Agents de blanchiment</u>	<u>:</u>
<u>Régulateurs d'acidité</u>	<u>:</u>
<u>Stabilisateurs</u>	<u>:</u>
<u>Épaississants</u>	<u>:</u>
<u>Émulsifiants</u>	<u>:</u>
<u>Antioxydants</u>	<u>:</u>
<u>Conservateurs</u>	<u>X</u>
<u>Agents moussants</u>	<u>:</u>
<u>Agents anti-agglomérants</u>	<u>:</u>
<u>Gaz d'emballage</u>	<u>:</u>

**X L'utilisation d'additifs appartenant à cette classe est technologiquement justifiée.**

**- L'utilisation d'additifs appartenant à cette classe n'est pas technologiquement justifiée.**

**I. PROPOSITIONS D'AMENDEMENTS AUX DISPOSITIONS RELATIVES AUX ADDITIFS ALIMENTAIRES DE LA NORME GÉNÉRALE POUR LE FROMAGE (CXS 283-1978)**

Une modification de la section 3.2 (Ingrédients autorisés) de la Norme générale pour le fromage (CXS 283-1978) est proposée.

**3.2 Ingrédients autorisés**

- Cultures de départ de bactéries inoffensives productrices d'acide lactique et/ou d'arômes et cultures d'autres micro-organismes inoffensifs.
- Enzymes sûres et adaptées
- Chlorure de sodium et chlorure de potassium comme substitut de sel
- Eau potable

Les modifications et ajouts suivants sont proposés à la section 4 de la norme générale pour le fromage (CXS 283-1978).

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

~~Seuls les additifs alimentaires énumérés ci-dessous peuvent être utilisés et uniquement dans les limites spécifiées.~~

##### **Fromages non affinés**

Comme indiqué dans la *norme de groupe pour les fromages non affinés, y compris les fromages frais* (CXS 221-2001).

##### **Fromages en saumure**

Comme indiqué dans la *norme pour les fromages en saumure* (CXS 208-1999).

##### **Fromages affinés, y compris les fromages affinés aux moisissures**

Les additifs qui ne sont pas énumérés ci-dessous mais qui sont prévus dans les normes individuelles du Codex pour les variétés de fromages affinés peuvent également être utilisés pour des types de fromages similaires dans les limites spécifiées dans ces normes.

**Seules les catégories d'additifs indiquées comme justifiées dans le tableau ci-dessous peuvent être utilisées pour les catégories de produits spécifiées.**

**Les régulateurs d'acidité, les colorants et les 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 seulement certains régulateurs d'acidité, agents antiagglomérants, colorants et conservateurs du tableau 3 sont acceptables pour une utilisation dans les aliments conformes à la présente norme.**

#### **4.1 Aides à la transformation**

**Les auxiliaires technologiques utilisés dans les produits conformes à la présente norme doivent être conformes aux directives sur les substances utilisées comme auxiliaires technologiques (CXG 75-2010).**

<b><u>Catégorie fonctionnelle de l'additif</u></b>	<b><u>Utilisation justifiée</u></b>	
	<b><u>Masse de fromage</u></b>	<b><u>Traitement des surfaces et des écorces</u></b>
<b><u>Colorants :</u></b>	<b><u>X</u></b>	<b><u>X<sup>(b)</sup></u></b>
<b><u>Agents de blanchiment :</u></b>	<b><u>--</u></b>	<b><u>--</u></b>
<b><u>Régulateurs d'acidité :</u></b>	<b><u>X</u></b>	<b><u>--</u></b>
<b><u>Stabilisateurs :</u></b>	<b><u>--</u></b>	<b><u>--</u></b>
<b><u>Épaississants :</u></b>	<b><u>--</u></b>	<b><u>--</u></b>
<b><u>Émulsifiants :</u></b>	<b><u>--</u></b>	<b><u>--</u></b>
<b><u>Antioxydants :</u></b>	<b><u>--</u></b>	<b><u>--</u></b>
<b><u>Conservateurs :</u></b>	<b><u>X</u></b>	<b><u>X</u></b>
<b><u>Agents moussants :</u></b>	<b><u>--</u></b>	<b><u>--</u></b>
<b><u>Agents anti-agglomérants :</u></b>	<b><u>--</u></b>	<b><u>X<sup>(a)</sup></u></b>
<b><u>Gaz d'emballage</u></b>	<b><u>--</u></b>	<b><u>--</u></b>

**(a) Pour la surface de fromage tranché, coupé, râpé ou râpé seulement**

**(b) Pour la croûte de fromage comestible**

**X L'utilisation d'additifs appartenant à cette classe est technologiquement justifiée.**

**- L'utilisation d'additifs appartenant à cette classe n'est pas technologiquement justifiée.**

N° SIN.	Nom de l'additif	Limite maximale
<b>Couleurs</b>		
100	Curcumines ( <i>pour la croûte comestible du fromage</i> )	Limitée par les BPF
101	Riboflavines	Limitée par les BPF
120	Carmines ( <i>uniquement pour les fromages à marbrures rouges</i> )	Limitée par les BPF
140	Chlorophylles ( <i>uniquement pour les fromages à pâte persillée verte</i> )	Limitée par les BPF
141	Chlorophylles, complexes de cuivre	15 mg/kg
160a(i)	Carotène, <i>bêta</i> -, synthétique	25 mg/kg
160a(ii)	Carotène, <i>bêta</i> -, <i>Blakeslea trispora</i>	600 mg/kg
160b(ii)	Extraits d'annatto – à base de norbixine	50 mg/kg
160e	Oléorésine de paprika	Limitée par les BPF
160e	Caroténal, <i>bêta-apo-8'</i> -	35 mg/kg
160f	Acide caroténoïque, ester éthylique, <i>bêta-apo-8'</i> -	35 mg/kg
160a(ii)	Carotènes, <i>bêta</i> -, végétaux	600 mg/kg
162	Pari rouge	Limitée par les BPF
171	Dioxyde de titane	Limitée par les BPF
<b>Régulateurs d'acidité</b>		
170	Carbonates de calcium	Limitée par les BPF
504	Carbonates de magnésium	
575	Glucose delta-lactone	
<b>Conservateurs</b>		
200	Acide sorbique	3000 mg/kg calculé en tant qu'acide sorbique
202	Sorbate de potassium	
203	Sorbate de calcium	
234	Nisin	12,5 mg/kg
239	Hexaméthylène tétramine ( <i>Provolone uniquement</i> )	25 mg/kg, exprimés en formaldéhyde
251	Nitrate de sodium	50 mg/kg, exprimé en NaNO <sub>3</sub>
252	Nitrate de potassium	
280	Acide propionique	3 000 mg/kg, calculé en tant qu'acide propionique
281	Propionate de sodium	
282	Propionate de calcium	
1105	Lysoyme	Limitée par les BPF
<i>Pour le traitement des surfaces/écorces uniquement :</i>		
200	Acide sorbique	1 000 mg/kg, seuls ou en combinaison, calculés en tant qu'acide sorbique
202	Sorbate de potassium	
203	Sorbate de calcium	

N° SIN.	Nom de l'additif	Limite maximale
235	Natamycine (pimaricine)	2 mg/dm <sup>2</sup> de surface. Non présent dans une profondeur de 5 mm
<b>Additif divers</b>		
508	Chlorure de potassium	Limitée par les BPF
<b>Antiagglomérants (fromage en tranches, coupé, râpé ou râpé)</b>		
460	Celluloses	Limitée par les BPF
551	Dioxyde de silicium, amorphe	10 000 mg/kg, seuls ou en association. Silicates calculés en tant que dioxyde de silicium
552	Silicate de calcium	
553	Silicates de magnésium	
560	Silicate de potassium	
<b>Conservateurs</b>		
200	Acide sorbique	1 000 mg/kg, seuls ou en association, calculé en tant qu'acide sorbique
202	Sorbate de potassium	
203	Sorbate de calcium	

## Partie B : Relatif au point 4b de l'ordre du jour Normes du CCFO

### PROPOSITIONS D'AMENDEMENTS AUX DISPOSITIONS RELATIVES AUX ADDITIFS ALIMENTAIRES DANS LES NORMES DE PRODUITS POUR LES MATIÈRES GRASSES ET LES HUILES

Les amendements suivants aux dispositions relatives aux additifs alimentaires dans les normes de produits du Codex sont proposés.

Le nouveau texte est indiqué en **gras/souligné**. Le texte à supprimer est indiqué en ~~barré~~.

#### 1. Propositions d'amendements aux normes de produits du Codex pour les graisses et les huiles

##### A. AMENDEMENTS PROPOSÉS AUX DISPOSITIONS RELATIVES AUX ADDITIFS ALIMENTAIRES DE LA NORME POUR LES GRAISSES ET HUILES COMESTIBLES NON COUVERTES PAR DES NORMES INDIVIDUELLES (CXS 19-1981)

#### 3. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Les agents antimousse, les antioxydants et les colorants utilisés conformément aux tableaux 1 et 2 de la Norme générale pour les additifs alimentaires (CXS 192-1995) dans la catégorie 02.1 (graisses et huiles essentiellement exemptes d'eau) et ses sous-catégories, et les émulsifiants dans la catégorie 02.1.2 (huiles et graisses végétales) peuvent être utilisés dans les aliments conformes à la présente norme.

Aucun additif n'est autorisé dans les huiles vierges ou pressées à froid visées par cette norme.

#### 3.1 — Les couleurs

Aucun colorant n'est autorisé dans les huiles végétales visées par la présente norme.

Les couleurs suivantes sont autorisées dans le but de restaurer la couleur naturelle perdue lors du traitement ou dans le but d'uniformiser la couleur, à condition que la couleur ajoutée ne trompe pas le consommateur en dissimulant un dommage ou une infériorité ou en donnant l'impression que le produit a une valeur supérieure à sa valeur réelle :

N° SIN.	Additif	Niveau d'emploi maximum
100(i)	Curcumine	5 mg/kg
160a(ii)	<del>bêta-carotènes (végétaux)</del>	25 mg/kg
160a(i)	<del>bêta-Carotènes (synthétiques)</del>	25 mg/kg (seuls ou en combinaison)
160a(iii)	<del>bêta-Carotènes (<i>Blakeslea trispora</i>)</del>	
160e	<del>bêta-<i>apo</i>-8'-Caroténal</del>	

160f	acide <i>bêta</i> -apo-8'-caroténoïque, ester méthylique ou éthylique	
160b(i)	Extraits d'annatto, à base de bixine	10 mg/kg (en tant que bixine)

### 3.2 — Arômes

Les arômes utilisés dans les produits visés par la présente norme doivent être conformes aux *Directives pour l'utilisation des arômes* (CAC/GL 66-2008).

### 3.3 — Antioxydants

INS N.O.	Additif	Niveau d'emploi maximum
304	Palmitate d'ascorbyle	500 mg/kg
305	Stéarate d'ascorbyle	(seuls ou en combinaison)
307a	Tocophérol, d-alpha-	300 mg/kg
307b	Concentré de tocophérol, mélangé	(seuls ou en combinaison)
307c	Tocophérol, dl-alpha	
310	Gallate de propyle	100 mg/kg
319	Hydroquinone de butyle tertiaire (TBHQ)	120 mg/kg
320	Hydroxyanisole butylé (BHA)	175 mg/kg
321	Hydroxytoluène butylé (BHT)	75 mg/kg
Toute combinaison de gallates, BHA, BHT et/ou TBHQ.		200 mg/kg mais les limites ci-dessus ne doivent pas être dépassées
322(i)	Lécithine	BPF
389	Thiodipropionate de dilauryle	200 mg/kg

### 3.4 — Synergies antioxydantes

N° SIN.	Additif	Niveau d'emploi maximum
330	Acide citrique	BPF
331(i)	Citrate de dihydrogène sodique	BPF
331(iii)	Citrate trisodique	BPF
332(ii)	Citrate tripotassique	BPF
333(iii)	Citrate tricalcique	BPF
384	Citrates d'isopropyle	100 mg/kg
472c	Esters citriques et d'acides gras de glycérol	(seuls ou en combinaison)

### 3.5 — Agents anti-mousse (pour les huiles et graisses de friture)

N° SIN.	Additif	Niveau d'emploi maximum
474	Mono- et di-glycérides d'acides gras	BPF
900a	Polydiméthylsiloxane	10 mg/kg

## B. PROPOSITIONS D'AMENDEMENTS AUX DISPOSITIONS RELATIVES AUX ADDITIFS ALIMENTAIRES DE LA NORME POUR LES HUILES D'OLIVE ET LES HUILES DE GRIGNONS D'OLIVE (CXS 33-1981)

### 4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Les antioxydants utilisés conformément aux tableaux 1 et 2 de la Norme générale pour les additifs alimentaires (CXS 192-1995) dans la catégorie 02.1.2 (Huiles et graisses végétales) peuvent être utilisés dans les aliments conformes à la présente norme.

#### 4.1 — Huiles d'olive vierges

Aucun additif n'est autorisé dans les huiles d'olive vierges couvertes par cette norme ces produits.

#### 4.2 — Huile d'olive raffinée, huile d'olive, huile de grignons d'olive raffinée et huile de grignons d'olive

L'addition d'alpha-tocophérols (d-alpha-tocophérol (SIN 307a) ; concentré mixte de tocophérol (SIN 307b) ; dl-alpha-tocophérol (SIN 307c)) aux produits ci-dessus est autorisée pour restaurer le tocophérol naturel perdu lors du processus de raffinage. La concentration d'alpha-tocophérol dans le produit final ne doit pas dépasser 200 mg/kg.

## C. PROPOSITIONS D'AMENDEMENTS AUX DISPOSITIONS RELATIVES AUX ADDITIFS ALIMENTAIRES DE LA NORME POUR LES HUILES VÉGÉTALES PORTANT UN NOM SPÉCIFIQUE (CXS 210-1999)

### 4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Les agents antimousse, les antioxydants et les émulsifiants utilisés conformément aux tableaux 1 et 2 de la Norme générale pour les additifs alimentaires (CXS 192-1995) dans la catégorie d'aliments 02.1.2 (Huiles et graisses végétales) peuvent être utilisés dans les aliments conformes à la présente norme.

Aucun additif alimentaire n'est autorisé dans les huiles vierges ou pressées à froid.

#### 4.1 — Arômes

Les arômes utilisés dans les produits visés par la présente norme doivent être conformes aux *Directives pour l'utilisation des arômes* (CAC/GL 66-2008).

#### 4.2 — Antioxydants

N° SIN.	Additif	Niveau d'emploi maximum
304	Palmitate d'ascorbyle	500 mg/kg (seuls ou en association)
305	Stéarate d'ascorbyle	
307a	Tocophérol, d-alpha-	300 mg/kg (seuls ou en association)
307b	Concentré de tocophérol, mélangé	
307c	Tocophérol, dl-alpha	
310	Gallate de propyle	100 mg/kg
319	Hydroquinone de butyle tertiaire (TBHQ)	120 mg/kg
320	Hydroxyanisole butylé (BHA)	175 mg/kg
321	Hydroxytoluène butylé (BHT)	75 mg/kg
Toute combinaison de gallates, de BHA, de BHT ou de TBHQ ne doit pas dépasser 200 mg/kg dans les limites individuelles.		
322(i)	Lécithine	BPF
389	Thiodipropionate de dilauryle	200 mg/kg

#### 4.3 — Synergies antioxydantes

N° SIN.	Additif	Niveau d'emploi maximum
330	Acide citrique	BPF
331(i)	Citrate de dihydrogène sodique	BPF
331(iii)	Citrate trisodique	BPF
332(ii)	Citrate tripotassique	BPF
333(iii)	Citrate tricalcique	BPF
384	Citrates d'isopropyle	100 mg/kg (seuls ou en association)
472e	Esters citriques et d'acides gras de glycérol	

#### 4.4 — Agents anti-mousse (huiles pour friture)

N° SIN.	Additif	Niveau d'emploi maximum
900a	Polydiméthylsiloxane	10 mg/kg

## D. PROPOSITIONS DE MODIFICATIONS DES DISPOSITIONS RELATIVES AUX ADDITIFS ALIMENTAIRES DE LA NORME POUR LES GRAISSES ANIMALES NOMMÉES (CXS 211-1999)

### 4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Les agents antimousse, les antioxydants et les colorants utilisés conformément aux tableaux 1 et 2 de la Norme générale pour les additifs alimentaires (CXS 192-1995) dans la catégorie 02.1.3 (saindoux, suif, huile de poisson et autres graisses animales) peuvent être utilisés dans les aliments conformes à la présente norme.

#### 4.1 — Les couleurs

Les couleurs suivantes sont autorisées dans le but de restaurer la couleur naturelle perdue lors du traitement ou dans le but d'uniformiser la couleur, à condition que la couleur ajoutée ne trompe pas le consommateur en

dissimulant un dommage ou une infériorité ou en donnant l'impression que le produit a une valeur supérieure à sa valeur réelle :

N° SIN.	Additif	Niveau d'emploi maximum
100(i)	Curcumine	5 mg/kg
160a(ii)	<i>bêta-carotènes</i> (végétaux)	25 mg/kg
160a(i)	<i>bêta-Carotènes</i> (synthétiques)	25 mg/kg (seuls ou en combinaison)
160a(iii)	<i>bêta-Carotènes</i> ( <i>Blakeslea trispora</i> )	
160e	<i>bêta-<math>\alpha</math>-8'-Caroténal</i>	
160f	acide <i>bêta-<math>\alpha</math>-8'-caroténoïque</i> , ester méthylique ou éthylique	
160b(i)	Extraits d'annatto, à base de bixine	10 mg/kg (sous forme de bixine)

#### 4.2 Antioxydants

N° SIN.	Additif	Niveau d'emploi maximum
304	Palmitate d'ascorbyle	500 mg/kg (seuls ou en combinaison)
305	Stéarate d'ascorbyle	
307a	Tocophérol, d-alpha-	300 mg/kg (seuls ou en combinaison)
307b	Concentré de tocophérol, mélangé	
307c	Tocophérol, dl-alpha	
310	Gallate de propyle	100 mg/kg
319	Hydroquinone de butyle tertiaire (TBHQ)	120 mg/kg
320	Hydroxyanisole butylé (BHA)	175 mg/kg
321	Hydroxytoluène butylé (BHT)	75 mg/kg
Toute combinaison de gallates, BHA, BHT ou TBHQ.		200 mg/kg mais les limites ci-dessus ne doivent pas être dépassées
322(i)	Lécithine	BPF

#### 4.3 Synergies antioxydantes

N° SIN.	Additif	Niveau d'emploi maximum
330	Acide citrique	BPF
331(i)	Citrate de dihydrogène sodique	BPF
331(iii)	Citrate trisodique	BPF
384	Citrates d'isopropyle	100 mg/kg (seuls ou en combinaison)
472c	Esters citriques et d'acides gras de glycérol	

#### 4.4 Agents antimousse (pour les huiles et graisses de friture)

N° SIN.	Additif	Niveau d'emploi maximum
471	Mono- et di-glycérides d'acides gras	BPF

### E. PROPOSITIONS D'AMENDEMENTS AUX DISPOSITIONS RELATIVES AUX ADDITIFS ALIMENTAIRES DE LA NORME POUR LES MATIÈRES GRASSES TARTINABLES ET LES MÉLANGES TARTINABLES (CXS 256-2007)

#### 4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Les régulateurs d'acidité, les agents antimousse, les antioxydants, les colorants, les émulsifiants, les exhausteurs de goût, les conservateurs, les stabilisateurs et les épaississants utilisés conformément aux tableaux 1 et 2 de la Norme générale pour les additifs alimentaires (CXS 192-1995) dans la catégorie 02.2.2 (matières grasses à tartiner, matières grasses laitières à tartiner et mélanges à tartiner) peuvent être utilisés dans les aliments conformes à la présente norme. En outre, les gaz d'emballage utilisés conformément au tableau 3 de la Norme générale pour les additifs alimentaires (CXS 192-1995) peuvent être utilisés dans les aliments conformes à la présente norme.

Seules les catégories d'additifs alimentaires énumérées ci-dessous sont technologiquement justifiées et peuvent être utilisées dans les produits visés par la présente norme. Dans chaque classe d'additifs, seuls les additifs alimentaires répertoriés ci-dessous, ou auxquels il est fait référence, peuvent être utilisés et uniquement pour les fonctions, et dans les limites, spécifiées.

**Classes fonctionnelles additives**

- a. Régulateurs d'acidité
- b. Agents antimousses
- c. Antioxydants
- d. Couleurs
- e. Émulsifiants
- f. Exhausteurs de goût
- g. Gaz d'emballage
- h. Agents de conservation
- i. Stabilisateurs
- j. Épaississants

Les régulateurs d'acidité, les agents antimousses, les antioxydants, les colorants, les émulsifiants, les exhausteurs de goût, les gaz de conditionnement, les conservateurs, les stabilisateurs et les épaississants utilisés conformément au tableau 3 de la Norme générale Codex pour les additifs alimentaires peuvent être utilisés dans les aliments conformes à la présente norme.

**4.1 Régulateurs d'acidité**

N° SIN.	Additif	Niveau d'emploi maximum
262(ii)	Diacétate de sodium	1,000 mg/kg
334 ; 335 (ii) ; 337	Tartrates	100 mg/kg (en tant qu'acide tartrique)
338 ; 339(i), (ii), (iii) ; 340(i), (ii), (iii) ; 341(i), (ii), (iii) ; 342(i), (ii) ; 343(i), (ii), (iii) ; 450(i), (ii), (iii), (v), (vi) ; (vii), 451(i), (ii) ; 452(i), (ii), (iii), (iv), (v) ; 542	Phosphates	1,000 mg/kg (en tant que phosphore)

**4.2 Agents antimousses**

N° SIN.	Additif	Niveau d'emploi maximum
900a	Polydiméthylsiloxane	10 mg/kg (uniquement à des fins de friture)

**4.3 Antioxydants**

N° SIN.	Additif	Niveau d'emploi maximum
304, 305	Esters d'ascorbyle	500 mg/kg (sous forme de stéarate d'ascorbyle)
307a	Tocophérol, d-alpha-	500 mg/kg (seuls ou en association)
307b	Concentré de tocophérol, mélangé	
307c	Tocophérol, dl-alpha	
310	Gallate de propyle	200 mg/kg (base grasse ou huile) seuls ou en combinaison.
319	Butylhydroquinone tertiaire	
320	Hydroxyanisole butylé	
321	Hydroxytoluène butylé	
384	Citrates d'isopropyle	
385, 386	EDTAs	100 mg/kg (sous forme d'EDTA de calcium disodique anhydre)
388, 389	Thiodipropionates	200 mg/kg (en tant qu'acide thiodipropionique)

**4.4 Les couleurs**

N° SIN.	Additif	Niveau d'emploi maximum
100(i)	Curcumine	10 mg/kg
101(i), (ii)	Riboflavines	300 mg/kg
120	Carmines	500 mg/kg
150b	Caramel II – procédé au sulfite caustique	500 mg/kg
150c	Caramel III – procédé à l'ammoniac	500 mg/kg
150d	Caramel IV – procédé au sulfite et à l'ammoniac	500 mg/kg



160a(ii)	bêta-Carotènes, (végétal)	1000 mg/kg
160a(i)	bêta-Carotènes (synthétiques)	35 mg/kg, seuls ou en association
160a(iii)	bêta-Carotènes ( <i>Blakeslea trispora</i> )	
160e	bêta- <i>apo</i> -8'-Caroténal	
160f	acide bêta- <i>apo</i> -8'-caroténoïque, ester méthylique ou éthylique	
160b(i)	Extraits d'annatto, à base de bixine	100 mg/kg (sous forme de bixine)

#### 4.5 — Émulsifiants

N° SIN.	Additif	Niveau d'emploi maximum
432, 433, 434, 435, 436	Polysorbates	10,000 mg/kg (seuls ou en combinaison)
472e	Esters diacétyltartriques et d'acides gras du glycérol	10,000 mg/kg
473	Esters de saccharose d'acides gras	10,000 mg/kg
474	Sucroglycérides	10,000 mg/kg
475	Esters polyglycérols d'acides gras	5,000 mg/kg
476	Esters de polyglycérol de l'acide ricinoléique interestérifié	4,000 mg/kg
477	Esters de propylène glycol d'acides gras	20,000 mg/kg
479	Interaction entre l'huile de soja oxydée thermiquement et les mono et diglycérides d'acides gras	5,000 mg/kg (uniquement dans les émulsions grasses destinées à la friture ou à la cuisson).
481(i), 482(i)	Stéaroyl-2 lactylates	10,000 mg/kg (seuls ou en combinaison)
484	Citrate de stéaryle	100 mg/kg (base grasse ou huile)
491, 492, 493, 494, 495	Esters de sorbitane d'acides gras	10,000 mg/kg (seuls ou en combinaison)

#### 4.6 — Arômes

Les arômes utilisés dans les produits visés par la présente norme doivent être conformes aux *Directives pour l'utilisation des arômes* (CAC/GL 66-2008).

#### 4.7 — Conservateurs

N° SIN.	Additif	Niveau d'emploi maximum
200, 202, 203	Sorbates	2,000 mg/kg (seuls ou en combinaison (en tant qu'acide sorbique))
210, 211, 212, 213	Benzoates	1,000 mg/kg (seuls ou en combinaison (en tant qu'acide benzoïque))
En cas d'utilisation combinée, l'utilisation combinée ne doit pas dépasser 2000 mg/kg, dont la partie acide benzoïque ne doit pas dépasser 1000 mg/kg.		

#### 4.8 — Stabilisateurs et épaississants

N° SIN.	Additif	Niveau d'emploi maximum
405	Alginate de propylène glycol	3,000 mg/kg

### F. AMENDEMENTS PROPOSÉS AUX DISPOSITIONS RELATIVES AUX ADDITIFS ALIMENTAIRES DE LA NORME POUR LES HUILES DE POISSON (CXS 329-2017)

#### 4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Les agents antimousse, les antioxydants, les émulsifiants et les séquestrants, utilisés conformément aux tableaux 1 et 2 de la *Norme générale pour les additifs alimentaires* (CODEX STAN 192-1995), dans la catégorie d'aliments 02.1.3 (saindoux, suif, huile de poisson et autres graisses animales) peuvent être utilisés dans les aliments conformes à la présente norme.

Les additifs suivants peuvent être utilisés en plus :

INS	Nom de l'additif	Limite maximale
-----	------------------	-----------------

**Antioxydant**

300	Acide ascorbique, L-	BPF
304, 305	Esters d'ascorbyle	2500 mg/kg, sous forme de stéarate d'ascorbyle
307a, b, c	Tocophérols	6000 mg/kg, seuls ou en association

**Émulsifiant**

322 (i)	Lécithine	BPF
471	Mono- et di-glycérides d'acides gras	BPF

Les arômes utilisés dans les produits couverts par cette norme doivent être conformes aux *Directives pour l'utilisation des arômes* (CXG 66-2008).

**Partie C : liée au point 4b de l'ordre du jour Normes du CCSC**

**PROPOSITIONS D'AMENDEMENTS AUX DISPOSITIONS SUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES DES  
NORMES DE MARCHANDISES DU CODE DE PRODUITS POUR LES ÉPICES ET LES HERBES  
CULINAIRES**

Les amendements suivants aux dispositions relatives aux additifs alimentaires dans les normes de produits du Codex sont proposés.

Le nouveau texte est indiqué en **gras/souligné**. Le texte à supprimer est indiqué en ~~barré~~.

**A. PROPOSITIONS D'AMENDEMENTS AUX DISPOSITIONS RELATIVES AUX ADDITIFS ALIMENTAIRES DE LA NORME POUR LES POIVRONS NOIRS, BLANCS ET VERTS (CXS 326-2017)**

**4. ADDITIFS ALIMENTAIRES**

**Les conservateurs utilisés conformément aux tableaux 1 et 2 de la Norme générale pour les additifs alimentaires (CXS 192-1995) dans la catégorie d'aliments 12.2.1 (herbes et épices) sont acceptables pour une utilisation dans les poivrons verts uniquement conformes à la présente norme.**

**L'additif suivant est autorisé pour les poivrons verts uniquement.**

**Tableau 6 – Additif alimentaire**

Numéro INS	Nom de l'additif	Type de poivrons		
		Poivrons noirs	Poivrons blancs	Poivrons verts
<b>Conservateurs</b>				
INS 220	Dioxyde de soufre	Aucun autorisé	Aucun autorisé	150 (mg/kg), max.

**B. PROPOSITIONS D'AMENDEMENTS AUX DISPOSITIONS RELATIVES AUX ADDITIFS ALIMENTAIRES DE LA NORME POUR LE CUMIN (CXS 327-2017)**

**4. ADDITIFS ALIMENTAIRES**

L'utilisation d'antiagglomérants ~~tel~~ qu'énumérés dans le tableau ~~III-3~~ de la Norme générale pour les additifs alimentaires (CXS 192-1995) est autorisée uniquement dans le cumin moulu.

**C. PROPOSITIONS D'AMENDEMENTS AUX DISPOSITIONS RELATIVES AUX ADDITIFS ALIMENTAIRES DE LA NORME POUR LE THYM SÉCHÉ (CXS 328-2017)**

**4. ADDITIFS ALIMENTAIRES**

**Les agents anti-agglomérants énumérés dans les tableaux 1 et 2 de la catégorie d'aliments 12.2.1 (herbes et épices) de la Norme générale pour les additifs alimentaires (CXS 192-1995) peuvent être utilisés dans le thym en poudre.**

~~Seuls les antiagglomérants figurant dans le tableau 3 de la Norme générale pour les additifs alimentaires (CXS 192-1995) peuvent être utilisés dans le thym en poudre, dans le respect des BPF.~~

**Partie D : Amendements transmis du point 5a de l'ordre du jour**

Copolymère de méthacrylate, basique (SIN 1205), ajoutant la classe fonctionnelle de "support" et "agent de glaçage" à la *Norme pour les bouillons et consommés* (CXS 117-1981)

Les modifications apportées à la section sur les additifs alimentaires dans le document CXS 117-1981 :

Les régulateurs d'acidité, les agents antiagglomérants (dans les produits déshydratés uniquement), les agents antimousse, les antioxydants, les colorants, les émulsifiants, les exhausteurs de goût, les humectants, les gaz d'emballage, les conservateurs, les stabilisants, les édulcorants et les épaississants utilisés conformément aux tableaux 1, 2 et 3 **et seulement certains supports et agents d'enrobage du tableau 3** de la *Norme générale pour les additifs alimentaires* (CODEX STAN 192-1995) dans la catégorie d'aliments 12.5 (Soupes et bouillons), sa catégorie d'aliments mère et ses sous-catégories sont acceptables pour une utilisation dans les aliments conformes à la présente norme.

**Copolymère de méthacrylate, basique (SIN 1205), ajoutant la classe fonctionnelle de "support" et d'"agent d'enrobage" pour la norme pour la farine de blé (CXS 152-1985)**

Les modifications apportées à la section sur les additifs alimentaires dans le CXS 152-1985 :

Les agents de traitement des farines, les **supports et les agents de glacage** utilisés conformément aux tableaux 1 et 2 de la *Norme générale pour les additifs alimentaires* (CXS 192-1995) dans la catégorie 06.2.1 (Farines) sont acceptables pour une utilisation dans les aliments conformes à la présente norme.

**NORME GÉNÉRALE POUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES****PROJET ET AVANT-PROJET DE DISPOSITIONS RELATIVES AUX ADDITIFS ALIMENTAIRES ET AUTRES DISPOSITIONS**

(Pour adoption)

**PART A : PROVISIONS RELATED TO AGENDA ITEM 2****Catégorie d'aliments 13.1.3 (préparations à des fins médicales spéciales pour nourrissons)**

SIN	Additif	Limite maximale
SIN 440	Pectines	2000mg/kg Note 14 : À utiliser uniquement dans les préparations liquides à base de protéines hydrolysées. Note 72 : Sur la base du prêt-à-consommer
SIN 415	Gomme xanthane	1000mg/kg Note 381 : Tel que consommé. Nouvelle note : uniquement dans les préparations pour nourrissons à base de protéines hydrolysées et/ou d'acides aminés en poudre.

**PARTIE B : DISPOSITIONS RELATIVES AU POINT 3a DE L'ORDRE DU JOUR****AJOUT/SUPPRESSION D'ADDITIFS ALIMENTAIRES INDIVIDUELS SOUS L'EN-TÊTE DE GROUPE GLYCOSIDES DE STÉVIOL DANS LA GSFA****GLYCOSIDES DE STÉVIOL\*.**

Note : Tous les ajouts sont indiqués en caractères **gras soulignés** ; toutes les suppressions sont indiquées en caractères barrés.

960a	Glycosides de stéviol de <i>Stevia rebaudiana</i> Bertoni (glycosides de stéviol de <i>Stevia</i> )	Catégorie fonctionnelle : Édulcorant
<b><u>960b</u></b>	<b><u>Glycosides de stéviol issus de la fermentation</u></b>	<b><u>Catégorie fonctionnelle : Édulcorant</u></b>
<del>960b(i)</del>	<del>Rebaudioside A provenant de multiples donneurs de gènes exprimés dans <i>Yarrowia lipolytica</i></del>	<del>Catégorie fonctionnelle : Édulcorant</del>
<b><u>960c</u></b>	<b><u>Glycosides de stéviol produits par voie enzymatique</u></b>	<b><u>Catégorie fonctionnelle : Édulcorant</u></b>
<b><u>960d</u></b>	<b><u>Glycosides de stéviol glucosylés</u></b>	<b><u>Catégorie fonctionnelle : Édulcorant</u></b>

\* En fonction de l'adoption par le CAC44 concernant les Spécifications, les numéros SIN et les classes fonctionnelles.

**PARTIE C : DISPOSITIONS RELATIVES AU POINT 4b DE L'ORDRE DU JOUR****C. 1.- Propositions d'amendements au titre et au numéro de catégorie alimentaire pour le CXS 283 dans l'annexe C de la NGAA**

Standard Non	Titre de la norme Codex	Aliments Cat. Non.
283-1978	Fromage (affiné, y compris a01.6.1ffiné aux moisissures)	01.6.2.1

283-1978	Fromage (non affiné, y compris le fromage frais) - Voir aussi CODEX STAN 221-2001	01.6.1
----------	-----------------------------------------------------------------------------------	--------

## C. 2- Propositions d'amendements aux tableaux 1, 2 et 3 de la NGAA relatifs à diverses normes sur le lait et les produits laitiers

### C. 2.1 AMENDEMENTS PROPOSÉS AU TABLEAU 1 DE LA NGAA : (ordre alphabétique)

<b>Acésulfame de potassium</b> <b>SIN 950 : Catégorie fonctionnelle : Édulcorant, Exhausteur de goût</b>				
N° de la catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Année d'adoption
01.3.2	Blanchisseurs pour boissons	2000 mg/kg	161, & 188, <u>XS250 &amp; XS252</u>	2008
01.5.2	Analogues de poudre de lait et de crème	1000 mg/kg	161, & 188, <u>XS251</u>	2008

<b>Extraits d'annatto, à base de norbixine</b> <b>SIN 160b(ii) : Catégorie fonctionnelle : Colorant</b>				
N° de la catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Année d'adoption
<u>01.6.1</u>	<u>Fromage non affiné</u>	<u>25 mg/kg</u>	<u>185, AA221275, XS273</u>	
01.6.2.1	Fromage affiné, y compris la croûte	25 mg/kg	185, 463, <u>1283, XS208, XS278</u>	2019

<b>Esters d'ascorbyle</b> <b>SIN 304, 305 : Catégorie fonctionnelle : Antioxydant</b>				
N° de la catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Année d'adoption
01.3.2	Blanchisseurs pour boissons	80 mg/kg	10, <u>XS250 &amp; XS252</u>	2001
<u>01.6.1</u>	<u>Fromage non affiné</u>	<u>500 mg/kg</u>	<u>10, XS221, XS273</u>	
01.6.2.1	Fromage affiné, y compris la croûte	500 mg/kg	10, 112, XS263, XS264, XS265, XS266, XS267, XS268, XS269, XS270, XS271, XS272, XS274, XS276, XS277, <u>XS208, XS278, XS283</u>	2019

<b>Aspartame</b> <b>SIN 951 : Catégorie fonctionnelle : Édulcorant, Exhausteur de goût</b>				
N° de la catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Année d'adoption
01.3.2	Blanchisseurs pour boissons	6000 mg/kg	161, & 191, <u>XS250 &amp; XS252</u>	2008
01.5.2	Analogues de poudre de lait et de crème	2000 mg/kg	161, & 191, <u>XS251</u>	2007
01.6.1	Fromage non affiné	1000 mg/kg	161, & 191, <u>XS221, XS273, XS275</u>	2008

<b>Hydroxyanisole butylé</b> <b>SIN 320 : Catégorie fonctionnelle : Antioxydant</b>				
N° de la catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Année d'adoption
01.3.2	Blanchisseurs pour boissons	100 mg/kg	15, & 195, <u>XS250 &amp; XS252</u>	2007
<u>01.5.2</u>	<u>Analogues de poudre de lait et de crème</u>	<u>100 mg/kg</u>	<u>15, A251</u>	

<b>Hydroxytoluène butylé</b>				
------------------------------	--	--	--	--

<b>SIN 321 : Catégorie fonctionnelle : Antioxydant</b>				
N° de la catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Année d'adoption
01.3.2	Blanchisseurs pour boissons	100 mg/kg	15, & 195, <u>XS250 &amp; XS252</u>	2007
<u>01.5.2</u>	<u>Analogues de poudre de lait et de crème</u>	<u>100 mg/kg</u>	<u>15, A251</u>	

<b>Propionate de calcium SIN 282 : Catégorie fonctionnelle : Agent de conservation</b>				
N° de la catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Année d'adoption
01.6.2.1	Fromage affiné comprend la couenne	BPF	3, 460, XS269, XS274, XS276, XS277, <u>XS208, XS278, E283</u>	2019

<b>Silicate de calcium SIN 552 : Catégorie fonctionnelle : Agent anti-agglomérant</b>				
N° de la catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Année d'adoption
<u>01.6.1</u>	<u>Fromage non affiné</u>	<u>BPF</u>	<u>E221, XS273, XS275</u>	
01.6.2.1	Fromage affiné comprend la couenne	BPF	459, 461, XS274, XS276, XS277, <u>D283, XS208, XS278</u>	2019

<b>Canthaxanthine SIN 161g : Catégorie fonctionnelle : Colorant</b>				
N° de la catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Année d'adoption
01.6.1	Fromage non affiné	15 mg/kg	201, <u>XS221, XS273, XS275</u>	2011
01.6.2	Fromage affiné	15 mg/kg	201, XS263, XS264, XS265, XS266, XS267, XS268, XS269, XS270, XS271, XS272, XS274, XS276, XS277, <u>XS208, XS278, XS283</u>	2019

<b>Caramel III, caramel d'ammoniaque SIN 150c : Catégorie fonctionnelle : Colorant</b>				
N° de la catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Année d'adoption
01.3.2	Blanchisseurs pour boissons	1000 mg/kg	<u>XS250 &amp; XS252</u>	2009
01.5.2	Analogues de poudre de lait et de crème	5000 mg/kg	<u>XS251</u>	2010
01.6.1	Fromage non affiné	15 000 mg/kg	201, <u>XS221, XS273, XS275</u>	2012

<b>Caramel IV, sulfite ammoniacal caramel SIN 150d : Catégorie fonctionnelle : Colorant</b>				
N° de la catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Année d'adoption
01.3.2	Blanchisseurs pour boissons	1000 mg/kg	<u>XS250 &amp; XS252</u>	2009
01.5.2	Analogues de poudre de lait et de crème	5000 mg/kg	<u>XS251</u>	2009
01.6.1	Fromage non affiné	50 000 mg/kg	201, <u>XS221, XS273, XS275</u>	2011

01.6.2.1	Fromage affiné, y compris la croûte	50000 mg/kg	201, XS263, XS264, XS265, XS266, XS267, XS268, XS269, XS270, XS271, XS272, XS274, XS276, XS277, <u>XS208, XS278, XS283</u>	2019
----------	-------------------------------------	-------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------

<b>Carmines</b> <b>SIN 120 : Catégorie fonctionnelle : Colorant</b>				
<b>N° de la catégorie d'aliments</b>	<b>Catégorie d'aliments</b>	<b>Limite maximale</b>	<b>Notes</b>	<b>Année d'adoption</b>
01.6.2.1	Fromage affiné, y compris la croûte	125 mg/kg	178, XS263, XS264, XS265, XS266, XS267, XS268, XS269, XS270, XS271, XS272, XS274, XS276, XS277, <u>XS208, XS278, H283</u>	2019

<b>Carotènes, bêta-, végétaux</b> <b>SIN 160a(ii) : Catégorie fonctionnelle : Colorant</b>				
<b>N° de la catégorie d'aliments</b>	<b>Catégorie d'aliments</b>	<b>Limite maximale</b>	<b>Notes</b>	<b>Année d'adoption</b>
01.3.2	Blanchisseurs pour boissons	1000 mg/kg	<u>XS250 &amp; XS252</u>	2005
01.5.2	Analogues de poudre de lait et de crème	1000 mg/kg	<u>XS251</u>	2005
01.6.2.1	Fromage affiné, y compris la croûte	600 mg/kg	463, <u>XS208, XS278</u>	2019

<b>Caroténoïdes</b> <b>SIN 160a(i),a(iii),e,f : Catégorie fonctionnelle : Colorant</b>				
<b>N° de la catégorie d'aliments</b>	<b>Catégorie d'aliments</b>	<b>Limite maximale</b>	<b>Notes</b>	<b>Année d'adoption</b>
01.3.2	Blanchisseurs pour boissons	100 mg/kg	<u>XS250 &amp; XS252</u>	2011
01.5.2	Analogues de poudre de lait et de crème	100 mg/kg	209, <u>XS251</u>	2011
01.6.1	Fromage non affiné	100 mg/kg	<u>F221, F275, XS273</u>	2011
01.6.2.1	Fromage affiné, y compris la croûte	100 mg/kg	458, <u>XS208, XS278, B283</u>	2019

<b>Chlorophylles et chlorophyllines, complexes de cuivre</b> <b>SIN 141(i), 141(ii) : Catégorie fonctionnelle : Colorant</b>				
<b>N° de la catégorie d'aliments</b>	<b>Catégorie d'aliments</b>	<b>Limite maximale</b>	<b>Notes</b>	<b>Année d'adoption</b>
01.6.1	Fromage non affiné	50 mg/kg	161, <u>A221, XS273, XS275</u>	2009
01.6.2.1	Fromage affiné, y compris la croûte	15 mg/kg	62, XS263, XS264, XS265, XS266, XS267, XS268, XS269, XS270, XS271, XS272, XS274, XS276, XS277, <u>XS208</u>	2019

<b>Curcumine</b> <b>100(i) : Catégorie fonctionnelle : Colorant</b>				
<b>N° de la catégorie d'aliments</b>	<b>Catégorie d'aliments</b>	<b>Limite maximale</b>	<b>Notes</b>	<b>Année d'adoption</b>
<u>01.6.1</u>	<u>Fromage non affiné</u>	<u>BPF</u>	<u>I221, XS273, XS275</u>	
<u>01.6.2</u>	<u>Fromage affiné</u>	<u>BPF</u>	<u>A283, XS208, XS278</u>	

<b>Esters diacétyltartriques et d'acides gras du glycérol</b>				
---------------------------------------------------------------	--	--	--	--

<b>SIN 472e : Catégorie fonctionnelle : Émulsifiant, séquestrant, stabilisant</b>				
N° de la catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Année d'adoption
01.3.2	Blanchisseurs pour boissons	5000 mg/kg	<u>XS250 &amp; XS252</u>	2005
01.5.2	Analogues de poudre de lait et de crème	100 mg/kg	<del>209</del> , <u>XS251</u>	2011
<u>01.6.1</u>	<u>Fromage à la crème</u>	<u>10000 mg/kg</u>	<u>M275, XS221, XS273</u>	
01.6.2.1	Fromage affiné, y compris la croûte	10000 mg/kg	XS263, XS264, XS265, XS266, XS267, XS268, XS269, XS270, XS271, XS272, XS274, XS276, XS277, <u>XS208, XS278, XS283</u>	2019

<b>Extrait de peau de raisin SIN 163(ii) : Catégorie fonctionnelle : Colorant</b>				
N° de la catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Année d'adoption
01.5.2	Analogues de poudre de lait et de crème	150 mg/kg	181, 201 <del>ET</del> <del>209</del> , <u>XS251</u>	2011

<b>Hexaméthylène tétramine SIN 239 : Catégorie fonctionnelle : Agent de conservation</b>				
N° de la catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Année d'adoption
01.6.2.1	Fromage affiné, y compris la croûte	25 mg/kg	66, 298, XS263, XS264, XS265, XS266, XS267, XS268, XS269, XS270, XS271, XS272, XS274, XS276, XS277, <u>XS208, XS278</u>	2019

<b>Indigotine (carmin d'indigo) SIN 132 : Catégorie fonctionnelle : Colorant</b>				
N° de la catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Année d'adoption
01.6.1	Fromage non affiné	200 mg/kg	3, <u>XS221, XS273, XS275</u>	2009

<b>Ester éthylique d'arginate laurique SIN 243 : Catégorie fonctionnelle : Agent de conservation</b>				
N° de la catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Année d'adoption
01.6.1	Fromage non affiné	200 mg/kg	<u>XS221, XS273, XS275</u>	2011
01.6.2.1	Fromage affiné, y compris la croûte	200 mg/kg	XS263, XS264, XS265, XS266, XS267, XS268, XS269, XS270, XS271, XS272, XS274, XS276, XS277, <u>XS208, XS278, XS283</u>	2019

<b>Lysozyme SIN 1105 : Catégorie fonctionnelle : Conservateur</b>				
N° de la catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Année d'adoption
01.6.2	Fromage affiné	BPF	XS274, XS276, XS277, <u>XS208, XS278</u>	2019

<b>Silicate de magnésium, synthétique SIN 553(i) : Catégorie fonctionnelle : Antiagglomérant</b>				
------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	--	--	--



N° de la catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Année d'adoption
<b>01.6.1</b>	<b>Fromage non affiné</b>	<b>BPF</b>	<b>E221, XS273, XS275</b>	
01.6.2.1	Fromage affiné comprend la couenne	BPF	459, 461, XS274, XS276, XS277, <b>XS208, XS278, D283</b>	2019

<b>Natamycine (Pimaricine)</b> <b>SIN 235 : Catégorie fonctionnelle : Agent de conservation</b>				
N° de la catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Année d'adoption
01.6.1	Fromage non affiné	40 mg/kg	3, & 80, <b>B221, XS273, XS275</b>	2006
01.6.2	Fromage affiné	40 mg/kg	3, 80, XS274, XS276, XS277, <b>XS208, XS278</b>	2019

<b>Néotame</b> <b>SIN 961 : Catégorie fonctionnelle : Exhausteur de goût, Édulcorant</b>				
N° de la catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Année d'adoption
01.3.2	Blanchisseurs pour boissons	65 mg/kg	161, <b>XS250 &amp; XS252</b>	2008
01.5.2	Analogues de poudre de lait et de crème	65 mg/kg	161, <b>XS251</b>	2008

<b>Nisine</b> <b>SIN 234 : Catégorie fonctionnelle : Agent de conservation</b>				
N° de la catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Année d'adoption
01.6.2	Fromage affiné	12,5 mg/kg	233, XS274, XS276, XS277, <b>XS208, XS278</b>	2019

<b>Nitrates (nitrate de sodium, nitrate de potassium)</b> <b>SIN 251, 252 : Catégorie fonctionnelle : Conservateur, Agent de rétention des couleurs</b>				
N° de la catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Année d'adoption
01.6.2	Fromage affiné	35 mg/kg	30, 464, XS274, XS276, XS277, <b>XS208, XS278</b>	2019

<b>Phosphates</b> <b>SIN 338, 339(i)-(iii), 340(i)-(iii), 341(i)-(iii), 342(i)-(ii), 343(i)-(iii) 450(i)-(iii),(v)-(vii),(ix), 451(i),(ii), 452(i)-(v), 542 : Catégorie fonctionnelle : Régulateur d'acidité, Antiagglomérant, Antioxydant, Emulsifiant, Sel émulsifiant, Affermissant, Agent de traitement des farines, Humectant, Conservateur, Agent de levage, Séquestrant, Stabilisant, Épaississant.</b>				
N° de la catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Année d'adoption
01.3.2	Blanchisseurs pour boissons	13000 mg/kg	33, <b>C250252</b>	2012
01.5.2	Analogues de poudre de lait et de crème	4400 mg/kg	33, 88, <b>B251, C251</b>	2009
01.6.1	Fromage non affiné	4400 mg/kg	33, <b>C221, K273, L275</b>	2012

<b>Polysorbates</b> <b>SIN 432-436 : Catégorie fonctionnelle : Émulsifiant, stabilisant</b>				
N° de la catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Année d'adoption
01.3.2	Blanchisseurs pour boissons	4000 mg/kg	<b>XS250 &amp; XS252</b>	2007

01.5.2	Analogues de poudre de lait et de crème	4000 mg/kg	<u>XS251</u>	2007
01.6.1	Fromage non affiné	80 mg/kg	38, <u>XS221</u> , <u>XS273</u> , <u>XS275</u>	2008

<b>Ponceau 4R (rouge cochenille A)</b> <b>SIN 124 : Catégorie fonctionnelle : Colorant</b>				
N° de la catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Année d'adoption
01.6.1	Fromage non affiné	100 mg/kg	3, & 161, <u>XS221</u> , <u>XS273</u> , <u>XS275</u>	2008

<b>Silicate de potassium</b> <b>SIN 560 : Catégorie fonctionnelle : Agent anti-agglomérant</b>				
N° de la catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Année d'adoption
<u>01.6.1</u>	<u>Fromage non affiné</u>	<u>BPF</u>	<u>E221</u> , <u>XS273</u> , <u>XS275</u>	
<u>01.6.2.1</u>	<u>Fromage affiné comprend la couenne</u>	<u>BPF</u>	<u>3</u> , <u>XS208</u> , <u>XS278</u> , <u>D283</u>	

<b>Acide propionique</b> <b>SIN 280 : Catégorie fonctionnelle : Agent de conservation</b>				
N° de la catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Année d'adoption
01.6.2.1	Fromage affiné comprend la couenne	BPF	3, 460, XS269, XS274, XS276, XS277, <u>XS208</u> , <u>XS278</u> , <u>E283</u>	2019

<b>Esters de propylène glycol d'acides gras</b> <b>SIN 477 : Catégorie fonctionnelle : Émulsifiant, Agent de traitement des farines</b>				
N° de la catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Année d'adoption
01.3.2	Blanchisseurs pour boissons	1000 mg/kg	<u>XS250 &amp; XS252</u>	2001
01.5.2	Analogues de poudre de lait et de crème	100000 mg/kg	<u>XS251</u>	2001

<b>Riboflavines</b> <b>SIN 101(i),(ii),(iii) : Catégorie fonctionnelle : Colorant</b>				
N° de la catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Année d'adoption
01.3.2	Blanchisseurs pour boissons	300 mg/kg	<u>XS250 &amp; XS252</u>	2005
01.5.2	Analogues de poudre de lait et de crème	300 mg/kg	<u>XS251</u>	2005
01.6.1	Fromage non affiné	300 mg/kg	<u>G221</u> , <u>XS273</u> , <u>XS275</u>	2005
01.6.2.1	Fromage affiné comprend la couenne	300 mg/kg	462, XS265, XS266, XS267, XS268, XS269, XS270, XS271, XS272, XS274, XS276, XS277, <u>XS208</u> , <u>XS278</u> , <u>G283</u>	2019

<b>Dioxyde de silicium, amorphe</b> <b>SIN 551 : Catégorie fonctionnelle : Agent anti-agglomérant, Agent antimousse, Agent porteur</b>				
N° de la catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Année d'adoption
<u>01.6.1</u>	<u>Fromage non affiné</u>	<u>BPF</u>	<u>3</u> , <u>E221</u> , <u>XS273</u> , <u>XS275</u>	

01.6.2.1	Fromage affiné comprend la couenne	BPF	459, 461, XS274, XS276, XS277, <u>XS208, XS278, D283</u>	2019
----------	------------------------------------	-----	----------------------------------------------------------	------

<b>Silicate d'aluminium et d'alumine de sodium SIN 554 : Catégorie fonctionnelle : Antiagglomérant</b>				
N° de la catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Année d'adoption
01.3.2	Blanchisseurs pour boissons	570 mg/kg	6, & 260, <u>XS250 &amp; XS252</u>	2013
01.5.2	Analogues de poudre de lait et de crème	570 mg/kg	6 & 259	2013

<b>Propionate de sodium SIN 281 : Catégorie fonctionnelle : Agent de conservation</b>				
N° de la catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Année d'adoption
01.6.2.1	Fromage affiné comprend la couenne	BPF	3, 460, XS269, XS274, XS276, XS277, <u>XS208, XS278, E283</u>	2019

<b>Sorbates SIN 200, 202,203 : Catégorie fonctionnelle : Conservateur</b>				
N° de la catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Année d'adoption
01.3.2	Blanchisseurs pour boissons	200 mg/kg	42, <u>XS250 &amp; XS252</u>	2009
01.6.1	Fromage non affiné	1000 mg/kg	42, & 223, <u>H273275, J221</u>	2012
01.6.2	Fromage affiné	3000 mg/kg	42, 457, XS274, XS276, XS277, <u>XS208, B278, C283</u>	2019

<b>Glycosides de stéviol SIN 960a, 960b(i) : Catégorie fonctionnelle : Édulcorant</b>				
N° de la catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Année d'adoption
01.5.2	Analogues de poudre de lait et de crème	330 mg/kg	26, & 201, <u>XS251</u>	2011

<b>Sucralose (Trichlorogalactosucrose) SIN 955 : Catégorie fonctionnelle : Exhausteur de goût, Édulcorant</b>				
N° de la catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Année d'adoption
01.3.2	Blanchisseurs pour boissons	580 mg/kg	161, <u>XS250 &amp; XS252</u>	2008

<b>Esters de saccharose SIN 473, 473a, 474 : Catégorie fonctionnelle : Émulsifiant, Agent moussant, Agent de glaçage, Stabilisant.</b>				
N° de la catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Année d'adoption
01.5.2	Analogues de poudre de lait et de crème	5000 mg/kg	350, <u>XS251</u>	2016

<b>Jaune soleil FCF SIN 110 : Catégorie fonctionnelle : Colorant</b>				
N° de la catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Année d'adoption
01.6.1	Fromage non affiné	300 mg/kg	3, <u>XS221, XS273, XS275</u>	2008

<b>Talc</b>
-------------

<b>SIN 553(iii) : Catégorie fonctionnelle : Antiagglomérant, Agent de glaçage, Épaississant</b>				
N° de la catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Année d'adoption
<b>01.6.1</b>	<b>Fromage non affiné</b>	<b>BPF</b>	<b>3, E221, XS273, XS275</b>	
01.6.2.1	Fromage affiné comprend la couenne	BPF	459, 461, XS274, XS276, XS277, <b>XS208, XS278, D283</b>	2019

<b>Butylhydroquinone tertiaire SIN 319 : Catégorie fonctionnelle : Antioxydant</b>				
N° de la catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Année d'adoption
01.3.2	Blanchisseurs pour boissons	100 mg/kg	15 & -195, <b>XS250 &amp; XS252</b>	2007
<b>01.5.2</b>	<b>Analogues de poudre de lait et de crème</b>	<b>100 mg/kg</b>	<b>15, A251</b>	

<b>Tocophérols SIN 307a, b, c : Catégorie fonctionnelle : Antioxydant</b>				
N° de la catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Année d'adoption
01.6.1	Fromage non affiné	200 mg/kg	168, & -351, <b>XS221, XS273</b>	2017

**C. 2.2 AMENDEMENTS PROPOSÉS AU TABLEAU 2 DE LA NGAA : (ordre numérique des catégories d'aliments)**

<b>Catégorie d'aliments 01.3.2 Blanchisseurs pour boissons</b>				
Additif	SIN	Année d'adoption	Limite maximale	Notes
Acésulfame de potassium	950	2008	2000 mg/kg	161, & -188, <b>XS250, XS252</b>
Esters d'ascorbyle	304, 305	2001	80 mg/kg	10, <b>XS250, XS252</b>
Aspartame	951	2008	6000 mg/kg	161, & -191, <b>XS250, XS252</b>
Hydroxyanisole butylé	320	2007	100 mg/kg	15, & -195, <b>XS250, XS252</b>
Hydroxytoluène butylé	321	2007	100 mg/kg	15, & -195, <b>XS250, XS252</b>
Caramel III, caramel d'ammoniacal	150c	2009	1000 mg/kg	<b>XS250, XS252</b>
Caramel IV, sulfite ammoniacal caramel	150d	2009	1000 mg/kg	<b>XS250, XS252</b>
Carotènes, bêta-, végétaux	160a(ii)	2005	1000 mg/kg	<b>XS250, XS252</b>
Caroténoïdes	160a(i), a(iii), e, f	2011	100 mg/kg	<b>XS250, XS252</b>
Esters diacétyltartriques et d'acides gras du glycérol	472e	2005	5000 mg/kg	<b>XS250, XS252</b>
Néotame	961	2008	65 mg/kg	161, <b>XS250, XS252</b>
Phosphates	338, 339(i)-(iii), 340(i)-(iii), 341(i)-(iii), 342(i)-(ii), 343(i)-(iii), 450(i)-(iii), (v)-(vii), (ix), 451(i), (ii), 452(i)-(v), 542	2012	13000 mg/kg	33, <b>C250252</b>

Polysorbates	432-436	2007	4000 mg/kg	<u>XS250,</u> <u>XS252</u>
Esters de propylène glycol d'acides gras	477	2001	1000 mg/kg	<u>XS250,</u> <u>XS252</u>
Riboflavines	101(i), (ii), (iii)	2005	300 mg/kg	<u>XS250,</u> <u>XS252</u>
Alumino-silicate d' <u>aluminium de</u> sodium	554	2013	570 mg/kg	6 <sub>1</sub> & 260 <sub>1</sub> , <u>XS250,</u> <u>XS252</u>
Sorbates	200, 202, 203	2009	200 mg/kg	42, <u>XS250,</u> <u>XS252</u>
Sucralose (Trichlorogalactosucrose)	955	2008	580 mg/kg	161, <u>XS250,</u> <u>XS252</u>
Butylhydroquinone tertiaire	319	2007	100 mg/kg	15 <sub>1</sub> & 195 <sub>1</sub> , <u>XS250,</u> <u>XS252</u>

**Catégorie d'aliments 01.5.2 : Analogues du lait et de la crème en poudre**

Additif	SIN	Année d'adoption	Limite maximale	Notes
Acésulfame de potassium	950	2008	1000 mg/kg	161 <sub>1</sub> & 188, <u>XS251</u>
Aspartame	951	2007	2000 mg/kg	161 <sub>1</sub> & 191, <u>XS251</u>
<u>Hydroxyanisole butylé</u>	<u>320</u>		<u>100 mg/kg</u>	<u>15, A251</u>
<u>Hydroxytoluène butylé</u>	<u>321</u>		<u>100 mg/kg</u>	<u>15, A251</u>
Caramel III, caramel d'ammoniaque	150c	2010	5000 mg/kg	<u>XS251</u>
Caramel IV, sulfite ammoniacal caramel	150d	2009	5000 mg/kg	<u>XS251</u>
Carotènes, bêta-, végétaux	160a(ii)	2005	1000 mg/kg	<u>XS251</u>
Caroténoïdes	160a(i),a(iii),e,f	2011	100 mg/kg	209, <u>XS251</u>
Esters diacétyltartriques et d'acides gras du glycérol	472e	2005	10000 mg/kg	<u>XS251</u>
Extrait de peau de raisin	163(ii)	2011	150 mg/kg	181, 201 <del>ET</del> 209, <u>XS251</u>
Néotame	961	2008	65 mg/kg	161, <u>XS251</u>
Phosphates	338, 339(i)-(iii), 340(i)-(iii), 341(i)-(iii), 342(i)-(ii), 343(i)-(iii) 450(i)-(iii), (v)-(vii), (ix) 451(i), (ii), 452(i)-(v), 542	2009	4440 mg/kg	33, 88, <u>B251, C251</u>
Polysorbates	432-436	2007	4000 mg/kg	<u>XS251</u>
Esters de propylène glycol d'acides gras	477	2001	100000 mg/kg	<u>XS251</u>
Riboflavines	101(i), (ii), (iii)	2005	300 mg/kg	<u>XS251</u>
Alumino-silicate d' <u>aluminium de</u> sodium	554	2013	570 mg/kg	6 & 259
Glycosides de stéviol	960a, 960b(i)	2011	330 mg/kg	26 <sub>1</sub> & 201, <u>XS251</u>
Esters de saccharose	473, 473a, 474	2016	5000 mg/kg	350, <u>XS251</u>
<u>Butylhydroxyquinone tertiaire</u>	<u>319</u>		<u>100 mg/kg</u>	<u>15, A251</u>

**Catégorie d'aliments 01.6.1 Fromage non affiné**

Additif	SIN	Année d'adoption	Limite maximale	Notes
<u>Extraits d'annatto - à base de norbixine</u>	<u>160b(ii)</u>		<u>25 mg/kg</u>	<u>185,</u> <u>AA221275,</u> <u>XS273</u>

<b><u>Esters d'ascorbyle</u></b>	<b><u>304, 305</u></b>		<b><u>500 mg/kg</u></b>	<b><u>10, XS221, XS273</u></b>
Aspartame	951	2008	1000 mg/kg	161, & 194, <u>XS221, XS273, XS275</u>
<b><u>Silicate de calcium</u></b>	<b><u>552</u></b>		<b><u>BPF</u></b>	<b><u>E221, XS273, XS275</u></b>
Canthaxanthine	161g	2011	15 mg/kg	201, <u>XS221, XS273, XS275</u>
Caramel III, caramel d'ammoniaque	150c	2012	15000 mg/kg	201, <u>XS221, XS273, XS275</u>
Caramel IV, sulfite ammoniacal caramel	150d	2011	50000 mg/kg	201, <u>XS221, XS273, XS275</u>
Caroténoïdes	160a(i),a(iii), e, f	2011	100 mg/kg	<u>F221, F275, XS273</u>
Chlorophylles et chlorophyllines, complexes de cuivre	141(i), 141(ii)	2009	50 mg/kg	161, <u>A221, XS273, XS275</u>
<b><u>Curcumine</u></b>	<b><u>100(ii)</u></b>		<b><u>BPF</u></b>	<b><u>I221, XS273, XS275</u></b>
<b><u>Esters diacétyltartriques et d'acides gras du glycérol</u></b>	<b><u>472e</u></b>		<b><u>10000 mg/kg</u></b>	<b><u>M275, XS221, XS273</u></b>
Indigotine (carmin d'indigo)	132	2009	200 mg/kg	3, <u>XS221, XS273, XS275</u>
Ester éthylique d'arginate laurique	243	2011	200 mg/kg	<u>XS221, XS273, XS275</u>
<b><u>Silicate de magnésium, synthétique</u></b>	<b><u>553(i)</u></b>		<b><u>BPF</u></b>	<b><u>E221, XS273, XS275</u></b>
Natamycine (Pimaricine)	235	2006	40 mg/kg	3, & 80, <u>B221, XS273, XS275</u>
Phosphates	338, 339(i)-(iii), 340(i)-(iii), 341(i)-(iii), 342(i)-(ii), 343(i)-(iii), 450(i)-(iii),(v)-(vii),(ix), 451(i),(ii), 452(i)-(v), 542	2012	4400 mg/kg	33, <u>C221, K273, L275</u>
Polysorbates	432-436	2008	80 mg/kg	38, <u>XS221, XS273, XS275</u>
Ponceau 4R (rouge cochenille A)	124	2008	100 mg/kg	3, & 161, <u>XS221, XS273, XS275</u>
<b><u>Silicate de potassium</u></b>	<b><u>560</u></b>		<b><u>BPF</u></b>	<b><u>E221, XS273, XS275</u></b>
Riboflavines	101(i), (ii), (iii)	2005	300 mg/kg	<u>G221, XS273, XS275</u>
<b><u>Dioxyde de silicium, amorphe</u></b>	<b><u>551</u></b>		<b><u>BPF</u></b>	<b><u>3, E221, XS273, XS275</u></b>

Sorbates	200, 202, 203	2012	1000 mg/kg	42, & 223, <u>H273275,</u> <u>J221</u>
Jaune soleil	110	2008	300 mg/kg	3, <u>XS221,</u> <u>XS273,</u> <u>XS275</u>
<b>Talc</b>	<b>553(iii)</b>		<b>BPF</b>	<b>3, E221,</b> <b>XS273,</b> <b>XS275</b>
Tocophérols	307a, b, c	2017	200 mg/kg	168, & 351, <u>XS221,</u> <u>XS273</u>

<b>Catégorie d'aliments 01.6.2 Fromage affiné</b>				
<b>Additif</b>	<b>SIN</b>	<b>Année d'adoption</b>	<b>Limite maximale</b>	<b>Notes</b>
Canthaxanthine	161g	2019	15 mg/kg	201, XS263, XS264, XS265, XS266, XS267, XS268, XS269, XS279, XS271, XS272, XS274, XS276, XS277, <u>XS208,</u> <u>XS221, XS283</u>
<b>Curcumine</b>	<b>100(i)</b>		<b>BPF</b>	<b>A283, XS208, XS278</b>
Lysozyme	1105	2019	BPF	XS274, XS276, XS277, <u>XS208, XS278</u>
Natamycine (Pimaricine)	235	2019	40 mg/kg	3, 80, XS274, XS276, XS277, <u>XS208,</u> <u>XS278</u>
Nisine	234	2019	12,5 mg/kg	233, XS274, XS276, XS277, <u>XS208,</u> <u>XS278</u>
Nitrates	251, 252	2019	35 mg/kg	30, 464, XS274, XS276, XS277, <u>XS208,</u> <u>XS278</u>
Sorbates	200, 202, 203	2019	3000 mg/kg	42, 457, XS274, XS276, XS277, <u>XS208,</u> <u>B278, C283</u>

<b>Catégorie d'aliments 01.6.2.1 Fromage affiné, y compris la croûte</b>				
<b>Additif</b>	<b>SIN</b>	<b>Année d'adoption</b>	<b>Limite maximale</b>	<b>Notes</b>
Extraits d'annatto - à base de norbixine	160b(ii)	2019	25 mg/kg	185, 463, <u>I283, XS208, XS278</u>
Esters d'ascorbyle	304, 305	2019	500 mg/kg	10, 112, XS263, XS264, XS265, XS266, XS267, XS268, XS269, XS270, XS271, XS272, XS274, XS276, XS277, <u>XS208, XS278,</u> <u>XS283</u>
Propionate de calcium	282	2019	BPF	3, 460, XS269, XS274, XS276, XS277, <u>XS208, XS278, E283</u>
Silicate de calcium	552	2019	BPF	459, 461, XS274, XS276, XS277, <u>D283, XS208, XS278</u>
Caramel IV - caramel au sulfite et à l'ammoniaque	150d	2019	50000 mg/kg	201, XS263, XS264, XS265, XS266, XS267, XS268, XS269, XS270, XS271, XS272, XS274, XS276, XS277, <u>XS208, XS278</u>
Carmines	120	2019	125 mg/kg	178, XS263, XS264, XS265, XS266, XS267, XS268, XS269, XS270, XS271, XS272, XS274, XS276, XS277, <u>XS208, XS278,</u> <u>H283</u>
Carotènes, bêta-, végétaux	160a(ii)	2019	600 mg/kg	463, <u>XS208, XS278</u>
Caroténoïdes	160a(i),a(iii),e,f	2019	100 mg/kg	458, <u>XS208, XS278, B283</u>
Chlorophylles et chlorophyllines, complexes de cuivre	141(i),(ii)	2019	15 mg/kg	62, XS263, XS264, XS265, XS266, XS267, XS268, XS269, XS270, XS271, XS272, XS274, XS276, XS277, <u>XS208</u>

Esters diacétyltartriques et d'acides gras du glycérol	472e	2019	10000 mg/kg	XS263, XS264, XS265, XS266, XS267, XS268, XS269, XS270, XS271, XS272, XS274, XS276, XS277, <b>XS208, XS278, XS283</b>
Hexaméthylène tétramine	239	2019	25 mg/kg	66, 298, XS263, XS264, XS265, XS266, XS267, XS268, XS269, XS270, XS271, XS272, XS274, XS276, XS277, <b>XS208, XS278</b>
Ester éthylique d'arginate laurique	243	2019	200 mg/kg	XS263, XS264, XS265, XS266, XS267, XS268, XS269, XS270, XS271, XS272, XS274, XS276, XS277, <b>XS208, XS278, XS283</b>
Silicate de magnésium, synthétique	553(i)	2019	BPF	459, 461, XS274, XS276, XS277, <b>XS208, XS278, D283</b>
<b>Silicate de potassium</b>	<b>560</b>		<b>BPF</b>	<b>3, XS208, XS278, D283</b>
Acide propionique	280	2019	BPF	3, 460, XS269, XS274, XS276, XS277, <b>XS208, XS278, E283</b>
Riboflavines	101(i), (ii), (iii)	2019	300 mg/kg	462, XS265, XS266, XS267, XS268, XS269, XS270, XS271, XS272, XS274, XS276, XS277, <b>XS208, XS278, G283</b>
Dioxyde de silicium, amorphe	551	2019	BPF	459, 461, XS274, XS276, XS277, <b>XS208, XS278, D283</b>
Propionate de sodium	281	2019	BPF	3, 460, XS269, XS274, XS276, XS277, <b>XS208, XS278, E283</b>
Talc	553(iii)	2019	BPF	459, 461, XS274, XS276, XS277, <b>XS208, XS278, D283</b>

#### NOTES SUR LA NGAA

**XS208 : À l'exclusion des produits conformes à la norme de groupe pour les fromages en saumure (CXS 208-2001).**

**XS221 : À l'exclusion des produits conformes à la norme de groupe pour les fromages non affinés, y compris les fromages frais (CXS 221-2001).**

**XS250 : À l'exclusion des produits conformes à la norme pour un mélange de lait écrémé évaporé et de graisse végétale (CXS 250-2006).**

**XS251 : À l'exclusion des produits conformes à la Norme pour un mélange de lait écrémé et de graisse végétale sous forme de poudre (CXS 251-2006).**

**XS252 : À l'exclusion des produits conformes à la norme pour un mélange de lait concentré écrémé sucré et de graisse végétale (CXS 252-2006).**

**XS273 : À l'exclusion des produits conformes à la norme pour le fromage blanc (CXS 273-1968).**

**XS275 : A l'exclusion des produits conformes à la norme pour le fromage à la crème (CXS 275-1973).**

**XS278 : À l'exclusion des produits conformes à la norme pour le fromage à râper extra-dur (CXS 278-1978).**

**XS283 : À l'exclusion des produits conformes à la norme générale pour le fromage (CXS 283-1978).**

**C250252 : Sauf pour l'utilisation dans des produits conformes à la Norme pour un mélange de lait écrémé évaporé et de graisse végétale (CXS 250-2006) et à la Norme pour un mélange de lait écrémé condensé sucré et de graisse végétale (CXS 252-2006) : dihydrogénophosphate de sodium (SIN 339(i)), hydrogénophosphate disodique (SIN 339(ii)), phosphate trisodique (SIN 339(iii)), dihydrogénophosphate de potassium (SIN 340(i)), hydrogénophosphate dipotassique (SIN 340(ii)), phosphate tripotassique (SIN 340(iii)), dihydrogénophosphate de calcium (SIN 341(i)), hydrogénophosphate de calcium (SIN 341(ii)), phosphate tricalcique (SIN 341(iii)), diphosphate disodique (SIN 450(i)), diphosphate trisodique (SIN 450(ii)), diphosphate tétrasodique (SIN 450(iii)), diphosphate tétrapotassique (SIN 450(v)), diphosphate dicalcique (SIN 450(vi)), dihydrogénodiphosphate de calcium (SIN 450(vii)), triphosphate pentasodique (SIN 451(i)), triphosphate pentapotassique (SIN 451(ii)), polyphosphate de sodium (SIN 452(i)), polyphosphate de potassium (SIN 452(ii)), polyphosphate de calcium sodique (SIN 452(iii)),**



polyphosphate de calcium (SIN 452(iv)), polyphosphate d'ammonium (SIN 452(v)), en tant que régulateurs d'acidité uniquement, à 4 400 mg/kg de phosphore.

- A251** Pour utilisation dans les produits conformes à la Norme pour un mélange de lait écrémé et de graisse végétale en poudre (CXS 251-2006), seuls ou en combinaison : hydroxyanisole butylé (BHA, SIN 320), hydroxytoluène butylé (BHT, SIN 321) et butylhydroxyquinone tertiaire (TBHQ, SIN 319).
- B251** Sauf pour une utilisation dans des produits conformes à la Norme pour un mélange de lait écrémé et de graisse végétale en poudre (CXS 251-2006) : phosphate tricalcique (SIN 341(iii)) et phosphate trimagnésien (SIN 343(iii)) pour une utilisation en tant qu'anti-agglomérants uniquement.
- C251** A l'exception de l'utilisation dans les produits conformes à la Norme pour un mélange de lait écrémé et de graisse végétale sous forme de poudre (CXS 251-2006) : dihydrogénophosphate de sodium (SIN 339(i)), hydrogénophosphate disodique (SIN 339(ii)), phosphate trisodique (SIN 339(iii)), dihydrogénophosphate de potassium (SIN 340(i)), hydrogénophosphate dipotassique (SIN 340(ii)), phosphate tripotassique (SIN 340(iii)), dihydrogénophosphate de calcium (SIN 341(i)), hydrogénophosphate de calcium (SIN 341(ii)), diphosphate disodique (SIN 450(i)), diphosphate trisodique (SIN 450(ii)), diphosphate tétrasodique (SIN 450(iii)), diphosphate tétrapotassique (SIN 450(v)), diphosphate dicalcique (SIN 450(vi)), dihydrogénodiphosphate de calcium (SIN 450(vii)), triphosphate pentasodique (SIN 451(i)), triphosphate pentapotassique (SIN 451(ii)), polyphosphate de sodium (SIN 452(i)), polyphosphate de potassium (SIN 452(ii)), polyphosphate de sodium et de calcium (SIN 452(iii)), polyphosphate de calcium (SIN 452(iv)), et polyphosphate d'ammonium (SIN 452(v)), en tant que régulateurs d'acidité uniquement.
- A221 :** Sauf pour l'utilisation dans des produits conformes à la norme de groupe pour le fromage non affiné, y compris le fromage frais (CXS 221-2001) à 15 mg/kg.
- AA221275** A utiliser uniquement dans les produits conformes à la norme pour le fromage non affiné, y compris le fromage frais (CXS 221-2001) et la masse de fromage des produits conformes à la norme pour le fromage à la crème (CXS 275-1973).
- B221 :** À l'exception de l'utilisation dans le traitement de surface des produits de fromage tranchés, coupés, râpés et râpés conformes à la norme de groupe pour le fromage non affiné, y compris le fromage frais (CXS 221-2001) : à 20 mg/kg appliqué à la surface, ajouté pendant le processus de pétrissage et d'étirement.
- C221 :** À l'exception de l'utilisation dans les produits conformes à la norme de groupe pour les fromages non affinés, y compris les fromages frais (CXS 221-2001) : acide phosphorique (SIN338) comme régulateurs d'acidité à 880 mg/kg en tant que phosphore, et phosphate dihydrogénique de sodium (SIN 339(i)), hydrogénophosphate disodique (SIN 339(ii)), phosphate trisodique (SIN 339(iii)), phosphate dihydrogénique de potassium (SIN 340(i)), hydrogénophosphate dipotassique (SIN 340(ii)), phosphate tripotassique (SIN 340(iii)), dihydrogénophosphate de calcium (SIN 341(i)), hydrogénophosphate de calcium (SIN 341(ii)), phosphate tricalcique (SIN 341(iii)), diphosphate disodique (SIN 450(i)) et diphosphate trisodique (SIN 450(ii)), en tant que stabilisants/épaississants à 1540 mg/kg en tant que phosphore, dans la masse de fromage uniquement.
- E221 :** Sauf pour l'utilisation dans des produits conformes à la norme de groupe pour le fromage non affiné, y compris le fromage frais (CXS 221-2001) : dioxyde de silicium, amorphe (SIN 551), silicate de calcium (SIN 552), silicate de magnésium, synthétique (SIN 553(i)), talc (SIN 553(iii)) et silicate de potassium (SIN 560), seuls ou en combinaison, comme agents anti-agglomérants pour le traitement de surface du fromage en tranches, coupé, râpé ou râpé uniquement, à 10,000 mg/kg en tant que dioxyde de silicium.
- F221 :** Sauf pour utilisation dans des produits conformes à la Norme générale pour les fromages non affinés, y compris les fromages frais (CXS 221-2001) à 25 mg/kg pour les carotènes, *bêta*-synthétiques (SIN 160a(i)) et 35 mg/kg pour le caroténal, *bêta*-apo-8' (SIN 160e) et l'acide caroténoïque, ester éthylique, *bêta*-apo-08'- (SIN 160f) uniquement, c'est-à-dire aucune disposition pour les carotènes, *bêta*-, *Blakeslea trispora* (SIN 160a(iii)).
- F275 :** À l'exception de l'utilisation dans les produits conformes à la norme pour le fromage à la crème (CXS 275-1973), pour les carotènes, *bêta*, synthétiques (SIN 160a(i)), *bêta*, *Blakeslea trispora* (SIN 160a(iii)), caroténal, *bêta*-apo-8' (SIN 160e) et acide caroténoïque, ester éthylique, *bêta*-apo-08'- (SIN 160f), seuls ou en combinaison, à 35 mg/kg.

- G221 :** Sauf pour une utilisation dans des produits conformes à la norme de groupe pour les fromages non affinés, y compris les fromages frais (CXS 221-2001) aux BPF.
- H273275:** Pour l'utilisation dans la masse de fromage uniquement des produits conformes à la norme pour le fromage blanc (CXS 273-1968) et à la norme pour le fromage frais (CXS 275-1973) : acide sorbique (SIN 200), sorbate de potassium (SIN 202), sorbate de calcium (SIN 203).
- I221 :** Pour utilisation dans les produits conformes à la norme de groupe pour les fromages non affinés, y compris les fromages frais (CXS 221-2001), pour le traitement de la croûte comestible du fromage uniquement.
- J221 :** Pour utilisation dans la masse de fromage et le traitement de surface des produits de fromage tranchés, coupés, râpés et râpés conformes à la norme de groupe pour le fromage non affiné, y compris le fromage frais (CXS 221-2001) : acide sorbique (SIN 200), sorbate de potassium (SIN 202), sorbate de calcium (SIN 203).
- K273 :** Sauf pour l'emploi dans les produits conformes à la Norme pour le fromage blanc (CXS 273-1968) : acide phosphorique (SIN338) comme régulateurs d'acidité à 880 mg/kg en tant que phosphore, et phosphate dihydrogéné de sodium (SIN 339(i)), hydrogénophosphate disodique (SIN 339(ii)), phosphate trisodique (SIN 339(iii)), phosphate dihydrogéné de potassium (SIN 340(i)), hydrogénophosphate dipotassique (SIN 340(ii)), phosphate tripotassique (SIN 340(iii)), dihydrogénophosphate de calcium (SIN 341(i)), hydrogénophosphate de calcium (SIN 341(ii)), phosphate tricalcique (SIN 341(iii)), dihydrogénophosphate d'ammonium (SIN 342(i)), hydrogénophosphate de diammonium (SIN 342(ii)), hydrogénophosphate de magnésium (SIN 343(ii)), phosphate trimagnésien (SIN 343(iii)), diphosphate disodique (SIN 450(i)), diphosphate tétrasodique (SIN 450(iii)), diphosphate tétrapotassique (SIN 450(v)), diphosphate dicalcique (SIN 450(vi)), triphosphate pentasodique (SIN 451(i)), triphosphate pentasodique (SIN 451(i)), triphosphate pentapotassique (SIN 451(ii)), polyphosphate de sodium (SIN 452(i)), polyphosphate de potassium (SIN 452(ii)), polyphosphate de calcium (SIN 452(iv)), polyphosphate d'ammonium (SIN 452(v)), comme stabilisants à 1,300 mg/kg de phosphore, dans la masse de fromage uniquement.
- L275 :** A l'exception de l'utilisation dans les produits conformes à la norme pour le fromage à la crème (CXS 275-1973) : acide phosphorique (SIN338) comme régulateurs d'acidité à 880 mg/kg en tant que phosphore, et phosphate dihydrogéné de sodium (SIN 339(i)), hydrogénophosphate disodique (SIN 339(ii)), phosphate trisodique (SIN 339(iii)), phosphate dihydrogéné de potassium (SIN 340(i)), hydrogénophosphate dipotassique (SIN 340(ii)), phosphate tripotassique (SIN 340(iii)), dihydrogénophosphate de calcium (SIN 341(i)), hydrogénophosphate de calcium (SIN 341(ii)), phosphate tricalcique (SIN 341(iii)), dihydrogénophosphate d'ammonium (SIN 342(i)), hydrogénophosphate de diammonium (SIN 342(ii)), hydrogénophosphate de magnésium (SIN 343(ii)), phosphate trimagnésien (SIN 343(iii)), diphosphate disodique (SIN 450(i)), diphosphate tétrasodique (SIN 450(iii)), diphosphate tétrapotassique (SIN 450(v)), diphosphate dicalcique (SIN 450(vi)), triphosphate pentasodique (SIN 451(i)), triphosphate pentasodique (SIN 451(i)), triphosphate pentapotassique (SIN 451(ii)), polyphosphate de sodium (SIN 452(i)), polyphosphate de potassium (SIN 452(ii)), polyphosphate de calcium (SIN 452(iv)), polyphosphate d'ammonium (SIN 452(v)), comme stabilisants à 4400 mg/kg en tant que phosphore, dans la masse de fromage uniquement.
- M275 :** Sauf pour une utilisation dans des produits conformes à la norme pour le fromage à la crème (CXS 275-1973) en tant qu'émulsifiant dans la masse de fromage uniquement.
- A283 :** Uniquement pour utilisation dans la croûte comestible du fromage dans les produits conformes à la norme générale pour le fromage (CXS 283-1978).
- B278 :** À l'exception de l'utilisation dans les produits conformes à la norme pour le fromage à râper extra-dur (CXS 278-1978) : acide sorbique (SIN 200), sorbate de potassium (SIN 202) et sorbate de calcium (SIN 203), à 1000 mg/kg en tant qu'acide sorbique dans le produit final.
- B283 :** Sauf pour l'utilisation dans des produits conformes à la Norme générale pour le fromage (CXS 283-1978) à 25 mg/kg pour les carotènes, *bêta*-, synthétiques (SIN 160a(i)) et 35 mg/kg pour le caroténal, *bêta*-apo-8' (SIN 160e) et l'acide caroténoïque, ester éthylique, *bêta*-apo-08'- (SIN 160f) seulement, c'est-à-dire aucune disposition pour les carotènes, *bêta*-, *Blakeslea trispora* (SIN 160a(iii)).
- C283 :** Pour utilisation dans la masse de fromage à 3000 mg/kg, et pour le traitement de la surface ou de la croûte des fromages en tranches, coupés, râpés ou râpés uniquement à 1000 mg/kg,

pour les produits conformes à la Norme générale pour le fromage (CXS 283-1978) : acide sorbique (SIN 200), sorbate de potassium (SIN 202) et sorbate de calcium (SIN 203), en tant qu'acide sorbique.

**D283 :** À l'exception de l'utilisation dans le traitement de surface des fromages en tranches, coupés, râpés ou râpés, uniquement pour les produits conformes à la Norme générale pour le fromage (CXS 283-1978) : dioxyde de silicium, amorphe (SIN 551), silicate de calcium (SIN 552), silicate de magnésium, synthétique (SIN 553(i)), talc (SIN 553(iii)) et silicate de potassium (SIN 560) comme agents anti-agglomérants à 10,000 mg/kg, en tant que dioxyde de silicium, seul ou en combinaison.

**E283 :** Sauf pour l'utilisation dans les produits conformes à la Norme générale pour le fromage (CXS 283-1978) : acide propionique (SIN 280), propionate de sodium (SIN 281) et propionate de calcium (SIN 282) à 3000 mg/kg en tant qu'acide propionique.

**G283 :** Sauf pour l'utilisation dans des produits conformes à la norme générale pour le fromage (CXS 283-1978) aux BPF.

**H283 :** Sauf pour une utilisation dans des produits conformes à la Norme générale pour le fromage (CXS 283-1978) aux BPF pour les fromages marbrés rouges uniquement.

**I283 :** Sauf pour l'utilisation dans les produits conformes à la Norme générale pour le fromage (CXS 283-1978) à 50 mg/kg.

### **C. 2.3 PROPOSITIONS D'AMENDEMENTS AU TABLEAU 3 DE L'ESF**

#### **Modifications du tableau 3 de la NGAA**

<b>N° SIN.</b>	<b>Additif</b>	<b>Catégorie fonctionnelle</b>	<b>Année d'adoption</b>	<b>Acceptable dans les aliments conformes aux normes de produits suivantes</b>
260	Acide acétique	Régulateur d'acidité, Conservateur	1999	<u>CS 221-2001, CS 273-1968, CS 275-1973</u>
472a	Esters acétiques et d'acides gras de glycérol	Émulsifiant, séquestrant, stabilisant.	1999	<u>CS 275-1973</u>
1422	Adipate de diamidon acétylé	Émulsifiant, stabilisateur, épaississant.	1999	<u>CS 221-2001, CS 273-1968, CS 275-1973</u>
1414	Phosphate de diamidon acétylé	Émulsifiant, stabilisateur, épaississant.	1999	<u>CS 221-2001, CS 273-1968, CS 275-1973</u>
1401	Amidon traité à l'acide	Émulsifiant, stabilisateur, épaississant.	1999	<u>CS 221-2001, CS 273-1968, CS 275-1973</u>
406	Agar	Agent de charge, support, émulsifiant, gélifiant, agent de glaçage, humectant, stabilisateur, épaississant.	1999	<u>CS 221-2001, CS 273-1968, CS 275-1973</u>
400	Acide alginique	Agent de charge, support, émulsifiant, agent moussant, agent gélifiant, agent de glaçage, humectant, séquestrant, stabilisateur, épaississant.	1999	<u>CS 221-2001, CS 273-1968, CS 275-1973</u>
1402	Amidon traité en milieu alcalin	Émulsifiant, stabilisateur, épaississant.	1999	<u>CS 221-2001, CS 273-1968, CS 275-1973</u>
403	Alginate d'ammonium	Agent de charge, support, émulsifiant, agent moussant, agent gélifiant, agent de	1999	<u>CS 221-2001, CS 273-1968, CS 275-1973</u>

		glaçage, humectant, séquestrant, stabilisateur, épaississant.		
300	Acide ascorbique, L-	Régulateur d'acidité, Antioxydant, Agent de traitement des farines, Séquestrant.	1999	<u>CS 251-2006, CS 275-1973</u>
162	Rouge betterave	Colorant	1999	<u>CS 221-2001, CS 283-1978</u>
1403	Amidon blanchi	Émulsifiant, stabilisateur, épaississant.	1999	<u>CS 221-2001, CS 273-1968, CS 275-1973</u>
263	Acétate de calcium	Régulateur d'acidité, conservateur, stabilisateur.	1999	<u>CS 273-1968, CS 275-1973</u>
404	Alginate de calcium	Agent antimousse, Agent de charge, Support, Agent moussant, Agent gélifiant, Agent de glaçage, Humectant, Séquestrant, Stabilisant, Épaississant.	1999	<u>CS 221-2001, CS 273-1968, CS 275-1973</u>
302	Ascorbate de calcium	Antioxydant	1999	<u>CS 275-1973</u>
170(i)	Carbonate de calcium	Régulateur de l'acidité, Antiagglomérant, Colorant, Affermissant, Agent de traitement des farines, Stabilisateur.	1999	<u>CS 221-2001, CS 250-2006, CS 251-2006, CS 252-2006, CS 273-1968, CS 275-1973, CS 283-1978</u>
509	Chlorure de calcium	Agent raffermissant, stabilisateur, épaississant.	1999	<u>CS 250-2006, CS 251-2006, CS 252-2006</u>
578	Gluconate de calcium	Régulateur de l'acidité, Affermissant, Séquestrant	1999	<u>CS 273-1968, CS 275-1973</u>
327	Lactate de calcium	Régulateur d'acidité, Sel émulsifiant, Agent affermissant, Agent de traitement des farines, Épaississant.	1999	<u>CS 273-1968, CS 275-1973</u>
352(ii)	Malate de calcium, D,L	Régulateur d'acidité	1999	<u>CS 273-1968, CS 275-1973</u>
282	Propionate de calcium	Conservateur	1999	<u>CS 221-2001, CS 273-1968, CS 275-1973</u>
552	Silicate de calcium	Agent anti-agglomérant	1999	<u>CS 251-2006</u>
290	Dioxyde de carbone	Agent de carbonatation, Agent moussant, Gaz d'emballage, Conservateur, Propulseur.	1999	<u>CS 221-2001 (uniquement pour les produits fouettés), CS 275-1973</u>
410	Gomme de caroube	Émulsifiant, stabilisateur, épaississant.	1999	<u>CS 221-2001, CS 273-1968, CS 275-1973</u>
407	Carraghénane	Agent de charge, support, émulsifiant, gélifiant, agent de glaçage, humectant, stabilisateur, épaississant.	1999	<u>CS 221-2001, CS 250-2006, CS 252-2006, CS 273-1968, CS 275-1973</u>

140	Chlorophylles	Colorant	1999	<b><u>CS 221-2001, CS 283-1978 (uniquement pour les fromages à marbrures vertes)</u></b>
330	Acide citrique	Régulateur d'acidité, antioxydant, agent de rétention de la colorant, séquestrant.	1999	<b><u>CS 221-2001, CS 273-1968, CS 275-1973</u></b>
472c	Esters citriques et d'acides gras de glycérol	Antioxydant, Émulsifiant, Agent de traitement des farines, Séquestrant, Stabilisant.	1999	<b><u>CS 275-1973</u></b>
1400	Dextrines, amidon torréfié	Support, émulsifiant, stabilisateur, épaississant.	1999	<b><u>CS 221-2001, CS 273-1968, CS 275-1973</u></b>
1412	Phosphate de diamidon	Émulsifiant, stabilisateur, épaississant.	1999	<b><u>CS 221-2001, CS 273-1968, CS 275-1973</u></b>
418	Gomme gellane	Géifiant, Stabilisateur, Épaississant	1999	<b><u>CS 275-1973</u></b>
575	Glucono delta-lactone	Régulateur d'acidité, Agent levant, Séquestrant.	1999	<b><u>CS 208-1999, CS 221-2001, CS 273-1968, CS 275-1973, CS 283-1978</u></b>
412	Gomme de guar	Émulsifiant, stabilisateur, épaississant.	1999	<b><u>CS 221-2001, CS 273-1968, CS 275-1973</u></b>
507	Acide chlorhydrique	Régulateur d'acidité	1999	<b><u>CS 221-2001, CS 273-1968, CS 275-1973</u></b>
1442	Phosphate de diamidon hydroxypropylique	Antiagglomérant, émulsifiant, stabilisateur, épaississant.	1999	<b><u>CS 221-2001, CS 273-1968, CS 275-1973</u></b>
1440	Amidon hydroxypropylique	Émulsifiant, stabilisateur, épaississant.	1999	<b><u>CS 221-2001, CS 273-1968, CS 275-1973</u></b>
416	Gomme Karaya	Émulsifiant, stabilisateur, épaississant.	1999	<b><u>CS 221-2001, CS 273-1968, CS 275-1973</u></b>
270	Acide lactique, L-, D- et DL-	Régulateur d'acidité	1999	<b><u>CS 208-1999, CS 221-2001, CS 273-1968, CS 275-1973</u></b>
472b	Esters de glycérol d'acides gras et lactiques	Émulsifiant, stabilisateur, épaississant.	1999	<b><u>CS 275-1973</u></b>
322(i)	Lécithine	Antioxydant, émulsifiant	1999	<b><u>CS 250-2006, CS 251-2006, CS 252-2006, CS 275-1973</u></b>
504(i)	Carbonate de magnésium	Régulateur d'acidité, Antiagglomérant, Support, Agent de rétention de la couleur.	1999	<b><u>CS 251-2006, CS 273-1968, CS 275-1973, CS 283-1978</u></b>
504(ii)	Carbonate d'hydroxyde de magnésium	Régulateur d'acidité, Antiagglomérant, Agent de rétention des couleurs.	1999	<b><u>CS 273-1968, CS 275-1973, CS 283-1978</u></b>
530	Oxyde de magnésium	Régulateur d'acidité, Agent anti-agglomérant	1999	<b><u>CS 251-2006</u></b>
553(i)	Silicate de magnésium, synthétique	Agent anti-agglomérant	1999	<b><u>CS 251-2006</u></b>

296	Acide malique	Régulateur d'acidité, Séquestrant	1999	<u>CS 221-2001, CS 273-1968, CS 275-1973</u>
460(i)	Cellulose microcristalline (Gel de cellulose)	Antiagglomérant, Agent de charge, Support, Émulsifiant, Agent moussant, Agent de glaçage, Stabilisant, Épaississant.	1999	<u>CS 221-2001, CS 283-1978</u> <u>(à utiliser uniquement pour le fromage en tranches, en morceaux, râpé ou râpé)</u>
471	Mono- et diglycérides d'acides gras	Agent antimousse, émulsifiant, agent de glaçage, stabilisateur.	1999	<u>CS 251-2006, CS 275-1973</u>
1410	Phosphate de mono-amidon	Émulsifiant, stabilisateur, épaississant.	1999	<u>CS 221-2001, CS 273-1968, CS 275-1973</u>
941	Azote	Agent moussant, Gaz d'emballage, Propulseur	1999	<u>CS 221-2001 (uniquement pour les produits fouettés), CS 275-1973</u>
1404	Amidon oxydé	Émulsifiant, stabilisateur, épaississant.	1999	<u>CS 221-2001, CS 273-1968, CS 275-1973</u>
440	Pectines	Émulsifiant, Gélifiant, Agent de glaçage, Stabilisateur, Épaississant.	1999	<u>CS 221-2001, CS 273-1968</u>
1413	Phosphate de diamidon phosphaté	Émulsifiant, stabilisateur, épaississant.	1999	<u>CS 221-2001, CS 273-1968, CS 275-1973</u>
261(i)	Acétate de potassium	Régulateur d'acidité, Conservateur	1999	<u>CS 273-1968, CS 275-1973</u>
402	Alginate de potassium	Agent de charge, support, émulsifiant, agent moussant, agent gélifiant, agent de glaçage, humectant, séquestrant, stabilisateur, épaississant.	1999	<u>CS 221-2001, CS 273-1968, CS 275-1973</u>
501(i)	Carbonate de potassium	Régulateur d'acidité, Stabilisateur	1999	<u>CS 221-2001, CS 250-2006, CS 251-2006, CS 252-2006, CS 273-1968, CS 275-1973</u>
508	Chlorure de potassium	Agent raffermissant, Exhausteur de goût, Stabilisateur, Épaississant.	1999	<u>CS 250-2006, CS 251-2006, CS 252-2006</u>
332(i)	Citrate de dihydrogène de potassium	Régulateur d'acidité, Agent levant, Stabilisateur.	1999	<u>CS 221-2001, CS 250-2006, CS 251-2006, CS 252-2006, CS 273-1968, CS 275-1973</u>
577	Gluconate de potassium	Régulateur d'acidité, Séquestrant	1999	<u>CS273-1968, CS 275-1973</u>
501(ii)	Hydrogénocarbonate de potassium	Régulateur d'acidité, Agent levant, Stabilisateur.	1999	<u>CS 221-2001, CS 250-2006, CS 251-2006, CS 252-2006, CS 273-1968, CS 275-1973</u>
326	Lactate de potassium	Régulateur d'acidité, antioxydant, émulsifiant, humectant.	1999	<u>CS 273-1968, CS 275-1973</u>
283	Propionate de potassium	Conservateur	1999	<u>CS 221-2001, CS 273-1968, CS 275-1973</u>

460(ii)	Cellulose en poudre	Antiagglomérant, Agent de charge, Émulsifiant, Agent de glaçage, Humectant, Stabilisant, Épaississant.	1999	<b><u>CS 221-2001, CS 283-1978</u></b> <b><u>(à utiliser uniquement pour le fromage en tranches, en morceaux, râpé ou râpé)</u></b>
407a	Algue Eucheuna transformée (PES)	Agent de charge, support, émulsifiant, gélifiant, agent de glaçage, humectant, stabilisateur, épaississant.	2001	<b><u>CS 250-2006, CS 252-2006, CS 273-1968, CS 275 -1973</u></b>
280	Acide propionique	Conservateur	1999	<b><u>CS 221-2001, CS 273-1968, CS 275-1973</u></b>
470(i)	Sels des acides myristique, palmitique et stéarique avec l'ammoniac, le calcium, le potassium et le sodium	Anti-agglomérant, émulsifiant, stabilisateur.	1999	<b><u>CS275-1973</u></b>
470(ii)	Sels de l'acide oléique avec le calcium, le potassium et le sodium	Anti-agglomérant, émulsifiant, stabilisateur.	1999	<b><u>CS275-1973</u></b>
551	Dioxyde de silicium, amorphe	Agent antiagglomérant, agent antimousse, support.	1999	<b><u>CS 251-2006</u></b>
262(i)	Acétate de sodium	Régulateur d'acidité, Conservateur, Séquestrant.	1999	<b><u>CS 273-1968, CS 275-1973</u></b>
401	Alginate de sodium	Agent de charge, support, émulsifiant, agent moussant, agent gélifiant, agent de glaçage, humectant, séquestrant, stabilisateur, épaississant.	1999	<b><u>CS 221-2001, CS 273-1968, CS 275-1973</u></b>
301	Ascorbate de sodium	Antioxydant	1999	<b><u>CS 251-2006, CS 275-1973</u></b>
500(i)	Carbonate de sodium	Régulateur d'acidité, Anti-agglomérant, Sel émulsifiant, Agent levant, Stabilisateur, Épaississant.	1999	<b><u>CS 221-2001, CS 250-2006, CS 251-2006, CS 252-2006, CS 273-1968, CS 275-1973</u></b>
466	Carboxyméthylcellulose sodique (Gomme de cellulose)	Agent gonflant, émulsifiant, raffermissant, gélifiant, agent de glaçage, humectant, stabilisant, épaississant.	1999	<b><u>CS 221-2001, CS 273-1968, CS 275-1973</u></b>
331(i)	Citrate de dihydrogène sodique	Régulateur d'acidité, Émulsifiant, Sel émulsifiant, Séquestrant, Stabilisant.	1999	<b><u>CS 221-2001, CS 250-2006, CS 251-2006, CS 252-2006, CS 273-1968, CS 275-1973</u></b>
576	Gluconate de sodium	Séquestrant, stabilisateur, épaississant.	1999	<b><u>CS 221-2001</u></b>
500(ii)	Carbonate acide de sodium	Régulateur d'acidité, Antiagglomérant, Agent levant, Stabilisateur, Épaississant.	1999	<b><u>CS 221-2001, CS 250-2006, CS 251-2006, CS 252-2006, CS 273-1968, CS 275-1973</u></b>

350(i)	Hydrogène DL-malate de sodium	Régulateur d'acidité, Humectant	1999	<u>CS 273-1968, CS 275-1973</u>
325	Lactate de sodium	Régulateur d'acidité, Antioxydant, Agent de charge, Émulsifiant, Sel émulsifiant, Humectant, Épaississant.	1999	<u>CS 273-1968, CS 275-1973</u>
350(ii)	DL-malate de sodium	Régulateur d'acidité, Humectant	1999	<u>CS 273-1968, CS 275-1973</u>
281	Propionate de sodium	Conservateur	1999	<u>CS 221-2001, CS 273-1968, CS 275-1973</u>
500(iii)	Sesquicarbonat de sodium	Régulateur d'acidité, Agent anti-agglomérant, Agent levant,	1999	<u>CS 221-2001, CS 250-2006, CS 251-2006, CS 252-2006, CS 273-1968, CS 275-1973</u>
1420	Acétate d'amidon	Émulsifiant, stabilisateur, épaississant.	1999	<u>CS 221-2001, CS 273-1968, CS 275-1973</u>
1405	Amidons, traités enzymatiquement	Émulsifiant, stabilisateur, épaississant.	1999	<u>CS 221-2001, CS 273-1968, CS 275-1973</u>
553(iii)	Talc	Anti-agglomérant, Agent de glaçage, Épaississant.	1999	<u>CS 251-2006</u>
417	Gomme de Tara	Géifiant, Stabilisateur, Épaississant	1999	<u>CS 221-2001, CS 273-1968, CS 275-1973</u>
171	Dioxyde de titane	Colorant	1999	<u>CS 221-2001, CS 275-1973, CS 283-1978</u>
413	Gomme de tragacathe	Émulsifiant, stabilisateur, épaississant.	1999	<u>CS 221-2001, CS 273-1968, CS 275-1973</u>
333(iii)	Citrate tricalcique	Régulateur d'acidité, Sel émulsifiant, Agent raffermissant, Séquestrant, Stabilisant.	1999	<u>CS 221-2001, CS 250-2006, CS 252-2006, CS 273-1968, CS 275-1973</u>
332(ii)	Citrate tripotassique	Régulateur d'acidité, Sel émulsifiant, Séquestrant, Stabilisant.	1999	<u>CS 221-2001, CS 250-2006, CS 251-2006, CS 252-2006</u>
331(iii)	Citrate trisodique	Régulateur d'acidité, Sel émulsifiant, Séquestrant, Stabilisateur.	1999	<u>CS 221-2001, CS 250-2006, CS 251-2006, CS 252-2006</u>
415	Gomme xanthane	Émulsifiant, agent moussant, stabilisateur, épaississant.	1999	<u>CS 221-2001, CS 273-1968, CS 275-1973</u>

### Modifications de la section 2 de l'annexe du tableau 3

<b>01.3.2</b>		Blanchisseurs pour boissons
		Seuls certains additifs du tableau 3 (comme indiqué dans le tableau 3) peuvent être utilisés dans les aliments conformes à ces normes.
<b>Normes du Codex</b>		Mélange de lait écrémé évaporé et de graisse végétale (CXS 250-2006), Mélange de lait écrémé condensé sucré et de graisse végétale (CXS 252-2006).

<b>01.5.2</b>	Analogue de poudre de lait et de crème
	Seuls certains additifs du tableau 3 (comme indiqué dans le tableau 3) peuvent être utilisés dans les aliments conformes à la présente norme.



<b>Normes du Codex</b>	Mélange de lait écrémé et de graisse végétale en poudre (CXS 251-2006)
<b>01.6.1</b>	Fromage non affiné
	Seuls certains additifs du tableau 3 (comme indiqué dans le tableau 3) peuvent être utilisés dans les aliments conformes à la présente norme.
<b>Normes du Codex</b>	Fromage non affiné, y compris le fromage frais (CXS 221-2001), le fromage blanc (CXS 273-1968), le fromage à la crème (CXS 275-1973).
<b>01.6.2.1</b>	Fromage affiné, y compris la croûte
	Seuls certains régulateurs d'acidité, agents antiagglomérants, colorants et conservateurs du tableau 3 (comme indiqué dans le tableau 3) sont acceptables pour une utilisation dans les aliments conformes à la norme CXS 283-1978, et seuls certains régulateurs d'acidité du tableau 3 (comme indiqué dans le tableau 3) sont acceptables pour une utilisation dans les aliments conformes à la norme CXS 208-1999.
<b>Normes du Codex</b>	Fromages en saumure (CXS 208-1999) Norme générale pour le fromage (CXS 283-1978)

### C. 3 Propositions d'amendements aux tableaux 1, 2 et 3 de la NGAA relatifs aux graisses et aux huiles (CCFO)

(Pour adoption)

#### C. 3.1 AMENDEMENTS PROPOSÉS AU TABLEAU 1 DE LA NGAA : (ordre alphabétique)

<b>Extraits d'annatto, à base de bixine :</b>				
<b>SIN : 160b(i) Catégorie fonctionnelle : Colorant</b>				
N° Catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Année Adopté
<u>02.1.1</u>	<u>Huile de beurre, matière grasse laitière anhydre, ghee</u>	<u>10 mg/kg</u>	<u>8, A2-CXS19</u>	
<u>02.1.2</u>	<u>Huiles et graisses végétales</u>	<u>10 mg/kg</u>	<u>8, A3-CXS19, A2-CXS19, XS33, XS210</u>	
<u>02.1.3</u>	<u>Saindoux, suif, huile de poisson et autres graisses animales</u>	<u>10 mg/kg</u>	<u>8, A2-CXS19211, XS329</u>	
<u>02.2.2</u>	<u>Matières grasses à tartiner, matières grasses laitières à tartiner et mélanges à tartiner</u>	<u>100 mg/kg</u>	<u>8</u>	

<b>Acide ascorbique, L- :</b>				
<b>SIN : 300 Catégorie fonctionnelle : Régulateur de l'acidité, Antioxydant, Agent de traitement des farines, Séquestrant</b>				
N° Catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Année Adopté
<u>02.1.3</u>	<u>Saindoux, suif, huile de poisson et autres graisses animales</u>	<u>BPF</u>	<u>XS19, XS211</u>	

<b>Esters d'ascorbyle :</b>				
<b>SIN : 304, 305 Catégorie fonctionnelle : Antioxydant</b>				
N° Catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Année Adopté
02.1.2	Huiles et graisses végétales	500 mg/kg	10, <u>A-CXS19210, XS33</u>	2006
02.1.3	Saindoux, suif, huile de poisson et autres graisses animales	500 mg/kg	10, <u>A-CXS329</u>	2006

<b>Benzoates :</b>				
<b>SIN : 210-213 Catégorie fonctionnelle : Conservateur</b>				
N° Catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Année Adopté

02.2.2	Matières grasses à tartiner, matières grasses laitières à tartiner et mélanges à tartiner	1000 mg/kg	13, <b>B-CXS256</b>	2001
--------	-------------------------------------------------------------------------------------------	------------	---------------------	------

**Hydroxyanisole butylé :****SIN : 320 Catégorie fonctionnelle : Antioxydant**

N° Catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Année Adopté
02.1.1	Huile de beurre, matière grasse laitière anhydre, ghee	175 mg/kg	15, 133, 171, <b>C-CXS19</b>	2006
02.1.2	Huiles et graisses végétales	200 mg/kg	15, 130, <b>A-CXS19210, C2-CXS19210, XS33</b>	2006
02.1.3	Saindoux, suif, huile de poisson et autres graisses animales	200 mg/kg	15, 130, <b>C2-CXS19211</b>	2006

**Hydroxytoluène butylé :****SIN : 321 Catégorie fonctionnelle : Antioxydant**

N° Catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Année Adopté
02.1.1	Huile de beurre, matière grasse laitière anhydre, ghee	75 mg/kg	15, 133, 171, <b>C-CXS19</b>	2006
02.1.2	Huiles et graisses végétales	200 mg/kg	15, 130, <b>A-CXS19210, C2-CXS19210, XS33</b>	2006
02.1.3	Saindoux, suif, huile de poisson et autres graisses animales	200 mg/kg	15, 130, <b>C2-CXS19211</b>	2006

**Caramel II - caramel au sulfite :****SIN : 150b Catégorie fonctionnelle : Colorant**

N° Catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Année Adopté
<b>02.2.2</b>	<b>Matières grasses à tartiner, matières grasses laitières à tartiner et mélanges à tartiner</b>	<b>500 mg/kg</b>	<b>A-CXS256</b>	

**Carotènes, bêta-, végétaux :****SIN : 160a(ii) Catégorie fonctionnelle : Colorant**

N° Catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Année Adopté
02.1.2	Huiles et graisses végétales	1000 mg/kg	<b>A3-CXS19, E2-CXS19, XS33, XS210</b>	2006
02.1.3	Saindoux, suif, huile de poisson et autres graisses animales	1000 mg/kg	<b>E2-CXS19211, XS329</b>	2006

**Caroténoïdes :****SIN : 160a(i), a(iii), e, f Catégorie fonctionnelle : Colorant**

N° Catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Année Adopté
02.1.2	Huiles et graisses végétales	25 mg/kg	<del>232, A3-CXS19, A2-CXS19, XS33, XS210</del>	2012
02.1.3	Saindoux, suif, huile de poisson et autres graisses animales	25 mg/kg	<b>A2-CXS19211, XS329</b>	2011

<b>Acide citrique :</b>				
<b>SIN : 330 Catégorie fonctionnelle : Régulateur d'acidité, Antioxydant, Agent de rétention de la colorant, Séquestrant</b>				
N° d'aliments	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Année Adopté
02.1.2	Huiles et graisses végétales	BPF	15, & <del>277</del> , <u>A-CXS19210, XS33</u>	2014

<b>Esters de glycérol d'acides gras et citriques :</b>				
<b>SIN : 472c Catégorie fonctionnelle : Antioxydant, Émulsifiant, Agent de traitement des farines, Séquestrant, Stabilisant.</b>				
N° d'aliments	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Année Adopté
02.1.2	Huiles et graisses végétales	100 mg/kg	<del>277</del> , <u>A-CXS19210, G-CXS19210, XS33</u>	2015
02.1.3	Saindoux, suif, huile de poisson et autres graisses animales	100 mg/kg	<del>322</del> , <u>G-CXS19211</u>	2015

<b>Curcumine :</b>				
<b>SIN : 100(i) Catégorie fonctionnelle : Colorant</b>				
N° d'aliments	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Année Adopté
<u>02.1.2</u>	<u>Huiles et graisses végétales</u>	<u>5 mg/kg</u>	<u>A3-CXS19, A2-CXS19, XS33, XS210</u>	
<u>02.1.3</u>	<u>Saindoux, suif, huile de poisson et autres graisses animales</u>	<u>5 mg/kg</u>	<u>A2-CXS19211, XS329</u>	
<u>02.2.2</u>	<u>Matières grasses à tartiner, matières grasses laitières à tartiner et mélanges à tartiner</u>	<u>10 mg/kg</u>	<u>A-CXS256</u>	

<b>Esters diacétyltartriques et d'acides gras du glycérol :</b>				
<b>SIN : 472e Catégorie fonctionnelle : Émulsifiant, Séquestrant, Stabilisant</b>				
N° d'aliments	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Année Adopté
02.1.2	Huiles et graisses végétales	10000 mg/kg	<u>XS19, XS33, XS210</u>	2006
02.1.3	Saindoux, suif, huile de poisson et autres graisses animales	10000 mg/kg	<u>XS19, XS211</u>	2006

<b>FCF vert rapide :</b>				
<b>SIN : 143 Catégorie fonctionnelle : Colorant</b>				
N° d'aliments	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Année Adopté
02.1.3	Saindoux, suif, huile de poisson et autres graisses animales	BPF	<u>XS19, XS211, XS329</u>	1999

<b>Résine de gaïac :</b>				
<b>SIN : 314 Catégorie fonctionnelle : Antioxydant</b>				

N° Catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Année Adopté
02.1.2	Huiles et graisses végétales	1000 mg/kg	<u>XS19, XS33, XS210</u>	2006
02.1.3	Saindoux, suif, huile de poisson et autres graisses animales	1000 mg/kg	<u>XS19, XS211</u>	2006

<b>Hydroxybenzoates, para- :</b> <b>SIN :214, 218 Catégorie fonctionnelle : Conservateur</b>				
N° Catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Année Adopté
02.2.2	Matières grasses à tartiner, matières grasses laitières à tartiner et mélanges à tartiner	300 mg/kg	27, <u>215, XS256</u>	2012

<b>Indigotine (carmin d'indigo) :</b> <b>SIN : 132 Catégorie fonctionnelle : Colorant</b>				
N° Catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Année Adopté
02.1.3	Saindoux, suif, huile de poisson et autres graisses animales	300 mg/kg	161, <u>XS19, XS211, XS329</u>	2009

<b>Citrates d'isopropyle :</b> <b>SIN : 384 Catégorie fonctionnelle : Antioxydant, Conservateur, Séquestrant</b>				
N° Catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Année Adopté
02.1.2	Huiles et graisses végétales	200 mg/kg	<u>A-CXS19210, G-CXS19210, XS33</u>	2005
02.1.3	Saindoux, suif, huile de poisson et autres graisses animales	200 mg/kg	<u>G-CXS19211</u>	2001

<b>Lécithine :</b> <b>SIN : 322(i) Catégorie fonctionnelle : Antioxydant, émulsifiant</b>				
N° Catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Année Adopté
<u>02.1.1</u>	<u>Huile de beurre, matière grasse laitière anhydre, ghee</u>	<u>BPF</u>	<u>A-CXS19</u>	
02.1.2	Huiles et graisses végétales	BPF	277, <u>A-CXS19210, XS33, F-CXS19210</u>	2018

<b>Mono- et di-glycérides d'acides gras :</b> <b>SIN : 471 Catégorie fonctionnelle : Agent antimousse, Émulsifiant, Agent de glaçage, Stabilisateur.</b>				
N° Catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Année Adopté
<u>02.1.1</u>	<u>Huile de beurre, matière grasse laitière anhydre, ghee</u>	<u>BPF</u>	<u>A-CXS19</u>	
02.1.3	Saindoux, suif, huile de poisson et autres graisses animales	BPF	408, <u>XS211, I-CXS19211</u>	2018

<b>Phosphates :</b> <b>SIN 338, 339(i)-(iii), 340(i)-(iii), 341(i)-(iii), 342(i), (ii), 343(i)-(iii), 450(i)-(iii), (v)-(vii), (ix), 451(i), (ii), 452(i)-(v), 542</b> Catégorie fonctionnelle : Régulateur d'acidité, Antioxydant, Émulsifiant, Affermissant, Agent de traitement des farines, Humectant, Conservateur, Agent de levage, Séquestrant, Stabilisateur, Épaississant.					
N° d'aliments	Catégorie	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Année Adopté
02.2.2		Matières grasses à tartiner, matières grasses laitières à tartiner et mélanges à tartiner	2200 mg/kg	33, <u>E-CXS256</u>	2009

<b>Polydiméthylsiloxane :</b> <b>SIN : 900a</b> Catégorie fonctionnelle : Agent anti-agglomérant, Agent antimousse, Émulsifiant					
N° d'aliments	Catégorie	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Année Adopté
02.1.2		Huiles et graisses végétales	10 mg/kg	<u>A-CXS19210, I-CXS19210, XS33</u>	2006
02.1.3		Saindoux, suif, huile de poisson et autres graisses animales	10 mg/kg	<u>I-CXS19, XS211</u>	2006

<b>Esters polyglycéroliques d'acides gras :</b> <b>SIN : 475</b> Catégorie fonctionnelle : Émulsifiant, stabilisateur					
N° d'aliments	Catégorie	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Année Adopté
<u>02.1.2</u>		<u>Huiles et graisses végétales</u>	<u>10000 mg/kg</u>	<u>A-CXS19210, XS33, XS19</u>	

<b>Polysorbates :</b> <b>SIN 432-436</b> Catégorie fonctionnelle : Émulsifiant, stabilisant					
N° d'aliments	Catégorie	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Année Adopté
02.1.2		Huiles et graisses végétales	5000 mg/kg	102, <u>XS19, XS33, XS210</u>	2007
02.1.3		Saindoux, suif, huile de poisson et autres graisses animales	5000 mg/kg	102, <u>XS19, XS211</u>	2007

<b>Gallate de propyle :</b> <b>SIN : 310</b> Catégorie fonctionnelle : Antioxydant					
N° d'aliments	Catégorie	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Année Adopté
02.1.1		Huile de beurre, matière grasse laitière anhydre, ghee	100 mg/kg	15, 133, 171, <u>C-CXS19</u>	2006
02.1.2		Huiles et graisses végétales	200 mg/kg	15, 130, <u>A-CXS19210, C2-CXS19210, XS33</u>	2006
02.1.3		Saindoux, suif, huile de poisson et autres graisses animales	200 mg/kg	15, 130, <u>C2-CXS19211</u>	2006

<b>Esters de propylène glycol d'acides gras :</b> <b>SIN : 477</b> Catégorie fonctionnelle : Émulsifiant					
N° d'aliments	Catégorie	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Année Adopté

02.1.2	Huiles et graisses végétales	10000 mg/kg	<u>XS19, XS33, XS210</u>	2006
02.1.3	Saindoux, suif, huile de poisson et autres graisses animales	10000 mg/kg	<u>XS19, XS211</u>	2006

**Citrate de dihydrogène de sodium :****SIN : 331(i) Catégorie fonctionnelle : Régulateur d'acidité, Émulsifiant, Sel émulsifiant, Séquestrant, Stabilisant**

N° Catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Année Adopté
02.1.2	Huiles et graisses végétales	BPF	<del>277,</del> <u>A-CXS19210, XS33</u>	2015
<u>02.1.3</u>	<u>Saindoux, suif, huile de poisson et autres graisses animales</u>	<u>BPF</u>	<u>H-CXS19211, XS329</u>	

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

N° Catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Année Adopté
02.2.2	Matières grasses à tartiner, matières grasses laitières à tartiner et mélanges à tartiner	2000 mg/kg	42, <u>B-CXS256</u>	2009

**Esters de sorbitane d'acides gras :****SIN 491-495 Catégorie fonctionnelle : Émulsifiant, stabilisant**

N° Catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Année Adopté
<u>02.1.2</u>	<u>Huiles et graisses végétales</u>	<u>750 mg/kg</u>	<u>A-CXS19210, XS19, XS33</u>	

**Lactylates de stéaroyle :****SIN 481(i), 482(i) Catégorie fonctionnelle : Émulsifiant, Agent de traitement des farines, Agent moussant, Stabilisant**

N° Catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Année Adopté
<u>02.1.2</u>	<u>Huiles et graisses végétales</u>	<u>300 mg/kg</u>	<u>A-CXS19210, XS19, XS33</u>	

**Citrate de stéaryle :****SIN 484 Catégorie fonctionnelle : Émulsifiant, Séquestrant**

N° Catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Année Adopté
02.1.2	Huiles et graisses végétales	BPF	<u>XS19, XS33, XS210</u>	2006
02.1.3	Saindoux, suif, huile de poisson et autres graisses animales	BPF	<u>XS19, XS211</u>	2006

**Jaune soleil FCF :****SIN : 110 Catégorie fonctionnelle : Colorant**

N° Catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Année Adopté
-------------------------	----------------------	-----------------	-------	--------------

02.1.3	Saindoux, suif, huile de poisson et autres graisses animales	300 mg/kg	161, <u>XS19, XS211, XS329</u>	2008
--------	--------------------------------------------------------------	-----------	--------------------------------	------

**Tertiaire butylhydroquinone :****SIN 319 Catégorie fonctionnelle : Antioxydant**

<b>N° Catégorie d'aliments</b>	<b>Catégorie d'aliments</b>	<b>Limite maximale</b>	<b>Notes</b>	<b>Année Adopté</b>
<u>02.1.1</u>	<u>Huile de beurre, matière grasse laitière anhydre, ghee</u>	<u>120 mg/kg</u>	<u>15, 171, C-CXS19</u>	
02.1.2	Huiles et graisses végétales	200 mg/kg	15, 130, <u>A-CXS19210, C2-CXS19210, XS33</u>	2006
02.1.3	Saindoux, suif, huile de poisson et autres graisses animales	200 mg/kg	15, 130, <u>C2-CXS19211</u>	2006

**L'huile de soja oxydée thermiquement interagit avec les mono- et diglycérides d'acides gras :  
SIN : 479 Catégorie fonctionnelle : Émulsifiant**

<b>N° Catégorie d'aliments</b>	<b>Catégorie d'aliments</b>	<b>Limite maximale</b>	<b>Notes</b>	<b>Année Adopté</b>
02.2.2	Matières grasses à tartiner, matières grasses laitières à tartiner et mélanges à tartiner	5000 mg/kg	<u>F-CXS256</u>	1999

**Thiodipropionates :****SIN 388, 389 Catégorie fonctionnelle : Antioxydant**

<b>N° Catégorie d'aliments</b>	<b>Catégorie d'aliments</b>	<b>Limite maximale</b>	<b>Notes</b>	<b>Année Adopté</b>
02.1.2	Huiles et graisses végétales	200 mg/kg	46, <u>A-CXS19210, XS33</u>	2006
02.1.3	Saindoux, suif, huile de poisson et autres graisses animales	200 mg/kg	46, <u>XS211</u>	2006

**Tocophérols :****SIN 307a, b, c Catégorie fonctionnelle : Antioxydant**

<b>N° Catégorie d'aliments</b>	<b>Catégorie d'aliments</b>	<b>Limite maximale</b>	<b>Notes</b>	<b>Année Adopté</b>
02.1.1	Huile de beurre, matière grasse laitière anhydre, ghee	500 mg/kg	171, <u>B-CXS19</u>	2006
02.1.2	Huiles et graisses végétales	300 mg/kg	<del>356, ————357,</del> <u>A-CXS19210,</u>	2016
02.1.3	Saindoux, suif, huile de poisson et autres graisses animales	300 mg/kg	<del>358,</del> <u>B-CXS329</u>	2016

**Citrate de tricalcium :****SIN 333(iii) Catégorie fonctionnelle : Régulateur d'acidité, Sel émulsifiant, Agent raffermissant, Séquestrant, Stabilisant.**

<b>N° Catégorie d'aliments</b>	<b>Catégorie d'aliments</b>	<b>Limite maximale</b>	<b>Notes</b>	<b>Année Adopté</b>
<u>02.1.1</u>	<u>Huile de beurre, matière grasse laitière anhydre, ghee</u>	<u>BPF</u>	<u>A-CXS19</u>	

02.1.2	Huiles et graisses végétales	BPF	277, <del>A-CXS19210,</del> XS33	2018
<b>02.1.3</b>	<b>Saindoux, suif, huile de poisson et autres graisses animales</b>	<b>BPF</b>	<b>A-CXS19, XS211</b>	

**Citrate tripotassique :**  
**SIN 332(ii) Catégorie fonctionnelle : Régulateur d'acidité, Sel émulsifiant, Séquestrant, Stabilisant**

N° Catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Année Adopté
<b>02.1.1</b>	<b>Huile de beurre, matière grasse laitière anhydre, ghee</b>	<b>BPF</b>	<b>A-CXS19</b>	
02.1.2	Huiles et graisses végétales	BPF	277, <del>A-CXS19210,</del> XS33	2018
<b>02.1.3</b>	<b>Saindoux, suif, huile de poisson et autres graisses animales</b>	<b>BPF</b>	<b>A-CXS19, XS211</b>	

**Citrate trisodique :**  
**SIN 331(iii) Catégorie fonctionnelle : Régulateur d'acidité, Émulsifiant, Sel émulsifiant, Séquestrant, Stabilisant.**

N° Catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Année Adopté
02.1.2	Huiles et graisses végétales	BPF	277, <del>A-CXS19210,</del> <b>XS33</b>	2015
<b>02.1.3</b>	<b>Saindoux, suif, huile de poisson et autres graisses animales</b>	<b>BPF</b>	<b>H-CXS19211,</b> <b>XS329</b>	

**C. 3.2 AMENDEMENTS PROPOSÉS AU TABLEAU 2 DE LA NGAA : (ordre numérique des catégories d'aliments)**

<b>Catégorie d'aliments 02.1.1 Huile de beurre, matières grasses laitières anhydres, ghee</b>				
Additif	SIN	Limite maximale	Notes	Année d'adoption
<b>Extraits d'annatto, à base de bixine</b>	<b>160b(i)</b>	<b>10 mg/kg</b>	<b>8, A2-CXS19</b>	
Hydroxyanisole butylé	320	175 mg/kg	15, 133, 171, <del>C-</del> <b>CXS19</b>	2006
Hydroxytoluène butylé	321	75 mg/kg	15, 133, 171, <del>C-</del> <b>CXS19</b>	2006
<b>Lécithine</b>	<b>322(i)</b>	<b>BPF</b>	<b>A-CXS19</b>	
<b>Mono- et di-glycérides d'acides gras</b>	<b>471</b>	<b>BPF</b>	<b>A-CXS19</b>	
Gallate de propyle	310	100 mg/kg	15, 133, 171, <del>C-</del> <b>CXS19</b>	2006
<b>Butylhydroquinone tertiaire</b>	<b>319</b>	<b>120</b>	<b>15, 171, C-</b> <b>CXS19</b>	
Tocophérols	307a, b, c	500 mg/kg	171, <del>B-</del> <b>CXS19</b>	2006
<b>Citrate tricalcique</b>	<b>333(iii)</b>	<b>BPF</b>	<b>A-CXS19</b>	
<b>Citrate tripotassique</b>	<b>332(ii)</b>	<b>BPF</b>	<b>A-CXS19</b>	

<b>Catégorie d'aliments 02.1.2 Huiles et graisses végétales</b>				
Additif	SIN	Limite maximale	Notes	Année d'adoption
<b>Extraits d'annatto, à base de bixine</b>	<b>160b(i)</b>	<b>10 mg/kg</b>	<b>8, A3-CXS19, A2-</b> <b>CXS19, XS33,</b> <b>XS210</b>	
Esters d'ascorbyle	304, 305	500 mg/kg	10, <del>A-CXS19210,</del> <b>XS33</b>	2006



Hydroxyanisole butylé	320	200 mg/kg	15, 130, <del>A-CXS19210, C2-CXS19210, XS33</del>	2006
Hydroxytoluène butylé	321	200 mg/kg	15, 130, <del>A-CXS19210, C2-CXS19210, XS33</del>	2006
Carotènes, bêta-, végétaux	160a(ii)	1000 mg/kg	<del>A3-CXS19, E2-CXS19, XS33, XS210</del>	2006
Caroténoïdes	160a(i), a(iii), e, f	25 mg/kg	<del>232, A3-CXS19, A2-CXS19, XS33, XS210</del>	2012
Acide citrique	330	BPF	15, 277, <del>A-CXS19210, XS33</del>	2014
Esters citriques et d'acides gras de glycérol	472c	100 mg/kg	<del>277, A-CXS19210, G-CXS19210, XS33</del>	2015
<b><u>Curcumine</u></b>	<b><u>100(i)</u></b>	<b><u>5 mg/kg</u></b>	<del>A3-CXS19, A2-CXS19, XS33, XS210</del>	
Esters diacétyltartriques et d'acides gras du glycérol	472e	10000 mg/kg	<del>XS19, XS33, XS210</del>	2006
Résine de gaïac	314	1000 mg/kg	<del>XS19, XS33, XS210</del>	2006
Citrates d'isopropyle	384	200 mg/kg	<del>A-CXS19210, G-CXS19210, XS33</del>	2005
Lécithine	322(i)	BPF	<del>277, A-CXS19210, XS33, F-CXS19210</del>	2018
Polydiméthylsiloxane	900a	10 mg/kg	<del>A-CXS19210, I-CXS19210, XS33</del>	2006
<b><u>Esters polyglycérols d'acides gras</u></b>	<b><u>475</u></b>	<b><u>10000 mg/kg</u></b>	<del>A-CXS19210, XS19, XS33, G-CXS210 A</del>	
Polysorbates	432-436	5000 mg/kg	102, <del>XS19, XS33, XS210</del>	2007
Gallate de propyle	310	200 mg/kg	15, 130, <del>A-CXS19210, C2-CXS19210, XS33</del>	2006
Esters de propylène glycol d'acides gras	477	10000 mg/kg	<del>XS19, XS33, XS210</del>	2006
Citrate de dihydrogène sodique	331(i)	BPF	<del>277, A-CXS19210, XS33</del>	2015
<b><u>Esters de sorbitane d'acides gras</u></b>	<b><u>491-495</u></b>	<b><u>750 mg/kg</u></b>	<del>A-CXS19210, XS19, XS33, G-CXS210 A</del>	
<b><u>Lactylates de stéaroyle</u></b>	<b><u>481(i), 482(i)</u></b>	<b><u>300 mg/kg</u></b>	<del>A-CXS19210, XS19, XS33</del>	
Citrate de stéaroyle	484	BPF	<del>XS19, XS33, XS210</del>	2006
Butylhydroquinone tertiaire	319	200 mg/kg	15, 130, <del>A-CXS19210, C2-CXS19210, XS33</del>	2006
Thiodipropionates	388, 389	200 mg/kg	46, <del>A-CXS19210, XS33</del>	2006
Tocophérols	307a, b, c	300 mg/kg	<del>356 &amp; 357, A-CXS19210</del>	2016
Citrate tricalcique	333(iii)	BPF	<del>277, A-CXS19210, XS33</del>	2018
Citrate tripotassique	332(ii)	BPF	<del>277, A-CXS19210, XS33</del>	2018

Citrate trisodique	331(iii)	BPF	<del>277, A-CXS19210, XS33</del>	2015
--------------------	----------	-----	----------------------------------	------

<b>Catégorie d'aliments 02.1.3 Saindoux, suif, huile de poisson et autres graisses animales</b>				
<b>Additif</b>	<b>SIN</b>	<b>Limite maximale</b>	<b>Notes</b>	<b>Année d'adoption</b>
<b>Extraits d'annatto, à base de bixine</b>	<b>160b(i)</b>	<b>10 mg/kg</b>	<b>8, A2-CXS19211, XS329</b>	
<b>Acide ascorbique, L-</b>	<b>300</b>	<b>BPF</b>	<b>XS19, XS211</b>	
Esters d'ascorbyle	304, 305	500 mg/kg	10, <del>A-CXS329</del>	2006
Hydroxyanisole butylé	320	200 mg/kg	15, 130, <del>C2-CXS19211</del>	2006
Hydroxytoluène butylé	321	200 mg/kg	15, 130, <del>C2-CXS19211</del>	2006
Carotènes, bêta-, végétaux	160a(ii)	1000 mg/kg	<del>E2-CXS19211, XS329</del>	2006
Caroténoïdes	160a(i), a(iii), e, f	25 mg/kg	<del>A2-CXS19211, XS329</del>	2011
Esters citriques et d'acides gras de glycérol	472c	100 mg/kg	<del>322, _____G-CXS19211</del>	2015
<b>Curcumine</b>	<b>100(i)</b>	<b>5 mg/kg</b>	<b>A2-CXS19211, XS329</b>	
Esters diacétyltartriques et d'acides gras du glycérol	472e	10000 mg/kg	<del>XS19, XS211</del>	2006
Vert rapide FCF	143	BPF	<del>XS19, XS211, XS329</del>	1999
Résine de gaïac	314	1000 mg/kg	<del>XS19, XS211</del>	2006
Indigotine (carmin d'indigo)	132	300 mg/kg	161, <del>XS19, XS211, XS329</del>	2009
Citrates d'isopropyle	384	200 mg/kg	<del>G-CXS19211</del>	2001
Mono- et di-glycérides d'acides gras	471	BPF	<del>408, XS211, I-CXS19211</del>	2018
Polydiméthylsiloxane	900a	10 mg/kg	<del>I-CXS19, XS211</del>	2006
Polysorbates	432-436	5000 mg/kg	102, <del>XS19, XS211</del>	2007
Gallate de propyle	310	200 mg/kg	15, &—130, <del>C2-CXS19211</del>	2006
Esters de propylène glycol d'acides gras	477	10000 mg/kg	<del>XS19, XS211</del>	2006
<b>Citrate de dihydrogène sodique</b>	<b>331(i)</b>	<b>BPF</b>	<b>H-CXS19211, XS329</b>	
Citrate de stéaryle	484	BPF	<del>XS19, XS211</del>	2006
Jaune soleil FCF	110	300 mg/kg	161, <del>XS19, XS211, XS329</del>	2008
Butylhydroquinone tertiaire	319	200 mg/kg	15, 130, <del>C2-CXS19211</del>	2006
Thiodipropionates	388, 389	200 mg/kg	46, <del>XS211</del>	2006
Tocophérols	307a, b, c	300 mg/kg	<del>358, B-CXS329</del>	2016
<b>Citrate tricalcique</b>	<b>333(iii)</b>	<b>BPF</b>	<b>A-CXS19, XS211</b>	
<b>Citrate tripotassique</b>	<b>332(ii)</b>	<b>BPF</b>	<b>A-CXS19, XS211</b>	
<b>Citrate trisodique</b>	<b>331(iii)</b>	<b>BPF</b>	<b>H-CXS19211, XS329</b>	

<b>Catégorie d'aliments 02.2.2 Matières grasses à tartiner, matières grasses laitières à tartiner et mélanges à tartiner</b>				
<b>Additif</b>	<b>SIN</b>	<b>Limite maximale</b>	<b>Notes</b>	<b>Année d'adoption</b>
<b>Extraits d'annatto, à base de bixine</b>	<b>160b(i)</b>	<b>100 mg/kg</b>	<b>8</b>	
Benzoates	210-213	1000 mg/kg	13, <del>B-CXS256</del>	2001

<b>Caramel II - caramel au sulfite</b>	<b>150b</b>	<b>500 mg/kg</b>	<b>A-CXS256</b>	
<b>Curcumine</b>	<b>100(i)</b>	<b>10 mg/kg</b>	<b>A-CXS256</b>	
Hydroxybenzoates, para-	214, 218	300 mg/kg	27, <del>215</del> <b>X<del>S</del>256</b>	2012
Phosphates	338, 339(i)-(iii), 340(i)-(iii), 341(i)-(iii), 342(i), (ii), 343(i)-(iii), 450(i)-(iii), (v)-(vii), (ix), 451(i), (ii), 452(i)-(v), 542	2200 mg/kg	33, <b>E-CXS256</b>	2009
Sorbates	200, <del>202</del> , 203	2000 mg/kg	42, <b>B-CXS256</b>	2009
Interaction entre l'huile de soja oxydée thermiquement et les mono- et diglycérides d'acides gras	479	5000 mg/kg	<b>F-CXS256</b>	1999

#### NOTES SUR LA NGAA

- XS19** A l'exclusion des produits conformes à la norme pour les graisses et huiles comestibles non couvertes par des normes individuelles (CODEX STAN 19-1981).
- XS210** A l'exclusion des produits conformes à la norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique (CODEX STAN 210-1999).
- XS211** A l'exclusion des produits conformes à la norme pour les graisses animales nommées (CODEX STAN 211-1999).
- XS256** A l'exclusion des produits conformes à la norme pour les matières grasses tartinables et les mélanges tartinables (CODEX STAN 256-2007).
- XS329** A l'exclusion des produits conformes à la norme pour les huiles de poisson (CODEX STAN 329-2017).
- A-CXS19** A utiliser dans les produits conformes à la norme pour les graisses et huiles comestibles non couvertes par des normes individuelles (CXS 19-1981).
- A2-CXS19** A utiliser dans les produits conformes à la Norme pour les graisses et les huiles comestibles non couvertes par des normes individuelles (CXS 19-1981) dans le but de restaurer la couleur naturelle perdue lors du traitement, ou de normaliser la couleur uniquement.
- A3-CXS19** A l'exclusion des huiles vierges et pressées à froid dans les produits conformes à la Norme pour les graisses et huiles comestibles non visées par des normes individuelles (CXS 19-1981).
- A-CXS210** A l'exclusion des huiles vierges et pressées à froid dans les produits conformes à la norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique (CXS 210-1999).
- A-CXS19210** A l'exclusion des huiles vierges et pressées à froid dans les produits conformes à la Norme pour les graisses et huiles comestibles non visées par des normes individuelles (CODEX STAN 19-1981) et à la Norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique (CODEX STAN 210-1999).
- A2-CXS19211** A utiliser dans les produits conformes à la Norme pour les graisses et les huiles comestibles non couvertes par des normes individuelles (CXS 19-1981) et à la Norme pour les graisses animales nommées (CXS 211-1999) dans le but de restaurer la couleur naturelle perdue lors du traitement, ou d'uniformiser la couleur uniquement.
- B-CXS19** Sauf pour l'utilisation dans des produits conformes à la norme pour les graisses et les huiles comestibles non couvertes par des normes individuelles (CXS 19-1981) à 300 mg/kg.
- C-CXS19** A l'exception de l'utilisation dans les produits conformes à la Norme pour les graisses et huiles comestibles non couvertes par des normes individuelles (CXS 19-1981) : hydroxyanisole butylé (SIN 320) à 175 mg/kg, hydroxytoluène butylé (SIN 321) à 75 mg/kg, gallate de propyle (SIN 310) à 100 mg/kg, et butylhydroquinone tertiaire (SIN 319) à 120 mg/kg ; ainsi que toute combinaison de SIN 320, SIN 321, SIN 310 et

- SIN 319 jusqu'à 200 mg/kg, à condition que les limites d'utilisation unique ne soient pas dépassées.
- C2-CXS19210 A l'exception de l'utilisation dans les produits conformes à la norme pour les graisses et huiles comestibles non couvertes par des normes individuelles (CXS 19-1981) et à la norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique (CXS 210-1999) : hydroxyanisole butylé (SIN 320) à 175 mg/kg, hydroxytoluène butylé (SIN 321) à 75 mg/kg, gallate de propyle (SIN 310) à 100 mg/kg, et butylhydroquinone tertiaire (SIN 319) à 120 mg/kg ; ainsi que toute combinaison de SIN 320, SIN 321, SIN 310 et SIN 319 jusqu'à 200 mg/kg, à condition que les limites d'utilisation unique ne soient pas dépassées.
- C2-CXS19211 A l'exception de l'utilisation dans les produits conformes à la norme pour les graisses et huiles comestibles non couvertes par des normes individuelles (CXS 19-1981) et à la norme pour les graisses animales nommées (CXS 211-1999) : hydroxyanisole butylé (SIN 320) à 175 mg/kg, hydroxytoluène butylé (SIN 321) à 75 mg/kg, gallate de propyle (SIN 310) à 100 mg/kg, et butylhydroquinone tertiaire (SIN 319) à 120 mg/kg ; ainsi que toute combinaison de SIN 320, SIN 321, SIN 310 et SIN 319 jusqu'à 200 mg/kg, à condition que les limites d'utilisation unique ne soient pas dépassées.
- E2-CXS19 A l'exception de l'utilisation dans les produits conformes à la norme pour les graisses et les huiles comestibles non couvertes par des normes individuelles (CXS 19-1981) à 25 mg/kg dans le but de restaurer la couleur naturelle perdue lors du traitement, ou d'uniformiser la couleur uniquement.
- E2-CXS19211 A l'exception de l'utilisation dans les produits conformes à la Norme pour les graisses et huiles comestibles non couvertes par des normes individuelles (CXS 19-1981) et à la Norme pour les graisses animales portant un nom spécifique (CXS 211-1999) à 25 mg/kg dans le but de restaurer la couleur naturelle perdue lors du traitement, ou d'uniformiser la couleur uniquement.
- F-CXS19210 Pour utilisation dans les produits conformes à la norme pour les graisses et huiles comestibles non couvertes par des normes individuelles (CXS 19-1981) et à la norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique (CXS 210-1999) en tant qu'antioxydant uniquement.
- G-CXS19210 A l'exception de l'utilisation dans les produits conformes à la norme pour les graisses et huiles comestibles non couvertes par des normes individuelles (CXS 19-1981), la norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique (CXS 210-1999), seuls ou en combinaison : citrates d'isopropyle (SIN 384) et esters citriques et d'acides gras de glycérol (SIN 472c) à 100 mg/kg.
- G-CXS19211 Pour utilisation dans les produits conformes à la Norme pour les graisses et huiles comestibles non couvertes par des normes individuelles (CXS 19-1981) et à la Norme pour les graisses animales portant un nom spécifique (CXS 211-1999), seuls ou en combinaison : citrates d'isopropyle (SIN 384) et esters citriques et d'acides gras de glycérol (SIN 472c) à 100 mg/kg.
- H-CXS19211 A utiliser dans les produits conformes à la norme pour les graisses et huiles comestibles non couvertes par des normes individuelles (CXS 19-1981) et les graisses animales nommées (CXS 211-1999).
- I-CXS19 A utiliser dans les produits conformes à la norme pour les graisses et les huiles comestibles non couvertes par des normes individuelles (CXS 19-1981), comme agent antimousse dans les huiles pour la friture uniquement.
- I-CXS19210 A utiliser dans les produits conformes à la norme pour les graisses et huiles comestibles non couvertes par des normes individuelles (CXS 19-1981) et à la norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique (CXS 210-1999), comme agent antimousse dans les huiles destinées à la friture uniquement.
- I-CXS19211 A utiliser dans les produits conformes à la Norme pour les graisses et huiles comestibles non couvertes par des normes individuelles (CXS 19-1981) et à la Norme pour les graisses animales nommées (CXS 211-1999), comme agent antimousse dans les huiles destinées à la friture uniquement.
- A-CXS329 Sauf pour l'utilisation dans des produits conformes aux normes pour les huiles de poisson (CXS 329-2017) à 2500 mg/kg.

- B-CXS329** Sauf pour l'utilisation dans des produits conformes aux normes pour les huiles de poisson (CXS 329-2017), seuls ou en combinaison à 6000 mg/kg.
- A-CXS256** Pour utilisation dans les produits conformes à la norme pour les matières grasses tartinables et les mélanges tartinables (CXS 256-2007).
- B-CXS256** Pour une utilisation dans des produits conformes à la Norme pour les matières grasses tartinables et les mélanges tartinables (CXS 256-2007) ; si des benzoates et des sorbates sont utilisés en combinaison, l'utilisation combinée ne doit pas dépasser 2000 mg/kg dont la partie acide benzoïque ne doit pas dépasser 1000 mg/kg.
- E-CXS256** Sauf pour l'utilisation dans des produits conformes à la Norme pour les produits à tartiner et les mélanges à tartiner (CXS 256-2007) : acide phosphorique (SIN 338), dihydrogénophosphate de sodium (SIN 339(i)), hydrogénophosphate disodique (SIN 339(ii)), phosphate trisodique (SIN 339(iii)), dihydrogénophosphate de potassium (SIN 340(i)), hydrogénophosphate dipotassique (SIN 340(ii)), phosphate tripotassique (SIN 340(iii)), dihydrogénophosphate de calcium (SIN 341(i)), hydrogénophosphate de calcium (SIN 341(ii)), phosphate tricalcique (SIN 341(iii)), dihydrogénophosphate d'ammonium (SIN 342(i)), hydrogénophosphate de diammonium (SIN 342(ii)), dihydrogénophosphate de magnésium (SIN 343(i)), hydrogénophosphate de magnésium (SIN 343(ii)), phosphate trimagnésien (SIN 343(iii)), diphosphate disodique (SIN 450(i)), diphosphate trisodique (SIN 450(ii)), diphosphate tétrasodique (SIN 450(iii)), diphosphate tétrapotassique (SIN 450(v)), diphosphate dicalcique (SIN 450(vi)), dihydrogénodiphosphate de calcium (SIN 450(vii)), dihydrogénodiphosphate de magnésium (SIN 450(ix)), triphosphate pentasodique (SIN 451(i)), triphosphate pentapotassique (SIN 451(ii)), polyphosphate de sodium (SIN 452(i)), polyphosphate de potassium (SIN 452(ii)), polyphosphate de sodium et de calcium (SIN 452(iii)), polyphosphate de calcium (SIN 452(iv)), polyphosphate d'ammonium (SIN 452(v)), comme régulateurs d'acidité à 1000 mg/kg en tant que phosphore.
- F-CXS256** À utiliser dans les produits conformes à la norme pour les pâtes à tartiner et les mélanges de pâtes à tartiner (CXS 256-2007) ; à utiliser dans les émulsions grasses pour la friture ou la cuisson au four uniquement.

### C. 3.3 - Amendements proposés au tableau 3 de la NGAA

#### Modification de la section 2 de l'annexe du tableau 3

<b>02.2.2</b>	<b>Matières grasses à tartiner, matières grasses laitières à tartiner et mélanges à tartiner</b>
	Les régulateurs d'acidité, les agents antimousses, les antioxydants, les colorants, les émulsifiants, les exhausteurs de goût, les gaz d'emballage, les conservateurs, les stabilisateurs et les épaississants énumérés dans le tableau 3 peuvent être utilisés dans les aliments conformes à la norme.
<b>Codex normes</b>	Matières grasses tartinables et mélanges tartinables (CXS 256-2007)

### C. 4 Propositions d'amendements aux tableaux 1, 2 et 3 de la NGAA relatifs aux épices et aux herbes culinaires (CCSCH)

(Pour adoption)

#### C. 4.1 AMENDEMENTS PROPOSÉS AU TABLEAU 1 DE LA NGAA : (ordre alphabétique)

Catégorie d'aliments 12.2 Herbes, épices, assaisonnements et condiments (par exemple, assaisonnement pour nouilles instantanées)

<b>Acésulfame Potassium : Catégorie fonctionnelle : Exhausteur de goût, Édulcorant SIN 950</b>				
<b>N° Catégorie d'aliments</b>	<b>Catégorie d'aliments</b>	<b>Limite maximale</b>	<b>Notes</b>	<b>Année d'adoption</b>
12.2	Herbes, épices, assaisonnements et condiments (par exemple, assaisonnement pour nouilles instantanées)	2000	161, 188, <b>XS326, XS327, XS328</b>	2008

<b>Esters d'ascorbyle : Catégorie fonctionnelle : Antioxydant SIN 304, 305</b>				
<b>N° Catégorie d'aliments</b>	<b>Catégorie d'aliments</b>	<b>Limite maximale</b>	<b>Notes</b>	<b>Année d'adoption</b>
12.2	Herbes, épices, assaisonnements et condiments (par exemple, assaisonnement pour nouilles instantanées)	500	10, <u>XS326, XS327, XS328</u>	2001

<b>Hydroxyanisole butylé : Catégorie fonctionnelle : Antioxydant SIN 320</b>				
<b>N° Catégorie d'aliments</b>	<b>Catégorie d'aliments</b>	<b>Limite maximale</b>	<b>Notes</b>	<b>Année d'adoption</b>
12.2	Herbes, épices, assaisonnements et condiments (par exemple, assaisonnement pour nouilles instantanées)	200	15, 130, <u>XS326, XS327, XS328</u>	2005

<b>Hydroxytoluène butylé : Catégorie fonctionnelle : Antioxydant SIN 321</b>				
<b>N° Catégorie d'aliments</b>	<b>Catégorie d'aliments</b>	<b>Limite maximale</b>	<b>Notes</b>	<b>Année d'adoption</b>
12.2	Herbes, épices, assaisonnements et condiments (par exemple, assaisonnement pour nouilles instantanées)	200	15, 130, <u>XS326, XS327, XS328</u>	2006

<b>Carbonate de calcium : Catégorie fonctionnelle : Régulateur de l'acidité, Antiagglomérant, Colorant, Affermissant, Agent de traitement des farines, Stabilisateur. SIN 170(i)</b>				
<b>N° Catégorie d'aliments</b>	<b>Catégorie d'aliments</b>	<b>Limite maximale</b>	<b>Notes</b>	<b>Année d'adoption</b>
<u>12.2.1</u>	<u>Herbes et épices</u>	<u>BPF</u>	<u>A-CXS328</u>	

<b>Silicate de calcium : Catégorie fonctionnelle : Anti-agglomérant SIN 552</b>				
<b>N° Catégorie d'aliments</b>	<b>Catégorie d'aliments</b>	<b>Limite maximale</b>	<b>Notes</b>	<b>Année d'adoption</b>
<u>12.2.1</u>	<u>Herbes et épices</u>	<u>BPF</u>	<u>A-CXS328</u>	

<b>Caramel IV - Caramel au sulfite d'ammoniaque : Catégorie fonctionnelle : Colorant : SIN 150d</b>				
<b>N° Catégorie d'aliments</b>	<b>Catégorie d'aliments</b>	<b>Limite maximale</b>	<b>Notes</b>	<b>Année d'adoption</b>
12.2	Herbes, épices, assaisonnements et condiments (par exemple, assaisonnement pour nouilles instantanées)	10000	<u>XS326, XS327, XS328</u>	2010

<b>Tétraacétates d'éthylène diamine : Catégorie fonctionnelle : Antioxydant, Agent de rétention du colorant, Conservateur, Séquestrant, Stabilisateur.</b> <b>SIN 385, 386</b>				
N° Catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Année d'adoption
12.2	Herbes, épices, assaisonnements et condiments (par exemple, assaisonnement pour nouilles instantanées)	70	21, <u>XS326</u> , <u>XS327</u> , <u>XS328</u>	2001

<b>Phosphate de diamidon hydroxypropylique : Catégorie fonctionnelle : Antiagglomérant, émulsifiant, stabilisateur, épaississant.</b> <b>SIN 1442</b>				
N° Catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Année d'adoption
<u>12.2.1</u>	<u>Herbes et épices</u>	<u>BPF</u>	<u>A-CXS328</u>	

<b>Isomalt (Isomaltulose hydrogéné) : Catégorie fonctionnelle : Antiagglomérant, Agent de charge, Agent de glaçage, Stabilisateur, Édulcorant, Épaississant.</b> <b>SIN 953</b>				
N° Catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Année d'adoption
<u>12.2.1</u>	<u>Herbes et épices</u>	<u>BPF</u>	<u>A-CXS328</u>	

<b>Carbonate de magnésium : Catégorie fonctionnelle : Régulateur d'acidité, Antiagglomérant, Agent de rétention de la couleur SIN 504(i)</b>				
N° Catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Année d'adoption
<u>12.2.1</u>	<u>Herbes et épices</u>	<u>BPF</u>	<u>A-CXS328</u>	

<b>Carbonate d'hydroxyde de magnésium : Catégorie fonctionnelle : Régulateur d'acidité, Anti-agglomérant, Support, Agent de rétention de la couleur.</b> <b>SIN 504(ii)</b>				
N° Catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Année d'adoption
<u>12.2.1</u>	<u>Herbes et épices</u>	<u>BPF</u>	<u>A-CXS328</u>	

<b>Oxyde de magnésium : Catégorie fonctionnelle : Régulateur d'acidité, Antiagglomérant</b> <b>SIN 530</b>				
N° Catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Année d'adoption
<u>12.2.1</u>	<u>Herbes et épices</u>	<u>BPF</u>	<u>A-CXS328</u>	

<b>Silicate de magnésium, synthétique : Catégorie fonctionnelle : Antiagglomérant</b> <b>SIN 553(i)</b>				
N° Catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Année d'adoption
<u>12.2.1</u>	<u>Herbes et épices</u>	<u>BPF</u>	<u>A-CXS328</u>	

<b>Stéarate de magnésium : Catégorie fonctionnelle : Anti-agglomérant, émulsifiant, épaississant.</b> <b>SIN 470(iii)</b>				
N° Catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Année d'adoption
<u>12.2.1</u>	<u>Herbes et épices</u>	<u>BPF</u>	<u>A-CXS328</u>	

<b>Mannitol : Catégorie fonctionnelle : Antiagglomérant, Agent de charge, Humectant, Stabilisant, Édulcorant, Épaississant.</b> <b>SIN 421</b>					
N° d'aliments	Catégorie	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Année d'adoption
<u>12.2.1</u>		<u>Herbes et épices</u>	<u>BPF</u>	<u>A-CXS328</u>	

<b>Cellulose microcristalline (gel de cellulose) : Catégorie fonctionnelle : Antiagglomérant, Agent de charge, Support, Émulsifiant, Agent moussant, Agent de glaçage, Stabilisant, Épaississant.</b> <b>SIN 460(i)</b>					
N° d'aliments	Catégorie	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Année d'adoption
<u>12.2.1</u>		<u>Herbes et épices</u>	<u>BPF</u>	<u>A-CXS328</u>	

<b>Néotame : Catégorie fonctionnelle : Exhausteur de goût, Édulcorant</b> <b>SIN 961</b>					
N° d'aliments	Catégorie	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Année d'adoption
12.2		Herbes, épices, assaisonnements et condiments (par exemple, assaisonnement pour nouilles instantanées)	32	161, <u>XS326</u> , <u>XS327</u> , <u>XS328</u>	2008

<b>Polysorbates : Catégorie fonctionnelle : Émulsifiant, stabilisateur</b> <b>SIN 432-436</b>					
N° d'aliments	Catégorie	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Année d'adoption
12.2.1		Herbes et épices	2000	<u>XS326</u> , <u>XS327</u> , <u>XS328</u>	2008

<b>Cellulose en poudre : Catégorie fonctionnelle : Antiagglomérant, Agent de charge, Émulsifiant, Agent de glaçage, Humectant, Stabilisant, Épaississant.</b> <b>SIN 460(ii)</b>					
N° d'aliments	Catégorie	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Année d'adoption
<u>12.2.1</u>		<u>Herbes et épices</u>	<u>BPF</u>	<u>A-CXS328</u>	

<b>Gallate de propyle : Catégorie fonctionnelle : Antioxydant</b> <b>SIN 310</b>					
N° d'aliments	Catégorie	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Année d'adoption
12.2		Herbes, épices, assaisonnements et condiments (par exemple, assaisonnement pour nouilles instantanées)	200	15, 130, <u>XS326</u> , <u>XS327</u> , <u>XS328</u>	2001

<b>Sels des acides myristique, palmitique et stéarique avec l'ammoniac, le calcium, le potassium et le sodium : Catégorie fonctionnelle : Antiagglomérant, Émulsifiant, Stabilisant.</b> <b>SIN 470(i)</b>					
N° d'aliments	Catégorie	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Année d'adoption
<u>12.2.1</u>		<u>Herbes et épices</u>	<u>BPF</u>	<u>A-CXS328</u>	



<b>Sels d'acide oléique avec du calcium, du potassium et du sodium : Catégorie fonctionnelle : Antiagglomérant, Émulsifiant, Stabilisant. SIN 470(ii)</b>				
N° Catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Année d'adoption
12.2.1	<u>Herbes et épices</u>	<u>BPF</u>	<u>A-CXS328</u>	

<b>Dioxyde de silicium, amorphe : Catégorie fonctionnelle : Agent anti-agglomérant, Agent anti-mousse, Support. SIN 551</b>				
N° Catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Année d'adoption
12.2.1	<u>Herbes et épices</u>	<u>BPF</u>	<u>A-CXS328</u>	

<b>Carbonate de sodium : Catégorie fonctionnelle : Régulateur d'acidité, Antiagglomérant, Sel émulsifiant, Agent levant, Stabilisant, Épaississant. SIN 500(i)</b>				
N° Catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Année d'adoption
12.2.1	<u>Herbes et épices</u>	<u>BPF</u>	<u>A-CXS328</u>	

<b>Carbonate acide de sodium : Catégorie fonctionnelle : Régulateur d'acidité, Antiagglomérant, Agent levant, Stabilisateur, Épaississant. SIN 500(ii)</b>				
N° Catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Année d'adoption
12.2.1	<u>Herbes et épices</u>	<u>BPF</u>	<u>A-CXS328</u>	

<b>Sesquicarbonate de sodium : Catégorie fonctionnelle : Régulateur d'acidité, Anti-agglomérant, Agent levant. SIN 500(iii)</b>				
N° Catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Année d'adoption
12.2.1	<u>Herbes et épices</u>	<u>BPF</u>	<u>A-CXS328</u>	

<b>Sorbates : Catégorie fonctionnelle : Conservateur SIN 200, 202, 203</b>				
N° Catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Année d'adoption
12.2	Herbes, épices, assaisonnements et condiments (par exemple, assaisonnement pour nouilles instantanées)	1000	42, <u>XS326</u> , <u>XS327</u> , <u>XS328</u>	2009

<b>Esters de saccharose : Catégorie fonctionnelle : Émulsifiant SIN 473, 473a, 474</b>				
N° Catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Année d'adoption
12.2.1	Herbes et épices	2000	422, <u>XS326</u> , <u>XS327</u> , <u>XS328</u>	2018

<b>Sucralose (Trichlorogalactosucrose) : Catégorie fonctionnelle : Exhausteur de goût, Édulcorant SIN 955</b>				
N° Catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Année d'adoption
12.2.1	Herbes et épices	400	161, <u>XS326</u> , <u>XS327</u> , <u>XS328</u>	2008

<b>Sulfites : Catégorie fonctionnelle : Antioxydant, Agent de blanchiment, Agent de traitement des farines, Agent de conservation.</b> <b>SIN 220-225, 539</b>				
N° Catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Année d'adoption
12.2.1	Herbes et épices	150	44, <u>A-CXS326</u> , <u>XS327</u> , <u>XS328</u>	2006

<b>Talc : Catégorie fonctionnelle : Anti-agglomérant, Agent de glaçage, Épaississant.</b> <b>SIN 553(iii)</b>				
N° Catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Année d'adoption
<u>12.2.1</u>	<u>Herbes et épices</u>	<u>BPF</u>	<u>A-CXS328</u>	

<b>Butylhydroquinone tertiaire : Catégorie fonctionnelle : Antioxydant</b> <b>SIN 319</b>				
N° Catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Année d'adoption
12.2	Herbes, épices, assaisonnements et condiments (par exemple, assaisonnement pour nouilles instantanées)	200	15, 130, <u>XS326</u> , <u>XS327</u> , <u>XS328</u>	2005

**C. 4.2 AMENDEMENTS PROPOSÉS AU TABLEAU 2 DE LA NGAA : (ordre numérique des catégories d'aliments)**

<b>Catégorie d'aliments 12.2 Herbes, épices, assaisonnements et condiments (par exemple, assaisonnement pour nouilles instantanées)</b>				
Additif alimentaire	SIN	Limite maximale	Année d'adoption	Notes
ACÉSULFAME DE POTASSIUM	950	2000	2008	161, 188, <u>XS326</u> , <u>XS327</u> , <u>XS328</u>
ESTERS D'ASCORBYLE	304, 305	500	2001	10, <u>XS326</u> , <u>XS327</u> , <u>XS328</u>
HYDROXYANISOLE BUTYLÉ	320	200	2005	15, 130, <u>XS326</u> , <u>XS327</u> , <u>XS328</u>
HYDROXYTOLUÈNE BUTYLÉ	321	200	2006	15, 130, <u>XS326</u> , <u>XS327</u> , <u>XS328</u>
CAMEL IV - SULFITE AMMONIACAL CAMEL	150d	10000	2010	<u>XS326</u> , <u>XS327</u> , <u>XS328</u>
TÉTRA-ACÉTATES D'ÉTHYLÈNE DIAMINE	385, 386	70	2001	21, <u>XS326</u> , <u>XS327</u> , <u>XS328</u>
NEOTAME	961	32	2008	161, <u>XS326</u> , <u>XS327</u> , <u>XS328</u>
GALLATE DE PROPYL	310	200	2001	15, 130, <u>XS326</u> , <u>XS327</u> , <u>XS328</u>
SORBATES	200 <sub>1</sub> -202 <sub>1</sub> , 203	1000	2009	42, <u>XS326</u> , <u>XS327</u> , <u>XS328</u>
BUTYLHYDROQUINONE TERTIAIRE	319	200	2005	15, 130, <u>XS326</u> , <u>XS327</u> , <u>XS328</u>

<b>Catégorie d'aliments 12.2.1 Herbes et épices</b>				
Additif alimentaire	SIN	Limite maximale	Année d'adoption	Notes
<u>CARBONATE DE CALCIUM</u>	<u>170(i)</u>	<u>BPF</u>	<u>1999</u>	<u>A-CXS328</u>
<u>SILICATE DE CALCIUM</u>	<u>552</u>	<u>BPF</u>	<u>1999</u>	<u>A-CXS328</u>
<u>PHOSPHATE DE DIAMIDON HYDROXYPROPYLIQUE</u>	<u>1442</u>	<u>BPF</u>	<u>1999</u>	<u>A-CXS328</u>
<u>ISOMALT (ISOMALTULOSE HYDROGÉNÉ)</u>	<u>953</u>	<u>BPF</u>	<u>1999</u>	<u>A-CXS328</u>

<u>CARBONATE DE MAGNESIUM</u>	<u>504(i)</u>	<u>BPF</u>	<u>1999</u>	<u>A-CXS328</u>
<u>CARBONATE D'HYDROXYDE DE MAGNESIUM</u>	<u>504(ii)</u>	<u>BPF</u>	<u>1999</u>	<u>A-CXS328</u>
<u>OXYDE DE MAGNÉSIUM</u>	<u>530</u>	<u>BPF</u>	<u>1999</u>	<u>A-CXS328</u>
<u>SILICATE DE MAGNESIUM, SYNTHÉTIQUE</u>	<u>553(i)</u>	<u>BPF</u>	<u>1999</u>	<u>A-CXS328</u>
<u>STÉARATE DE MAGNÉSIUM</u>	<u>470(iii)</u>	<u>BPF</u>	<u>2016</u>	<u>A-CXS328</u>
<u>MANNITOL</u>	<u>421</u>	<u>BPF</u>	<u>1999</u>	<u>A-CXS328</u>
<u>CELLULOSE MICROCRISTALLINE (GEL DE CELLULOSE)</u>	<u>460(i)</u>	<u>BPF</u>	<u>1999</u>	<u>A-CXS328</u>
POLYSORBATES	432-436	2000	2008	<u>XS326, XS327, XS328</u>
<u>CELLULOSE EN POUDRE</u>	<u>460(ii)</u>	<u>BPF</u>	<u>1999</u>	<u>A-CXS328</u>
<u>SELS DES ACIDES MYRISTIQUE, PALMITIQUE ET STEARIQUE AVEC L'AMMONIAC, LE CALCIUM, LE POTASSIUM ET LE SODIUM</u>	<u>470(i)</u>	<u>BPF</u>	<u>1999</u>	<u>A-CXS328</u>
<u>SELS DE L'ACIDE OLEIQUE AVEC LE CALCIUM, LE POTASSIUM ET LE SODIUM</u>	<u>470(ii)</u>	<u>BPF</u>	<u>1999</u>	<u>A-CXS328</u>
<u>DIOXYDE DE SILICIUM, AMORPHE</u>	<u>551</u>	<u>BPF</u>	<u>1999</u>	<u>A-CXS328</u>
<u>CARBONATE DE SODIUM</u>	<u>500(i)</u>	<u>BPF</u>	<u>1999</u>	<u>A-CXS328</u>
<u>CARBONATE ACIDE DE SODIUM</u>	<u>500(ii)</u>	<u>BPF</u>	<u>1999</u>	<u>A-CXS328</u>
<u>SESQUICARBONATE DE SODIUM</u>	<u>500(iii)</u>	<u>BPF</u>	<u>1999</u>	<u>A-CXS328</u>
SUCRALOSE (TRICHLOROGALACTOSACCHAROSE)	955	400	2008	161, <u>XS326, XS327, XS328</u>
ESTERS DE SUCROSE	473, 473a, 474	2000	2018	422, <u>XS326, XS327, XS328</u>
SULFITES	220-225, 539	150	2006	44, <u>A-CXS326, XS327, XS328</u>
<u>TALC</u>	<u>553(III)</u>	<u>BPF</u>	<u>1999</u>	<u>A-CXS328</u>

#### NOTES SUR LA NGAA

**XS326** A l'exclusion des produits conformes à la norme pour les poivrons noirs, blancs et verts (CXS 326-2017).

**XS327** A l'exclusion des produits conformes à la norme pour le cumin (CXS 327-2017).

**XS328** A l'exclusion des produits conformes à la norme pour le thym séché (CXS 328-2017).

**A-CXS326** Pour les produits conformes à la norme pour les poivrons noirs, blancs et verts (CXS 326-2017), seul le dioxyde de soufre (SIN 220) peut être utilisé et uniquement dans les poivrons verts.

**A-CXS327** Pour les produits conformes à la norme pour le cumin (CXS 327-2017), uniquement pour l'utilisation dans le cumin moulu.

**A-CXS328** Pour les herbes, l'utilisation est limitée aux herbes qui ont été broyées ou transformées en poudre uniquement.

#### C. 4.3 - Amendements proposés au tableau 3 de la NGAA

##### Modifications du tableau 3 de la NGAA

SIN Non	Additif	Classe fonctionnelle	Année d'adoption	Acceptable dans les aliments conformes aux normes de produits suivantes
170(i)	Carbonate de calcium	Régulateur de l'acidité, Antiagglomérant, Colorant, Affermissant, Agent de traitement des farines, Stabilisateur.	1999	CS 117-1981 (antiagglomérants dans les produits déshydratés uniquement), CS 105-1981, CS 87-1981, CS 141-1983, CS 309R-2011, CS 291-2010, CS 319-2015, 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 (à utiliser uniquement dans la masse de fromage) pour ces normes), CS 249-2006, <b><u>CS 327-2017</u></b> ( <b><u>antiagglomérants dans le cumin moulu uniquement</u></b> )
552	Silicate de calcium	Agent anti-agglomérant	1999	CS 117-1981 (antiagglomérants dans les produits déshydratés uniquement), CS 105-1981, <b><u>CS 327-2017</u></b> ( <b><u>antiagglomérants dans le cumin moulu uniquement</u></b> )
1442	Phosphate de diamidon hydroxypropylique	Antiagglomérant, émulsifiant, stabilisateur, épaississant.	1999	CS 117-1981 (antiagglomérants dans les produits déshydratés uniquement), CS 309R-2011, CS 70-1981, CS 94-1981, CS 119-1981, CS 249-2006, <b><u>CS 327-2017</u></b> ( <b><u>antiagglomérants dans le cumin moulu uniquement</u></b> )
953	Isomalt (Isomaltulose hydrogéné)	Antiagglomérant, Agent de charge, Agent de glaçage, Stabilisateur, Édulcorant, Épaississant.	1999	CS 117-1981 (antiagglomérants dans les produits déshydratés uniquement), CS 105-1981, CS 87-1981, <b><u>CS 327-2017</u></b> ( <b><u>antiagglomérants dans le cumin moulu uniquement</u></b> )
504(i)	Carbonate de magnésium	Régulateur d'acidité, Antiagglomérant, Agent de rétention des couleurs.	1999	CS 117-1981 (antiagglomérants dans les produits déshydratés

SIN Non	Additif	Classe fonctionnelle	Année d'adoption	Acceptable dans les aliments conformes aux normes de produits suivantes
				uniquement), CS 105-1981, CS 87-1981, CS 141-1983, CS 309R-2011, CS 291-2010, CS 319-2015, 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 (utilisation dans la masse de fromage uniquement pour ces normes), <b><u>CS 327-2017 (antiagglomérants dans le cumin moulu uniquement)</u></b>
504(ii)	Carbonate d'hydroxyde de magnésium	Régulateur d'acidité, Antiagglomérant, Support, Agent de rétention de la couleur.	1999	CS 117-1981 (antiagglomérants dans les produits déshydratés uniquement), CS 309R-2011, CS 291-2010, CS 319-2015, <b><u>CS 327-2017 (antiagglomérants dans le cumin moulu uniquement)</u></b>
530	Oxyde de magnésium	Régulateur d'acidité, Agent anti-agglomérant	1999	CS 117-1981 (antiagglomérants dans les produits déshydratés uniquement), CS 105-1981, CS 87-1981, CS 141-1983, CS 309R-2011, CS 291-2010, CS 319-2015, <b><u>CS 327-2017 (antiagglomérants dans le cumin moulu uniquement)</u></b>
553(i)	Silicate de magnésium, synthétique	Agent anti-agglomérant	1999	CS 117-1981 (antiagglomérants dans les produits déshydratés uniquement), CS 105-1981, <b><u>CS 327-2017 (antiagglomérants dans le cumin moulu uniquement)</u></b>
470(iii)	Stéarate de magnésium	Anti-agglomérant, émulsifiant, épaississant.	2016	CS 117-1981 (antiagglomérants dans les produits déshydratés uniquement), CS 309R-2011, <b><u>CS 327-2017 (antiagglomérants</u></b>

SIN Non	Additif	Classe fonctionnelle	Année d'adoption	Acceptable dans les aliments conformes aux normes de produits suivantes
				<b><u>dans le cumin moulu uniquement</u></b>
421	Mannitol	Antiagglomérant, Agent de charge, Humectant, Stabilisant, Édulcorant, Épaississant.	1999	CS 117-1981 (antiagglomérants dans les produits déshydratés uniquement), CS 105-1981, CS 87-1981, <b><u>CS 327-2017 (antiagglomérants dans le cumin moulu uniquement)</u></b>
460(i)	Cellulose microcristalline (gel de cellulose)	Antiagglomérant, Agent de charge, Support, Émulsifiant, Agent moussant, Agent de glaçage, Stabilisant, Épaississant.	1999	CS 117-1981 (antiagglomérants dans les produits déshydratés uniquement), CS 105-1981, CS 309R-2011, 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 surface uniquement, des fromages en tranches, coupés, râpés ou râpés pour ces normes de fromage), <b><u>CS 327-2017 (antiagglomérants dans le cumin moulu uniquement)</u></b> .
460(ii)	Cellulose en poudre	Antiagglomérant, Agent de charge, Émulsifiant, Agent de glaçage, Humectant, Stabilisant, Épaississant.	1999	CS 117-1981 (antiagglomérants dans les produits déshydratés uniquement), CS 105-1981, CS 309R-2011, 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 surface uniquement, des fromages en tranches, coupés, râpés ou râpés pour ces normes de fromage), <b><u>CS 327-2017 (antiagglomérants dans le cumin moulu uniquement)</u></b> .
470(i)	Sels des acides myristique, palmitique et stéarique avec	Anti-agglomérant, émulsifiant, stabilisateur.	1999	CS 117-1981 (antiagglomérants dans les produits

SIN Non	Additif	Classe fonctionnelle	Année d'adoption	Acceptable dans les aliments conformes aux normes de produits suivantes
	l'ammoniac, le calcium, le potassium et le sodium			déshydratés uniquement), CS 309R-2011, <b><u>CS 327-2017 (antiagglomérants dans le cumín moulu uniquement)</u></b>
470(ii)	Sels de l'acide oléique avec le calcium, le potassium et le sodium	Anti-agglomérant, émulsifiant, stabilisateur.	1999	CS 117-1981 (antiagglomérants dans les produits déshydratés uniquement), CS 309R-2011, <b><u>CS 327-2017 (antiagglomérants dans le cumín moulu uniquement)</u></b>
551	Dioxyde de silicium, amorphe	Agent antiagglomérant, agent antimousse, support.	1999	CS 117-1981 (antiagglomérants dans les produits déshydratés uniquement), CS 105-1981, <b><u>CS 327-2017 (antiagglomérants dans le cumín moulu uniquement)</u></b>
500(i)	Carbonate de sodium	Régulateur d'acidité, Antiagglomérant, Sel émulsifiant, Agent levant, Stabilisateur, Épaississant.	1999	CS 117-1981 (antiagglomérants dans les produits déshydratés uniquement), CS 105-1981, CS 87-1981, CS 141-1983, CS 309R-2011, CS 291-2010, CS 319-2015, CS 249-2006, <b><u>CS 327-2017 (antiagglomérants dans le cumín moulu uniquement)</u></b>
500(ii)	Carbonate acide de sodium	Régulateur d'acidité, Antiagglomérant, Agent levant, Stabilisateur, Épaississant.	1999	CS 117-1981 (antiagglomérants dans les produits déshydratés uniquement), CS 105-1981, CS 87-1981, CS 141-1983, CS 309R-2011, CS 291-2010, CS 319-2015, CS 249-2006, <b><u>CS 327-2017 (antiagglomérants dans le cumín moulu uniquement)</u></b>
500(iii)	Sesquicarbonate de sodium	Régulateur d'acidité, Agent anti-agglomérant, Agent levant.	1999	CS 117-1981 (antiagglomérants dans les produits déshydratés uniquement), CS 309R-

SIN Non	Additif	Classe fonctionnelle	Année d'adoption	Acceptable dans les aliments conformes aux normes de produits suivantes
				2011, CS 291-2010, CS 319-2015, <b>CS 327-2017 (antiagglomérants dans le cumin moulu uniquement)</b>
553(iii)	Talc	Anti-agglomérant, Agent de glaçage, Épaississant.	1999	CS 117-1981 (antiagglomérants dans les produits déshydratés uniquement), CS 105-1981, <b>CS 327-2017 (antiagglomérants dans le cumin moulu uniquement)</b>

### Modifications de la section 2 de l'annexe du tableau 3

<b>12.2.1</b>	<b>Herbes et épices (À L'EXCLUSION DES ÉPICES)</b>
	Les additifs du tableau 3 ne sont pas autorisés dans les produits conformes à cette norme.
<b>Codex Normes</b>	Poivrons noirs, blancs et verts (CXS 326-2017)
	Les agents anti-agglomérants énumérés dans le tableau 3 sont acceptables pour une utilisation dans le cumin moulu uniquement, conformément à la présente norme.
<b>Codex normes</b>	Cumin (CXS 327-2017)

### C. 5 Modifications de la NGAA pour l'alignement du polysaccharide de graines de tamarin pour CXS 273-1968 & CXS 275-1973

(Pour adoption)

SIN	Additif	Classe fonctionnelle	Étape	Année	Acceptable, y compris les aliments conformes aux normes de produits suivantes
437	Polysaccharide de graines de tamarin	Émulsifiant, Gélifiant, Stabilisateur, Épaississant.	Adopté	2019	CS 66-1981 (comme épaississant dans les olives de table avec farce) uniquement), CS 94-1981, CS 117-1981, CS 119-1981, CS 243-2003, CS 249-2006, CS 256-2007, CS 273-1968 (comme stabilisateur dans la masse de fromage uniquement), CS 275-1973 (comme émulsifiant, stabilisateur et épaississant dans la masse de fromage uniquement), CS 288-1976, CS 296-2009, CS 309R-2011

### C. 6 Amendements transmis du point 5a de l'ordre du jour

Copolymère de méthacrylate, basique (SIN 1205), ajoutant la Catégorie fonctionnelle de "support" et "agent de glaçage" à la norme pour les bouillons et consommés (CXS 117-1981)

(Pour adoption)

### Modifications de l'annexe du tableau 3

<b>12.5</b>	<b>Soupes et bouillons</b>
	Les régulateurs d'acidité, les agents antiagglomérants (dans les produits déshydratés uniquement), les agents antimousses, les antioxydants, les colorants, les émulsifiants, les exhausteurs de goût, les humectants, les gaz d'emballage, les conservateurs, les stabilisants, les édulcorants, les épaississants <b>et seulement certains supports et agents</b>



	<b>de glacage</b> énumérés dans le tableau 3 peuvent être utilisés dans les aliments conformes à la norme.
<b>Norme Codex</b>	Bouillons et consommés (CXS 117-1981)

## **PARTIE D : DISPOSITIONS RELATIVES AU POINT 5a DE L'ORDRE DU JOUR**

(Pour adoption à l'étape 8 et à l'étape 5/8)

### **D.1- Dispositions du CX/FA 21/52/7 Annexe 1**

<b>N° de la catégorie d'aliments</b>		<b>02.1.2 Huiles et graisses végétales</b>				
Additif	SIN	Étape	Année	Limite maximale	Notes	
ESTERS DE POLYGLYCÉROL DE ACIDES GRAS	475	8	2021	10000 mg/kg	356, XS33, XS325R & B1	
ESTERS DE SORBITAN DE MATIÈRES GRASSES	356, XS33, ACIDES	491-495	8	2021 750	mg/kg XS325R & B1	
STÉAROYL LACTYLATES	481(i), 482(i)	8	2021	300 mg/kg	356, XS33, XS325R & B1	

<b>N° de la catégorie d'aliments</b>		<b>12.2.1 Herbes et épices</b>				
Additif	SIN	Étape	Année	Limite maximale	Notes	
STÉARATE DE MAGNÉSIUM	470(iii)	5/8	2021	BPF	B2	
DIOXYDE DE SILICIUM, AMORPHE	551	5/8	2021	BPF	51 & B2	

### **Notes sur la norme générale pour les additifs alimentaires**

- Note 51 À utiliser uniquement pour les herbes.
- Note 356 A l'exclusion des huiles vierges ou pressées à froid.
- Note XS33 A l'exclusion des produits conformes à la norme pour les huiles d'olive et les huiles de grignons d'olive (CODEX STAN 33-1981).
- Note XS325R A l'exclusion des produits conformes à la Norme régionale pour le beurre de karité non raffiné (CXS 325R-) 2017).
- Note B1 A utiliser uniquement comme émulsifiant dans les huiles de cuisson ou les huiles solides conformes à la norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique (CXS 210-1999) et à la norme pour les graisses et huiles comestibles non couvertes par des normes individuelles (CXS 19-1981).

Note B2 Pour les herbes, l'utilisation est limitée aux herbes qui ont été broyées ou transformées en poudre uniquement.

### **D.2- Dispositions du CX/FA 21/52/7 Annexe 2**

SIN	Additif	Catégorie fonctionnelle de SIN	Étape	Année	Acceptable, y compris les aliments conformes aux normes de produits suivantes *
322(ii)	Lécithine, partiellement hydrolysée	Émulsifiant, antioxydant	Adopté	2021	CS 87-1981, CS 105-1981, CS 141-1983, CS 249-2006
161b(i)	Lutéine de <i>Tagetes erecta</i>	Colorant	Adopté	2021	CS 87-1981 (pour utilisation en décoration de surface uniquement)
1205	Copolymère de méthacrylate, basique	Agent de vitrage, support	Adopté	2021	CS 117-1981
161h(i)	Zéaxanthine (synthétique)	Colorant	Adopté	2021	CS 87-1981 (pour utilisation en décoration de surface uniquement)

### **D.3- Dispositions des catégories d'aliments 04.1.1.2 et 04.2.1.2 de CX/FA 21/52/7 Annexe 4 et CX/FA 21/52/7 Add. 1 Annexe A**

<b>N° de la catégorie d'aliments</b>		<b>04.1.1.2 Fruits frais traités en surface</b>				
Additif	SIN	Étape	Année	Limite maximale	Notes	
ACIDE ACÉTIQUE ET ACIDE GRAS ESTERS DE GLYCÉROL	472a	8	2021	BPF	454	
AMIDON ACÉTYLÉ PHOSPHATE	1414	8	2021	GMP	454	
AGAR	406	8	2021	GMP	453 & 454	
ACIDE ALGINIQUE	400	8	2021	GMP	454	
ALGINATE D'AMMONIUM	403	8	2021	BPF	454	
ALGINATE DE CALCIUM	404	8	2021	BPF	454	
CARRAGEENAN	407	8	2021	GMP	454	
GOMME ARABIQUE (GOMME D'ACACIA) 454		414	8	2021	GMP453 &	
HYDROXYPROPYL CELLULOSE	463	8	2021	BPF	454	
HYDROXYPROPYLE MÉTHYLE CELLULOSE	464	8	2021	BPF	454	
LECITHINE	322(i)	8	2021	GMP	454	
PECTINES	440	8	2021	GMP	454	
SELS DE L'ACIDE OLÉIQUE AVEC CALCIUM, POTASSIUM ET SODIUM	470(ii)	8	2021	BPF	454	
ALGINATE DE SODIUM	401	8	2021	BPF	453 & 454	

### **N° de la catégorie d'aliments** **04.2.1.2 Légumes frais traités en surface (y compris champignons et tubercules, légumes secs et légumineuses, et aloe vera), algues marines, fruits à coque et graines**

Additif	SIN	Étape	Année	Limite maximale	Notes
AGAR	406	8	2021	GMP	455 & 456
LECITHINE	322(i)	8	2021	BPF	455 & 456
SELS DE L'ACIDE OLÉIQUE AVEC CALCIUM, POTASSIUM ET SODIUM	470(ii)	8	2021	BPF	456
ALGINATE DE SODIUM	401	8	2021	BPF	455 & 456

#### **Notes sur la norme générale pour les additifs alimentaires**

Note 453 À utiliser comme glaçure lorsqu'un tel traitement de surface est autorisé pour l'application à la surface de des fruits frais.

Note 454 À utiliser dans les cires, les revêtements ou les glaçages lorsque ces traitements de surface sont autorisés pour l'application. à la surface des fruits frais.

Note 455 À utiliser comme glaçure lorsqu'un tel traitement de surface est autorisé pour l'application sur la surface de des légumes frais, des algues ou des noix et des graines.

Note 456 À utiliser dans les cires, les enduits ou les glaçages lorsque ces traitements de surface sont autorisés pour l'application à la surface de légumes frais, d'algues marines, ou de noix et de graines.

### **D.4- Dispositions du CX/FA 21/52/7 Annexe 3**

<b>N° de la catégorie d'aliments</b>		<b>01.1.2 Autres laits de consommation (nature)</b>				
Additif	SIN	Étape	Année	Limite maximale	Notes	
ESTERS DE SUCROSE	473, 473a, 474	8	2021	1000 mg/kg	410	

<b>N° de la catégorie d'aliments</b>		<b>01.1.4 Boissons lactées liquides aromatisées</b>				
Additif	SIN	Étape	Année	Limite maximale	Notes	

ESTERS DE SUCROSE	473, 473a, 474	8	2021	5000 mg/kg	
<b>N° de la catégorie d'aliments</b>		<b>01.3.2</b>	<b>Blanchisseurs pour boissons</b>		
Additif	SIN	Étape	Année	Limite maximale	Notes
ESTERS DE SUCROSE	473, 473a, 474	8	2021	20000 mg/kg	XS250 & XS252
<b>N° de la catégorie d'aliments</b>		<b>01.4.2</b>	<b>Crèmes stérilisées et UHT, crèmes à fouetter ou fouettées et crèmes à teneur réduite en matière grasse (nature)</b>		
Additif	SIN	Étape	Année	Limite maximale	Notes
ESTERS DE SUCROSE	473, 473a, 474	8	2021	5000 mg/kg	
<b>N° de la catégorie d'aliments</b>		<b>01.4.4</b>	<b>Analogues de la crème</b>		
Additif	SIN	Étape	Année	Limite maximale	Notes
ESTERS DE SUCROSE	473, 473a, 474	8	2021	10000 mg/kg	
<b>N° de la catégorie d'aliments</b>		<b>01.5.1</b>	<b>Lait en poudre et crème en poudre (nature)</b>		
Additif	SIN	Étape	Année	Limite maximale	Notes
ESTERS DE SUCROSE	473, 473a, 474	8	2021	10000 mg/kg	B3, XS207 & XS290
<b>N° de la catégorie d'aliments</b>		<b>01.5.2</b>	<b>Analogues de poudre de lait et de crème</b>		
Additif	SIN	Étape	Année	Limite maximale	Notes
ESTERS DE SUCROSE	473, 473a, 474	8	2021	5000 mg/kg	350 & XS251
<b>N° de la catégorie d'aliments</b>		<b>01.6.4</b>	<b>Fromage fondu</b>		
Additif	SIN	Étape	Année	Limite maximale	Notes
ESTERS DE SUCROSE	473, 473a, 474	8	2021	3000 mg/kg	
<b>N° de la catégorie d'aliments</b>		<b>01.6.5</b>	<b>Analogues de fromage</b>		
Additif	SIN	Étape	Année	Limite maximale	Notes
ESTERS DE SUCROSE	473, 473a, 474	8	2021	10000 mg/kg	
<b>N° de la catégorie d'aliments</b>		<b>01.7</b>	<b>Desserts lactés (par exemple, entremets, yoghurts aux fruits ou aromatisés)</b>		
Additif	SIN	Étape	Année	Limite maximale	Notes
ESTERS DE SUCROSE	473, 473a, 474	8	2021	5000 mg/kg	
<b>N° de la catégorie d'aliments</b>		<b>02.2.2</b>	<b>Matières grasses à tartiner, matières grasses laitières à tartiner et mélanges à tartiner</b>		
Additif	SIN	Étape	Année	Limite maximale	Notes
ESTERS DE SUCROSE	473, 473a, 474	8	2021	10000 mg/kg	360
<b>Catégorie d'aliments n°.</b>		<b>02.3</b>	<b>Émulsions grasses principalement de type huile dans l'eau, y compris les produits mélangés et/ou aromatisés à base d'émulsions de graisses</b>		
Additif	SIN	Étape	Année	Limite maximale	Notes
ESTERS DE SUCROSE	473, 473a, 474	8	2021	5000 mg/kg	102 & 363
<b>Catégorie d'aliments n°.</b>	<b>02.4</b>	<b>Desserts à base de matières grasses, à l'exclusion des desserts lactés, produits de dessert de la catégorie 01.7</b>			
Additif	SIN	Étape	Année	Limite maximale	Notes
ESTERS DE SUCROSE	473, 473a, 474	8	2021	5000 mg/kg	
<b>N° de la catégorie d'aliments</b>	<b>03.0</b>	<b>Glaces comestibles, y compris sorbets et sorbets</b>			
Additif	SIN	Étape	Année	Limite maximale	Notes

ESTERS DE SUCROSE	473, 473a, 474	8	2021	5000 mg/kg		
<b>N° de la catégorie d'aliments</b>		<b>04.1.1.2 Fruits frais traités en surface</b>				
Additif	SIN	Étape	Année	Limite maximale	Notes	
ESTERS DE SUCROSE	473, 473a, 474	8	2021	1500 mg/kg	454	
<b>N° de la catégorie d'aliments</b>		<b>04.1.2.8 Préparations à base de fruits, y compris pulpes, les purées, nappages à base de fruits et le lait de coco</b>				
Additif	SIN	Étape	Année	Limite maximale	Notes	
ESTERS DE SUCROSE	473, 473a, 474	8	2021	1500 mg/kg	XS314R	
<b>N° de la catégorie d'aliments</b>		<b>04.1.2.9 Desserts à base de fruits, y compris les desserts à base d'eau aromatisée aux fruits</b>				
Additif	SIN	Étape	Année	Limite maximale	Notes	
ESTERS DE SUCROSE	473, 473a, 474	8	2021	5000 mg/kg		
<b>N° de la catégorie d'aliments</b>		<b>04.2.2.6 Pulpes et préparations à base de légumes y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, et aloe vera), d'algues marines et de pulpes de fruits à coque et de graines et les préparations (par exemple, desserts et sauces à base de légumes, légumes confits) autres que catégorie d'aliments 04.2.2.5</b>				
Additif	SIN	Étape	Année	Limite maximale	Notes	
ESTERS DE SUCROSE	473, 473a, 474	8	2021	5000 mg/kg	XS38, XS57, XS259R, XS308R, XS321 & B3	
<b>N° de la catégorie d'aliments</b>		<b>05.1.1 Mélanges de cacao (poudres) et pâte/tourteau de cacao</b>				
Additif	SIN	Étape	Année	Limite maximale	Notes	
ESTERS DE SUCROSE	473, 473a, 474	8	2021	10000 mg/kg	97 & XS141	
<b>N° de la catégorie d'aliments</b>		<b>05.1.2 Préparations à base de cacao (sirops)</b>				
Additif	SIN	Étape	Année	Limite maximale	Notes	
ESTERS DE SUCROSE	473, 473a, 474	8	2021	10000 mg/kg		
<b>N° de la catégorie d'aliments</b>		<b>05.1.3 Pâtes à tartiner à base de cacao, y compris celles pour pâtisseries</b>				
Additif	SIN	Étape	Année	Limite maximale	Notes	
ESTERS DE SUCROSE	473, 473a, 474	8	2021	10000 mg/kg	XS86	
<b>N° de la catégorie d'aliments</b>		<b>05.1.5 Produits d'imitation de chocolat, et succédanés du chocolat</b>				
Additif	SIN	Étape	Année	Limite maximale	Notes	
ESTERS DE SUCROSE	473, 473a, 474	8	2021	6000 mg/kg		
<b>N° de la catégorie d'aliments</b>		<b>05.2 Confiseries, autres que celles mentionnées aux catégories 05.1, 05.3 et 05.4, y compris confiseries dures et tendres, nougats, etc</b>				
Additif	SIN	Étape	Année	Limite maximale	Notes	
ESTERS DE SUCROSE	473, 473a, 474	8	2021	5000 mg/kg	XS309R	
<b>N° de la catégorie d'aliments</b>		<b>05.3 Chewing-gum</b>				

Additif	SIN	Étape	Année	Limite maximale	Notes
ESTERS DE SUCROSE	473, 473a, 474	8	2021	12000 mg/kg	
<b>N° de la catégorie d'aliments</b>		<b>05.4</b>	<b>Décorations (par exemple, pour les produits de boulangerie fine), nappages autres que ceux à base de fruits) et les sauces sucrées</b>		
Additif	SIN	Étape	Année	Limite maximale	Notes
ESTERS DE SUCROSE	473, 473a, 474	8	2021	5000 mg/kg	387
<b>N° de la catégorie d'aliments</b>		<b>06.3</b>	<b>Céréales pour petit-déjeuner, y compris les flocons d'avoine</b>		
Additif	SIN	Étape	Année	Limite maximale	Notes
ESTERS DE SUCROSE	473, 473a, 474	8	2021	10000 mg/kg	
<b>N° de la catégorie d'aliments</b>		<b>06.4.1</b>	<b>Pâtes et nouilles fraîches et produits similaires</b>		
Additif	SIN	Étape	Année	Limite maximale	Notes
ESTERS DE SUCROSE	473, 473a, 474	8	2021	2000 mg/kg	370
<b>N° de la catégorie d'aliments</b>		<b>06.4.2</b>	<b>Pâtes et nouilles séchées et produits similaires</b>		
Additif	SIN	Étape	Année	Limite maximale	Notes
ESTERS DE SUCROSE	473, 473a, 474	8	2021	4000 mg/kg	211
<b>N° de la catégorie d'aliments</b>		<b>06.4.3</b>	<b>Pâtes et nouilles précuites et produits similaires</b>		
Additif	SIN	Étape	Année	Limite maximale	Notes
ESTERS DE SUCROSE	473, 473a, 474	8	2021	2000 mg/kg	194
<b>N° de la catégorie d'aliments</b>		<b>06.5</b>	<b>Desserts à base de céréales et d'amidon (par exemple, riz, pudding, pudding au tapioca)</b>		
Additif	SIN	Étape	Année	Limite maximale	Notes
ESTERS DE SUCROSE	473, 473a, 474	8	2021	5000 mg/kg	
<b>N° de la catégorie d'aliments</b>		<b>06.6</b>	<b>Pâtes à frire (par exemple, pour la panure ou les pâtes à frire pour le poisson ou la volaille)</b>		
Additif	SIN	Étape	Année	Limite maximale	Notes
ESTERS DE SUCROSE	473, 473a, 474	8	2021	10000 mg/kg	
<b>N° de la catégorie d'aliments</b>		<b>06.7</b>	<b>Produits de riz précuits ou transformés, y compris les gâteaux de riz (type oriental uniquement)</b>		
Additif	SIN	Étape	Année	Limite maximale	Notes
ESTERS DE SUCROSE	473, 473a, 474	8	2021	10000 mg/kg	
<b>N° de la catégorie d'aliments</b>		<b>06.8.1</b>	<b>Boissons à base de soja</b>		
Additif	SIN	Étape	Année	Limite maximale	Notes
ESTERS DE SUCROSE	473, 473a, 474	8	2021	20000 mg/kg	
<b>N° de la catégorie d'aliments</b>		<b>07.1</b>	<b>Pain et produits de boulangerie ordinaire</b>		
Additif	SIN	Étape	Année	Limite maximale	Notes
ESTERS DE SUCROSE	473, 473a, 474	8	2021	3000 mg/kg	

<b>N° de la catégorie d'aliments</b>		<b>07.2 Produits de boulangerie fine (sucrés, salés, salés) et mélanges.</b>				
Additif	SIN	Étape	Année	Limite maximale	Notes	
ESTERS DE SUCROSE	473, 473a, 474	8	2021	10000 mg/kg		
<b>N° de la catégorie d'aliments</b>		<b>08.2.2 Viande, volaille et gibier en pièces entières ou en morceaux</b>				
Additif	SIN	Étape	Année	Limite maximale	Notes	
ESTERS DE SUCROSE	473, 473a, 474	8	2021	5000 mg/kg	15, XS96 & XS97	
<b>N° de la catégorie d'aliments</b>		<b>08.3.2 Viande hachée traitée thermiquement, produits de volaille et de gibier</b>				
Additif	SIN	Étape	Année	Limite maximale	Notes	
ESTERS DE SUCROSE	473, 473a, 474	8	2021	5000 mg/kg	15, 373, XS88, XS89 & XS98	
<b>N° de la catégorie d'aliments</b>		<b>09.2.4.1 Poisson et produits de la pêche cuits</b>				
Additif	SIN	Étape	Année	Limite maximale	Notes	
ESTERS DE SUCROSE	473, 473a, 474	8	2021	4500 mg/kg	241	
<b>N° de la catégorie d'aliments</b>		<b>10.4 Desserts à base d'œufs (par exemple, crème anglaise)</b>				
Additif	SIN	Étape	Année	Limite maximale	Notes	
ESTERS DE SUCROSE	473, 473a, 474	8	2021	5000 mg/kg		
<b>N° de la catégorie d'aliments</b>		<b>12.2.1 Herbes et épices</b>				
Additif	SIN	Étape	Année	Limite maximale	Notes	
ESTERS DE SUCROSE	473, 473a, 474	8	2021	2000 mg/kg	422, XS326, XS327 ET XS328	
<b>N° de la catégorie d'aliments</b>		<b>12.2.2 Assaisonnements et condiments</b>				
Additif	SIN	Étape	Année	Limite maximale	Notes	
ESTERS DE SUCROSE	473, 473a, 474	8	2021	20000 mg/kg	423 & 424	
<b>N° de la catégorie d'aliments</b>		<b>12.5 Soupes et bouillons</b>				
Additif	SIN	Étape	Année	Limite maximale	Notes	
ESTERS DE SUCROSE	473, 473a, 474	8	2021	2000 mg/kg		
<b>N° de la catégorie d'aliments</b>		<b>12.6.1 Sauces et dips émulsifiés (par ex. mayonnaise, vinaigrette, sauce à l'oignon)</b>				
Additif	SIN	Étape	Année	Limite maximale	Notes	
ESTERS DE SUCROSE	473, 473a, 474	8	2021	2000 mg/kg	426	
<b>N° de la catégorie d'aliments</b>		<b>12.6.2 Sauces non émulsionnées (par exemple, ketchup, fromage, sauce à la crème, sauce brune)</b>				
Additif	SIN	Étape	Année	Limite maximale	Notes	
ESTERS DE SUCROSE	473, 473a, 474	8	2021	10000 mg/kg	B4	
<b>N° de la catégorie d'aliments</b>		<b>12.6.3 Mélanges pour sauces et jus de viande</b>				
Additif	SIN	Étape	Année	Limite maximale	Notes	
ESTERS DE SUCROSE	473, 473a, 474	8	2021	10000 mg/kg	127	
<b>N° de la catégorie d'aliments</b>		<b>12.6.4 Sauces claires (par exemple, sauce de poisson)</b>				
Additif	SIN	Étape	Année	Limite maximale	Notes	
ESTERS DE SUCROSE	473, 473a, 474	8	2021	10000 mg/kg	XS302	

<b>N° de la catégorie d'aliments</b>		<b>13.3 Aliments diététiques destinés à des fins médicales spéciales à des fins alimentaires (à l'exclusion des produits de la catégorie 13.1)</b>				
Additif	SIN	Étape	Année	Limite maximale	Notes	
ESTERS DE SUCROSE	473, 473a, 474	8	2021	5000 mg/kg		
<b>N° de la catégorie d'aliments</b>		<b>13.4 Formules diététiques à visée amincissante et réduction du poids</b>				
Additif	SIN	Étape	Année	Limite maximale	Notes	
ESTERS DE SUCROSE	473, 473a, 474	8	2021	5000 mg/kg		
<b>N° de la catégorie d'aliments</b>		<b>13.6 Compléments alimentaires</b>				
Additif	SIN	Étape	Année	Limite maximale	Notes	
ESTERS DE SUCROSE	473, 473a, 474	8	2021	20000 mg/kg		
<b>N° de la catégorie d'aliments</b>		<b>14.1.4 Boissons aromatisées à base d'eau, y compris les boissons "pour sportifs", "énergétiques" ou électrolytiques" et boissons concentrées</b>				
Additif	SIN	Étape	Année	Limite maximale	Notes	
ESTERS DE SUCROSE	473, 473a, 474	8	2021	200 mg/kg	219	
<b>N° de la catégorie d'aliments</b>		<b>14.1.5 Café et succédanés de café, thé, infusions et autres boissons chaudes à base de céréales et de grains, à l'exclusion des boissons à base de cacao</b>				
Additif	SIN	Étape	Année	Limite maximale	Notes	
ESTERS DE SUCROSE	473, 473a, 474	8	2021	1000 mg/kg	176	
<b>N° de la catégorie d'aliments</b>		<b>14.2.6 Boissons spiritueuses distillées contenant plus de 15% d'alcool</b>				
Additif	SIN	Étape	Année	Limite maximale	Notes	
ESTERS DE SUCROSE	473, 473a, 474	8	2021	5000 mg/kg	431	
<b>N° de la catégorie d'aliments</b>		<b>14.2.7 Boissons alcoolisées aromatisées (par exemple, bière vin et les boissons spiritueuses de type boisson rafraîchissantes, rafraîchissements à faible teneur en alcool)</b>				
Additif	SIN	Étape	Année	Limite maximale	Notes	
ESTERS DE SUCROSE	473, 473a, 474	8	2021	5000 mg/kg	B3	
<b>N° de la catégorie d'aliments</b>		<b>15.1 Amuse-gueule salés à base de pommes de terre, de céréales, de farine ou d'amidon (extraits de racines et de tubercules, de légumes secs et de légumineuses) ).</b>				
Additif	SIN	Étape	Année	Limite maximale	Notes	
ESTERS DE SUCROSE	473, 473a, 474	8	2021	5000 mg/kg	433	

#### Notes sur la norme générale pour les additifs alimentaires

- Note 15 Sur la base de la graisse ou de l'huile.
- Note 97 Sur la base des produits finis de cacao et de chocolat.
- Note 102 À utiliser dans les émulsions grasses pour la cuisson uniquement.
- Note 127 Sur la base du service au consommateur.
- Note 176 À utiliser uniquement dans le café liquide en boîte.
- Note 194 Pour utilisation dans les nouilles instantanées conformes à la norme pour les nouilles instantanées (CODEX STAN 249-2006) uniquement.
- Note 211 À utiliser uniquement pour les nouilles.
- Note 219 À l'exception de l'utilisation dans les boissons non alcoolisées à base d'anis, de noix de coco et d'amandes à 5 000 mg/kg.

- Note 241 À utiliser dans les produits surimi uniquement.
- Note 348 Seuls ou en combinaison : Esters de saccharose d'acides gras (SIN 473), Oligo esters de saccharose, type I et de type II (SIN 473a) et les sucroglycérides (SIN 474).
- Note 350 À utiliser à 10,000 mg/kg dans les analogues de la poudre de crème uniquement.
- Note 360 Dans les pâtes à tartiner à base de matières grasses laitières, limitées aux produits ayant une teneur en matières grasses < 70% ou à des fins de cuisson uniquement.
- Note 363 À utiliser à 50,000 mg/kg pour les huiles émulsionnées utilisées dans la production de nouilles ou de produits de boulangerie.
- Note 370 Pour utilisation dans les nouilles, la peau ou les croûtes pour les rouleaux de printemps, les wontons et les shou mai uniquement.
- Note 373 À utiliser uniquement pour les saucisses.
- Note 387 Sauf pour l'utilisation à 20000 mg/kg dans le sucre en poudre pour la boulangerie fine.
- Note 410 À l'exclusion des laits à teneur réduite en lactose.
- Note 422 À utiliser uniquement dans le roux au curry.
- Note 423 À utiliser uniquement dans le dashi et le furikake.
- Note 424 À utiliser comme agent de vitrage.
- Note 426 Sauf pour l'utilisation dans les marinades concentrées appliquées aux aliments à 20 000 mg/kg.
- Note 431 A l'exclusion de l'utilisation dans le whisky.
- Note 433 À utiliser uniquement dans les crackers de riz et les snacks de pommes de terre.
- Note 454 À utiliser dans les cires, les revêtements ou les glaçages lorsque ces traitements de surface sont autorisés pour l'application.  
à la surface des fruits frais.
- Note XS38 A l'exclusion des produits conformes à la Norme générale pour les champignons comestibles et les produits à base de champignons (CODEX STAN 38-1981).
- Note XS57 A l'exclusion des produits conformes à la Norme pour les concentrés de tomates transformés (CODEX STAN 57-1981).
- Note XS86 A l'exclusion des produits conformes à la norme pour le beurre de cacao (CODEX STAN 86-1981).
- Note XS88 A l'exclusion des produits conformes à la norme pour le Corned Beef (CODEX STAN 88-1981).
- Note XS89 A l'exclusion des produits conformes à la norme pour le luncheon meat (CODEX STAN 89-1981).
- Note XS96 A l'exclusion des produits conformes à la norme pour le jambon cuit (CODEX STAN 96-1981).
- Note XS97 A l'exclusion des produits conformes à la Norme pour l'épaule de porc cuite (CODEX STAN 97-1981).
- Note XS98 A l'exclusion des produits conformes à la Norme pour les viandes hachées cuites et salées (CODEX STAN 98-1981).
- Note XS141 A l'exclusion des produits conformes à la norme pour la masse de cacao (Cacao) (Cacao/chocolat liqueur) et le gâteau de cacao (CODEX STAN 141-1983).
- Note XS207 A l'exclusion des produits conformes à la norme pour les poudres de lait et la crème en poudre. (CODEX STAN 207-1999)
- Note XS250 A l'exclusion des produits conformes à la norme pour un mélange de lait concentré écrémé et de lait écrémé en poudre.  
Graisse végétale (CODEX STAN 250-2006).
- Note XS251 A l'exclusion des produits conformes à la norme pour un mélange de lait écrémé et de graisse végétale sous forme de poudre (CODEX STAN 251-2006).
- Note XS252 A l'exclusion des produits conformes à la norme pour un mélange de produits sucrés condensés écrémés. Lait et graisse végétale (CODEX STAN 252-2006).
- Note XS259R A l'exclusion des produits conformes à la norme régionale du Codex pour le tahiné (CODEX STAN 259R-2007).
- Note XS290 A l'exclusion des produits conformes à la norme pour les produits à base de caséine comestible (CODEX STAN 290-1995).
- Note XS309R A l'exclusion des produits conformes à la Norme régionale du Codex pour le halawa tahiné (CODEX STAN 309R-211).
- Note XS314R A l'exclusion des produits conformes à la norme pour la pâte de dattes (CODEX STAN 314R-2013).
- Note XS326 A l'exclusion des produits conformes à la norme pour les poivrons noirs, blancs et verts (CODEX STAN 326-2017).
- Note XS327 A l'exclusion des produits conformes à la norme pour le cumin (CODEX STAN 327-2017).
- Note XS328 A l'exclusion des produits conformes à la norme pour le thym séché (CODEX STAN 328-2017).
- Note B3 A utiliser uniquement comme émulsifiant.
- Note B4 A l'exception de l'utilisation à 5000 mg/kg dans les produits conformes à la norme régionale pour la sauce chili (CODEX STAN 306R-2011).
- Note XS308R A l'exclusion des produits conformes à la norme régionale pour l'harissa (pâte de piment rouge) (CODEX STAN 308R-2011).
- Note XS321 A l'exclusion des produits conformes à la Norme pour les produits à base de ginseng (CODEX STAN 321-2015)



**D.5- Dispositions du CX/FA 21/52/7 Appendice 4, à l'exclusion des dispositions des FC 04.1.1.2 et 04.2.1.21.<sup>1</sup>****N° de la catégorie d'aliments thermiquement après la****01.2.1.1 Laits fermentés (nature), non traités fermentation**

Additif	SIN	Étape	Année	Limite maximale	Notes
GRAINES DE TAMARIN POLYSACCHARIDE	437	5/8	2021	GMP	234 & 235

**N° de la catégorie d'aliments****01.2.1.2 Laits fermentés (nature), traités thermiquement après fermentation**

Additif	SIN	Étape	Année	Limite maximale	Notes
GRAINES DE TAMARIN POLYSACCHARIDE	437	5/8	2021	GMP	234

**N° de la catégorie d'aliments****01.4.1 Crème pasteurisée (nature)**

Additif	SIN	Étape	Année	Limite maximale	Notes
GRAINES DE TAMARIN POLYSACCHARIDE	437	5/8	2021	GMP	236

**N° de la catégorie d'aliments****01.4.2 Crèmes stérilisées et UHT, crèmes à fouetter ou fouettées et crèmes à teneur réduite en matière grasse (nature)**

Additif	SIN	Étape	Année	Limite maximale	Notes
GRAINES DE TAMARIND POLYSACCHARIDE	437	5/8	2021	GMP	

**N° de la catégorie d'aliments****04.2.2.7 Produits à base de légumes fermentés (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire) et d'algues marines, à l'exclusion des produits à base de soja fermenté des catégories 06.8.6, 06.8.7, 12.9.1, 12.9.2.1 et 12.9.2.3.**

Additif	SIN	Étape	Année	Limite maximale	Notes
GRAINES DE TAMARIND POLYSACCHARIDE	437	5/8	2021	GMP	XS38

**N° de la catégorie d'aliments****06.2.1 Farines**

Additif	SIN	Étape	Année	Limite maximale	Notes
COPOLYMÈRE DE MÉTHACRYLATE, BASIC (BMC)		1205	5/8	2021	GMP

**N° de la catégorie d'aliments****06.4.1 Pâtes et nouilles fraîches et produits similaires**

Additif	SIN	Étape	Année	Limite maximale	Notes
GRAINES DE TAMARIND POLYSACCHARIDE	437	5/8	2021	GMP	211

**N° de la catégorie d'aliments****06.4.2 Pâtes et nouilles séchées et produits similaires**

Additif	SIN	Étape	Année	Limite maximale	Notes
GRAINES DE TAMARIND POLYSACCHARIDE	437	5/8	2021	GMP	256

**N° de la catégorie d'aliments****09.2.4.1 Poisson et produits de la pêche cuits**

Additif	SIN	Étape	Année	Limite maximale	Notes
GRAINES DE TAMARIND POLYSACCHARIDE	437	5/8	2021	GMP	241 & 327

**N° de la catégorie d'aliments****09.2.5 Poisson fumé, séché, fermenté et/ou salé**

<sup>1</sup> Les dispositions qui remplacent ou révisent les dispositions actuellement adoptées de la NGAF sont surlignées en gris.

**et les produits de la pêche, y compris les mollusques, crustacés, et échinodermes**

Additif	SIN	Étape	Année	Limite maximale	Notes
ESTER ÉTHYLIQUE D'ARGINATE LAURIQUE		243	8	2021r 200	mg/kg
333, XS189,					XS222 ET XS236

**N° de la catégorie d'aliments****11.4 Autres sucres et sirops (par exemple, xylose, sirop d'érable, nappages à base de sucre)**

Additif	SIN	Étape	Année	Limite maximale	Notes
GRAINES DE TAMARIN POLYSACCHARIDE	437	5/8	2021	GMP	258

**N° de la catégorie d'aliments****12.1.1 Sel**

Additif	SIN	Étape	Année	Limite maximale	Notes
COPOLYMÈRE DE MÉTHACRYLATE, BASIC (BMC)		1205	5/8	2021	GMP

**N° de la catégorie d'aliments****12.6.1 Sauces et dips émulsifiés (par ex. mayonnaise, vinaigrette, sauce à l'oignon)**

Additif	SIN	Étape	Année	Limite maximale	Notes
NISIN	234	5/8	2021	5 mg/kg	233 & B5

**N° de la catégorie d'aliments****12.6.2 Sauces non émulsionnées (par exemple, ketchup, sauce au fromage, sauce à la crème, sauce brune)**

Additif	SIN	Étape	Année	Limite maximale	Notes
NISIN	234	5/8	2021	5 mg/kg	233, XS306R & B5

**N° de la catégorie d'aliments****12.6.4 Sauces claires (par exemple, sauce de poisson)**

Additif	SIN	Étape	Année	Limite maximale	Notes
NISIN	234	5/8	2021	5 mg/kg	233, XS302 & B5

**N° de la catégorie d'aliments****12.7 Salades (par exemple, salade de pâtes, salade de pommes de terre) et pâtes à tartiner (sauf les pâtes à tartiner à base de cacao et de noisettes des catégories 04.2.2.5 et 05.1.3)**

Additif	SIN	Étape	Année	Limite maximale	Notes
NISIN	234	5/8	2021	5 mg/kg	233 & B5

**Notes sur la norme générale pour les additifs alimentaires**

- Note 211 À utiliser uniquement pour les nouilles.
- Note 233 Comme la nisine.
- Note 234 À utiliser uniquement comme stabilisateur ou épaississant.
- Note 235 À utiliser uniquement dans les produits reconstitués et recombinaison.
- Note 236 A l'exclusion des produits conformes à la norme pour les crèmes et les crèmes préparées (reconstituées).  
crème, crème recombinaison, crème liquide préemballée) (CODEX STAN 288-1976).
- Note 241 À utiliser dans les produits surimi uniquement.
- Note 256 À utiliser uniquement dans les nouilles, les pâtes sans gluten et les pâtes destinées aux régimes hypoprotéiques.
- Note 258 À l'exclusion du sirop d'érable.
- Note 311 Pour utilisation en terrine uniquement.
- Note 327 À utiliser dans les produits de poisson cuits dans la sauce de soja.
- Note XS38 A l'exclusion des produits conformes à la Norme générale pour les champignons comestibles et les produits à base de champignons (CODEX STAN 38-1981).
- Note XS189 A l'exclusion des produits conformes à la norme pour les ailerons de requin séchés (CODEX STAN 189-1993).

Note XS222	A l'exclusion des produits conformes à la norme pour les craquelins de poissons de mer et d'eau douce,
	Crustacés et mollusques (CODEX STAN 222-2001).
Note XS236	A l'exclusion des produits conformes à la Norme pour les anchois salés séchés bouillis (CODEX STAN 236-2003).
Note XS302	A l'exclusion des produits conformes à la norme pour la sauce de poisson (CODEX STAN 302-2011).
Note XS306R	A l'exclusion des produits conformes à la norme pour la sauce au piment (norme régionale) (CODEX STAN 306R-2011).
Note XS332R	A l'exclusion des produits conformes à la norme régionale pour le doogh (CXS 332R-2018).
Note B5	A utiliser uniquement pour les produits à faible teneur en huile ou réfrigérés.

**D.6- Disposition de l'annexe 4 du document CX/FA 21/52/7 pour l'adoption en attendant l'ajout de la Catégorie fonctionnelle d'agent de traitement des farines pour le carbonate de magnésium (SIN 504(i)) dans la liste du SIN au point 6 de l'ordre du jour (CX/FA 21/52/11)**

N° de la catégorie d'aliments		06.2.1 Farines			
Additif	SIN	Étape	Année	Limite maximale	Notes
CARBONATE DE MAGNÉSIUM	504(i)	5/8	2021	1500 mg/kg	

**D.7- Dispositions du CX/FA 21/52/7 Appendice 6 Annexe 1 <sup>2</sup>**

N° de la catégorie d'aliments		03.0 Glaces de consommation, y compris sorbets			
Additif	SIN	Étape	Année	Limite maximale	Notes
ALITAME	956	8	2021r	100 mg/kg	477

N° de la catégorie d'aliments		05.3 Chewing-gum			
Additif	SIN	Étape	Année	Limite maximale	Notes
ALITAME	956	8	2021r	300 mg/kg	477

N° de la catégorie d'aliments		14.1.4 Boissons à base d'eau aromatisée, y compris les boissons pour sportifs et les boissons « énergétiques » ou « électrolytes », et les boissons concentrées			
Additif	SIN	Étape	Année	Limite maximale	Notes
ALITAME	956	8	2021r	40 mg/kg	477

**Notes sur la norme générale pour les additifs alimentaires**

Note 477 Certains membres du Codex autorisent l'utilisation d'additifs ayant une fonction d'édulcorant dans tous les aliments de cette catégorie.

Catégorie d'aliments, tandis que d'autres limitent les additifs ayant une fonction édulcorante aux aliments présentant une réduction significative de l'apport énergétique ou ne contenant pas de sucres ajoutés.

**D. 8- Dispositions du CX/FA 21/52/7 Appendice 6 Annexe 3**

N° de la catégorie d'aliments		01.7 Desserts lactés (par ex., entremets, yogourts aux fruits ou aromatisés)			
Additif	SIN	Étape	Année	Limite maximale	Notes
ADVANTAME	969	5/8	2021	10 mg/kg	478

N° de la catégorie d'aliments		03.0 Glaces comestibles, y compris sorbets et sorbets			
Additif	SIN	Étape	Année	Limite maximale	Notes
ADVANTAME	969	5/8	2021	10 mg/kg	478
ASPARTAME-ACESULFAME	962	5/8	2021	1000 mg/kg	119 & 477

N° de la catégorie d'aliments		04.1.2.5 Confitures, gelées, marmelades			
Additif	SIN	Étape	Année	Limite maximale	Notes
ADVANTAME	969	5/8	2021	10 mg/kg	478 & XS296

<sup>2</sup> Les dispositions qui remplacent ou révisent les dispositions actuellement adoptées de la NGAF sont surlignées en gris.

<b>N° de la catégorie d'aliments</b>		<b>04.1.2.6 Pâtes à tartiner à base de fruits (par exemple, chutney) autres que ceux de la catégorie 04.1.2.5</b>			
Additif	SIN	Étape	Année	Limite maximale	Notes
ADVANTAME	969	5/8	2021	10 mg/kg	478 & XS160
ASPARTAME-ACESULFAME	962	5/8	2021	1000 mg/kg	119, 477 & XS160
<b>N° de la catégorie d'aliments</b>		<b>04.1.2.8 Préparations à base de fruits, y compris la pulpe, les purées, nappages à base de fruits et lait de coco</b>			
Additif	SIN	Étape	Année	Limite maximale	Notes
ADVANTAME	969	5/8	2021	10 mg/kg	478, XS240 & XS314R
<b>N° de la catégorie d'aliments</b>		<b>04.1.2.9 Desserts à base de fruits, y compris les desserts à base d'eau aromatisée aux fruits</b>			
Additif	SIN	Étape	Année	Limite maximale	Notes
ADVANTAME	969	5/8	2021	10 mg/kg	478
<b>N° de la catégorie d'aliments</b>		<b>04.1.2.10 Produits à base de fruits fermentés</b>			
Additif	SIN	Étape	Année	Limite maximale	Notes
ADVANTAME	969	5/8	2021	10 mg/kg	478
ASPARTAME-ACESULFAME	962	5/8	2021	350 mg/kg	113 & 477
<b>N° de la catégorie d'aliments</b>		<b>04.1.2.12 Fruits cuits</b>			
Additif	SIN	Étape	Année	Limite maximale	Notes
ADVANTAME	969	5/8	2021	10 mg/kg	478
ASPARTAME-ACESULFAME	962	5/8	2021	500 mg/kg	113 & 477
<b>N° de la catégorie d'aliments</b>		<b>05.1.3 Pâtes à tartiner à base de cacao, y compris celles pour pâtisseries</b>			
Additif	SIN	Étape	Année	Limite maximale	Notes
ADVANTAME	969	5/8	2021	10 mg/kg	478 & XS86
ASPARTAME-ACESULFAME	962	5/8	2021	1000 mg/kg	113, 477 & XS86
GLYCOSIDES DE STÉVIOL	960a, 960b(i)	5/8	2021	350 mg/kg	26, 477 & XS86
<b>N° de la catégorie d'aliments</b>		<b>05.1.4 Autres produits à base de cacao et de chocolat</b>			
Additif	SIN	Étape	Année	Limite maximale	Notes
ADVANTAME	969	5/8	2021	20 mg/kg	478
ASPARTAME-ACESULFAME	962	5/8	2021	500 mg/kg	113 & 477
GLYCOSIDES DE STÉVIOL	960a, 960b(i)	5/8	2021	350 mg/kg	26 & 477
<b>N° de la catégorie d'aliments</b>		<b>05.2.1 Confiseries dures</b>			
Additif	SIN	Étape	Année	Limite maximale	Notes
ADVANTAME	969	5/8	2021	40 mg/kg	114 & 478
<b>N° de la catégorie d'aliments</b>		<b>05.2.2 Confiseries tendres</b>			
Additif	SIN	Étape	Année	Limite maximale	Notes
ADVANTAME	969	5/8	2021	30 mg/kg	114, 478 & XS309R
<b>N° de la catégorie d'aliments</b>		<b>05.2.3 Nougats et pâtes d'amande</b>			
Additif	SIN	Étape	Année	Limite maximale	Notes
ADVANTAME	969	5/8	2021	30 mg/kg	478
<b>N° de la catégorie d'aliments</b>		<b>05.3 Chewing-gum</b>			

Additif	SIN	Étape	Année	Limite maximale	Notes
ADVANTAME	969	5/8	2021	400 mg/kg	478
ASPARTAME-ACESULFAME	962	5/8	2021	5000 mg/kg	113 & 477

**N° de la catégorie d'aliments****05.4 Décorations (pour les produits de boulangerie fine), nappages (autres que ceux à base de fruits) et sauces sucrées**

Additif	SIN	Étape	Année	Limite maximale	Notes
ADVANTAME	969	5/8	2021	20 mg/kg	478
ASPARTAME-ACESULFAME	962	5/8	2021	500 mg/kg	113 & 477
GLYCOSIDES DE STÉVIOL	960a, 960b(i)	5/8	2021	330 mg/kg	26 & 477

**N° de la catégorie d'aliments****06.3 Céréales pour petit-déjeuner, y compris les flocons d'avoine**

Additif	SIN	Étape	Année	Limite maximale	Notes
ADVANTAME	969	5/8	2021	10 mg/kg	478
ASPARTAME-ACESULFAME	962	5/8	2021	1000 mg/kg	119 & 477

**N° de la catégorie d'aliments****10.4 Desserts à base d'œufs (par exemple, crème anglaise)**

Additif	SIN	Étape	Année	Limite maximale	Notes
ADVANTAME	969	5/8	2021	10 mg/kg	478
ASPARTAME-ACESULFAME	962	5/8	2021	350 mg/kg	113 & 477

**N° de la catégorie d'aliments****12.5 Soupes et bouillons**

Additif	SIN	Étape	Année	Limite maximale	Notes
ADVANTAME	969	5/8	2021	12 mg/kg	478 & XS117
ASPARTAME-ACESULFAME	962	5/8	2021	110 mg/kg	113, 138, 477 & XS117

**N° de la catégorie d'aliments****14.1.4 Boissons à base d'eau aromatisée, y compris les boissons pour sportifs et les boissons « énergétiques » ou « électrolytes », et les boissons concentrées**

Additif	SIN	Étape	Année	Limite maximale	Notes
ADVANTAME	969	5/8	2021	10 mg/kg	478
ASPARTAME-ACESULFAME	962	5/8	2021	600 mg/kg	119 & 477

**N° de la catégorie d'aliments****14.1.5 Café et succédanés du café, thé, infusions et autres boissons chaudes à base de céréales et de grains, à l'exclusion des boissons à base de cacao**

Additif	SIN	Étape	Année	Limite maximale	Notes
ADVANTAME	969	5/8	2021	6 mg/kg	160 & 478
ASPARTAME-ACESULFAME	962	5/8	2021	600 mg/kg	119, 160 & 477

**Notes sur la norme générale pour les additifs alimentaires**

Note 26	En tant qu'équivalents de stéviol.
Note 113	En équivalents d'acésulfame potassique (la teneur maximale déclarée peut être convertie en une base de sel d'aspartame et d'acésulfame en divisant par 0,44). L'utilisation combinée de sel d'aspartame-acésulfame avec de l'acésulfame potassique ou de l'aspartame individuel ne doit pas dépasser les niveaux maximums individuels pour l'acésulfame potassium ou de l'aspartame (la dose maximale rapportée peut être convertie en équivalents aspartame en divisant par 0,68).
Note 114	Sauf pour l'utilisation dans les micro-sucre et les menthes pour rafraîchir l'haleine à 100 mg/kg.
Note 119	En équivalents d'aspartame (la teneur maximale signalée peut être convertie en une base de sel d'aspartame-acésulfame en divisant par 0,64). L'utilisation combinée du sel d'aspartame-acésulfame avec l'aspartame ou l'acésulfame potassique individuel ne doit pas dépasser les niveaux maximums individuels pour l'aspartame ou d'acésulfame potassique (la teneur maximale rapportée peut être convertie en équivalents d'acésulfame potassium en en multipliant par 0,68).
Note 138	À utiliser uniquement dans les produits à faible consommation d'énergie.
Note 160	À utiliser uniquement dans les produits prêts à boire et les pré-mélanges pour produits prêts à boire.

Note 477	Certains membres du Codex autorisent l'utilisation d'additifs à fonction édulcorante dans tous les aliments de cette catégorie d'aliments, tandis que d'autres limitent les additifs ayant une fonction d'édulcorant aux aliments présentant une réduction significative de l'énergie ou ne contenant pas de sucres ajoutés. d'énergie ou sans sucres ajoutés.
Note 478	Certains membres du Codex autorisent l'utilisation d'additifs ayant une fonction d'édulcorant dans tous les aliments de cette catégorie d'aliments, tandis que d'autres limitent les additifs ayant une fonction d'édulcorant aux aliments présentant une réduction significative de l'énergie ou ne contenant pas de sucres ajoutés. Cette limitation peut ne pas s'appliquer à l'utilisation appropriée en tant qu'exhausteur de goût.
Note XS86	A l'exclusion des produits conformes à la norme pour le beurre de cacao (CODEX STAN 86-1981).
Note XS117	A l'exclusion des produits conformes à la Norme Codex pour les bouillons et consommés (CODEX STAN 117-1981).
Note XS240	A l'exclusion des produits conformes à la norme pour les produits aqueux à base de noix de coco (CODEX STAN 240-2003).
Note XS309R	A l'exclusion des produits conformes à la norme régionale du Codex pour le halawa tahiné (CODEX STAN 309R-211).
Note XS314R	A l'exclusion des produits conformes à la norme pour la pâte de dattes (CODEX STAN 314R-2013).
Note XS160	A l'exclusion des produits conformes à la norme pour le chutney de mangue (CODEX STAN 160-1987).
Note XS296	A l'exclusion des produits conformes à la Norme pour les confitures, gelées et marmelades (CODEX STAN 296-2009).

#### **D.9 - Dispositions de CX/FA 21/52/7 Add. 1 Annexe C**

<b>N° de la catégorie d'aliments</b>		<b>14.1.5 Café et succédanés du café, thé, infusions et autres boissons chaudes à base de céréales et de grains, à l'exclusion des boissons à base de cacao</b>				
<b>Additif</b>	<b>SIN</b>	<b>Étape</b>	<b>Année</b>	<b>Limite maximale</b>	<b>Notes</b>	
ERYTHRITOL	968	5/8	2021	16000 mg/kg	160, 381 & 478	
MALTITOL	965(i)	5/8	2021	GMP	160 & 477	
MALTITOL SYRUP	965(ii)	5/8	2021	GMP	160 & 477	
THAUMATIN	957	5/8	2021	GMP	160 & 478	

#### **Notes sur la norme générale pour les additifs alimentaires**

Note 160	À utiliser uniquement dans les produits prêts à boire et les pré-mélanges pour produits prêts à boire.
Note 381	Tel que consommé.
Note 477	Certains membres du Codex autorisent l'utilisation d'additifs ayant une fonction d'édulcorant dans tous les aliments de cette catégorie. catégorie d'aliments, tandis que d'autres limitent les additifs ayant une fonction d'édulcorant aux denrées alimentaires ayant une réduction significative de la consommation d'énergie ou l'absence de sucres ajoutés.
Note 478	Certains membres du Codex autorisent l'utilisation d'additifs ayant une fonction d'édulcorant dans tous les aliments de cette catégorie d'aliments, tandis que d'autres limitent les additifs ayant une fonction d'édulcorant aux denrées alimentaires ayant une réduction significative de la consommation d'énergie ou l'absence de sucres ajoutés. Cette limitation peut ne pas s'appliquer à une utilisation appropriée comme exhausteur de goût.

#### **D.10- Dispositions du CX/FA 21/52/7 Add. 1 Annexe B <sup>3</sup>**

<b>N° de la catégorie d'aliments</b>		<b>14.1.4 Boissons à base d'eau aromatisée, y compris les boissons pour sportifs et les boissons « énergétiques » ou « électrolytes », et les boissons concentrées</b>				
<b>Additif</b>	<b>SIN</b>	<b>Étape</b>	<b>Année</b>	<b>Limite maximale</b>	<b>Notes</b>	
ALLURA RED AC	129	8	2021r	150 mg/kg	127	
EXTRAITS D'ANNATTO, BIXINE-BASE	160b(i)	5/8	2021	30 mg/kg	8 & 127	
AZORUBINE (CARMOISINE)	122	8	2021	95 mg/kg	127	
NOIR BRILLANT (NOIR PN)	151	8	2021	10 mg/kg	127	
CURCUMINE	100(i)	8	2021	60 mg/kg	127	
EXTRAIT DE PAPRIKA	160c(ii)	5/8	2021	30 mg/kg	39 & 127	
JAUNE DE QUINOLÉINE	104	8	2021	70 mg/kg	127	
JAUNE SOLEIL FCF	110	8	2021r	100 mg/kg	127	

<sup>3</sup> Les dispositions qui remplacent ou révisent les dispositions actuellement adoptées de la NGAF sont surlignées en gris.

TARTRAZINE	102	8	2021	100 mg/kg	127
------------	-----	---	------	-----------	-----

### Notes sur la norme générale pour les additifs alimentaires

Note 8	Comme bixine.
Note 39	Sur une base de caroténoïdes totaux.
Note 127	Sur la base du service au consommateur.

### D.11- Dispositions du CX/FA 21/52/7 Annexe 7 <sup>4</sup>

#### N° de la catégorie d'aliments **05.1.3 Pâtes à tartiner à base de cacao, y compris les garnitures**

Additif	SIN	Étape	Année	Limite maximale	Notes
ALLURA RED AC	129	8	2021r	300 mg/kg	XS86
EXTRAITS D'ANNATTO, BIXINE-BASE	160b(i)	5/8	2021	50 mg/kg	8 & XS86
EXTRAITS D'ANNATTO, NORBIXINE-BASE	160b(ii)	5/8	2021	30 mg/kg	185 & XS86
BLEU BRILLANT FCF	133	8	2021r	100 mg/kg	XS86
CARAMEL II - CARAMEL AU SULFITE	150b	5/8	2021	50000 mg/kg	XS86
CHLOROPHYLLES ET CHLOROPHYLLINES, CUIVRE COMPLEXES	141(i), (ii)	8	2021r	6.4 mg/kg	62 & XS86
CURCUMINE	100(i)	5/8	2021	300 mg/kg	XS86
EXTRAIT DE PAPRIKA	160c(ii)	5/8	2021	95 mg/kg	39 & XS86
TARTRAZINE	102	5/8	2021	100 mg/kg	XS86

#### N° de la catégorie d'aliments **05.1.4 Produits à base de cacao et de chocolat**

Additif	SIN	Étape	Année	Limite maximale	Notes
EXTRAITS D'ANNATTO, BIXINE-BASE	160b(i)	5/8	2021	50 mg/kg	8 & 183
CARAMEL II - CARAMEL AU SULFITE	150b	5/8	2021	50000 mg/kg	183
CURCUMINE	100(i)	5/8	2021	300 mg/kg	183
EXTRAIT DE PAPRIKA	160c(ii)	5/8	2021	95 mg/kg	39 & 183
TARTRAZINE	102	5/8	2021	100 mg/kg	183

#### N° de la catégorie d'aliments **05.1.5 Imitation de chocolat, produits de substitution du chocolat**

Additif	SIN	Étape	Année	Limite maximale	Notes
EXTRAITS D'ANNATTO, BIXINE-BASE	160b(i)	5/8	2021	50 mg/kg	8
EXTRAITS D'ANNATTO, NORBIXINE-BASE	160b(ii)	5/8	2021	25 mg/kg	185
CARAMEL II - CARAMEL AU SULFITE	150b	5/8	2021	50000 mg/kg	
CURCUMINE	100(i)	5/8	2021	300 mg/kg	
EXTRAIT DE PAPRIKA	160c(ii)	5/8	2021	95 mg/kg	39
TARTRAZINE	102	5/8	2021	100 mg/kg	

#### N° de la catégorie d'aliments **05.2 Confiseries autres que celles mentionnées aux catégories 05.1, 05.3 et 05.4, y compris confiseries dures et tendres, nougats, etc**

Additif	SIN	Étape	Année	Limite maximale	Notes
PONCEAU 4R (ROUGE COCHENILLE A) XS309R		124	8	2021r 100	mg/kg
JAUNE SUNSET FCF11082021r300mg/kgXS309R					

#### N° de la catégorie d'aliments **05.3 Chewing-gum**

Additif	SIN	Étape	Année	Limite maximale	Notes
OXYDES DE FER	172(i)-(iii)	8	2021r	5000 mg/kg	

<sup>4</sup> Les dispositions qui remplacent ou révisent les dispositions actuellement adoptées de la NGAF sont surlignées en gris.



<b>N° de la catégorie d'aliments</b>		<b>13.6 Compléments alimentaires</b>			
Additif	SIN	Étape	Année	Limite maximale	Notes
EXTRAITS D'ANNATTO, BIXINE-BASE	160b(i)	5/8	2021	200 mg/kg	8 & B6
EXTRAITS D'ANNATTO, NORBIXINE-BASE	160b(ii)	5/8	2021	100 mg/kg	185 & B6
AZORUBINE (CARMOISINE)	122	8	2021	300 mg/kg	B6 ET B7
NOIR BRILLANT (NOIR PN)	151	8	2021	530 mg/kg	B6
MARRON HT	155	8	2021	300 mg/kg	B6
CARAMEL II - CARAMEL AU SULFITE	150b	5/8	2021	7500 mg/kg	
CURCUMINE	100(i)	8	2021	300 mg/kg	B6
EXTRAIT DE PAPRIKA	160c(ii)	5/8	2021	100 mg/kg	39 & B6
JAUNE DE QUINOLÉINE	104	8	2021	300 mg/kg	B6 ET B8
TARTRAZINE	102	8	2021	300 mg/kg	B6

**N° de la catégorie d'aliments** **14.1.5 Café et succédanés du café, thé, infusions et autres boissons chaudes à base de céréales et de grains, à l'exclusion des boissons à base de cacao**

Additif	SIN	Étape	Année	Limite maximale	Notes
CARAMEL I - CARAMEL NATURE	150a	5/8	2021	GMP	160 & 201

**N° de la catégorie d'aliments** **14.2.1 Bière et boissons maltées**

Additif	SIN	Étape	Année	Limite maximale	Notes
CARAMEL II - CARAMEL AU SULFITE	150b	5/8	2021	50000 mg/kg	
CURCUMINE	100(i)	5/8	2021	200 mg/kg	B9
TARTRAZINE	102	5/8	2021	500 mg/kg	B9

**N° de la catégorie d'aliments** **14.2.2 Cidre et poiré**

Additif	SIN	Étape	Année	Limite maximale	Notes
MARRON HT	155	8	2021	200 mg/kg	
CARAMEL II - CARAMEL AU SULFITE	150b	5/8	2021	1000 mg/kg	

**N° de la catégorie d'aliments** **14.2.2 Cidre et poiré**

Additif	SIN	Étape	Année	Limite maximale	Notes
CURCUMINE	100(i)	8	2021	200 mg/kg	
EXTRAIT DE PAPRIKA	160c(ii)	5/8	2021	10 mg/kg	39
TARTRAZINE	102	8	2021	200 mg/kg	

**N° de la catégorie d'aliments** **14.2.4 Vins (autres que de raisin)**

Additif	SIN	Étape	Année	Limite maximale	Notes
EXTRAITS D'ANNATTO, BIXINE-BASE	160b(i)	5/8	2021	20 mg/kg	8
MARRON HT	155	8	2021	200 mg/kg	
CARAMEL II - CARAMEL AU SULFITE	150b	5/8	2021	1000 mg/kg	
CURCUMINE	100(i)	8	2021	200 mg/kg	
EXTRAIT DE PAPRIKA	160c(ii)	5/8	2021	10 mg/kg	39
TARTRAZINE	102	8	2021	200 mg/kg	

**N° de la catégorie d'aliments** **14.2.5 Hydromel**

Additif	SIN	Étape	Année	Limite maximale	Notes
CARAMEL II - CARAMEL AU SULFITE	150b	5/8	2021	5000 mg/kg	

**N° de la catégorie d'aliments** **14.2.6 Boissons spiritueuses distillées contenant plus de 15% d'alcool**

Additif	SIN	Étape	Année	Limite maximale	Notes
---------	-----	-------	-------	-----------------	-------



EXTRAITS D'ANNATTO, BIXINE-BASE	160b(i)	5/8	2021	30 mg/kg	8
EXTRAITS D'ANNATTO, NORBIXINE-BASE	160b(ii)	5/8	2021	10 mg/kg	185
AZORUBINE (CARMOISINE)	122	8	2021	200 mg/kg	
NOIR BRILLANT (NOIR PN)	151	8	2021	200 mg/kg	
CARAMEL II - CARAMEL AU SULFITE	150b	5/8	2021	5000 mg/kg	
CURCUMINE	100(i)	8	2021	100 mg/kg	
TARTRAZINE	102	8	2021	200 mg/kg	

**N° de la catégorie d'aliments****14.2.7 Boissons alcoolisées aromatisées (par exemple, bière, vin et spiritueux du type boisson rafraîchissantes, rafraîchissements à faible teneur en alcool)**

Additif	SIN	Étape	Année	Limite maximale	Notes
AMARANTH	123	8	2021	100 mg/kg	
EXTRAITS D'ANNATTO, BIXINE-BASE	160b(i)	5/8	2021	30 mg/kg	8
EXTRAITS D'ANNATTO, NORBIXINE-BASE	160b(ii)	5/8	2021	10 mg/kg	185
AZORUBINE (CARMOISINE)	122	8	2021	100 mg/kg	
NOIR BRILLANT (NOIR PN)	151	8	2021	30 mg/kg	

**N° de la catégorie d'aliments****14.2.7 Boissons alcoolisées aromatisées (par exemple, bière, vin et spiritueux du type boisson rafraîchissantes, rafraîchissements à faible teneur en alcool)**

Additif	SIN	Étape	Année	Limite maximale	Notes
MARRON HT	155	8	2021	200 mg/kg	
CARAMEL II - CARAMEL AU SULFITE	150b	5/8	2021	4000 mg/kg	
CURCUMINE	100(i)	8	2021	100 mg/kg	
EXTRAIT DE PAPRIKA	160c(ii)	5/8	2021	10 mg/kg	39
JAUNE DE QUINOLÉINE	104	8	2021	70 mg/kg	
TARTRAZINE	102	8	2021	200 mg/kg	

**Notes sur la norme générale pour les additifs alimentaires**

Note 8	Comme bixine.
Note 39	Sur une base de caroténoïdes totaux.
Note 62	En tant que cuivre.
Note 160	À utiliser uniquement dans les produits prêts à boire et les prémélanges pour produits prêts à boire.
Note 183	Pour une utilisation en décoration de surface uniquement.
Note 185	Comme la norbixine.
Note 201	À utiliser uniquement dans les produits aromatisés.
Note XS86	A l'exclusion des produits conformes à la norme pour le beurre de cacao (CODEX STAN 86-1981).
Note XS309R	A l'exclusion des produits conformes à la Norme régionale du Codex pour le halawa tahiné (CODEX STAN 309R-211).
Note B6	A utiliser uniquement sous forme solide telle que vendue au consommateur.
Note B7	Sauf pour une utilisation à 100 mg/kg dans des formes liquides telles que vendues au consommateur uniquement.
Note B8	Sauf pour l'utilisation dans les capsules dures et les comprimés pelliculés à 1800 mg/kg.
Note B9	A utiliser dans la liqueur de malt uniquement.

**PARTIE E : DISPOSITIONS RELATIVES AU POINT 5c DE L'ORDRE DU JOUR****(pour adoption à l'étape 8)****N° de la catégorie d'aliments****01.3.2 Blanchisseurs pour boissons**

Additif	SIN	Étape	Année	Limite maximale	Notes
ACÉSULFAME DE POTASSIUM	950	8	2021	2000 mg/kg	188, 201, 478,

						XS250, XS252
ASPARTAME	951	8	2021	6000 mg/kg		191, 201, 478, XS250, XS252
NEOTAME	961	8	2021	65 mg/kg		201, 478, XS250, XS252
SUCRALOSE (TRICHLOROGALACTOSACCHAROSE)	955	8	2021	580 mg/kg		201, 478, XS250, XS252

**N° de la catégorie d'aliments****01.4.4 Analogues de la crème**

Additif	SIN	Étape	Année	Limite maximale	Notes
ACÉSULFAME DE POTASSIUM	950	8	2021	1000 mg/kg	188, 478 & A7
ASPARTAME	951	8	2021	1000 mg/kg	191, 478 & A7
NEOTAME	961	8	2021	33 mg/kg	478 & A7
SUCRALOSE (TRICHLOROGALACTOSACCHAROSE)	955	8	2021	580 mg/kg	478 & A7

**N° de la catégorie d'aliments****01.5.2 Analogues de poudre de lait et de crème**

Additif	SIN	Étape	Année	Limite maximale	Notes
ACÉSULFAME DE POTASSIUM	950	8	2021	1000 mg/kg	188, 478, XS251 ET A1
ASPARTAME	951	8	2021	2000 mg/kg	191, 478, XS251 ET A1
NEOTAME	961	8	2021	65 mg/kg	478, XS251 & A1

**N° de la catégorie d'aliments****01.6.1 Fromage non affiné**

Additif	SIN	Étape	Année	Limite maximale	Notes
ASPARTAME	951	8	2021	1000 mg/kg	191, 201, 478, XS221, XS262, XS273 & XS275

**Catégorie d'aliments n°.****02.4 Desserts à base de matière grasse (sauf les desserts lactés de la catégorie 01.7)**

Additif	SIN	Étape	Année	Limite maximale	Notes
ACÉSULFAME DE POTASSIUM	950	8	2021	350 mg/kg	188 & 478
ASPARTAME	951	8	2021	1000 mg/kg	191 & 478
SEL D'ASPARTAME-ACÉSULFAME	962	8	2021	350 mg/kg	113 & 477
CYCLAMATES	952(i), (ii), (iv)	8	2021	250 mg/kg	17 & 477
NEOTAME	961	8	2021	100 mg/kg	478

**Catégorie d'aliments****n°. 02.4 Desserts à base de matière grasse (sauf les desserts lactés de la catégorie 01.7)**

Additif	SIN	Étape	Année	Limite maximale	Notes
SACCHARINES	954(i)-(iv)	8	2021	100 mg/kg	477
SUCRALOSE (TRICHLOROGALACTOSACCHAROSE)	955	8	2021	400 mg/kg	478

**N° de la catégorie d'aliments****04.1.2.1 Fruits congelés**

Additif	SIN	Étape	Année	Limite maximale	Notes
ACÉSULFAME DE POTASSIUM	950	8	2021	500 mg/kg	188, 478 & A2
ASPARTAME	951	8	2021	2000 mg/kg	191, 478, & A2
NEOTAME	961	8	2021	100 mg/kg	478 & A2
SUCRALOSE (TRICHLOROGALACTOSACCHAROSE)	955	8	2021	400 mg/kg	478 & A2

**N° de la catégorie d'aliments****04.1.2.3 Fruits au vinaigre, à l'huile ou en saumure**

Additif	SIN	Étape	Année	Limite maximale	Notes
ACÉSULFAME DE POTASSIUM	950	8	2021	200 mg/kg	144 & 188
NEOTAME	961	8	2021	100 mg/kg	144

<b>N° de la catégorie d'aliments</b>		<b>04.1.2.4 Fruits en conserve ou en bouteille (pasteurisés)</b>				
Additif	SIN	Étape	Année	Limite maximale	Notes	
ACÉSULFAME DE POTASSIUM	950	8	2021	350 mg/kg	188, 478 & XS319	
ASPARTAME	951	8	2021	1000 mg/kg	191, 478 & XS319	
SEL D'ASPARTAME-ACÉSULFAME	962	8	2021	350 mg/kg	113, 477 & XS319	
CYCLAMATES	952(i), (ii), (iv)	8	2021	1000 mg/kg	17, 477 & XS319	
NEOTAME	961	8	2021	33 mg/kg	478 & XS319	
SACCHARINES	954(i)-(iv)	8	2021	200 mg/kg	477 & XS319	
SUCRALOSE (TRICHLOROGALACTOSACCHAROSE)	955	8	2021	400 mg/kg	478 & XS319	

<b>N° de la catégorie d'aliments</b>		<b>04.1.2.7 Fruits confits</b>				
Additif	SIN	Étape	Année	Limite maximale	Notes	
ACÉSULFAME DE POTASSIUM	950	8	2021	500 mg/kg	188 & 478	
ASPARTAME	951	8	2021	2000 mg/kg	191 & 478	
NEOTAME	961	8	2021	100 mg/kg	478	
SUCRALOSE (TRICHLOROGALACTOSACCHAROSE)	955	8	2021	1500 mg/kg	478	

<b>N° de la catégorie d'aliments</b>		<b>04.1.2.11 Fourrages de fruits pour pâtisseries</b>				
Additif	SIN	Étape	Année	Limite maximale	Notes	
ACÉSULFAME DE POTASSIUM	950	8	2021	350 mg/kg	188 & 478	
ASPARTAME	951	8	2021	1000 mg/kg	191 & 478	
NEOTAME	961	8	2021	100 mg/kg	478	
SUCRALOSE (TRICHLOROGALACTOSACCHAROSE)	955	8	2021	400 mg/kg	478	

**N° de la catégorie d'aliments**      **04.2.2.2 Légumes séchés (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès vera), etc. racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, et aloès vera), algues marines, fruits à coque et graines**

Additif	SIN	Étape	Année	Limite maximale	Notes
ASPARTAME	951	8	2021	1000 mg/kg	144, 191 & A3
NEOTAME	961	8	2021	33 mg/kg	144 & A3
SACCHARINES	954(i)-(iv)	8	2021	500 mg/kg	144 & A3
SUCRALOSE (TRICHLOROGALACTOSACCHAROSE)	955	8	2021	580 mg/kg	144 & A3

**N° de la catégorie d'aliments**      **04.2.2.3 Légumes et algues marines conservés au vinaigre, à l'huile, en saumure ou à la sauce de soja (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloè ordinaire), algues marines**

Additif	SIN	Étape	Année	Limite maximale	Notes
SEL D'ASPARTAME-ACÉSULFAME	962	8	2021	200 mg/kg	113 & 144

**N° de la catégorie d'aliments**      **04.2.2.4 Légumes en boîte ou en bocaux (pasteurisés) ou pasteurisés sous pression (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloè ordinaire), algues marines**

Additif	SIN	Étape	Année	Limite maximale	Notes
ACÉSULFAME DE POTASSIUM	950	8	2021	350 mg/kg	188 & 478
ASPARTAME	951	8	2021	1000 mg/kg	191 & 478
NEOTAME	961	8	2021	33 mg/kg	478
SACCHARINES	954(i)-(iv)	8	2021	160 mg/kg	144 & 477
SUCRALOSE (TRICHLOROGALACTOSACCHAROSE)	955	8	2021	580 mg/kg	478

**N° de la catégorie d'aliments**      **04.2.2.5 Purées et pâtes à tartiner à base de légumes (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloè ordinaire),**

**d'algues marines, de fruits à coque et de graines (comme le beurre de cacahuètes)**

Additif	SIN	Étape	Année	Limite maximale	Notes
ASPARTAME	951	8	2021	1000 mg/kg	191 & 478
<b>Catégorie d'aliments No. 04.2.2.5 Purées et pâtes à tartiner à base de légumes (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloè ordinaire), d'algues marines, de fruits à coque et de graines (comme le beurre de cacahuètes)</b>					

Additif	SIN	Étape	Année	Limite maximale	Notes
NEOTAME	961	8	2021	33 mg/kg	478
SACCHARINES	954(i)-(iv)	8	2021	160 mg/kg	477
SUCRALOSE (TRICHLOROGALACTOSACCHAROSE)	955	8	2021	400 mg/kg	169 & 478

**N° de la catégorie d'aliments 04.2.2.6 Pulpes et préparations à base de légumes (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloè ordinaire), d'algues marines, de fruits à coque et de graines autres que catégorie 04.2.2.5 (par exemple, desserts et sauces à base de légumes, légumes confits)**

Additif	SIN	Étape	Année	Limite maximale	Notes
ACÉSULFAME DE POTASSIUM	950	8	2021	350 mg/kg	188 & 478
ASPARTAME	951	8	2021	1000 mg/kg	191 & 478
SEL D'ASPARTAME-ACÉSULFAME	962	8	2021	350 mg/kg	113 & 477
CYCLAMATES	952(i), (ii), (iv)	8	2021	250 mg/kg	17 & 477
NEOTAME	961	8	2021	33 mg/kg	478
SACCHARINES	954(i)-(iv)	8	2021	200 mg/kg	477
SUCRALOSE (TRICHLOROGALACTOSACCHAROSE)	955	8	2021	400 mg/kg	478

**N° de la catégorie d'aliments 04.2.2.7 Produits à base de légumes fermentés (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloè ordinaire) et d'algues marines, à l'exclusion des produits à base de soja fermenté des catégories 06.8.6, 06.8.7, 12.9.1, 12.9.2.1 et 12.9.2.3**

Additif	SIN	Étape	Année	Limite maximale	Notes
ASPARTAME	951	8	2021	2500 mg/kg	144 & 191
NEOTAME	961	8	2021	33 mg/kg	144
SACCHARINES	954(i)-(iv)	8	2021	200 mg/kg	144
SUCRALOSE (TRICHLOROGALACTOSACCHAROSE)	955	8	2021	580 mg/kg	144

**N° de la catégorie d'aliments** **04.2.2.8 Légumes cuits (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloë ordinaire) et algues marines**

Additif	SIN	Étape	Année	Limite maximale	Notes
ASPARTAME	951	8	2021	1000 mg/kg	144, 191, 478 & A4
NEOTAME	961	8	2021	33 mg/kg	144, 478 & A4
SACCHARINES	954(i)-(iv)	8	2021	160 mg/kg	144, 477 & A4
SUCRALOSE (TRICHLOROGALACTOSACCHAROSE)	955	8	2021	150 mg/kg	144, 478 & A4

**N° de la catégorie d'aliments** **05.1.2 Mélanges de cacao (sirops)**

Additif	SIN	Étape	Année	Limite maximale	Notes
ACÉSULFAME DE POTASSIUM	950	8	2021	350 mg/kg	97, 188 & 478
ASPARTAME	951	8	2021	1000 mg/kg	191 & 478
CYCLAMATES	952(i), (ii), (iv)	8	2021	250 mg/kg	17, 127 & 477
NEOTAME	961	8	2021	33 mg/kg	97 & 478
SACCHARINES	954(i)-(iv)	8	2021	80 mg/kg	477
SUCRALOSE (TRICHLOROGALACTOSACCHAROSE)	955	8	2021	400 mg/kg	97 & 478

**N° de la catégorie d'aliments** **05.1.5 Imitation de chocolat, produits de substitution du chocolat**

Additif	SIN	Étape	Année	Limite maximale	Notes
ACÉSULFAME DE POTASSIUM	950	8	2021	500 mg/kg	188 & 478
ASPARTAME	951	8	2021	3000 mg/kg	191 & 478
SEL D'ASPARTAME-ACÉSULFAME	962	8	2021	500 mg/kg	113 & 477
CYCLAMATES	952(i), (ii), (iv)	8	2021	500 mg/kg	17 & 477
NEOTAME	961	8	2021	100 mg/kg	478
SACCHARINES	954(i)-(iv)	8	2021	500 mg/kg	477
SUCRALOSE (TRICHLOROGALACTOSACCHAROSE)	955	8	2021	800 mg/kg	478

**N° de la catégorie d'aliments** **06.5 Desserts à base de céréales et d'amidon (par exemple, riz, pudding, pudding au tapioca)**

Additif	SIN	Étape	Année	Limite maximale	Notes
ACÉSULFAME DE POTASSIUM	950	8	2021	350 mg/kg	188 & 478
ASPARTAME	951	8	2021	1000 mg/kg	191 & 478
CYCLAMATES	952(i), (ii), (iv)	8	2021	250 mg/kg	17 & 477
NEOTAME	961	8	2021	33 mg/kg	478
SACCHARINES	954(i)-(iv)	8	2021	100 mg/kg	477

**Catégorie alimentaire n°.** **06.5 Desserts à base de céréales et d'amidon (par exemple, riz, pudding, pudding au tapioca)**

Additif	SIN	Étape	Année	Limite maximale	Notes
SUCRALOSE (TRICHLOROGALACTOSACCHAROSE)	955	8	2021	400 mg/kg	478

**N° de la catégorie d'aliments** **07.2 Produits de boulangerie fine (sucrés, salés, salés) et mélanges.**

Additif	SIN	Étape	Année	Limite maximale	Notes
NEOTAME	961	8	2021	80 mg/kg	165 & 478
SUCRALOSE (TRICHLOROGALACTOSACCHAROSE)	955	8	2008	700 mg/kg	165 & 478

**N° de la catégorie d'aliments** **09.2.4.1 Poisson et produits de la pêche cuits**

Additif	SIN	Étape	Année	Limite maximale	Notes
SACCHARINES	954(i)-(iv)	8	2021	500 mg/kg	477 & A5

**N° de la catégorie d'aliments conserve,** **09.3 Poissons et produits de la pêche en semi-conserves, dont les mollusques, les crustacés et les échinodermes.**

Additif	SIN	Étape	Année	Limite maximale	Notes
NEOTAME	961	8	2021	10 mg/kg	144 & XS291

**N° de la catégorie d'aliments compris en boîte ou fermentés. mollusques, crustacés et** **09.4 Poisson et produits de la pêche en conserve, y compris les échinodermes**

Additif	SIN	Étape	Année	Limite maximale	Notes
NEOTAME	961	8	2021	10 mg/kg	144, XS3, XS37, XS70, XS90, XS94 & XS119

**N° de la catégorie d'aliments d'érable, sucre** **11.4 Autres sucres et sirops (par ex. xylose, sirop garnitures)**

Additif	SIN	Étape	Année	Limite maximale	Notes
SUCRALOSE (TRICHLOROGALACTOSACCHAROSE)	955	8	2021	1500 mg/kg	159 & 478

**N° de la catégorie d'aliments** **12.3 Vinaigres**

Additif	SIN	Étape	Année	Limite maximale	Notes
ACÉSULFAME DE POTASSIUM	950	8	2021	2000 mg/kg	188, 478 & A6
ASPARTAME	951	8	2021	3000 mg/kg	191, 478 & A6
NEOTAME	961	8	2021	12 mg/kg	478 & A6
SUCRALOSE (TRICHLOROGALACTOSACCHAROSE)	955	8	2021	400 mg/kg	478 & A6

**N° de la catégorie d'aliments** **12.6.1 Sauces et dips émulsifiés (par ex. mayonnaise, vinaigrette, sauce à l'oignon)**

Additif	SIN	Étape	Année	Limite maximale	Notes
CYCLAMATES	952(i), (ii), (iv)	8	2021	500 mg/kg	17 & 477

**N° de la catégorie d'aliments salade de pommes de terre) et sandwichs base de cacao et de noix des** **12.7 Salades (par exemple, salade de macaroni, sandwichs, à l'exception des pâtes à tartiner à catégories 04.2.2.5 et 05.1.3.**

Additif	SIN	Étape	Année	Limite maximale	Notes
ACÉSULFAME DE POTASSIUM	950	8	2021	350 mg/kg	188 & 478
ASPARTAME	951	8	2021	350 mg/kg	166 & 478
CYCLAMATES	952(i), (ii), (iv)	8	2021	500 mg/kg	17 & 477
NEOTAME	961	8	2021	33 mg/kg	166 & 478
SACCHARINES	954(i)-(iv)	8	2021	200 mg/kg	166 & 477
SUCRALOSE (TRICHLOROGALACTOSACCHAROSE)	955	8	2021	1250 mg/kg	169 & 478

**N° de la catégorie d'aliments** **14.1.3.2 Nectar de légumes**

Additif	SIN	Étape	Année	Limite maximale	Notes
ACÉSULFAME DE POTASSIUM	950	8	2021	350 mg/kg	188 & 478
ASPARTAME	951	8	2021	600 mg/kg	191 & 478
CYCLAMATES	952(i), (ii), (iv)	8	2021	400 mg/kg	17 & 477
NEOTAME	961	8	2021	65 mg/kg	478
SACCHARINES	954(i)-(iv)	8	2021	80 mg/kg	477
SUCRALOSE (TRICHLOROGALACTOSACCHAROSE)	955	8	2021	300 mg/kg	478

**N° de la catégorie d'aliments** **14.1.3.4 Concentrés pour nectar végétal**

Additif	SIN	Étape	Année	Limite maximale	Notes
---------	-----	-------	-------	-----------------	-------

ACÉSULFAME DE POTASSIUM	950	8	2021	350 mg/kg	127, 188 & 478
ASPARTAME	951	8	2021	600 mg/kg	127 & 478
CYCLAMATES	952(i), (ii), (iv)	8	2021	400 mg/kg	17, 127 & 477
NEOTAME	961	8	2021	65 mg/kg	127 & 478
SUCRALOSE (TRICHLOROGALACTOSACCHAROSE)	955	8	2021	300 mg/kg	127 & 478

**N° de la catégorie d'aliments 14.2.7 Boissons alcoolisées aromatisées (par exemple, bière), le vin et les boissons spiritueuses de type cooler, rafraîchissements à faible teneur en alcool)**

Additif	SIN	Étape	Année	Limite maximale	Notes
SUCRALOSE (TRICHLOROGALACTOSACCHAROSE)	955	8	2021	700 mg/kg	478

**N° de la catégorie d'aliments 15.0 Produits salés prêts à être consommés**

Additif	SIN	Étape	Année	Limite maximale	Notes
SUCRALOSE (TRICHLOROGALACTOSACCHAROSE)	955	8	2021	1000 mg/kg	478

**Notes sur la norme générale pour les additifs alimentaires**

- Note 17 Comme l'acide cyclamique.
- Note 97 Sur la base des produits finis de cacao et de chocolat.
- Note 113 En équivalents d'acésulfame potassique (la teneur maximale déclarée peut être convertie en équivalents d'acésulfame potassique).  
base de sel d'aspartame-acésulfame en divisant par 0,44). L'utilisation combinée d'aspartame-acesulfame avec de l'acésulfame potassique ou de l'aspartame individuel ne doit pas dépasser la valeur individuelle de l'acésulfame.  
pour l'acésulfame potassique ou l'aspartame (la teneur maximale rapportée peut être convertis en équivalents aspartame en divisant par 0,68).
- Note 127 Sur la base du service au consommateur.
- Note 144 À utiliser uniquement dans les produits aigres-doux.
- Note 148 Sauf pour l'utilisation dans les micro-sucres et les menthes pour rafraîchir l'haleine à 10 000 mg/kg.
- Note 159 Pour utilisation dans le sirop de crêpe et le sirop d'érable uniquement.
- Note 165 À utiliser uniquement dans les produits à usage nutritionnel spécial.
- Note 166 À utiliser uniquement dans les pâtes à tartiner pour sandwich à base de lait.
- Note 169 À utiliser uniquement dans les pâtes à tartiner pour sandwich à base de graisse.
- Note 188 En cas d'utilisation en association avec le sel d'aspartame-acésulfame (SIN 962), l'utilisation maximale combinée exprimée en acésulfame de potassium, ne doit pas dépasser ce niveau.
- Note 191 En cas d'utilisation en association avec le sel d'aspartame-acésulfame (SIN 962), l'utilisation maximale combinée exprimée en aspartame, ne doit pas dépasser ce niveau.
- Note 201 À utiliser uniquement dans les produits aromatisés.
- Note 477 Certains membres du Codex autorisent l'utilisation d'additifs ayant une fonction d'édulcorant dans tous les aliments de cette catégorie.  
catégorie d'aliments, tandis que d'autres limitent les additifs ayant une fonction d'édulcorant aux denrées alimentaires ayant une réduction significative de la consommation d'énergie ou l'absence de sucres ajoutés.
- Note 478 Certains membres du Codex autorisent l'utilisation d'additifs ayant une fonction d'édulcorant dans tous les aliments de cette catégorie.  
catégorie d'aliments, tandis que d'autres limitent les additifs ayant une fonction d'édulcorant aux denrées alimentaires ayant une réduction significative de la consommation d'énergie ou l'absence de sucres ajoutés. Cette limitation peut ne pas s'appliquer à la utilisation appropriée comme exhausteur de goût.
- Note XS250 A l'exclusion des produits conformes à la Norme pour un mélange de lait écrémé évaporé et de Graisse végétale (CODEX STAN 250-2006).
- Note XS251 A l'exclusion des produits conformes à la norme pour un mélange de lait écrémé et de graisse végétale sous forme de poudre (CODEX STAN 251-2006).
- Note XS252 A l'exclusion des produits conformes à la norme pour un mélange de produits sucrés condensés écrémés.  
Lait et graisse végétale (CODEX STAN 252-2006).
- Note XS291 A l'exclusion des produits conformes à la norme pour le caviar d'esturgeon (CODEX STAN 291-2010).
- Note XS319 A l'exclusion des produits conformes à la norme pour certains fruits en conserve (CODEX STAN 319-2015).

Note XS94	A l'exclusion des produits conformes à la norme pour les sardines et les sardines en conserve. Produits (CODEX STAN 94-1981).
Note XS3	A l'exclusion des produits conformes à la norme pour le saumon en conserve (CODEX STAN 3-1981).
Note XS37	A l'exclusion des produits conformes à la Norme pour les crevettes en conserve (CODEX STAN 37-1991).
Note XS70	A l'exclusion des produits conformes à la norme pour le thon et la bonite en conserve (70-1981).
Note XS90	A l'exclusion des produits conformes à la norme pour la chair de crabe en conserve (CODEX STAN 90-1981).
Note XS119	A l'exclusion des produits conformes à la norme pour les poissons en conserve (CODEX STAN 119-1981).
Note A1	A utiliser uniquement dans les analogues de lait en poudre aromatisés et/ou sucrés.
Note A2	A utiliser uniquement dans les produits sous forme de sirop ou de jus.
Note A3	Pour une utilisation générale dans les algues séchées uniquement.
Note A4	A utiliser uniquement dans les produits au curry.
Note A5	A utiliser uniquement dans les produits cuisinés cuits avec de la sauce soja.
Note A6	A utiliser dans le vinaigre aromatisé et dans le vinaigre de riz uniquement.
Note A7	A utiliser uniquement dans les produits aromatisés et/ou sucrés.



**NORME GÉNÉRALE POUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES**  
**DISPOSITIONS POUR LA RÉVOCATION**  
**(Pour adoption)**

**Partie A : Du point 5a de l'ordre du jour**

**A.1 Dispositions du CX/FA 21/52/7 Annexe 3**

<b>N° de la catégorie d'aliments</b>		<b>01.1.2 Autres laits de consommation (nature)</b>			
Additif	INS	Étape	Année	Limite maximale	Notes
SUCROGLYCÉRIDES	474	8	2018	1000 mg/kg	348, 410
ESTERS DE SACCHAROSE D'ACIDES GRAS ACIDES		473	8	2018 1000	mg/kg 348,
OLIGOESTERS DE SACCHAROSE, TYPE I ET TYPE II		473a	8	2018 1000	mg/kg 348,
<b>N° de la catégorie d' aliments</b>		<b>01.1.4 Boissons lactées liquides aromatisées</b>			
Additif	SIN	Étape	Année	Limite maximale	Notes
SUCROGLYCÉRIDES	474	8	2017	5000 mg/kg	348
ESTERS DE SACCHAROSE D'ACIDES GRAS ACIDES		473	8	2017 5000	mg/kg 348
OLIGOESTERS DE SACCHAROSE, TYPE I ET TYPE II		473a	8	2017 5000	mg/kg 348
<b>N° de la catégorie d'aliments</b>		<b>01.3.2 Blanchisseurs pour boissons</b>			
Additif	SIN	Étape	Année	Limite maximale	Notes
SUCROGLYCÉRIDES	474	8	2016	20000 mg/kg	348, XS250 & XS252
ESTERS DE SACCHAROSE D'ACIDES GRAS ACIDES		473	8	2016 20000	mg/kg 348, XS252
OLIGOESTERS DE SACCHAROSE, TYPE I ET TYPE II		473a	8	2016 20000	mg/kg 348, XS252
<b>N° de la catégorie d'aliments</b>		<b>01.4.2 Crèmes stérilisées et UHT, crèmes à fouetter et crèmes fouettées, et crèmes allégées (nature)</b>			
Additif	SIN	Étape	Année	Limite maximale	Notes
SUCROGLYCÉRIDES	474	8	2016	5000 mg/kg	348
ESTERS DE SACCHAROSE D'ACIDES GRAS ACIDES		473	8	2016 5000	mg/kg 348
OLIGOESTERS DE SACCHAROSE, TYPE I ET TYPE II		473a	8	2016 5000	mg/kg 348
<b>N° de la catégorie d'aliments</b>		<b>01.4.4 Analogues de la crème</b>			
Additif	SIN	Étape	Année	Limite maximale	Notes
SUCROGLYCÉRIDES	474	8	2016	10000 mg/kg	348

<b>N° de la catégorie d'aliments</b>		<b>01.4.4 Analogues de la crème</b>					
Additif	SIN	Étape	Année	Limite maximale	Notes		
ESTERS DE SACCHAROSE D'ACIDES GRAS ACIDES		473	8	2016 10000	mg/kg	348	
OLIGOESTERS DE SACCHAROSE, TYPE I ET TYPE II		473a	8	2016 10000	mg/kg	348	
<b>N° de la catégorie d'aliments</b>		<b>01.5.1 Lait en poudre et crème en poudre (nature)</b>					
Additif	SIN	Étape	Année	Limite maximale	Notes		
SUCROGLYCÉRIDES	474	8	2009	10000 mg/kg			
<b>N° de la catégorie d'aliments</b>		<b>01.5.2 Analogues de poudre de lait et de crème</b>					
Additif	SIN	Étape	Année	Limite maximale	Notes		
ESTERS DE SACCHAROSE D'ACIDES GRAS ACIDES		473	8	2016 5000	mg/kg	350	
<b>N° de la catégorie d'aliments</b>		<b>01.6.4 Fromage fondu</b>					
Additif	SIN	Étape	Année	Limite maximale	Notes		
SUCROGLYCÉRIDES	474	8	2018	3000 mg/kg		348	
ESTERS DE SACCHAROSE D'ACIDES GRAS ACIDES		473	8	2018 3000	mg/kg	348	
OLIGOESTERS DE SACCHAROSE, TYPE I ET TYPE II		473a	8	2018 3000	mg/kg	348	
<b>N° de la catégorie d'aliments</b>		<b>01.6.5 Analogues de fromage</b>					
Additif	SIN	Étape	Année	Limite maximale	Notes		
ESTERS DE SACCHAROSE D'ACIDES GRAS ACIDES		473	8	2016 10000	mg/kg		
<b>N° de la catégorie d' aliments</b>		<b>01.7 Desserts à base de produits laitiers (par exemple, pudding, desserts aux fruits ou aux légumes, yaourt aromatisé)</b>					
Additif	SIN	Étape	Année	Limite maximale	Notes		
SUCROGLYCÉRIDES	474	8	2019	5000 mg/kg		348 & 362	
ESTERS DE SACCHAROSE D'ACIDES GRAS ACIDES		473	8	2019 5000	mg/kg	348 & 362	
OLIGOESTERS DE SACCHAROSE, TYPE I ET TYPE II		473a	8	2019 5000	mg/kg	348 & 362	
<b>N° de la catégorie d'aliments</b>		<b>02.2.2 Matières grasses à tartiner, matières grasses laitières à tartiner et mélanges à tartiner</b>					
Additif	SIN	Étape	Année	Limite maximale	Notes		
SUCROGLYCÉRIDES	474	8	2016	10000 mg/kg		348 & 360	
ESTERS DE SACCHAROSE D'ACIDES GRAS ACIDES		473	8	2016 10000	mg/kg	348 & 360	
<b>N° de la catégorie d'aliments</b>		<b>02.2.2 Matières grasses à tartiner, matières grasses laitières à tartiner et mélanges à tartiner</b>					
Additif	SIN	Étape	Année	Limite maximale	Notes		
OLIGOESTERS DE SACCHAROSE, TYPE I ET TYPE II		473a	8	2016 10000	mg/kg	348 & 360	
<b>N° de la catégorie d'aliments</b>		<b>02.3 Émulsions grasses principalement du type huile dans l'eau, y</b>					

**compris les produits mélangés et/ou aromatisés à base  
d'émulsions grasses et/ou aromatisés à base d'émulsions grasses**

Additif	SIN	Étape	Année	Limite maximale	Notes
SUCROGLYCÉRIDES	474	8	2016	5000 mg/kg	102 & 363
ESTERS DE SACCHAROSE D'ACIDES GRAS ACIDES		473	8	2016 5000	mg/kg 102 & 363
OLIGOESTERS DE SACCHAROSE, TYPE I ET TYPE II		473a	8	2016 5000	mg/kg 102 & 363

**Catégorie de denrées alimentaires n°.** **02.4 Desserts à base de matières grasses, à l'exclusion des desserts lactés produits de dessert de la catégorie alimentaire 01.7**

Additif	SIN	Étape	Année	Limite maximale	Notes
SUCROGLYCÉRIDES	474	8	2016	5000 mg/kg	348
ESTERS DE SACCHAROSE D'ACIDES GRAS ACIDES		473	8	2016 5000	mg/kg 348
OLIGOESTERS DE SACCHAROSE, TYPE I ET TYPE II		473a	8	2016 5000	mg/kg 348

**N° de la catégorie d' aliments** **03.0 Glaces comestibles, y compris sorbets et sorbets**

Additif	SIN	Étape	Année	Limite maximale	Notes
SUCROGLYCÉRIDES	474	8	2016	5000 mg/kg	348
ESTERS DE SACCHAROSE D'ACIDES GRAS ACIDES		473	8	2016 5000	mg/kg 348
OLIGOESTERS DE SACCHAROSE, TYPE I ET TYPE II		473a	8	2016 5000	mg/kg 348

**N° de la catégorie de denrées alimentaires** **04.1.1.2 Fruits frais traités en surface**

Additif	SIN	Étape	Année	Limite maximale	Notes
SUCROGLYCÉRIDES	474	8	2009	BPF	

**N° de la catégorie d'aliments** **04.1.2.8 Préparations à base de fruits, y compris la pulpe, les purées, garnitures de fruits et lait de coco**

Additif	SIN	Étape	Année	Limite maximale	Notes
SUCROGLYCÉRIDES	474	8	2016	1500 mg/kg	348 & XS314R
ESTERS DE SACCHAROSE D'ACIDES GRAS ACIDES		473	8	2016 1500	mg/kg 348 & XS314R

**N° de la catégorie d'aliments** **04.1.2.8 Préparations à base de fruits, y compris la pulpe, les purées, garnitures de fruits et lait de coco**

Additif	SIN	Étape	Année	Limite maximale	Notes
OLIGOESTERS DE SACCHAROSE, TYPE I ET TYPE II		473a	8	2016 1500	mg/kg 348 & XS314R

**N° de la catégorie d'aliments** **04.1.2.9 Desserts à base de fruits, y compris ceux à base de desserts aromatisés à base d'eau**

Additif	SIN	Étape	Année	Limite maximale	Notes
SUCROGLYCÉRIDES	474	8	2016	5000 mg/kg	348
ESTERS DE SACCHAROSE D'ACIDES GRAS ACIDES		473	8	2016 5000	mg/kg 348
OLIGOESTERS DE SACCHAROSE, TYPE I ET TYPE II		473a	8	2016 5000	mg/kg 348

**N° de la catégorie d'aliments** **04.2.2.6 Légumes (y compris champignons, racines et tubercules, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès vera), algues marines, fruits à coque et graines d'algues marines, de fruits à coque et de graines (par ex. desserts et sauces à base de légumes, légumes confits) autres que ceux de la catégorie 04.2.2.5**

Additif	SIN	Étape	Année	Limite maximale	Notes
SUCROGLYCÉRIDES	474	8	2009	5000 mg/kg	

**N° de la catégorie d'aliments** **05.1.1 Mélanges de cacao (poudres) et masse/cake de cacao**

Additif	SIN	Étape	Année	Limite maximale	Notes
ESTERS DE SACCHAROSE D'ACIDES GRAS XS141 ACIDES		473	8	2016 10000	mg/kg 97 &

**N° de la catégorie d'aliments** **05.1.2 Mélanges de cacao (sirops)**

Additif	SIN	Étape	Année	Limite maximale	Notes
SUCROGLYCÉRIDES	474	8	2017	10000 mg/kg	348
ESTERS DE SACCHAROSE D'ACIDES GRAS ACIDES		473	8	2017 10000	mg/kg 348
OLIGOESTERS DE SACCHAROSE, TYPE I ET TYPE II		473a	8	2017 10000	mg/kg 348

**N° de la catégorie d'aliments** **05.1.3 Pâtes à tartiner à base de cacao, y compris les garnitures**

Additif	SIN	Étape	Année	Limite maximale	Notes
SUCROGLYCÉRIDES	474	8	2017	10000 mg/kg	348
ESTERS DE SACCHAROSE D'ACIDES GRAS XS86 ACIDES		473	8	2017 10000	mg/kg 348 &

**N° de la catégorie d'aliments** **05.1.3 Pâtes à tartiner à base de cacao, y compris les garnitures**

Additif	SIN	Étape	Année	Limite maximale	Notes
OLIGOESTERS DE SACCHAROSE, TYPE I ET TYPE II		473a	8	2017 10000	mg/kg 348

**N° de la catégorie d'aliments** **05.1.5 Imitation de chocolat, produits de substitution du chocolat**

Additif	SIN	Étape	Année	Limite maximale	Notes
SUCROGLYCÉRIDES	474	8	2016	6000 mg/kg	348
ESTERS DE SACCHAROSE D'ACIDES GRAS ACIDES		473	8	2016 6000	mg/kg 348
OLIGOESTERS DE SACCHAROSE, TYPE I ET TYPE II		473a	8	2016 6000	mg/kg 348

**N° de la catégorie d'aliments** **05.2 Confiseries, y compris les bonbons durs et mous, les nougats, etc. autres que les catégories 05.1, 05.3 et 05.4.**

Additif	SIN	Étape	Année	Limite maximale	Notes
SUCROGLYCÉRIDES	474	8	2017	5000 mg/kg	348 & XS309R
ESTERS DE SACCHAROSE D'ACIDES GRAS XS309R ACIDES		473	8	2017 5000	mg/kg 348 &
OLIGOESTERS DE SACCHAROSE, TYPE I XS309R ET TYPE II		473a	8	2017 5000	mg/kg 348 &

**N° de la catégorie d'aliments** **05.3 Chewing-gum**

Additif	SIN	Étape	Année	Limite maximale	Notes
SUCROGLYCÉRIDES	474	8	2016	12000 mg/kg	348
ESTERS DE SACCHAROSE D'ACIDES GRAS ACIDES		473	8	2016 12000	mg/kg 348
OLIGOESTERS DE SACCHAROSE, TYPE I ET TYPE II		473a	8	2016 12000	mg/kg 348

**N° de la catégorie d'aliments****05.4 Décorations (par exemple, pour les produits de boulangerie fine), les garnitures (autres que les fruits) et les sauces sucrées**

Additif	SIN	Étape	Année	Limite maximale	Notes
SUCROGLYCÉRIDES	474	8	2016	5000 mg/kg	348
ESTERS DE SACCHAROSE D'ACIDES GRAS ACIDES		473	8	2016 5000	mg/kg 348
OLIGOESTERS DE SACCHAROSE, TYPE I ET TYPE II		473a	8	2017 5000	mg/kg 348 & 387

**N° de la catégorie d' aliments****06.3 Céréales pour petit-déjeuner, y compris les flocons d'avoine**

Additif	SIN	Étape	Année	Limite maximale	Notes
ESTERS DE SACCHAROSE D'ACIDES GRAS ACIDES		473	8	2016 10000	mg/kg

**N° de la catégorie de denrées alimentaires****06.4.1 Pâtes et nouilles fraîches et produits similaires**

Additif	SIN	Étape	Année	Limite maximale	Notes
SUCROGLYCÉRIDES	474	8	2016	2000 mg/kg	348 & 370
ESTERS DE SACCHAROSE D'ACIDES GRAS ACIDES		473	8	2016 2000	mg/kg 348 & 370
OLIGOESTERS DE SACCHAROSE, TYPE I ET TYPE II		473a	8	2016 2000	mg/kg 348 & 370

**N° de la catégorie d'aliments****06.4.2 Pâtes et nouilles séchées et produits similaires**

Additif	SIN	Étape	Année	Limite maximale	Notes
SUCROGLYCÉRIDES	474	8	2016	4000 mg/kg	211 & 348
ESTERS DE SACCHAROSE D'ACIDES GRAS ACIDES		473	8	2016 4000	mg/kg 211 & 348
OLIGOESTERS DE SACCHAROSE, TYPE I ET TYPE II		473a	8	2016 4000	mg/kg 211 & 348

**N° de la catégorie d'aliments****06.4.3 Pâtes et nouilles précuites et produits similaires**

Additif	SIN	Étape	Année	Limite maximale	Notes
SUCROGLYCÉRIDES	474	8	2016	2000 mg/kg	194 & 348
ESTERS DE SACCHAROSE D'ACIDES GRAS ACIDES		473	8	2016 2000	mg/kg 194 & 348
OLIGOESTERS DE SACCHAROSE, TYPE I ET TYPE II		473a	8	2016 2000	mg/kg 194 & 348

**N° de la catégorie d' aliments****06.5 Desserts à base de céréales et d'amidon (par exemple, riz, fruits et légumes) pudding, pudding au tapioca**

Additif	SIN	Étape	Année	Limite maximale	Notes
---------	-----	-------	-------	-----------------	-------

SUCROGLYCÉRIDES	474	8	2016	5000 mg/kg	348	
ESTERS DE SACCHAROSE D'ACIDES GRAS ACIDES		473	8	2016 5000	mg/kg	348
OLIGOESTERS DE SACCHAROSE, TYPE I ET TYPE II		473a	8	2016 5000	mg/kg	348

**N° de la catégorie d' aliments****06.6 Pâtes à frire (par exemple, pour la panure ou les pâtes à frire pour le poisson ou la volaille)**

Additif	SIN	Étape	Année	Limite maximale	Notes	
SUCROGLYCÉRIDES	474	8	2016	10000 mg/kg	348	
ESTERS DE SACCHAROSE D'ACIDES GRAS ACIDES		473	8	2016 10000	mg/kg	348
OLIGOESTERS DE SACCHAROSE, TYPE I ET TYPE II		473a	8	2016 10000	mg/kg	348

**N° de la catégorie d' aliments****06.7 Produits de riz précuits ou transformés, y compris les gâteaux de riz (type oriental uniquement)**

Additif	SIN	Étape	Année	Limite maximale	Notes	
SUCROGLYCÉRIDES	474	8	2016	10000 mg/kg	348	
ESTERS DE SACCHAROSE D'ACIDES GRAS ACIDES		473	8	2016 10000	mg/kg	348
OLIGOESTERS DE SACCHAROSE, TYPE I ET TYPE II		473a	8	2016 10000	mg/kg	348

**N° de la catégorie d'aliments****06.8.1 Boissons à base de soja**

Additif	SIN	Étape	Année	Limite maximale	Notes	
SUCROGLYCÉRIDES	474	8	2017	20000 mg/kg	348	
ESTERS DE SACCHAROSE D'ACIDES GRAS ACIDES		473	8	2017 20000	mg/kg	348
OLIGOESTERS DE SACCHAROSE, TYPE I ET TYPE II		473a	8	2017 20000	mg/kg	348

**N° de la catégorie d'aliments****07.1 Pain et produits de boulangerie ordinaire**

Additif	SIN	Étape	Année	Limite maximale	Notes	
SUCROGLYCÉRIDES	474	8	2017	3000 mg/kg	348	
ESTERS DE SACCHAROSE D'ACIDES GRAS ACIDES		473	8	2017 3000	mg/kg	348
OLIGOESTERS DE SACCHAROSE, TYPE I ET TYPE II		473a	8	2017 3000	mg/kg	348

**N° de la catégorie d' aliments****07.2 Produits de boulangerie fine (sucrés, salés, salés) et mélanges.**

Additif	SIN	Étape	Année	Limite maximale	Notes	
SUCROGLYCÉRIDES	474	8	2016	10000 mg/kg	348	
ESTERS DE SACCHAROSE D'ACIDES GRAS ACIDES		473	8	2016 10000	mg/kg	348
OLIGOESTERS DE SACCHAROSE, TYPE I ET TYPE II		473a	8	2016 10000	mg/kg	348

**N° de la catégorie d'aliments thermiquement****08.2.2 Viande, volaille et gibier compris, traitée**

Additif	SIN	Étape	Année	Limite maximale	Notes	
SUCROGLYCÉRIDES	474	8	2014	5000 mg/kg	15, XS96 & XS97	

ESTERS DE SACCHAROSE D'ACIDES GRAS  
XS96 & XS97  
ACIDES

473 8 2016 5000 mg/kg 15,

**N° de la catégorie d'aliments**

**08.3.2 Viande, volaille et gibier compris, traitée thermiquement**

Additif	SIN	Étape	Année	Limite maximale	Notes
SUCROGLYCÉRIDES	474	8	2014	5000 mg/kg	15, XS88, XS89 & XS98

ESTERS DE SACCHAROSE D'ACIDES GRAS  
XS96 &  
ACIDES

473 8 2016 5000 mg/kg 15, 373,  
XS97

**N° de la catégorie d'aliments**

**09.2.4.1 Poisson et produits de la pêche cuits**

Additif	SIN	Étape	Année	Limite maximale	Notes
SUCROGLYCÉRIDES	474	8	2018	4500 mg/kg	241, 348
ESTERS DE SACCHAROSE D'ACIDES GRAS 348 ACIDES		473	8	2018 4500	mg/kg 241,
OLIGOESTERS DE SACCHAROSE, TYPE I 348 ET TYPE II		473a	8	2018 4500	mg/kg 241,

**N° de la catégorie d'aliments**

**10.4 Desserts à base d'œufs (par exemple, crème anglaise)**

Additif	SIN	Étape	Année	Limite maximale	Notes
SUCROGLYCÉRIDES	474	8	2018	5000 mg/kg	348
ESTERS DE SACCHAROSE D'ACIDES GRAS ACIDES		473	8	2018 5000	mg/kg 348
OLIGOESTERS DE SACCHAROSE, TYPE I ET TYPE II		473a	8	2018 5000	mg/kg 348

**N° de la catégorie d'aliments**

**12.2.1 Fines herbes et épices**

Additif	SIN	Étape	Année	Limite maximale	Notes
SUCROGLYCÉRIDES	474	8	2018	2000 mg/kg	348, 422
ESTERS DE SACCHAROSE D'ACIDES GRAS 422 ACIDES		473	8	2018 2000	mg/kg 348,
OLIGOESTERS DE SACCHAROSE, TYPE I 422 ET TYPE II		473a	8	2018 2000	mg/kg 348,

**N° de la catégorie d'aliments**

**12.2.2 Assaisonnements et condiments**

Additif	SIN	Étape	Année	Limite maximale	Notes
ESTERS DE SACCHAROSE D'ACIDES GRAS 424, 425 ACIDES		473	8	2018 20000	mg/kg 423,
OLIGOESTERS DE SACCHAROSE, TYPE I 424, 425 ET TYPE II		473a	8	2018 20000	mg/kg 423,

**N° de la catégorie d'aliments**

**12.5 Potages et bouillons**

Additif	SIN	Étape	Année	Limite maximale	Notes
SUCROGLYCÉRIDES	474	8	2015	2000 mg/kg	345
ESTERS DE SACCHAROSE D'ACIDES GRAS ACIDES		473	8	2015 2000	mg/kg 345

**N° de la catégorie d'aliments**

**12.6.1 Sauces émulsionnées, claires ou trempettes (par ex. mayonnaise, sauces pour salades, trempette à l'oignon)**

Additif	SIN	Étape	Année	Limite maximale	Notes
SUCROGLYCÉRIDES	474	8	2018	2000 mg/kg	348, 426
ESTERS DE SACCHAROSE D'ACIDES GRAS ACIDES		473	8	2018 2000	mg/kg 348,
OLIGOESTERS DE SACCHAROSE, TYPE I ET TYPE II		473a	8	2018 2000	mg/kg 348,

**N° de la catégorie d'aliments****12.6.2 Sauces non émulsionnées (par ex. ketchup, sauce au fromage, sauce à la crème, sauce brune)**

Additif	SIN	Étape	Année	Limite maximale	Notes
SUCROGLYCÉRIDES	474	8	2018	10000 mg/kg	348
ESTERS DE SACCHAROSE D'ACIDES GRAS ACIDES		473	8	2018 10000	mg/kg 348
OLIGOESTERS DE SACCHAROSE, TYPE I ET TYPE II		473a	8	2018 10000	mg/kg 348

**N° de la catégorie d'aliments****12.6.3 Préparations pour sauces et sauces au jus de viande**

Additif	SIN	Étape	Année	Limite maximale	Notes
SUCROGLYCÉRIDES	474	8	2018	10000 mg/kg	127 & 348
ESTERS DE SACCHAROSE D'ACIDES GRAS ACIDES		473	8	2018 10000	mg/kg 127 &
OLIGOESTERS DE SACCHAROSE, TYPE I ET TYPE II		473a	8	2018 10000	mg/kg 127 &

**N° de la catégorie d'aliments****12.6.4 Sauces claires (par exemple, sauce de poisson)**

Additif	SIN	Étape	Année	Limite maximale	Notes
SUCROGLYCÉRIDES	474	8	2018	10000 mg/kg	348 & XS302
ESTERS DE SACCHAROSE D'ACIDES GRAS ACIDES		473	8	2018 10000	mg/kg 348 &
OLIGOESTERS DE SACCHAROSE, TYPE I ET TYPE II		473a	8	2018 10000	mg/kg 348 &

**N° de la catégorie d'aliments****13.3 Aliments diététiques destinés à des usages médicaux particuliers (à l'exclusion des produits de la catégorie 13.1)**

Additif	SIN	Étape	Année	Limite maximale	Notes
SUCROGLYCÉRIDES	474	8	2018	5000 mg/kg	348
ESTERS DE SACCHAROSE D'ACIDES GRAS ACIDES		473	8	2018 5000	mg/kg 348
OLIGOESTERS DE SACCHAROSE, TYPE I ET TYPE II		473a	8	2018 5000	mg/kg 348

**Catégorie de denrées alimentaires n°.****13.4 Aliments diététiques pour régimes amaigrissants**

Additif	SIN	Étape	Année	Limite maximale	Notes
SUCROGLYCÉRIDES	474	8	2018	5000 mg/kg	348
ESTERS DE SACCHAROSE D'ACIDES GRAS ACIDES		473	8	2018 5000	mg/kg 348
OLIGOESTERS DE SACCHAROSE, TYPE I ET TYPE II		473a	8	2018 5000	mg/kg 348



<b>N° de la catégorie d' aliments</b>		<b>13.6</b>	<b>Compléments alimentaires</b>			
Additif	SIN	Étape	Année	Limite maximale	Notes	
SUCROGLYCÉRIDES	474	8	2018	20000 mg/kg	348	
ESTERS DE SACCHAROSE D'ACIDES GRAS ACIDES		473	8	2018 20000	mg/kg	348
OLIGOESTERS DE SACCHAROSE, TYPE I ET TYPE II		473a	8	2018 20000	mg/kg	348

**N° de la catégorie d'aliments** **14.1.4 Boissons aromatisée à base d'eau, y compris les boissons pour sportifs et les boissons « énergétiques » ou « électrolytes », et les boissons concentrées**

Additif	SIN	Étape	Année	Limite maximale	Notes	
SUCROGLYCÉRIDES	474	8	2018	200 mg/kg	219, 348	
ESTERS DE SACCHAROSE D'ACIDES GRAS 348 ACIDES		473	8	2018 200	mg/kg	219,
OLIGOESTERS DE SACCHAROSE, TYPE I 348 ET TYPE II		473a	8	2018 200	mg/kg	219,

**N° de la catégorie d'aliments** **14.1.5 Café et succédanés, thés, infusions et autres boissons chaudes à base de céréales ou de grains, à l'exclusion du cacao.**

Additif	SIN	Étape	Année	Limite maximale	Notes	
SUCROGLYCÉRIDES	474	8	2018	1000 mg/kg	176, 348	
ESTERS DE SACCHAROSE D'ACIDES GRAS 348 ACIDES		473	8	2018 1000	mg/kg	176,
OLIGOESTERS DE SACCHAROSE, TYPE I 348 ET TYPE II		473a	8	2018 1000	mg/kg	176,

**N° de la catégorie d'aliments** **14.2.6 Boissons spiritueuses distillées contenant plus de 15% d'alcool**

Additif	SIN	Étape	Année	Limite maximale	Notes	
SUCROGLYCÉRIDES	474	8	2018	5000 mg/kg	348, 431	
ESTERS DE SACCHAROSE D'ACIDES GRAS 431 ACIDES		473	8	2018 5000	mg/kg	348,
OLIGOESTERS DE SACCHAROSE, TYPE I 431 ET TYPE II		473a	8	2018 5000	mg/kg	348,

**N° de la catégorie d'aliments** **14.2.7 Boissons alcoolisées aromatisées (par ex. bière, vins et spiritueux du type boisson rafraîchissante, rafraîchissements à faible teneur en alcool)**

Additif	SIN	Étape	Année	Limite maximale	Notes	
SUCROGLYCÉRIDES	474	8	2012	5000 mg/kg		

**N° de la catégorie de denrées alimentaires 15.1 Amuse-gueule à base de pommes de terre, de céréales, de farine ou d'amidon (extrait de racines et tubercules, légumes secs et légumineuses)**

Additif	SIN	Étape	Année	Limite maximale	Notes
SUCROGLYCÉRIDES	474	8	2018	5000 mg/kg	348, 433
ESTERS DE SACCHAROSE D'ACIDES GRAS		473	8	2018 5000	mg/kg 348,
433 ACIDES					
OLIGOESTERS DE SACCHAROSE, TYPE I		473a	8	2018 5000	mg/kg 348,
433 ET TYPE II					

**Notes sur la norme générale pour les additifs alimentaires**

Note 15	Sur la base de la graisse ou de l'huile.
Note 97	Sur la base des produits finis de cacao et de chocolat.
Note 102	À utiliser dans les émulsions grasses pour la cuisson uniquement.
Note 127	Sur la base du service au consommateur.
Note 176	À utiliser uniquement dans le café liquide en boîte.
Note 194	Pour utilisation dans les nouilles instantanées conformes à la norme pour les nouilles instantanées (CODEX STAN 249-2006) uniquement.
Note 211	À utiliser uniquement pour les nouilles.
Note 219	À l'exception de l'utilisation dans les boissons non alcoolisées à base d'anis, de noix de coco et d'amandes à 5 000 mg/kg.
Note 241	À utiliser dans les produits surimi uniquement.
Note 345	Pour utilisation dans les produits conformes à la Norme Codex pour les bouillons et consommés (CODEX STAN 117-1981) : esters de saccharose d'acides gras (SIN 473), sucroglycérides (SIN 474) seuls ou en mélange à 2000 mg/kg.
Note 348	Seuls ou en combinaison : Esters de saccharose d'acides gras (SIN 473), oligoesters de saccharose, type I et de type II (SIN 473a) et les sucroglycérides (SIN 474).
Note 350	A utiliser à 10,000 mg/kg dans les analogues de la poudre de crème uniquement.
Note 356	A l'exclusion des huiles vierges ou pressées à froid.
Note 360	Dans les pâtes à tartiner à base de matières grasses laitières, limitées aux produits ayant une teneur en matières grasses < 70% ou à des fins de cuisson uniquement.
Note 362	A l'exclusion des produits nature conformes à la norme pour les laits fermentés (CODEX STAN 243-2003).
Note 363	À utiliser à 50,000 mg/kg pour les huiles émulsionnées utilisées dans la production de nouilles ou de produits de boulangerie.
Note 370	Pour utilisation dans les nouilles, la peau ou les croûtes pour les rouleaux de printemps, les wontons et les shou mai uniquement.
Note 373	À utiliser uniquement pour les saucisses.
Note 387	Sauf pour l'utilisation à 20000 mg/kg dans le sucre en poudre pour la boulangerie fine.
Note 410	À l'exclusion des laits à teneur réduite en lactose.
Note 422	À utiliser uniquement dans le roux au curry.
Note 423	À utiliser uniquement dans le dashi et le furikake.
Note 424	À utiliser comme agent de vitrage.
Note 425	Seuls ou en combinaison : Esters de saccharose d'acides gras (SIN 473), et oligoester de saccharose, Type I et de type II (SIN 473a).
Note 426	Sauf pour l'utilisation dans les marinades concentrées appliquées aux aliments à 20 000 mg/kg.
Note 431	A l'exclusion de l'utilisation dans le whisky.
Note 433	À utiliser uniquement dans les crackers de riz et les snacks de pommes de terre.
Note 454	À utiliser dans les cires, les revêtements ou les glaçages lorsque ces traitements de surface sont autorisés pour l'application à la surface des fruits frais.
Note XS86	A l'exclusion des produits conformes à la norme pour le beurre de cacao (CODEX STAN 86-1981).
Note XS88	A l'exclusion des produits conformes à la norme pour le Corned Beef (CODEX STAN 88-1981).
Note XS89	A l'exclusion des produits conformes à la norme pour le luncheon meat (CODEX STAN 89-1981).
Note XS96	A l'exclusion des produits conformes à la norme pour le jambon cuit (CODEX STAN 96-1981).
Note XS97	A l'exclusion des produits conformes à la Norme pour l'épaule de porc cuite (CODEX STAN 97-1981).
Note XS98	A l'exclusion des produits conformes à la Norme pour les viandes hachées cuites et salées (CODEX STAN 98-1981).
Note XS141	A l'exclusion des produits conformes à la norme pour la masse de cacao (Cacao) (Cacao/chocolat

	liqueur) et le gâteau de cacao (CODEX STAN 141-1983).
Note XS250	A l'exclusion des produits conformes à la Norme pour un mélange de lait écrémé évaporé et de Graisse végétale (CODEX STAN 250-2006).
Note XS251	A l'exclusion des produits conformes à la norme pour un mélange de lait écrémé et de graisse végétale sous forme de poudre (CODEX STAN 251-2006).
Note XS252	A l'exclusion des produits conformes à la norme pour un mélange de produits sucrés condensés écrémés. Lait et graisse végétale (CODEX STAN 252-2006).
Note XS309R	A l'exclusion des produits conformes à la Norme régionale du Codex pour le halawa tahiné (CODEX STAN 309R-211).
Note XS314R	A l'exclusion des produits conformes à la norme pour la pâte de dattes (CODEX STAN 314R-2013).
Note XS302	A l'exclusion des produits conformes à la norme pour la sauce de poisson (CODEX STAN 302-2011).

## A.2 : Dispositions du CX/FA 21/52/7 Appendice 6 Annexe 1

<b>N° de la catégorie d' aliments</b>		<b>01.1.4 Boissons lactées liquides aromatisées</b>			
Additif	SIN	Étape	Année	Limite maximale	Notes
ALITAME	956	8	2007	100 mg/kg	161
<b>N° de la catégorie d' aliments</b>		<b>01.7 Desserts lactés (par ex. entremets, yogourts aux fruits ou aromatisés)</b>			
Additif	SIN	Étape	Année	Limite maximale	Notes
ALITAME	956	8	2007	100 mg/kg	161
<b>N° de la catégorie de denrées alimentaires</b>		<b>04.1.2.5 Confitures, gelées, marmelades</b>			
Additif	SIN	Étape	Année	Limite maximale	Notes
ALITAME	956	8	2007	100 mg/kg	161
<b>N° de la catégorie d'aliments</b>		<b>05.1.2 Mélanges de cacao (sirops)</b>			
Additif	SIN	Étape	Année	Limite maximale	Notes
ALITAME	956	8	2007	300 mg/kg	161
<b>N° de la catégorie d'aliments</b>		<b>05.1.3 Pâtes à tartiner à base de cacao (y compris celles pour pâtisseries)</b>			
Additif	SIN	Étape	Année	Limite maximale	Notes
ALITAME	956	8	2016	300 mg/kg	161 & XS86
<b>N° de la catégorie d'aliments</b>		<b>05.1.4 Autres produits à base de cacao et de chocolat</b>			
Additif	SIN	Étape	Année	Limite maximale	Notes
ALITAME	956	8	2017	300 mg/kg	161 & XS87
<b>N° de la catégorie d'aliments</b>		<b>05.1.5 Produits d'imitation du chocolat et succédanés du chocolat</b>			
Additif	SIN	Étape	Année	Limite maximale	Notes
ALITAME	956	8	2007	300 mg/kg	161
<b>N° de la catégorie d'aliments</b>		<b>05.2 Confiseries autres que celles mentionnées aux catégories 05.1, 05.3 et 05.4, y compris confiseries dures et tendres, nougats, etc.</b>			
Additif	SIN	Étape	Année	Limite maximale	Notes
ALITAME	956	8	2017	300 mg/kg	161 & XS309R

**N° de la catégorie d'aliments 05.4 Décorations (par exemple, pour les produits de boulangerie fine), les garnitures (autres que les fruits) et les sauces sucrées**

Additif	SIN	Étape	Année	Limite maximale	Notes
ALITAME	956	8	2007	300 mg/kg	161

**N° de la catégorie d'aliments 11.4 Autres sucres et sirops (par exemple, xylose, érable, etc.). sirop, garnitures en sucre)**

Additif	SIN	Étape	Année	Limite maximale	Notes
ALITAME	956	8	2007	200 mg/kg	159

**N° de la catégorie d'aliments 12.5 Soupes et bouillons**

Additif	SIN	Étape	Année	Limite maximale	Notes
ALITAME	956	8	2015	40 mg/kg	161 & XS117

**N° de la catégorie d'aliments 13.5 Aliments diététiques (par exemple, aliments d'appoint à usage diététique) à l'exclusion des produits des catégories 13.1 à 13.4 et 13.6.**

Additif	SIN	Étape	Année	Limite maximale	Notes
ALITAME	956	8	2007	300 mg/kg	

**Notes sur la norme générale pour les additifs alimentaires**

- Note 159 Pour utilisation dans le sirop de crêpe et le sirop d'érable uniquement.  
 Note 161 Sous réserve de la législation nationale du pays importateur visant, notamment, à assurer la cohérence avec Section 3.2 du préambule.  
 Note XS86 A l'exclusion des produits conformes à la norme pour le beurre de cacao (CODEX STAN 86-1981).  
 Note XS87 A l'exclusion des produits conformes à la norme pour le chocolat et les produits à base de chocolat (CODEX STAN 87-1981).  
 Note XS117 A l'exclusion des produits conformes à la norme du Codex pour les bouillons et les consommés (CODEX STAN 117-1981).  
 Note XS309R A l'exclusion des produits conformes à la Norme régionale du Codex pour le halawa tahiné (CODEX STAN 309R-211).

**A.3 : Dispositions du CX/FA 21/52/7 Annexe 7**

**N° de la catégorie d'aliments 05.1.2 Mélanges de cacao (sirops)**

Additif	SIN	Étape	Année	Limite maximale	Notes
CHLOROPHYLLES ET CHLOROPHYLLINES, CUIVRE COMPLEXES	141(i),(ii)	8	2009	6.4 mg/kg	62 & 161

**N° de la catégorie d'aliments 05.1.5 Imitation de chocolat, produits de substitution du chocolat**

Additif	SIN	Étape	Année	Limite maximale	Notes
JAUNE SOLEIL FCF	110	8	2008	300 mg/kg	161

**Notes sur la norme générale pour les additifs alimentaires**

- Note 62 En tant que cuivre.  
 Note 161 Sous réserve de la législation nationale du pays importateur visant, notamment, à assurer la cohérence avec Section 3.2 du préambule.

**Partie B : Du point 5c de l'ordre du jour**

**N° de la catégorie d'aliments 01.6.5 Analogues de fromage**

Additif	SIN	Étape	Année	Limite maximale	Notes
ACÉSULFAME DE POTASSIUM	950	8	2008	350 mg/kg	161 & 188
ASPARTAME	951	8	2008	1000 mg/kg	161 & 191

NEOTAME	961	8	2008	33 mg/kg	161
SACCHARINES	954(i)-(iv)	8	2008	100 mg/kg	161
SUCRALOSE (TRICHLOROGALACTOSACCHAROSE)	955	8	2008	500 mg/kg	161

**N° de la catégorie d'aliments 02.3 Émulsions grasses principalement du type huile dans l'eau, y compris les produits mélangés et/ou aromatisés à base d'émulsions grasses.**

Additif	SIN	Étape	Année	Limite maximale	Notes
ACÉSULFAME DE POTASSIUM	950	8	2008	1000 mg/kg	161 & 188
ASPARTAME	951	8	2008	1000 mg/kg	161 & 191
NEOTAME	961	8	2008	10 mg/kg	161

**N° de la catégorie d'aliments 04.1.2.2 Fruits séchés**

Additif	SIN	Étape	Année	Limite maximale	Notes
ACÉSULFAME DE POTASSIUM	950	8	2008	500 mg/kg	161 & 188
ASPARTAME	951	8	2008	2000 mg/kg	161 & 191
NEOTAME	961	8	2008	100 mg/kg	161
SUCRALOSE (TRICHLOROGALACTOSACCHAROSE)	955	8	2008	1500 mg/kg	161

**N° de la catégorie d'aliments 04.2.2.1 Légumes surgelés (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloès), algues marines, fruits de mer, etc. et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloe vera), algues marines, les fruits à coque et les graines**

Additif	SIN	Étape	Année	Limite maximale	Notes
ASPARTAME	951	8	2008	1000 mg/kg	161 & 191
NEOTAME	961	8	2008	33 mg/kg	161
SACCHARINES	954(i)-(iv)	8	2008	500 mg/kg	161
SUCRALOSE (TRICHLOROGALACTOSACCHAROSE)	955	8	2008	150 mg/kg	161

**N° de la catégorie d'aliments 08.2.2 Viande, volaille et produits de la pêche traités par la chaleur, produits de gibier en pièces entières ou en morceaux**

Additif	SIN	Étape	Année	Limite maximale	Notes
SACCHARINES	954(i)-(iv)	8	2014	500 mg/kg	161, XS96 & XS97

**N° de la catégorie d'aliments 08.3.2 Viande hachée traitée thermiquement, produits de volaille et de gibier**

Additif	SIN	Étape	Année	Limite maximale	Notes
SACCHARINES	954(i)-(iv)	8	2014	500 mg/kg	161, XS88, XS89 & XS98

**Notes sur la norme générale pour les additifs alimentaires**

Note 161	Sous réserve de la législation nationale du pays importateur visant, notamment, à assurer la cohérence avec Section 3.2 du préambule.
Note 188	En cas d'utilisation en association avec le sel d'aspartame-acésulfame (SIN 962), l'utilisation maximale combinée exprimée en acésulfame de potassium, ne doit pas dépasser ce niveau.
Note 191	En cas d'utilisation en association avec le sel d'aspartame-acésulfame (SIN 962), l'utilisation maximale combinée exprimée en aspartame, ne doit pas dépasser ce niveau.
Note XS88	A l'exclusion des produits conformes à la norme pour le Corned Beef (CODEX STAN 88-1981).
Note XS89	A l'exclusion des produits conformes à la norme pour le luncheon meat (CODEX STAN 89-1981).
Note XS96	A l'exclusion des produits conformes à la norme pour le jambon cuit (CODEX STAN 96-1981).
Note XS97	A l'exclusion des produits conformes à la Norme pour l'épaule de porc cuite (CODEX

---

Note XS98      STAN 97-1981).  
A l'exclusion des produits conformes à la Norme pour les viandes hachées cuites et salées (CODEX  
STAN 98-1981).

**NORME GÉNÉRALE POUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES****INTERRUPTION DES TRAVAUX**

(Pour adoption)

**Partie A : Dispositions du CX/FA 21/52/7 Annexe 1**

<b>N° de la catégorie d'aliments</b>		<b>02.1.2</b>	<b>Huiles et graisses végétales</b>		
Additif	SIN	Étape	Année	Limite maximale	Notes
ESTERS DE POLYGLYCÉROL DE RICINOLÉIQUE INTERESTÉRISÉ ACID	476	7		10000 mg/kg	
ALGINATE DE PROPYLÈNE GLYCOL	405	7		11000 mg/kg	

**Partie B : Dispositions des catégories d'aliments 04.1.1.2 et 04.2.1.2 de CX/FA 21/52/7 Annexe 4 et CX/FA 21/52/7 Add. 1 Annexe A**

<b>N° de la catégorie de denrées alimentaires</b>		<b>04.1.1.2</b>	<b>Fruits frais traités en surface</b>		
Additif	SIN	Étape	Année	Limite maximale	Notes
GOMME DE HARICOT CAROB	410	7		BPF	
ESTERS D'ACIDES GRAS ET CITRIQUES DE GLYCEROL		472c		7	BPF 16
GOMME GELLAN	418	7		BPF	
GOMME GUAR	412	7		BPF	
AMIDON HYDROXYPROPYLIQUE	1440	7		BPF	16
KARAYA GOMME	416	7		BPF	
FARINE DE KONJAC	425	7		BPF	
ESTERS D'ACIDES LACTIQUES ET GRAS DE GLYCEROL		472b		7	BPF 16
CHLORURE DE MAGNÉSIUM	511	7		BPF	16
MÉTHYLCELLULOSE	461	7		BPF	16
MÉTHYLÉTHYLCELLULOSE	465	7		BPF	16
CELLULOSE MICROCRISTALLINE (GEL DE CELLULOSE)	460(i)	7		BPF	16
AMIDON OXYDÉ	1404	7		BPF	16
ALGINATE DE POTASSIUM	402	7		BPF	
CELLULOSE EN POUDRE	460(ii)	7		BPF	16
EUCHEUMA TRAITÉ SEAWEEED (PES)	407a	7		BPF	
CARBOXYMÉTHYLE DE SODIUM CELLULOSE (GOMME DE CELLULOSE)	466	7		BPF	16
GOMME TARA	417	7		BPF	
GOMME TRAGACANTH	413	7		BPF	16
XANTHAN GOMME	415	7		BPF	

**N° de la catégorie d'aliments (y compris champignons et légumes secs et légumineuses, et les)****04.2.1.2 Légumes frais ayant subi un traitement de surface champignons, les racines et tubercules, les algues marines, les fruits à coque et les graines**

Additif	SIN	Étape	Année	Limite maximale	Notes
ACIDE ACÉTIQUE ET ACIDE GRAS ESTERS DE GLYCÉROL	472a	7		BPF	16
AMIDON ACÉTYLÉ PHOSPHATE	1414	7		BPF	16

ALGINATE D'AMMONIUM		403	7		BPF	
<b>N° de la catégorie d'aliments (y compris champignons et légumes secs et légumineuses, et les)</b>			<b>04.2.1.2</b>	<b>Légumes frais ayant subi un traitement de surface champignons, les racines et tubercules, les les algues marines, les fruits à coque et les graines</b>		
Additif	SIN	Étape	Année	Limite maximale	Notes	
CHLORURE DE CALCIUM	509	7		800 mg/kg	58	
SULFATE DE CALCIUM	516	7		800 mg/kg	58	
GOMME DE HARICOT CAROB	410	7		BPF		
CARRAGEENAN	407	7		BPF		
ESTERS D'ACIDES GRAS ET CITRIQUES DE GLYCEROL		472c		7	BPF	16
GOMME GELLAN	418	7		BPF		
GOMME GUAR	412	7		BPF		
HYDROXYPROPYL CELLULOSE	463	7		BPF	16	
HYDROXYPROPYLE MÉTHYLE CELLULOSE	464	7		BPF	16	
AMIDON HYDROXYPROPYLIQUE	1440	7		BPF	16	
KARAYA GOMME	416	7		BPF		
FARINE DE KONJAC	425	7		BPF		
ESTERS D'ACIDES LACTIQUES ET GRAS DE GLYCEROL		472b		7	BPF	16
CHLORURE DE MAGNÉSIUM	511	7		BPF	16	
MÉTHYLCELLULOSE	461	7		BPF	16	
MÉTHYLÉTHYLCELLULOSE	465	7		BPF	16	
CELLULOSE MICROCRISTALLINE (GEL DE CELLULOSE)	460(i)	7		BPF	16	
AMIDON OXYDÉ	1404	7		BPF	16	
ALGINATE DE POTASSIUM	402	7		BPF		
DIHYDROGÈNE DE POTASSIUM CITRATE	332(i)	7		BPF	16	
CELLULOSE EN POUDRE	460(ii)	7		BPF	16	
EUCHEUMA TRAITÉ SEAWEED (PES)	407a	7		BPF		
CARBOXYMÉTHYLE DE SODIUM CELLULOSE (GOMME DE CELLULOSE)	466	7		BPF	16	
GOMME TARA	417	7		BPF		
GOMME TRAGACANTH	413	7		BPF	16	
CITRATE TRIPOTASSIQUE	332(ii)	7		BPF	16	
XANTHAN GOMME	415	7		BPF		

### **Partie C : Dispositions du CX/FA 21/52/7 Annexe 3**

<b>N° de la catégorie d'aliments</b>		<b>05.1.4</b>	<b>Produits à base de cacao et de chocolat</b>			
Additif	SIN	Étape	Année	Limite maximale	Notes	
SUCROGLYCÉRIDES	474	2		6000 mg/kg	348	
ESTERS DE SACCHAROSE D'ACIDES GRAS ACIDES		473		2 6000	mg/kg	348
OLIGOESTERS DE SACCHAROSE, TYPE I ET TYPE II		473a		2 6000	mg/kg	348

### **Notes sur la norme générale pour les additifs alimentaires**

Note 348      Seuls ou en combinaison : Esters de saccharose d'acides gras (SIN 473), oligoesters de saccharose, type I et Type II (SIN 473a) et les sucroglycérides (SIN 474).



**Partie D : Dispositions de l'appendice 4 du document CX/FA 21/52/7, à l'exclusion des dispositions des CF 04.1.1.2 et 04.2.1.2.**

**N° de la catégorie de denrées alimentaires 09.2.5 Poisson et produits de la pêche fumés, séchés, fermentés, et/ou salés crustacés et échinodermes. Produits de la pêche, y compris mollusques,**

Additif	SIN	Étape	Année	Limite maximale	Notes
ESTER ÉTHYLIQUE D'ARGINATE LAURIQUE		243		2 200	mg/kg 333

**Notes sur la norme générale pour les additifs alimentaires**

Note 16 A utiliser uniquement dans les glaçages, les enduits ou les décorations pour les fruits, les légumes, la viande ou le poisson.

Note 58 Comme le calcium.

Note 333 Dans les aliments conformes à la Norme pour le poisson fumé, le poisson aromatisé à la fumée et le poisson fumé-séché

Poisson (CODEX STAN 311-2013), pour utilisation dans les produits conditionnés à oxygène réduit dans le poisson fumé

et les produits de la pêche au goût de fumée uniquement.

**Partie E : Dispositions du CX/FA 21/52/7 Annexe 7**

**N° de la catégorie de denrées alimentaires 05.1 Produits à base de cacao et de chocolat y compris les imitations et les substituts de chocolat**

Additif	SIN	Étape	Année	Limite maximale	Notes
AZORUBINE (CARMOISINE)	122	7		50 mg/kg	
CAMEL II - CAMEL AU SULFITE 150b		4		50000 mg/kg	
CURCUMINE	100(i)	7		300 mg/kg	183
JAUNE DE QUINOLÉINE	104	7		300 mg/kg	183
TARTRAZINE	102	7		300 mg/kg	183

**N° de la catégorie de denrées alimentaires 05.1.1 Mélanges de cacao (poudres) et masse/cake de cacao**

Additif	SIN	Étape	Année	Limite maximale	Notes
EXTRAITS D'ANNATTO, BIXINE-BASE	160b(i)	4		50 mg/kg	8
EXTRAITS D'ANNATTO, NORBIXINE-BASE	160b(ii)	4		50 mg/kg	185

**N° de la catégorie d'aliments 05.1.2 Mélanges de cacao (sirops)**

Additif	SIN	Étape	Année	Limite maximale	Notes
EXTRAITS D'ANNATTO, BIXINE-BASE	160b(i)	4		50 mg/kg	8
EXTRAITS D'ANNATTO, NORBIXINE-BASE	160b(ii)	4		50 mg/kg	185

**N° de la catégorie d'aliments 05.1.3 Pâtes à tartiner à base de cacao, y compris les nappages**

Additif	SIN	Étape	Année	Limite maximale	Notes
AMARANTH	123	7		100 mg/kg	

**N° de la catégorie d'aliments 05.1.4 Produits à base de cacao et de chocolat**

Additif	SIN	Étape	Année	Limite maximale	Notes
NOIR BRILLANT (NOIR PN)	151	7		300 mg/kg	183
MARRON HT	155	7		80 mg/kg	183

LYCOPÈNE, TOMATE	160d(ii)	3		6000 mg/kg	
<b>N° de la catégorie d'aliments chocolat</b>		<b>05.1.5</b>	<b>Produits d'imitation du chocolat et succédanés du chocolat</b>		

Additif	SIN	Étape	Année	Limite maximale	Notes
NOIR BRILLANT (NOIR PN)	151	7		300 mg/kg	
MARRON HT	155	7		80 mg/kg	
LYCOPÈNE, TOMATE	160d(ii)	3		6000 mg/kg	

<b>N° de la catégorie alimentaire</b>	<b>13.6</b>	<b>Compléments alimentaires</b>			
---------------------------------------	-------------	---------------------------------	--	--	--

Additif	SIN	Étape	Année	Limite maximale	Notes
CHLOROPHYLES	140	4		25000 mg/kg	
LYCOPÈNE, TOMATE	160d(ii)	3		50000 mg/kg	

<b>N° de la catégorie de denrées alimentaires</b>	<b>14.1.4</b>	<b>Boissons aromatisée à base d'eau, y compris les boissons pour sportifs et les boissons « énergétiques » ou « électrolytes », et les boissons concentrées.</b>			
---------------------------------------------------	---------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	--	--

Additif	SIN	Étape	Année	Limite maximale	Notes
MARRON HT	155	7		100 mg/kg	
CARAMEL II - CARAMEL AU SULFITE 150b		4		50000 mg/kg	

<b>N° de la catégorie d'aliments</b>	<b>14.1.4.1</b>	<b>Boissons aromatisées à base d'eau gazeuse</b>			
--------------------------------------	-----------------	--------------------------------------------------	--	--	--

Additif	SIN	Étape	Année	Limite maximale	Notes
EXTRAIT DE PAPRIKA	160c(ii)	2		30 mg/kg	39

<b>N° de la catégorie d'aliments</b>	<b>14.1.4.2</b>	<b>Boissons aromatisée à base d'eau, non gazeuses, y compris punches et poudres du type Kool-aid</b>			
--------------------------------------	-----------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	--	--

Additif	SIN	Étape	Année	Limite maximale	Notes
EXTRAIT DE PAPRIKA	160c(ii)	2		30 mg/kg	39

<b>N° de la catégorie d'aliments</b>	<b>14.1.4.3</b>	<b>Concentrés (liquides ou solides) pour la préparation de boissons à base aromatisée d'eau</b>			
--------------------------------------	-----------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------	--	--	--

Additif	SIN	Étape	Année	Limite maximale	Notes
EXTRAIT DE PAPRIKA	160c(ii)	2		300 mg/kg	39

<b>N° de la catégorie de denrées alimentaires</b>	<b>14.1.5</b>	<b>Café et succédanés, thés, infusions et autres boissons chaudes à base de céréales ou de grains, à l'exclusion du cacao</b>			
---------------------------------------------------	---------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	--	--

Additif	SIN	Étape	Année	Limite maximale	Notes
CARAMEL II - CARAMEL AU SULFITE 150b		4		50000 mg/kg	160

<b>N° de la catégorie d'aliments</b>	<b>14.2</b>	<b>Boissons alcoolisées et produits comparables à teneur faible ou nulle en alcool</b>			
--------------------------------------	-------------	----------------------------------------------------------------------------------------	--	--	--

Additif	SIN	Étape	Année	Limite maximale	Notes
CARAMEL II - CARAMEL AU SULFITE 150b		4		50000 mg/kg	

<b>N° de la catégorie d'aliments</b>	<b>14.2.2</b>	<b>Cidre et poiré</b>			
--------------------------------------	---------------	-----------------------	--	--	--

Additif	INS	Étape	Année	Limite maximale	Notes
EXTRAITS D'ANNATTO, NORBIXINE-BASE	160b(ii)	4		10 mg/kg	185
AZORUBINE (CARMOISINE)	122	7		200 mg/kg	
NOIR BRILLANT (NOIR PN)	151	7		200 mg/kg	
JAUNE DE QUINOLÉINE	104	7		200 mg/kg	

**N° de la catégorie d'aliments****14.2.4 Vins (autres que de raisin)**

Additif	SIN	Étape	Année	Limite maximale	Notes
AMARANTH	123	7		30 mg/kg	
AZORUBINE (CARMOISINE)	122	7		200 mg/kg	
NOIR BRILLANT (NOIR PN)	151	7		200 mg/kg	
JAUNE DE QUINOLÉINE	104	7		200 mg/kg	

**N° de la catégorie d'aliments****14.2.6 Boissons spiritueuses distillées contenant plus de 15% d'alcool**

Additif	SIN	Étape	Année	Limite maximale	Notes
AMARANTH	123	7		300 mg/kg	
MARRON HT	155	7		200 mg/kg	
JAUNE DE QUINOLÉINE	104	7		200 mg/kg	

**Notes sur la norme générale pour les additifs alimentaires**

- Note 8 Comme bixin.  
 Note 39 Sur une base de caroténoïdes totaux.  
 Note 160 A utiliser uniquement dans les produits prêts à boire et les pré-mélanges pour produits prêts à boire.  
 Note 183 Pour une utilisation en décoration de surface uniquement.  
 Note 185 Comme la norbixine.

**PARTIE F : Dispositions de l'annexe 7 du document CX/FA 21/52/7 sur la lutéine de *Tagetes erecta* (SIN 161b(i)) et la zéaxanthine, synthétique (SIN 161h(i))**

N° de la catégorie d'aliments		05.2	Confiseries autres que celles mentionnées aux catégories 05.1, 05.3 et 05.4, y compris confiseries dures et tendres, nougats, etc.		
Additif	SIN	Étape	Année	Limite maximale	Notes
Lutéine de <i>Tagetes erecta</i>	161b(i)	4		300	
Zéaxanthine, synthétique	161h(i)	4		100	

N° de la catégorie d'aliments		05.3	Chewing-gum		
Additif	SIN	Étape	Année	Limite maximale	Notes
Zéaxanthine, synthétique	161h(i)	4		100	

N° de la catégorie d'aliments		13.6	Compléments alimentaires		
Additif	SIN	Étape	Année	Limite maximale	Notes
Lutéine de <i>Tagetes erecta</i>	161b(i)	4		300	
Zéaxanthine, synthétique	161h(i)	4		300	

N° de la catégorie d'aliments		14.1.4	Boissons aromatisée à base d'eau, y compris les boissons pour sportifs et les boissons « énergétiques » ou « électrolytes », et les boissons concentrées		
Additif	SIN	Étape	Année	Limite maximale	Notes

Lutéine de <i>Tagetes erecta</i>	161b(i)	4		100	
Zéaxanthine, synthétique	161h(i)	4		100	

N° de la catégorie d'aliments		14.2.2	Cidre et poiré		
<u>Additif</u>	<u>SIN</u>	<u>Étape</u>	<u>Année</u>	<u>Limite maximale</u>	<u>Notes</u>
Lutéine de <i>Tagetes erecta</i>	161b(i)	4		200	

N° de la catégorie d'aliments		14.2.4	Vins (autres que de raisin)		
<u>Additif</u>	<u>SIN</u>	<u>Étape</u>	<u>Année</u>	<u>Limite maximale</u>	<u>Notes</u>
Lutéine de <i>Tagetes erecta</i>	161b(i)	4		200	

N° de la catégorie d'aliments		14.2.7	Boissons alcoolisées aromatisées (par ex. bière, vins et spiritueux du type boisson rafraîchissante, rafraîchissements à faible teneur en alcool)		
<u>Additif</u>	<u>SIN</u>	<u>Étape</u>	<u>Année</u>	<u>Limite maximale</u>	<u>Notes</u>
Lutéine de <i>Tagetes erecta</i>	161b(i)	4		200	

**NORME GÉNÉRALE POUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES****NOUVELLES DISPOSITIONS D'ADDITIFS ALIMENTAIRES****Nouvelles dispositions du CX/FA 21/52/8 à inclure dans la NGAA à l'étape 2****(pour information)****Propositions de révision des dispositions adoptées pour les additifs alimentaires <sup>1</sup>**

<b>Numéro de la catégorie d'aliments</b>	<b>Catégorie d'aliments</b>	<b>Limite maximale</b>	<b>Notes</b>	<b>Étape</b>	<b>Année</b>
<b>ESTER ÉTHYLIQUE DE L'ARGINATE LAURIQUE</b>					
INS 243	Ester éthylique d'arginate laurique			Catégorie fonctionnelle : Conservateur	
01.6.2.1	Fromage affiné, y compris la croûte	200	<b>XS263</b> <b>XS264</b> <b>XS265</b> <b>XS266</b> <b>XS267</b> <b>XS268</b> <b>XS269</b> <b>XS270</b> <b>XS271</b> <b>XS272</b> XS274 XS276 XS277	Adopté	2019
<b>SUCRALOSE</b>					
SIN 955	Sucralose			Catégorie fonctionnelle : Édulcorant	
07.2	Produits de boulangerie fine	700	165, 478* <b>Nouvelle note : " papier gauffré uniquement "</b>	Adopté	2008
Le groupe de travail virtuel sur la note 161 a recommandé que la disposition adoptée pour le sucralose dans le document FC 07.2 soit révisée pour supprimer la note 161 et ajouter la note 478. La proposition reflète le changement recommandé à la disposition adoptée pour des raisons de cohérence. La proposition de révision soumise à la CL 2019/40-FA demandait une nouvelle note pour étendre l'utilisation adoptée et ne traitait pas des notes existantes.					

**Notes sur la norme générale pour les additifs alimentaires**

Note 165 : A utiliser uniquement dans les produits à usage nutritionnel spécial.

Note 478 : Certains membres du Codex autorisent l'utilisation d'additifs ayant une fonction d'édulcorant dans tous les aliments de cette catégorie, tandis que d'autres limitent les additifs ayant une fonction d'édulcorant aux aliments présentant une réduction significative de l'énergie ou sans sucres ajoutés. Cette limitation peut ne pas s'appliquer à l'utilisation appropriée comme exhausteur de goût.

Note XS263 : A l'exclusion des produits conformes à la norme pour le cheddar (CXS 263-1966)

Note XS264 : A l'exclusion des produits conformes à la norme pour le Danbo (CXS 264-1966)

Note XS265 : A l'exclusion des produits conformes à la norme pour l'Edam (CXS 265-1966)

Note XS266 : A l'exclusion des produits conformes à la norme pour le Gouda (CXS 266-1966)

Note XS267 : A l'exclusion des produits conformes à la norme pour le havarti (CXS 267-1966)

Note XS268 : À l'exclusion des produits conformes à la norme pour Samsø (CXS 268-1966).

Note XS269 : A l'exclusion des produits conformes à la norme pour l'Emmental (CXS 269-1966)

Note XS270 : A l'exclusion des produits conformes à la norme pour Tilsiter (CXS 270-1966)

<sup>1</sup> Les propositions d'ajouts aux dispositions adoptées existantes sont indiquées en **caractères gras**. Les propositions visant à supprimer des notes existantes de la disposition adoptée sont indiquées en ~~texte barré~~.

- Note XS271 : A l'exclusion des produits conformes à la norme pour Saint-Paulin (CXS 271-1966)  
Note XS272 : A l'exclusion des produits conformes à la norme pour le provolone (CXS 272-1966)  
Note XS274 : A l'exclusion des produits conformes à la norme pour les Coulommiers (CXS 274-1966)  
Note XS275 : A l'exclusion des produits conformes à la norme pour le camembert (CXS 275-1966)  
Note XS276 : A l'exclusion des produits conformes à la Norme pour le Brie (CXS 276-1966)

## Annexe X

**PROPOSITION DE RÉVISION DES NOMS DE CATÉGORIE ET DU SYSTÈME INTERNATIONAL DE  
NUMÉROTATION DES ADDITIFS ALIMENTAIRES (CXG 36-1986)**

(Pour adoption à l'étape 5/8)

Il est proposé de mettre à jour la liste SIN par ordre numérique pour certains additifs alimentaires tels que répertoriés. Les modifications et les ajouts sont mis en évidence par des **caractères gras/soulignés**.

N° de SIN.	Nom de l'additif alimentaire	Catégorie fonctionnelle	Fonction technologique
<u>101(iv)</u>	<u>Riboflavine de <i>Ashbya gossypii</i></u>	<u>Colorant</u>	<u>Colorant</u>
<u>163(xi)</u>	<u>Extrait de fleur de pois papillon</u>	<u>Colorant</u>	<u>Colorant</u>
<u>183</u>	<u>Bleu de Jagua (génipine-glycine)</u>	<u>Colorant</u>	<u>Colorant</u>
301	Ascorbate de sodium	Antioxydant <u>Agent de traitement des farines</u>	<i>Antioxydant</i> <u>agent de traitement de la farine</u>
322(i)	Lécithine	Antioxydant Émulsifiant <u>Agent de traitement des farines</u>	<i>antioxydant</i> <u>synergiste antioxydant</u> <i>émulsifiant</i> <u>agent de traitement de la farine</u>
332(ii)	Citrate tripotassique	Régulateur d'acidité <u>Antioxydant</u> Sel émulsifiant Séquestrant Stabilisateur	<i>régulateur d'acidité</i> <i>sel émulsifiant</i> <u>synergiste antioxydant</u> <i>séquestrant</i> <i>stabilisateur</i>
333(iii)	Citrate tricalcique	Régulateur d'acidité <u>Antioxydant</u> Sel émulsifiant Agent raffermissant Séquestrant Stabilisateur	<i>régulateur d'acidité</i> <u>synergiste antioxydant</u> <i>sel émulsifiant</i> <i>agent affermissant</i> <i>séquestrant</i> <i>stabilisateur</i>
504(i)	Carbonate de magnésium	Régulateur d'acidité Agent anti-agglomérant Agent de rétention des Colorants <u>Agent de traitement des farines</u>	<i>régulateur d'acidité</i> <i>agent anti-agglomérant</i> <i>agent de rétention de la Colorant</i> <u>agent de traitement de la farine</u>

953	Isomalt (Isomaltulose hydrogéné)	Agent anti-agglomérant Agent de charge <b><u>Exhausteur de goût</u></b> Agent de vitrage Stabilisateur Édulcorant Épaississeur	<i>agent anti-agglomérant</i> <i>agent gonflant</i> <b><u>exhausteur de goût</u></b> <b><u>synergiste de goût</u></b> <i>agent de glaçage</i> <i>stabilisateur</i> <i>édulcorant</i> <i>agent texturant</i>
960b	Glycosides de stéviol issus de la fermentation	<b><u>Édulcorant</u></b>	<b><u>Édulcorant</u></b>
<b><u>960c</u></b>	<b><u>Produit par voie enzymatique glycosides de stéviol</u></b>	<b><u>Édulcorant</u></b>	<b><u>Édulcorant</u></b>
<b><u>960d</u></b>	<b><u>Stéviol glucosylé glycosides</u></b>	<b><u>Édulcorant</u></b>	<b><u>Édulcorant</u></b>



## Annexe XI

## LISTE PRIORITAIRE DES SUBSTANCES PROPOSÉES POUR ÉVALUATION PAR LE JECFA

TABLEAU 1 LISTE DES SUBSTANCES UTILISÉES COMME ADDITIFS ALIMENTAIRES PROPOSÉES POUR ÉVALUATION PAR LE JECFA

No.	Substance(s)	Informations générales	Commentaires sur la demande	Priorité*
1.	Copolymère de méthacrylate anionique (AMC) (INS 1207)	<b>Type de demande</b> : Données en attente pour finaliser l'évaluation de la sécurité <b>Proposé par</b> : JECFA <b>Soutenu par</b> : N/A <b>Année demandée</b> : 2019 (CCFA51) <b>Disponibilité des données</b> : À confirmer au CCFA53 <b>Fournisseur de données</b> : À confirmer au CCFA53	<b>Base de la demande</b> : (voir rapport du JECFA86 ou tableau 1 du CX/FA 19/51/3)  Des données supplémentaires sont nécessaires pour clarifier le potentiel cancérigène <i>in vivo</i> du monomère résiduel acrylate de méthyle.  <b>Questions pouvant faire l'objet d'échanges</b> : actuellement non identifiées	2
	Copolymère de méthacrylate neutre (NMC) (INS 1206)	<b>Type de demande</b> : Données en attente - méthode d'essai appropriée <b>Proposé par</b> : JECFA <b>Soutenu par</b> : N/A <b>Année demandée</b> : 2019 (CCFA51) <b>Disponibilité des données</b> : A confirmer au CCFA53 <b>Fournisseur de données</b> : A confirmer au CCFA53	<b>Base de la demande</b> : (voir rapport du JECFA86 ou tableau 1 du CX/FA 19/51/3)  Une méthode validée appropriée pour son dosage est nécessaire pour supprimer le statut provisoire des normes élaborées par le JECFA.  <b>Questions pouvant faire l'objet d'échanges</b> : actuellement non identifiées	3
2.	Aspartame (SIN 951)	<b>Type de demande</b> : Réévaluation de la sécurité <b>Proposé par</b> : ICBA <b>Soutenu par</b> : Colombie ; Costa Rica ; États-Unis d'Amérique <b>Année demandée</b> : 2021 (CCFA52) <b>Disponibilité des données</b> : Décembre 2021 <b>Fournisseur de données</b> : <i>Évaluation des apports nutritionnels</i> Exposant Nga Tran, Dr.P.H., M.P.H. ntran@exponent.com  Intertek - Conseil scientifique et réglementaire Danika Martyn, Ph.D. Danika.martyn@intertek.com	<b>Base de la demande</b> : La demande de réévaluation est étayée par les éléments suivants :  i. Des évaluations affinées de l'apport reflétant les utilisations réelles, pondérées en fonction des données sur le volume du marché afin de garantir la représentativité quantitative des types de boissons correspondants. ii. Une évaluation systématique de toutes les données mécanistiques disponibles dans le contexte d'une évaluation globale de la cancérogénicité de l'aspartame.  La réévaluation de cette substance est soumise à l'avis du JECFA sur les édulcorants et les	1

No.	Substance(s)	Informations générales	Commentaires sur la demande	Priorité*
		<p><i>Évaluation systématique des données mécanistiques dans le contexte de l'évaluation globale de la cancérogénicité</i></p> <p>ToxStrategies, Inc. Daniele Wikoff, Ph.D. dwikoff@toxstrategies.com</p> <p>ICBA, Maia Jack, Ph.D., mjack@americanbeverage.org</p>	<p>colorants, comme décrit pour les SIN 950, 954(i)-(iv), 123, et 160b(ii).</p> <p><b>Questions pouvant faire l'objet d'échanges :</b> actuellement non identifiées</p>	
	<p>Acésulfame potassique (SIN 950), Saccharines (SIN 954(i)-(iv)), Amarante (SIN 123), Extraits d'annatto, à base de norbixine (SIN 160b(ii))</p>	<p><b>Type de demande :</b> Réévaluation de l'exposition <b>Proposé par :</b> CCFA52 <b>Année demandée :</b> 2021 (CCFA52) <b>Disponibilité des données :</b> Non applicable <b>Fournisseur de données :</b> ICBA, Maia Jack, Ph.D., mjack@americanbeverage.org</p>	<p><b>Base de la demande :</b> Sur la base de la recommandation 27 du CRD2, le JECFA a été invité à répondre aux questions suivantes :</p> <p>Le VWG sur la NGAA demande que le GT sur la liste prioritaire du JECFA au CCFA52 envisage l'inclusion de la demande suivante dans la liste prioritaire des substances proposées pour évaluation par le JECFA :</p> <p>Partie 1 : Le CCFA demande au JECFA de commenter et de débattre des questions suivantes concernant la méthode budgétaire affinée et l'approche d'évaluation par paliers présentée par l'ICBA :</p> <p>a. L'approche proposée par l'ICBA est-elle scientifiquement fondée ? Dans quelle mesure l'évaluation de l'exposition alimentaire présentée est-elle prudente lorsqu'elle est appliquée aux édulcorants acésulfame de potassium (SIN 950), Saccharines (SIN 954(i)-(iv)), et aux colorants Amaranthe (SIN 123) et Extraits d'Annatto, à base de norbixine (SIN 160b(ii)) ?</p> <p>b. Dans quelle mesure est-il approprié d'appliquer plusieurs paramètres de raffinement (tels que la part de marché, le pourcentage de produits contenant la substance, etc.) dans un calcul de la méthode budgétaire ?</p> <p>c. Y a-t-il des limites, des incertitudes et des possibilités d'application de l'approche proposée par l'ICBA dont le CCFA devrait être informé ?</p> <p>d. L'approche présentée par l'ICBA convient-elle pour déterminer l'exposition alimentaire aux colorants et aux édulcorants dans les boissons non lactées dans le but de la comparer à la DJA du JECFA pour déterminer si une limite d'utilisation maximale proposée est sûre ?</p> <p>e. Est-il approprié pour le CCFA d'utiliser les estimations d'exposition alimentaire fournies pour les boissons non lactées à partir de la méthode du budget raffiné et les évaluations de l'absorption par paliers telles que présentées par l'ICBA pour déterminer les niveaux d'utilisation maximum pour les édulcorants dans les catégories d'aliments 14.1.4 et 14.1.5 de la NGAA, et les colorants dans la catégorie</p>	

No.	Substance(s)	Informations générales	Commentaires sur la demande	Priorité*
			<p>d'aliments 14.1.4 de la NGAA, afin de déterminer que l'exposition serait inférieure à la DJA établie par le JECFA ?</p> <p>Partie 2 : Le CCFA demande au JECFA d'effectuer une estimation de l'exposition alimentaire à l'acésulfame de potassium (SIN 950) dans les catégories d'aliments 14.1.4 et 14.1.5, et les saccharines (SIN 954(i)-(iv)), l'amarante (SIN 123), et l'annatto norbixine, à base de (SIN 160b(ii)) dans la catégorie d'aliments 14.1.4 pour vérifier si les niveaux d'utilisation maximaux considérés n'entraînent pas un dépassement de la DJA dans le contexte de l'exposition globale provenant de toutes les utilisations de l'additif dans le régime alimentaire. Bien qu'en général, des niveaux inférieurs d'additifs alimentaires seront utilisés, les niveaux maximaux proposés sont de 600 mg/kg pour l'acésulfame de potassium (SIN 950) dans les catégories d'aliments 14.1.4 et 14.1.5 et 300 mg/kg ("sur une base de saccharine de sodium") pour les saccharines (SIN 954(i)-(iv)), 100 mg/kg pour l'amarante (SIN 123) et 50 mg/kg ("sur une base de norbixine") pour l'annatto norbixine, à base de (SIN 160b(ii)) dans la catégorie d'aliments 14.1.4. Une proposition a été faite pour réduire les niveaux d'emploi des saccharines (SIN 954(i)-(iv)) à 230 mg/kg, de l'amarante (SIN 123) à 50 mg/kg et de l'annatto, à base de norbixine (SIN 160b(ii)) à 30 mg/kg en tant que norbixine dans la catégorie d'aliments 14.1.4. Tout commentaire du JECFA sur la sécurité de ces niveaux d'utilisation maximum serait utile.</p> <p><b>Questions pouvant faire l'objet d'échanges :</b> actuellement non identifiées</p>	
3.	Azodicarbonamide (SIN 927a)	<p><b>Type de demande :</b> évaluation de la sécurité et établissement d'un cahier des charges  <b>Proposé par :</b> CCFA 51  <b>Année demandée :</b> 2019 (CCFA51)  <b>Disponibilité des données :</b> À confirmer au CCFA53  <b>Fournisseur de données :</b> À confirmer au CCFA53</p>	<p><b>Motif de la demande :</b> Le groupe de travail physique sur l'alignement a noté le problème de sécurité de cet additif alimentaire et demande sa réévaluation.</p>	1
4.	Bentonite (SIN 558)	<p><b>Type de demande :</b> Établissement d'un cahier des charges (lead)  <b>Proposé par :</b> CCFA52  <b>Année demandée :</b> 2021 (CCFA52)  <b>Disponibilité des données :</b> à confirmer au CCFA53  <b>Fournisseur de données :</b> à confirmer au CCFA53</p>	<p><b>Base de la demande :</b> Compte tenu du <i>Code d'usages pour la prévention et la réduction de la contamination des aliments par le plomb (CXC 56-2004)</i>, le CCCF14 a recommandé que le JECFA :</p> <p>i. revoit les normes du plomb pour la terre de diatomée et le charbon actif et</p>	3

<b>No.</b>	<b>Substance(s)</b>	<b>Informations générales</b>	<b>Commentaires sur la demande</b>	<b>Priorité*</b>
			<p>ii. évaluer les données disponibles pour soutenir le développement d'une norme de plomb pour la bentonite.</p> <p>(Note : également repris sous le point 11 du tableau 2 ci-dessous, car il est utilisé dans le jus de fruit comme auxiliaire de traitement lors de la clarification).</p> <p><b>Questions pouvant faire l'objet d'échanges :</b> actuellement non identifiées</p>	
5.	Extrait de carotte noire (SIN 163(vi))	<p><b>Type de demande :</b> Données en attente - caractérisation et information toxicologique  <b>Proposé par :</b> JECFA  <b>Année demandée :</b> 2021 (CCFA52)  <b>Disponibilité des données :</b> à confirmer au CCFA53  <b>Fournisseur de données :</b> à confirmer au CCFA53</p>	<p><b>Base de la demande :</b> Le JECFA a préparé des normes provisoires pour l'extrait de carotte noire sous forme de poudre, lors de sa 87e réunion. Cependant, le JECFA n'a pas pu conclure sur sa sécurité ou établir des normes. Des données supplémentaires de caractérisation et de toxicologie sont requises, à savoir :</p> <p>i. des données concernant la caractérisation complète des composants protéiques, glucidiques, lipidiques, fibreux, minéraux et polyphénols non anthocyaniques dans cinq lots de chacune des formes liquide et poudre de l'extrait de carotte noire ; et</p> <p>ii. au moins une étude toxicologique de 90 jours sur un extrait bien caractérisé et représentatif du matériau commercialisé.</p> <p><b>Questions pouvant faire l'objet d'échanges :</b> actuellement non identifiées</p>	2
6.	Extrait de fleur de pois papillon	<p><b>Type de demande :</b> Évaluation de la sécurité et établissement d'un cahier des charges  <b>Proposé par :</b> IACM  <b>Soutenu par :</b> Canada  <b>Année demandée :</b> 2021 (CCFA52)  <b>Disponibilité des données :</b> Décembre 2021  <b>Fournisseur de données :</b>  IACM  Sarah Codrea</p>	<p><b>Base de la demande :</b> Évaluation de la sécurité et établissement de normes pour l'utilisation comme colorant.</p> <p><b>Questions pouvant faire l'objet d'échanges :</b> actuellement non identifiées</p>	2

No.	Substance(s)	Informations générales	Commentaires sur la demande	Priorité*
		scodrea@iacmcolor.org  Sensient Colors LLC Sue Ann McAvoy Sueann.macavoy@sensient.com		
7.	Gomme de caroube (SIN 410)	<b>Type de demande</b> : Données en attente - données toxicologiques provenant d'études sur des animaux néonataux, adéquates pour évaluer la sécurité d'utilisation dans les préparations pour nourrissons. <b>Proposé par</b> : JECFA <b>Année demandée</b> : 2016 (CCFA48) <b>Disponibilité des données</b> : discussion en cours avec le JECFA <b>Fournisseur de données</b> : discussion en cours avec le JECFA	<b>Base de la demande</b> : Bien qu'aucune confirmation n'ait été fournie pour la gomme de caroube (SIN 410), le JECFA a indiqué qu'une discussion était en cours avec l'industrie et que le délai pour la soumission des données pourrait être prolongé. La gomme de caroube a donc été maintenue sur la liste prioritaire du JECFA sous réserve de la confirmation de la fourniture de données par le CCFA50.  <b>Questions pouvant faire l'objet d'échanges</b> : actuellement non identifiées	1
8.	Chlorhydrate de L-cystéine (INS 920)	<b>Type de demande</b> : évaluation de la sécurité et établissement d'un cahier des charges <b>Proposé par</b> : CCFA51 <b>Année demandée</b> : 2019 (CCFA51) <b>Disponibilité des données</b> : à confirmer au CCFA53 <b>Fournisseur de données</b> : à confirmer au CCFA53	<b>Base de la demande</b> : (voir CX/FA 19/51/6) Il note que deux additifs alimentaires, répertoriés comme agents de traitement de la farine dans le document CXS 152-1985, n'ont pas été ajoutés aux dispositions de la NGAA dans le cadre des travaux d'alignement. Il s'agit du chlorhydrate de L-cystéine (SIN 920) et de l'ascorbate de potassium (SIN 303). Il convient que les deux ne puissent pas être ajoutés à la NGAA puisqu'ils n'ont pas de norme du JECFA.  <b>Questions pouvant faire l'objet d'échanges</b> : actuellement non identifiées	3
9.	Sulfosuccinate de dioctyle et de sodium (INS 480)	<b>Type de demande</b> : Évaluation de l'exposition <b>Proposé par</b> : CCFA51 <b>Année demandée</b> : 2019 (CCFA51) <b>Disponibilité des données</b> : à confirmer au CCFA53 <b>Fournisseur de données</b> : à confirmer au CCFA53	<b>Base de la demande</b> : Le groupe de travail physique sur l'AGS a discuté de l'exposition à cet additif alimentaire, certains membres ont noté que l'exposition d'un petit enfant pourrait dépasser la DJA. Un observateur a noté qu'il avait effectué un calcul de budget et que ce calcul pouvait être mis à disposition sur demande. Le groupe de travail est convenu de demander au JECFA d'examiner le calcul, qui sera soumis par l'observateur, ainsi que d'autres	1

No.	Substance(s)	Informations générales	Commentaires sur la demande	Priorité*
			informations sur l'exposition qui pourraient être disponibles.	
10.	Substances aromatisantes (129 pour les évaluations de sécurité + 29 pour la mise à jour des normes = 158 au total)	<p><b>Type de demande</b> : Évaluation de la sécurité et établissement d'un cahier des charges</p> <p><b>Proposé par</b> : Organisation internationale de l'industrie des arômes (IOFI)</p> <p><b>Soutenu par</b> : États-Unis d'Amérique</p> <p><b>Année demandée</b> : 2019 à 2021 (CCFA51, CCFA52)</p> <p><b>Disponibilité des données</b> : Décembre 2021</p> <p><b>Fournisseur de données</b> : IOFI Sean V. Taylor, Ph.D. staylor@vertosolutions.net</p>	<p><b>Base de la demande</b> : Évaluation ou réévaluation de la sécurité, et établissement de normes ou révision des normes, selon le cas.</p> <p><i>Voir les tableaux des arômes qui suivent directement le tableau 1.</i></p> <p><b>Questions pouvant faire l'objet d'échanges</b> : actuellement non identifiées</p>	Non applicable
	Agents aromatisants : (+)Carvone (n° 380.1) et (-)-Carvone (n° 380.2)	<p><b>Type de demande</b> : Données en attente pour finaliser l'évaluation de l'exposition et réviser les normes du JECFA</p> <p><b>Proposé par</b> : JECFA</p> <p><b>Année demandée</b> : 2019 (CCFA51)</p> <p><b>Disponibilité des données</b> : Décembre 2019</p> <p><b>Fournisseur de données</b> : Japon et IOFI codex@mext.go.jp Sean V. Taylor, Ph.D. staylor@vertosolutions.net</p>	<p><b>Base de la demande</b> : (voir rapport du JECFA86 ou tableau 2 du CX/FA 19/51/3)</p> <p>Des données supplémentaires sont nécessaires pour compléter l'évaluation de l'exposition :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• (+)-carvone : données sur l'exposition orale de toutes les sources ;</li> <li>• (-)-carvone : données sur l'exposition orale de toutes les sources et données toxicologiques.</li> </ul> <p><b>Questions pouvant faire l'objet d'échanges</b> : actuellement non identifiées</p>	
	Agents aromatisants : (2-méthyl pentanoate d'éthyle (n° 214), cis-3-Hexen-1-ol (n° 315), menthol (n° 427), l-lactate de l-menthyle (n° 433), myrcène (n° 1327), maltol (n° 1480), 2-pentylfurane (n° 1491), 3-(2-Furyl)acroléine (n° 1497), 3-(5-méthyl-2-furyl)-butanal (n° 1500), 2-furylméthylcétone (n° 1503),	<p><b>Type de demande</b> : réviser les normes du JECFA</p> <p><b>Proposé par</b> : CCFA 51</p> <p><b>Année demandée</b> : 2019 (CCFA51)</p> <p><b>Disponibilité des données</b> : Avril 2019</p> <p><b>Fournisseur de données</b> : Japon et IOFI</p> <p>Sean V. Taylor, Ph.D. staylor@vertosolutions.net</p>	<p><b>Base de la demande</b> : (voir CX/FA 19/51/4 add.2)</p> <p>Demande le réexamen des normes de 16 agents aromatisants qui ont été examinés lors de la 86e réunion du JECFA (énumérés à l'annexe 1 ou à l'annexe 2 du document CX/FA 19/51/4) en raison des écarts introduits entre la norme du JECFA (certains éléments de celle-ci) et les produits disponibles dans le commerce pour chaque composé.</p>	

No.	Substance(s)	Informations générales	Commentaires sur la demande	Priorité*
	3-acétyl-2,5-diméthylfurane (n° 1506), (2-furyl)-2-propanone (n° 1508), 4-(2-furyl)-3-butén-2-one (n° 1511) et éther furfurylique méthylique (n° 1520)).			
11.	Acide fulvique (dérivé des hydrates de carbone)	<p><b>Type de demande :</b> Données en attente - (1) données toxicologiques requises ; et (2) données sur les procédés de fabrication et la caractérisation chimique des produits commercialisés.</p> <p><b>Proposé par :</b> JECFA</p> <p><b>Année demandée :</b> 2021 (CCFA52)</p> <p><b>Disponibilité des données :</b> À confirmer au CCFA53</p> <p><b>Fournisseur de données :</b> À confirmer au CCFA53</p>	<p><b>Motif de la demande :</b> Lors de sa 89e réunion, le JECFA a conclu que les informations toxicologiques fournies étaient inadéquates pour compléter l'évaluation de la sécurité et que les informations chimiques et techniques étaient insuffisantes pour préparer les normes. Le JECFA demande que des données supplémentaires soient fournies. Les données toxicologiques requises comprennent :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>i. Absorption, distribution, métabolisme et excrétion ;</li> <li>ii. toxicité orale de 90 jours à doses répétées chez les rongeurs ;</li> <li>iii. toxicité pour la reproduction sur deux générations ou toxicité étendue pour la reproduction sur une génération ;</li> <li>iv. toxicité pour le développement prénatal ;</li> <li>v. des études supplémentaires, y compris un test in vitro du micronoyau sur des cellules de mammifères, pourraient être nécessaires, en fonction de l'élucidation du ou des articles de commerce et de la fourniture d'informations complètes sur leur composition ;</li> <li>vi. des informations sur le potentiel du matériau à induire une résistance aux antimicrobiens ; et</li> <li>vii. Les niveaux d'utilisation doivent être fournis pour l'estimation de l'exposition par voie alimentaire.</li> </ul>	2

No.	Substance(s)	Informations générales	Commentaires sur la demande	Priorité*
			<p>Les données de caractérisation requises comprennent :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>i. Des données sur les procédés de fabrication ; et,</li> <li>ii. Caractérisation chimique du ou des articles de commerce.</li> </ul> <p><b>Questions pouvant faire l'objet d'échanges :</b> actuellement non identifiées</p>	
12.	Amylase fongique d' <i>Aspergillus niger</i>	<p><b>Type de demande :</b> évaluation de la sécurité et établissement d'un cahier des charges  <b>Proposé par :</b> CCFA 51  <b>Année demandée :</b> 2019 (CCFA51)  <b>Disponibilité des données :</b> À confirmer au CCFA53  <b>Fournisseur de données :</b> À confirmer au CCFA53</p>	<p><b>Base de la demande :</b> Au cours des discussions sur l'alignement de la disposition relative aux additifs alimentaires dans le document CXS 152-1985 sur les dispositions pertinentes de la NGAA, le CCFA51 est convenu d'inclure la substance en tant qu'agent de traitement de la farine dans la liste.</p>	2
13.	Gomme gellane (INS 418)	<p><b>Type de demande :</b> Données en attente - données caractérisant les trois formes de gomme gellane utilisées dans le commerce.  <b>Proposé par :</b> JECFA  <b>Année demandée :</b> 2021 (CCFA52)  <b>Disponibilité des données :</b> Décembre 2021  <b>Fournisseur de données :</b> EU Specialty Food Ingredients</p>	<p><b>Base de la demande :</b> Le JECFA a élaboré des normes provisoires et une DJA lors de sa 87e réunion ; toutefois, des données de caractérisation sont nécessaires pour finaliser les normes. Le JECFA demande que les données supplémentaires soient disponibles d'ici décembre 2021.</p> <p>L'information doit porter sur :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>i. une méthode permettant de différencier les trois formes commerciales de la gomme gellane</li> <li>ii. une méthode pour déterminer le degré d'acylation</li> <li>iii. les données de validation des méthodes ci-dessus, y compris la description détaillée de la préparation des échantillons</li> <li>iv. des données provenant de cinq lots commerciaux non consécutifs de matériel utilisant les méthodes validées proposées pour les trois formes de gomme gellane.</li> </ul>	3



No.	Substance(s)	Informations générales	Commentaires sur la demande	Priorité*
			<b>Questions pouvant faire l'objet d'échanges :</b> actuellement non identifiées	
14.	Lycopène (synthétique, SIN 160d(i)) ; et de Blakeslea trispora, SIN 160d(iii))	<p><b>Type de demande :</b> Révision des normes du JECFA en ce qui concerne le paramètre "solubilité".  <b>Proposé par :</b> Ingrédients alimentaires de spécialité de l'UE  <b>Soutenu par :</b> Royaume-Uni  <b>Année demandée :</b> 2021 (CCFA52)  <b>Disponibilité des données :</b> Décembre 2021  <b>Fournisseur de données :</b>            BASF SE            Nicola Leinwetter            nicola.leinwetter@basf.com</p> <p>DSM            Dirk Cremer            dirk.cremer@dsm.com</p>	<p><b>Base de la demande :</b> Actuellement, les normes exigent l'utilisation de chloroforme pour déterminer ce paramètre des normes. Comme l'utilisation du chloroforme doit être évitée dans la mesure du possible et qu'une alternative plus appropriée a été identifiée, les demandeurs souhaitent obtenir une révision des monographies concernant ce paramètre. Les données de solubilité du lycopène dans un solvant alternatif sont disponibles. Le chloroforme a été évalué par le JECFA lors de sa 23ème session (Rapport TRS 648), une monographie toxicologique a été préparée (FAS 14-JECFA 23/24) et la DJA a été déterminée comme : "à ne pas utiliser".</p> <p><b>Questions pouvant faire l'objet d'échanges :</b> actuellement non identifiées</p>	3
15.	Natamycine (INS 235)	<p><b>Type de demande :</b> Réévaluation de la sécurité et révision des normes  <b>Proposé par :</b> Fédération de Russie  <b>Année demandée :</b> 2017 (CCFA49)  <b>Disponibilité des données :</b> À confirmer au CCFA53  <b>Fournisseur de données :</b>            Fédération de Russie Point de contact du Codex            codex@gse.ru</p>	<p><b>Base de la demande :</b> La pertinence du maintien de la natamycine dans la NGAA doit être réévaluée, en raison des données émergentes sur le rôle de la natamycine dans : (i) la promotion de la résistance antimicrobienne, ainsi que l'accélération de la virulence et du potentiel pathogène des agents pathogènes humains d'origine alimentaire ; et (ii) le déséquilibre de l'immunité et d'autres fonctions corporelles en raison des effets sur la microflore gastro-intestinale.</p> <p>Il est suggéré que les évaluations précédentes étaient spécifiques à la toxicologie chimique et ne tenaient pas suffisamment compte des effets antimicrobiens.</p> <p>Les commentaires s'opposant à la demande soulignent que les effets antimicrobiens contre une variété de bactéries Gram-positives et leurs spores sont importants pour maintenir la durée</p>	1

No.	Substance(s)	Informations générales	Commentaires sur la demande	Priorité*
	Nisine (INS 234)	<p><b>Type de demande :</b> Réévaluation de la sécurité et révision des normes  <b>Proposé par :</b> Fédération de Russie  <b>Année demandée :</b> 2017 (CCFA49)  <b>Disponibilité des données :</b> A confirmer au CCFA53  <b>Fournisseur de données :</b>  Fédération de Russie Point de contact du Codex  codex@gsen.ru</p>	<p>de conservation des produits et assurer la sécurité sanitaire des aliments.</p> <p><b>Questions pouvant faire l'objet d'échanges :</b> actuellement non identifiées</p> <p><b>Motif de la demande :</b> La pertinence du maintien de la nisine dans la NGAA doit être réévaluée, en raison des données émergentes sur le rôle de la nisine dans : (i) la promotion de la résistance antimicrobienne, ainsi que l'accélération de la virulence et du potentiel pathogène des agents pathogènes humains d'origine alimentaire ; et (ii) le déséquilibre de l'immunité et d'autres fonctions corporelles en raison des effets sur la microflore gastro-intestinale.</p> <p>Il est suggéré que les évaluations précédentes étaient spécifiques à la toxicologie chimique et ne tenaient pas suffisamment compte des effets antimicrobiens.</p> <p>Les commentaires s'opposant à la demande soulignent que les effets antimicrobiens contre une variété de bactéries Gram-positives et leurs spores sont importants pour maintenir la durée de conservation des produits et assurer la sécurité sanitaire des aliments.</p> <p><b>Questions pouvant faire l'objet d'échanges :</b> actuellement non identifiées</p>	
16.	ortho-phénylphénol (SIN 231) et ortho-phénylphénol de sodium (SIN 232)	<p><b>Type de demande :</b> Réévaluation de la DJA  <b>Proposé par :</b> JECFA  <b>Année demandée :</b> 2019 (CCFA51)  <b>Disponibilité des données :</b> À confirmer au CCFA53  <b>Fournisseur de données :</b> À confirmer au CCFA53</p>	<p><b>Base de la demande :</b> (voir annexe 1 du document CX/FA 19/51/2 Add. 1)</p> <p>Analyse de tous les additifs alimentaires de groupe dans la NGAA : Le Secrétaire du Codex, en consultation avec les secrétariats du JECFA, entreprend une analyse de tous les additifs alimentaires de groupe dans la NGAA et prépare un document plus complet pour examen par le CCFA51, y compris des propositions sur la façon de traiter la question. Il a été noté qu'une</p>	1

No.	Substance(s)	Informations générales	Commentaires sur la demande	Priorité*
			<p>réévaluation de SIN 231 et SIN 232 pourrait être nécessaire car certaines études indiquent que le sel pourrait être plus toxique pour la santé humaine qu'estimé précédemment.</p> <p><b>Questions pouvant faire l'objet d'échanges :</b> actuellement non identifiées</p>	
17.	Triphosphate pentasodique (SIN 451(i))	<p><b>Type de demande :</b> Révision des normes en ce qui concerne (1) la révision de la teneur en P<sub>2</sub>O<sub>5</sub> à "pas plus de 59,0 %" ; et la révision de la valeur maximale du pH à 10,2.</p> <p><b>Proposé par :</b> CEFIC</p> <p><b>Soutenu par :</b> Colombie ; Union européenne</p> <p><b>Année souhaitée :</b> 2021 (CCFA52)</p> <p><b>Disponibilité des données :</b> Décembre 2021</p> <p><b>Fournisseur de données :</b> Frederic Martens Prayon S.A. rue Joseph Wauters 144 4480 Engis Belgique</p>	<p><b>Base de la demande:</b></p> <p>i. Aligner le dosage de P<sub>2</sub>O<sub>5</sub> sur "pas plus de 59,0%".</p> <p>Dans la monographie sur le triphosphate de pentasodium préparée lors de la 55e réunion du JECFA (2000) et publiée dans le FNP 52 Add 8 (2000), les valeurs de dosage exprimées en P<sub>2</sub>O<sub>5</sub> ne sont pas inférieures à 56,0 % ni supérieures à 58,0 %. Cette valeur maximale de 58,0 % n'est pas réaliste car elle correspond à la teneur théorique en P<sub>2</sub>O<sub>5</sub> du triphosphate pentasodique pur à 100 %. Dans la pratique, cette valeur pourrait être souvent dépassée. Il est demandé d'aligner la valeur maximale sur 59,0 % de P<sub>2</sub>O<sub>5</sub>, comme indiqué dans le règlement (CE) n° EU/231/20125 de la Commission.</p> <p>ii. Aligner la valeur maximale du pH sur 10,2</p> <p>Le pH du FNP 52 Add 8 est de 9,1 à 10,1, alors que la valeur du pH dans la législation européenne est de 9,1 à 10,2. La différence de valeur maximale peut induire en erreur et il est demandé d'aligner la valeur maximale sur 10,2 comme mentionné dans le règlement de la Commission européenne EU/231/2012.</p> <p><b>Questions pouvant faire l'objet d'échanges :</b> actuellement non identifiées</p>	3
18.	Esters polyglycéroliques d'acides gras (SIN 475)	<p><b>Type de demande :</b> L'exhaustivité des informations pour l'évaluation de la sécurité</p> <p>Proposé par : CCFA51</p> <p><b>Année demandée :</b> 2019 (CCFA51)</p>	<p><b>Base de la demande :</b></p> <p>Le groupe de travail physique sur les AGS du CCFA 51 a noté qu'il pourrait y avoir de nouvelles informations disponibles qui pourraient</p>	3

No.	Substance(s)	Informations générales	Commentaires sur la demande	Priorité*
		<b>Disponibilité des données</b> : Décembre 2021 <b>Fournisseur de données</b> : à confirmer au CCFA52	augmenter la DJA de cet additif alimentaire, demander une éventuelle réévaluation et une augmentation potentielle de la DJA.	
19.	Esters de polyglycérol de l'acide ricinoléique estérifié (INS 476)	<b>Type de demande</b> Réévaluation de la sécurité <b>Proposé par</b> : FoodDrinkEurope <b>Soutenu par</b> : Colombie ; Union européenne <b>Année demandée</b> : 2021 (CCFA52) <b>Disponibilité des données</b> : Décembre 2021 <b>Fournisseur de données</b> : Aucune identifiée - la base de la réévaluation est soumise aux données disponibles évaluées lors de la réévaluation de l'EFSA en 2017.	<b>Motif de la demande</b> : En 2017, l'Autorité européenne de sécurité des aliments (EFSA) a réévalué le polyricinoléate de polyglycérol (E 476) en tant qu'additif alimentaire et a estimé que l'ensemble des données disponibles donnait lieu à une révision de la DJA de 7,5 mg/kg pc par jour attribuée par le Comité scientifique de l'alimentation humaine (CSAH) en 1978, à une nouvelle DJA de 25 mg/kg pc par jour.  <b>Questions pouvant faire l'objet d'échanges</b> : actuellement non identifiées	1
20.	Monolaurate de polyoxyéthylène (20) sorbitan (SIN 432), Monooléate de polyoxyéthylène (20) sorbitan (SIN 433), Monopalmitate de polyoxyéthylène (20) sorbitan (SIN 434), Monostéarate de polyoxyéthylène (20) sorbitan (SIN 435), Tristearate de polyoxyéthylène (20) sorbitan (SIN 436)	<b>Type de demande</b> : Réévaluation de la sécurité <b>Proposé par</b> : JECFA <b>Année demandée</b> : 2021 (CCFA52) <b>Disponibilité des données</b> : À confirmer au CCFA53 <b>Fournisseur de données</b> : À confirmer au CCFA53	<b>Base de la demande</b> : Le JECFA a noté, lors de sa 89e réunion, que cinq esters de sorbitan polyoxyéthylénés (polysorbates) ont été évalués par le JECFA lors de sa 17e réunion, et que des normes ont été établies. Le JECFA recommande qu'un nouvel appel à données soit lancé pour leur évaluation complète.  <b>Questions pouvant faire l'objet d'échanges</b> : actuellement non identifiées	1
21.	Enzyme protéolytique de <i>Bacillus subtilis</i>	<b>Type de demande</b> : évaluation de la sécurité et établissement d'un cahier des charges <b>Proposé par</b> : CCFA 51 <b>Année demandée</b> : 2019 (CCFA51) <b>Disponibilité des données</b> : À confirmer au CCFA53 <b>Fournisseur de données</b> : À confirmer au CCFA53	<b>Base de la demande</b> : Au cours des discussions sur l'alignement de la disposition relative aux additifs alimentaires dans le document CXS 152-1985 sur les dispositions pertinentes de la NGAA, le CCFA51 est convenu d'inclure la substance en tant qu'agent de traitement de la farine dans la liste.	2
22.	Extrait de romarin (SIN 392)	<b>Type de demande</b> Données en attente - études requises pour (1) la toxicité de l'extrait de romarin sur le développement ; et (2) déterminer si les effets constatés sur les niveaux d'hormones thyroïdiennes des petits rongeurs peuvent être reproduits. <b>Proposé par</b> : JECFA <b>Année demandée</b> : 2021(CCFA52)	<b>Base de la demande</b> : Des études supplémentaires sur la toxicité pour le développement et sur les effets constatés sur les niveaux d'hormones thyroïdiennes des petits rongeurs sont nécessaires pour compléter l'évaluation. <u>Le JECFA demande une date limite de soumission des données supplémentaires</u>	1

No.	Substance(s)	Informations générales	Commentaires sur la demande	Priorité*
		<b>Disponibilité des données</b> : Décembre 2022 <b>Fournisseur de données</b> : A confirmer au CCFA53	d'ici décembre 2021, faute de quoi sa DJA sera retirée.  <b>Questions pouvant faire l'objet d'échanges</b> : actuellement non identifiées	
23.	Monostéarate de sorbitane (SIN 491) ; tristéarate de sorbitane (SIN 492) ; monolaurate de sorbitane (SIN 493), monooléate de sorbitane (SIN 494) ; monopalmitate de sorbitane (SIN 495)	<b>Type de demande</b> : Réévaluation de la sécurité et révision des normes <b>Proposé par</b> : JECFA <b>Année demandée</b> : 2021 (CCFA52) <b>Disponibilité des données</b> : À confirmer au CCFA53 <b>Fournisseur de données</b> : À confirmer au CCFA53	<b>Base de la demande</b> : Précédemment, une demande a été faite pour réviser les normes des SIN 491, 492 et 495 afin de remplacer la méthode d'identification de l'intervalle de congélation telle que rapportée dans les monographies du JECFA pour les SIN 491, 492 et 495 par le test d'identification " indice d'acide, indice d'iode, chromatographie en phase gazeuse ".  Toutefois, le JECFA recommande qu'un appel de données soit lancé pour effectuer une réévaluation de la sécurité du groupe des esters de sorbitane d'acides gras (SIN 491 à 495). Les normes pour le groupe peuvent être révisées en fonction des résultats de la réévaluation de la sécurité.  <b>Questions pouvant faire l'objet d'échanges</b> : actuellement non identifiées	1
24.	Extrait de spiruline (SIN 134)	<b>Type de demande</b> : Données en attente - données analytiques <b>Proposé par</b> : JECFA <b>Soutenu par</b> : N/A <b>Année demandée</b> : 2019 (CCFA51) <b>Disponibilité des données</b> : Décembre 2019 <b>Fournisseur de données</b> : NATCOL secretariat@natcol.org	<b>Base de la demande</b> : (voir rapport du JECFA86 ou tableau 1 du CX/FA 19/51/3)  Le JECFA86 a reçu des données analytiques limitées sur l'extrait de spiruline. Pour supprimer la désignation provisoire des normes, les informations suivantes sur les produits du commerce sont demandées d'ici décembre 2019 : <ul style="list-style-type: none"> <li>• Caractérisation complète de la composition des produits commerciaux sous forme liquide et en poudre.</li> </ul>	2

No.	Substance(s)	Informations générales	Commentaires sur la demande	Priorité*
			<ul style="list-style-type: none"> <li>• Caractérisation complète de la composition de l'extrait aqueux avant formulation/standardisation.</li> <li>• Méthodes d'analyse validées pour l'identification de la substance avec une spécificité appropriée (y compris les données de validation et les données sur les lots représentatifs).</li> <li>• Méthodes d'analyse validées pour la détermination de la pureté de la substance avec une spécificité appropriée (y compris les données de validation et les données sur les lots représentatifs).</li> </ul> <p><b>Questions pouvant faire l'objet d'échanges :</b> actuellement non identifiées</p>	
25.	Glycosides de stéviol	<p><b>Type de demande :</b> Évaluation de la sécurité  <b>Proposé par :</b> ISC  <b>Soutenu par :</b> Colombie ; Pérou  <b>Année demandée :</b> 2021 (CCFA52)  <b>Disponibilité des données :</b> Décembre 2021 (déjà fournies au JECFA)  <b>Fournisseur de données :</b>  ISC  Maria Teresa Scardigli  globaloffice@internationalsteviacouncil.org</p>	<p><b>Base de la demande :</b> La demande vise l'achèvement de l'évaluation de l'innocuité des glycosides de stéviol produits au moyen de nouvelles technologies, qui a été entreprise au cours de la 87e réunion du JECFA, y compris la bioconversion, la fermentation et la glucosylation. Neuf (9) monographies distinctes ont été soumises à l'examen du JECFA lors de la 87e réunion afin d'établir un "cadre" pour les futures évaluations de l'innocuité et pour la préparation de normes pour chaque nouvelle technologie. Ces monographies ont été évaluées par le Comité et, dans le cadre de ce processus, "un cadre a été adopté pour l'élaboration de normes pour les glycosides de stéviol par quatre méthodes de production différentes". En conséquence, des normes pour les glycosides de stéviol produits par de nouvelles méthodes de production ont été élaborées. En outre, le Comité a déterminé lors de la 87e réunion qu'"aucun problème de sécurité n'existe pour les glycosides de stéviol produits par l'une de ces méthodes"</p>	2

No.	Substance(s)	Informations générales	Commentaires sur la demande	Priorité*
			<p>aboutissant à des produits d'une pureté <math>\geq 95\%</math> selon les normes existantes". Bien que le Comité ait soutenu le fait qu'"il n'existe aucun problème de sécurité", un avis de sécurité formel pour chaque nouvelle technologie n'a pas été réalisé. Il est donc demandé que la réévaluation s'appuie sur les travaux approfondis menés par le JECFA lors de la 87e réunion concernant la sécurité de chacun des dossiers individuels produits à l'aide des nouvelles technologies.</p> <p><b>Questions possibles pour le commerce :</b> actuellement non identifiées.</p>	
26.	Sucroglycérides (SIN 474)	<p><b>Type de demande :</b> évaluation de l'exposition  <b>Proposé par :</b> CCFA 51  <b>Année demandée :</b> 2019 (CCFA51)  <b>Disponibilité des données :</b> À confirmer au CCFA52  <b>Fournisseur de données :</b> À confirmer au CCFA52</p>	<p><b>Base de la demande :</b> Au cours de la discussion sur l'utilisation de cet additif alimentaire dans FC 05.1.4, un pays membre s'est inquiété du fait que l'utilisation proposée entraînerait des expositions qui dépassent la DJA, le groupe de travail physique sur les AGS du CCFA51 a demandé une évaluation de l'exposition.</p>	1
27.	Esters de saccharose d'acides gras (SIN 473)	<p><b>Type de demande :</b> Données en attente - évaluation de l'exposition  <b>Proposé par :</b> JECFA  <b>Année demandée :</b> 2021 (CCFA52)  <b>Disponibilité des données :</b> Décembre 2023  <b>Fournisseur de données :</b> Japon  codex@mext.go.jp</p>	<p><b>Base de la demande :</b> Au cours de la discussion sur l'utilisation de cet additif alimentaire dans FC 05.1.4, un pays membre s'est inquiété du fait que l'utilisation proposée entraînerait des expositions qui dépassent la DJA, le groupe de travail physique sur les AGS du CCFA51 a demandé une évaluation de l'exposition.</p> <p>Lors de la 89e réunion du JECFA, le JECFA a estimé qu'il fallait fournir des expositions alimentaires plus raffinées. Plus précisément, le JECFA recommande aux promoteurs de fournir des informations sur :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>i. des niveaux d'utilisation typiques ou moyens et élevés pour les aliments dans lesquels les additifs alimentaires sont utilisés ; et</li> <li>ii. les denrées alimentaires (ou catégories de denrées alimentaires) dans lesquelles</li> </ul>	1

No.	Substance(s)	Informations générales	Commentaires sur la demande	Priorité*
			<p>l'utilisation des FSE et/ou des EOS est autorisée mais dans lesquelles elles ne sont jamais utilisées.</p> <p>Les informations doivent être aussi spécifiques que possible et les aliments doivent être classés selon le système de classification FoodEx2, ou un autre système approprié. Le JECFA recommande que les données soient présentées sous forme de tableau en faisant correspondre les aliments enregistrés dans le FoodEx2 aux catégories alimentaires de la NGAA. Cet exercice peut améliorer la cohérence de la cartographie pour toutes les réunions. <u>Compte tenu de l'ampleur de la demande d'informations, le JECFA propose que les données soient disponibles 2 ans après la date de confirmation.</u></p> <p><b>Questions pouvant faire l'objet d'échanges :</b> actuellement non identifiées</p>	
28.	Oligoesters de saccharose ,type I et type II (SIN 473a)	<p><b>Type de demande :</b> Données en attente - évaluation de l'exposition  <b>Proposé par :</b> JECFA  <b>Année demandée :</b> 2021 (CCFA52)  <b>Disponibilité des données :</b> Décembre 2023  <b>Fournisseur de données :</b> Japon  codex@mext.go.jp</p>	<p><b>Base de la demande :</b> Au cours de la discussion sur l'utilisation de cet additif alimentaire dans FC 05.1.4, un pays membre s'est inquiété du fait que l'utilisation proposée entraînerait des expositions qui dépassent la DJA, le groupe de travail physique sur les AGS du CCFA51 a demandé une évaluation de l'exposition.</p> <p>Lors de la 89e réunion du JECFA, le JECFA a estimé qu'il fallait fournir des expositions alimentaires plus raffinées. Plus précisément, le JECFA recommande aux promoteurs de fournir des informations sur :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>i. des niveaux d'utilisation typiques ou moyens et élevés pour les aliments dans lesquels les additifs alimentaires sont utilisés ; et</li> <li>ii. les denrées alimentaires (ou catégories de denrées alimentaires) dans lesquelles l'utilisation des FSE et/ou des EOS est</li> </ul>	1



No.	Substance(s)	Informations générales	Commentaires sur la demande	Priorité*
			<p>autorisée mais dans lesquelles elles ne sont jamais utilisées.</p> <p>Les informations doivent être aussi spécifiques que possible et les aliments doivent être classés selon le système de classification FoodEx2, ou un autre système approprié. Le JECFA recommande que les données soient présentées sous forme de tableau en faisant correspondre les aliments enregistrés dans le FoodEx2 aux catégories alimentaires de la NGAA. Cet exercice peut améliorer la cohérence de la cartographie pour toutes les réunions. Compte tenu de l'ampleur de la demande d'informations, le JECFA propose que les données soient disponibles 2 ans après la date de confirmation.</p> <p><b>Questions pouvant faire l'objet d'échanges :</b> actuellement non identifiées</p>	
29.	Tannins (tannins œnologiques)	<p><b>Type de demande :</b> Données en attente pour compléter l'évaluation - Évaluation par le JECFA84</p> <p><b>Proposé par :</b> CCFA50</p> <p><b>Année demandée :</b> 2018 (CCFA50)</p> <p><b>Disponibilité des données :</b> A confirmer au CCFA52</p> <p><b>Fournisseur de données :</b> A confirmer au CCFA52</p>	<p><b>Base de la demande :</b> Afin d'achever son évaluation, le JECFA a besoin d'informations sur :</p> <p>Les informations suivantes sont requises :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Composition des tanins provenant de toute la gamme des matières premières ainsi que des procédés utilisés pour leur fabrication ;</li> <li>• Méthode(s) d'analyse validée(s) et données de contrôle de qualité pertinentes ;</li> <li>• Les données analytiques de cinq lots de chaque produit commercial, y compris les informations relatives aux impuretés telles que les gommes, les substances résineuses, les solvants résiduels, la teneur en dioxyde de soufre et les impuretés métalliques (arsenic, plomb, fer, cadmium et mercure) ;</li> <li>• La solubilité des produits dans le commerce, selon la terminologie du JECFA ; et</li> </ul>	2

No.	Substance(s)	Informations générales	Commentaires sur la demande	Priorité*
			<ul style="list-style-type: none"> <li>Niveaux d'utilisation, présence naturelle et produits alimentaires dans lesquels les tanins sont utilisés.</li> </ul> <p><b>Questions pouvant faire l'objet d'échanges :</b> actuellement non identifiées</p>	
30.	THAUMATIN II	<p><b>Type de demande :</b> Évaluation de la sécurité  <b>Proposé par :</b> CCC  <b>Soutenu par :</b> Colombie ; États-Unis d'Amérique  <b>Année demandée :</b> 2021 (CCFA52)  <b>Disponibilité des données :</b> Décembre 2021  <b>Fournisseur de données :</b>            NOMAD Bioscience GmbH            Jurijus (Yuri) Gleba, Ph.D.            gleba@nomadbioscience.com</p> <p>Centre for regulatory Services Inc.            Kristi O. Smedley, Ph.D.            smedley@cfr-services.com</p> <p>DT/Groupe de consultants            Daniel Tusé, Ph.D.            daniel@dt-cg.com</p> <p>Conseil de contrôle des calories            Robert Rankin            rrankin@caloriecontrol.org</p>	<p><b>Base de la demande :</b> La protéine THAUMATINE II est un édulcorant naturel non calorique et un exhausteur de goût produit de manière recombinante dans des plantes vertes par NOMAD Bioscience. La grande majorité des thaumatines disponibles dans le commerce sont extraites d'arbres <i>Thaumatococcus daniellii</i>, qui ne sont pas cultivés. Les mélanges naturels de thaumatine sont obtenus par extraction des aryles des fruits de l'arbre, qui sont récoltés dans la nature. L'approvisionnement imprévisible et les préoccupations environnementales concernant les pratiques de production actuelles ont limité l'utilisation élargie des thaumatines, notamment comme édulcorants. Le processus de fabrication de NOMAD n'épuise pas les ressources naturelles et peut être adapté pour répondre à la demande croissante de thaumatine. La THAUMATINE II est la seule protéine de la famille des thaumatines de NOMAD Bioscience produite de manière recombinante dans des plantes vertes telles que l'épinard, la laitue, la betterave rouge et le <i>Nicotiana benthamiana</i>, qui peuvent toutes être cultivées de manière durable et à grande échelle. Le procédé de production de NOMAD produit de la THAUMATINE II avec la même séquence d'acides aminés que la thaumatine II (aussi appelée thaumatine 2 ou thaumatine B dans la littérature) dans les produits commerciaux. Le procédé de NOMAD permet d'obtenir un produit très pur qui répond aux normes existantes et comprend quelques impuretés à l'état de traces dont l'innocuité a été</p>	2

No.	Substance(s)	Informations générales	Commentaires sur la demande	Priorité*
			<p>démontrée aux niveaux présents. NOMAD demande l'avis du JEFCA concernant la possibilité de modifier la définition et d'étendre les normes des compositions actuelles de thaumatine pour inclure également la norme de la THAUMATINE II.</p> <p>Bien que la thaumatine II (thaumatine 2) soit un composant des mélanges de thaumatine dont la commercialisation est approuvée dans l'UE et qu'elle soit couverte par la norme du E957, le procédé utilisé par NOMAD pour fabriquer la THAUMATINE II par recombinaison est différent de celui utilisé pour produire le E957, bien que les protéines de la thaumatine 2/THAUMATINE II responsables de la fonctionnalité soient identiques. Les différents procédés produisent de la thaumatine 2/II avec des profils d'impuretés différents. Le produit de NOMAD (THAUMATINE II et ses impuretés associées) a reçu la classification GRAS de la FDA américaine et est considéré comme sûr pour une utilisation dans toutes les catégories d'aliments définies pour le E957 et aux mêmes taux d'application (GRN 738). La thaumatine produite par recombinaison n'a pas été évaluée par l'EFSA. NOMAD Bioscience a donc l'intention de demander au JECFA d'examiner les normes et la détermination de la sécurité de NOMAD, afin que d'autres juridictions réglementaires puissent s'appuyer sur cette évaluation.</p> <p><b>Questions possibles pour le commerce :</b> actuellement non identifiées.</p>	
31.	Dioxyde de titane (SIN 171)	<p><b>Type de demande :</b> Réévaluation de la sécurité, et révision des normes si nécessaire  <b>Proposé par :</b> JECFA  <b>Année demandée :</b> 2021 (CCFA52)  <b>Disponibilité des données :</b> Non applicable  <b>Fournisseur de données :</b> Non applicable</p>	<p><b>Motif de la demande :</b> L'EFSA a récemment publié une réévaluation du dioxyde de titane, avec les messages clés suivants :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>En tenant compte de toutes les études et données scientifiques disponibles, le groupe</li> </ul>	1

No.	Substance(s)	Informations générales	Commentaires sur la demande	Priorité*
			<p>a conclu que le dioxyde de titane ne peut plus être considéré comme sûr en tant qu'additif alimentaire.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• L'évaluation a été réalisée selon une méthodologie rigoureuse et en tenant compte de plusieurs milliers d'études, y compris de nouvelles preuves et données scientifiques sur les nanoparticules.</li> <li>• Bien que les preuves d'effets toxiques généraux n'aient pas été concluantes, sur la base des nouvelles données et des méthodes renforcées, le panel n'a pas pu exclure un risque de génotoxicité et n'a donc pas pu établir un niveau de sécurité pour la consommation quotidienne de l'additif alimentaire.</li> </ul> <p>Le secrétariat du JECFA a précisé, depuis la publication de la lettre circulaire CL 2021/61-FA, que le JECFA vise d'abord à établir des critères pour les données nécessaires à la réévaluation du dioxyde de titane (probablement en 2022), puis à lancer un appel à données correspondant (probablement en 2023).</p> <p><b>Problèmes potentiels pour le commerce :</b> L'utilisation du dioxyde de titane comme additif alimentaire devrait être interdite dans l'Union européenne. L'UE informera bientôt ses partenaires commerciaux par le biais d'une notification sanitaire et phytosanitaire (SPS) indiquant les mesures à prendre. Cette révocation présente un potentiel important de perturbation du commerce.</p>	

Le CCFA50<sup>1</sup> a approuvé le système de classement des entrées par ordre de priorité, de la plus haute (1) à la plus basse (3) priorité :

- (1) Réévaluation d'un additif, sur la base d'un problème de sécurité identifié ;
- (2) L'évaluation d'un nouvel additif destiné à être inclus dans la NGAA ; et

<sup>1</sup> [REP 18/FA](#), paragraphe 156.

(3) Évaluation d'une modification du cahier des charges.

**Liste prioritaire de 61 arômes proposés pour inclusion dans la liste prioritaire du JECFA à examiner lors de la 52ème session du Comité du Codex sur les additifs alimentaires soumis en réponse à la CL 2019/41-FA**

Historique des inscriptions au CCFA	FEMA Non	JECFA Non	CAS	Nom du principe	Catégorie structurelle
Soumis au CCFA52	4902		22122-36-7	3-Méthyl-2(5H)-furanone	III
Soumis au CCFA52	4915		2142634-65-7	(5Z)-3,4-Diméthyl-5-propylidène2(5H)-furanone	III
Soumis au CCFA52	4927		934534-30-2	4,7-Décadiénal	I
Soumis au CCFA52	4887		56219-03-5	<i>cis-9-Dodécénal</i>	I
Soumis au CCFA52	4918		68820-38-2	Tridec-5-enal	I
Soumis au CCFA52	4886		126745-61-7	<i>cis-6-Dodécénal</i>	I
Soumis au CCFA52	4904		115018-39-8	<i>trans-Tétradec-4-énal</i>	I
Soumis au CCFA52	4905		2119671-25-7	Formiate de 2,6-diméthylheptényle	I
Soumis au CCFA52	4885		68820-34-8	<i>trans-5-Dodécénal</i>	I
Soumis au CCFA52	4898		41547-29-9	<i>trans-5-Octénal</i>	I
Soumis au CCFA52	4891		2088117-65-9	Acide ( <i>E</i> )-3-méthyl-4-dodécénoïque	I
Soumis au CCFA52	4917		22032-47-9	Acide ( <i>Z</i> )-9-dodécénoïque	I
Soumis au CCFA52	4926		65398-36-9	( <i>Z</i> )-8-Pentadécénal	I
Soumis au CCFA52	4841		16676-96-3	acétate de <i>cis-5-dodécényle</i>	I
Soumis au CCFA52	4784		57548-36-4	(±)-4-Hydroxy-6-méthyl-2-heptanone	I
Soumis au CCFA52	4939		2180135-09-3	5-(1-éthoxyéthoxy)décanethioate de <i>S-méthyle</i>	I
Soumis au CCFA52	4894		116229-37-9	2-Mercapto-3-méthyl-1-butanol	I
Soumis au CCFA52	4883		556-27-4	<i>S-Allyl-L-cystéine</i> sulfoxyde	II
Soumis au CCFA52	4935		98139-71-0	3-Méthylbutane-1,3-dithiol	III
Soumis au CCFA52	4916		124831-34-1	2-Méthyl-3-butène-2-thiol	I
Soumis au CCFA52	4938		2180135-08-2	5-(1-éthoxyéthoxy)tétradécanethioate de <i>S-méthyle</i>	I
Soumis au CCFA52	4901		2097608-89-2	<i>S</i> -(3-méthylbut-2-én-1-yl)thiocarbonate de <i>O-éthyle</i>	I
Soumis au CCFA52	4900		64580-54-7	Disulfure d'hexyle et de propyle	I
Soumis au CCFA52	4914		24963-39-1	disulfure de bis-(3-Méthyl-2-butényle)	III
Soumis au CCFA52	4889		3877-15-4	Sulfure de méthyle et de propyle	I
Soumis au CCFA52	4903		26516-27-8	3-méthyl-2-oxopentanoate d'éthyle	I
Soumis au CCFA52	4804		61789-44-4	Mélange d'acide ricinoléique, d'acide linoléique et d'acide oléique	
Soumis au CCFA52	4930		159017-89-7	4-Isopropoxycinnaldéhyde	I
Soumis au CCFA52	4888		1945993-01-0 ; 828265-08-3	Mélange de 5-hydroxy-4-(4'-hydroxy3'-méthoxyphényl)-7-méthylchroman-2-one et de 7-hydroxy-4-(4'-hydroxy3'-méthoxyphényl)-5-méthylchroman-2-one	III
Soumis au CCFA52	4879		21145-77-7	1-(3,5,5,6,8,8-Hexaméthyl-5,6,7,8-tétrahydronaphtalène-2-yl)éthanone	II
Soumis au CCFA52	4893		4912-58-7	2-Ethoxy-4-(hydroxyméthyl)phénol	I

Historique des inscriptions au CCFA	FEMA Non	JECFA Non	CAS	Nom du principe	Catégorie structurelle
Soumis au CCFA52	4892		4707-61-3	acide <i>cis</i> -2-hexylcyclopropane-acétique	II
Soumis au CCFA52	4890		27841-22-1	3-p-Menthen-7-al	I
Soumis au CCFA52	4928		554-14-3	2-Méthylthiophène	II
Soumis au CCFA52	4839		163460-99-9; 163461-01-6	Mélange de 3- et 4-butyl-2-thiophenecarboxaldéhyde	II
Soumis au CCFA52	4813		1612888-42-2	2-(5-Isopropyl-2-méthyltétrahydrothiophén-2-yl)éthanol	II
Soumis au CCFA52	4884		1569-60-4	6-Methyl-5-hepten-2-ol	I
Soumis au CCFA52	4827		6090-09-1	1-(4-Méthyl-3-cyclohexène-1-yl)-éthanone	I
Soumis au CCFA52	4869		886449-15-6	4-( <i>L</i> -Menthoxo)-2-butanone	II
Soumis au CCFA52	4844		118026-67-8	Acétate de (2E,4E)-2,4-Décadién-1-ol	I
Soumis au CCFA52	4747		91212-78-1	(±)-2,5-Undecadien-1-ol	II
Soumis au CCFA52	4913		18478-46-1	3,7-Dimethyl-2-methyleneoct-6-en-1-ol	II
Soumis au CCFA52	4785		25234-33-7	2-Octyl-2-dodécéanal	II
Soumis au CCFA52	4786		13893-39-5	2-Hexyl-2-décéanal	II
Soumis au CCFA52	4929		60857-05-8	4-Méthylidène-2-(2-méthylprop-1-ényl)oxane	III
Soumis au CCFA52	4920		220462-51-9	1-Ethyl-2-(1-pyrrolylméthyl)pyrrole	III
Soumis au CCFA52	4832		108715-62-4	2-(3-Benzoyloxypropyl)pyridine	III
Soumis au CCFA52	4829		616-45-5	2-Pyrrolidone	I
Soumis au CCFA52	4818		1370711-06-0	2-2-buténoate de <i>trans</i> -1-éthyl-2-méthylpropyle	I
Soumis au CCFA52	4867		18374-76-0	(3S,5R,8S)-3,8-Dimethyl-5-prop-1-en-2-yl-3,4,5,6,7,8-hexahydro-2H-azulen-1-one	II
Soumis au CCFA52	4840		38427-80-4	Tétrahydronootkatone	II
Soumis au CCFA52	4807		1078-95-1	Acétate de pinocarvyle	II
Soumis au CCFA52	4906		36687-82-8	Tartrate de L-Carnitine	III
Soumis au CCFA52	4868		61315-75-1	4-(4-Methyl-3-penten-1-yl)-2(5H)-furanone	III
Soumis au CCFA52	4896		2186611-08-3	<i>N</i> -(2-Hydroxy-2-phényléthyl)-2-isopropyl-5,5-diméthylcyclohexane-1-carboxamide	III
Soumis au CCFA52	4882		1857330-83-9	<i>N</i> -(4-(Cyanométhyl)phényl)-2-isopropyl-5,5-diméthylcyclohexanecarboxamide	III
Soumis au CCFA52	4899		1622458-34-7 ; 2079034-28-7	<i>N</i> -(1-((4-amino-2,2-dioxido-1H-benzo[ <i>c</i> ][1,2,6]thiadiazin-5-yl)oxy)-2-méthylpropan-2-yl)-2,6-diméthylisonicotinamide	III
Soumis au CCFA52	4880		2015168-50-8	2-(4-Ethylphénoxy)- <i>N</i> -(1H-pyrazol-3-yl)- <i>N</i> -(thiophen-2-ylméthyl)acétamide	III
Soumis au CCFA52	4881		1857331-84-0	<i>N</i> -(3-Hydroxy-4-méthoxyphényl)-2-isopropyl-5,5-diméthylcyclohexanecarboxamide	III
Soumis au CCFA52	4877		76733-95-4	( <i>E</i> )-3-(3,4-Diméthoxyphényl)- <i>N</i> -[2-(3-méthoxyphényl)-éthyl]-acrylamide	III
Soumis au CCFA52	4835		877207-36-8	2,4-Dihydroxy- <i>N</i> -[(4-hydroxy-3-méthoxyphényl)méthyl]benzamide	III

Liste prioritaire de 68 arômes précédemment proposés pour inclusion dans la liste prioritaire du JECFA à considérer pour l'évaluation de la sécurité lors de la 52ème session du Comité du Codex sur les additifs alimentaires, identifiés en réponse à la CL 2020/37-FA

Historique des inscriptions au CCFA	FEMA Non	JECFA Non	CAS	Nom du principe	Catégorie structurelle
Soumis au CCFA43	4074		6321-45-5	Valérate d'allyle	II
Soumis au CCFA43	4072		20474-93-5	Crotonate d'allyle	II
Soumis au CCFA45	4688		105-82-8	1,1-Dipropoxyéthane	I
Soumis au CCFA43	4432		25334-93-4	(±) Acétaldéhyde éthyl isopropyl acétal	I
Soumis au CCFA43	4528		6986-51-2	Acétaldéhyde éthyl isobutyl acétal	I
Soumis au CCFA43	4527		5669-09-0	Acétaldéhyde di-isobutylacétal	I
Soumis au CCFA43	4335		10486-19-8	Tridécanal	I
Soumis au CCFA43	4334		1002-84-2	Acide pentadécanoïque	I
Soumis au CCFA43	4336		638-53-9	Acide tridécanoïque	I
Soumis au CCFA43	4010		123-63-7	Paraldéhyde	III
Soumis au CCFA45	4685		7370-92-5	(±)-6-Octahyltétrahydro-2H-pyran-2-one	I
Soumis au CCFA45	4673		7370-44-7	<i>delta</i> -Hexadecalactone	I
Soumis au CCFA45	4749		35852-42-7	4-Méthylpentyl-4-méthylvalérate	I
Soumis au CCFA45	4346		180348-60-1	Acétate de 5-méthylhexyle	I
Soumis au CCFA45	4347		850309-45-4	Isovalérate de 4-méthylpentyle	I
Soumis au CCFA45	4343		25415-67-2	4-méthylpentanoate d'éthyle	I
Soumis au CCFA45	4344		2983-38-2	2-éthylbutyrate d'éthyle	I
Soumis au CCFA45	4345		2983-37-1	2-éthylhexanoate d'éthyle	I
Soumis au CCFA45	4735		13552-95-9	(4Z, 7Z)-Tridéca-4,7-dienal	I
Soumis au CCFA45	4682		23333-91-7	Octahydro-4,8a-diméthyl-4a(2H)-naphtol	I
Soumis au CCFA45	4742		917750-72-2	1-(2-Hydroxy-4-méthylcyclohexyl)éthanone	III
Soumis au CCFA45	4687		544409-58-7	(±)-3-Hydroxy-3-méthyl-2,4-nonanedione	II
Soumis au CCFA51	4836		137363-86-1	Solution à 10% de 3,4-diméthyl-2,3-dihydrothiophène-2-thiol	III
Soumis au CCFA51	4842		911212-28-7	2,4,5-Trithiaoctane	III
Soumis au CCFA51	4817		38634-59-2	Thioacétate de S-[(méthylthio)méthyle].	I
Soumis au CCFA51	4870		17564-27-1	2-Ethyl-4-méthyl-1,3-dithiolane	II
Soumis au CCFA51	4828		729602-98-6	1,1-Propanedithioacétate	III
Soumis au CCFA51	4824		1658479-63-0	Acétate de 2-(5-Isopropyl-2-méthyl-tétrahydrothiophén-2-yl)-éthyle	III
Soumis au CCFA51	4843		1838169-65-5	3-(Allyldithio)butan-2-one	III
Soumis au CCFA51	4822		61407-00-9	2,6-Dipropyl-5,6-dihydro-2H-thiopyran-3-carboxaldéhyde	II
Soumis au CCFA51	4823		33368-82-0	Disulfure de 1-propényle et de 2-propényle	II
Soumis au CCFA51	4782		1679-06-7 ; 1633-90-5	2(3)-Hexanethiol	I
Soumis au CCFA51	4779		1416051-8-1	(±)-2-Mercapto-5-méthylheptan-4-one	I



Historique des inscriptions au CCFA	FEMA Non	JECFA Non	CAS	Nom du principe	Catégorie structurelle
Soumis au CCFA51	4792		548740-99-4	(±)-3-Mercapto-1-pentanol	I
Soumis au CCFA51	4791		22236-44-8	3-(Acétylthio)hexanal	III
Soumis au CCFA51	4769		851768-51-9	5-Mercapto-5-méthyl-3-hexanone	I
Soumis au CCFA51	4730		1241905-19-0	Carbonothioate de <i>O-éthyle S-1-méthoxyhexan-3-yle</i>	III
Soumis au CCFA51	4734		1256932-15-6	3-(Méthylthio)-décanal	I
Soumis au CCFA51	4733		1006684-20-3	(±)-2-Mercaptoheptan-4-ol	III
Soumis au CCFA51	4761		75631-91-3	Thioisovalérate de prényle	I
Soumis au CCFA51	4760		53626-94-1	Thioisobutyrate de prényle	I
Soumis au CCFA45	4745		62439-41-2	(±)-6-Méthoxy-2,6-diméthylheptanal	I
Soumis au CCFA45	4765		1367348-37-5	5-formyloxydécanoate d'éthyle	III
Soumis au CCFA45	4719		110-15-6	Acide succinique	I
Soumis au CCFA51	4871		1962956-83-7	2-(4-hydroxy-3-méthoxyphényl)acétate de 2-phénoxyéthyle	I
Soumis au CCFA51	4826		10525-99-8	2-(4-hydroxy-3-méthoxy-phényl)acétate de 3-phénylpropyle	I
Soumis au CCFA51	4810		60563-13-5	Acétate d'éthyl-2-(4-hydroxy-3-méthoxy-phényle)	I
Soumis au CCFA45	4750		65405-77-8	salicylate de <i>cis-3-hexényle</i>	I
Soumis au CCFA45	4700		614-60-8	acide <i>o-trans-coumarique</i>	III
Soumis au CCFA43	4622		61683-99-6	Acétal de propylèneglycol pipéronal	III
Soumis au CCFA43	4606		930587-76-1	2-hydroxypropanoate de 4-formyl-2-méthoxyphényle	I
Soumis au CCFA43	4627		6414-32-0	Anisaldéhyde propylèneglycol acétal	III
Soumis au CCFA43	4435		673-22-3	2-Hydroxy-4-méthoxybenzaldéhyde	I
Soumis au CCFA43	4430		99-50-3	Acide 3,4-dihydroxybenzoïque	I
Soumis au CCFA43	4431		99-06-9	Acide 3-Hydroxybenzoïque	I
Soumis au CCFA43	4618		23495-12-7	Propionate de 2-phénoxyéthyle	III
Soumis au CCFA43	4625		6314-97-2	Phénylacétaldéhyde diéthyl acétal	I
Soumis au CCFA43	4629		5468-05-3	Phénylacétaldéhyde acétal de propylèneglycol	III
Soumis au CCFA43	4620		122-99-6	2-Phénoxyéthanol	III
Soumis au CCFA43	4619		92729-55-0	4-tert-butylphénylacétate de propyle	I
Soumis au CCFA43	4314		61810-55-7	Décanoate de phénéthyle	I
Soumis au CCFA43	2860		94-47-3	Benzoate de phénéthyle	I
Soumis au CCFA43	4438		591-11-7	<i>beta-Angelicalactone</i>	I
Soumis au CCFA43	4195		87-41-2	Phtalide	III
Soumis au CCFA45	4768		67936-13-4	2,6,10-Triméthyl-9-undécéanal	I
Soumis au CCFA45	4612		645-62-5	2-Ethyl-2-hexéanal	II
Soumis au CCFA45	4616		13019-16-4	2-Hexylidènehexanal	II
Soumis au CCFA45	4486		5694-82-6	Citral acétal de glycéryle	I



Liste prioritaire de 29 arômes proposés pour inclusion dans la liste prioritaire du JECFA à considérer pour la révision des normes lors de la 52ème session du Comité du Codex sur les additifs alimentaires soumis en réponse à la CL 2020/37-FA

Historique des inscriptions au CCFA	FEMA Non	JECFA Non	CAS	Nom du principe	Évaluation la plus récente des normes (Année (n° de session))	Mise à jour de la norme proposée
Vieux	3862	489		Hexanethioate de <i>S-Méthyle</i>	2003 (session 61)	Le numéro CAS doit être 2432-77-1 ; mettez à jour la formule chimique et le poids moléculaire.
Vieux	4047	1383	67746-30-9	Acétal diéthylique de ( <i>E</i> )-2-hexénal	2004 (Session 63)	La norme exige de la clarté. 92% d'isomère 2E et 3-5% d'isomère 2Z
Vieux	3333	1170	551-08-6	3-Butylidène-phthalide	2003 (Session 61)	La valeur de l'analyse ne reflète pas actuellement le matériel dans le commerce.
Vieux	2962	755		Isopulegol	2000 (Session 55)	Le numéro CAS actuellement inscrit est celui de l'isomère L, mais la substance est un mélange d'isomères D et L, qui sont mieux représentés par le numéro CAS 7786-67-6.
Vieux	3658	1233	470-67-7	1,4-Cinéole	2003 (Session 61)	La gravité spécifique et l'indice de réfraction ne reflètent pas le matériau actuellement commercialisé.
Vieux	3791	1166	4430-31-3	Octahydrocoumarine	2003 (Session 61)	La gravité spécifique dans la base de données ne reflète pas le matériau actuellement commercialisé.
Vieux	3849	1411	195863-84-4	3-( <i>L</i> -Menthoxo)-2- méthylpropane-1,2-diol	2004 (Session 63)	La gravité spécifique dans la base de données ne reflète pas le matériau actuellement commercialisé.
Vieux	4053	1416	42822-86-6	<i>p</i> -Menthane-3,8-diol	2004 (Session 63)	La gravité spécifique dans la base de données ne reflète pas le matériau actuellement commercialisé.
Vieux	3927	808	645-13-6	<i>p</i> -Isopropylacétophénone	2001 (Session 57)	Clarté sur la description de l'isomère positionnel
Vieux	2005	810	100-06-1	Acétanisole	2001 (Session 57)	Clarté sur la description de l'isomère positionnel
Vieux	3839	1343	502-61-4	Farnésène (alpha et bêta)	2004 (Session 63)	Le numéro CAS 688330-26-9 décrit mieux le mélange d'alpha et de bêta-farnésène.
Vieux	3478	511		1-Butanethiol	1999 (Session 53)	Le numéro CAS actuellement dans la base de données ne représente pas le 1-Butanethiol. Le numéro CAS qui le représente est 109-79-5.

Historique des inscriptions au CCFA	FEMA Non	JECFA Non	CAS	Nom du principe	Évaluation la plus récente des normes (Année (n° de session))	Mise à jour de la norme proposée
Vieux	3886	1226		Acétate de 8-Ociményle	2003 (Session 61)	Le numéro CAS de cette substance est 197098-61-0. Il n'y en a pas actuellement dans la base de données
Vieux	3790	493		2-(propionyloxy)propionate de méthylthio	2002 (Session 59)	Le numéro CAS de cette substance est 93940-60-4. Il n'y en a pas actuellement dans la base de données
Vieux	3503	520		2, 3, ou 10-Mécaptopinane	2000 (Session 55)	Les numéros CAS de cette substance sont 23832-18-0 ; 6588- 78-9 ; 72361-41-2. Il n'y en a pas actuellement dans la base de données
Vieux	3865	571		Disulfure de méthyle 3-méthyl-1-butényle	2003 (Session 61)	Le numéro CAS de cette substance est 233666-09-6. Il n'y en a pas actuellement dans la base de données
Vieux	3752	933		2-(1'-éthoxy)éthoxypropanoate de potassium	2001 (Session 57)	Le numéro CAS de cette substance est 100743-68-8. Il n'y en a pas actuellement dans la base de données
Vieux	3806	444	156329-82-2	(-)-Menthol carbonate de 1- et 2-propylène glycol	1998 (Session 51)	Le numéro CAS actuellement répertorié dans la base de données a été supprimé par le registre. Le numéro CAS actuel est 30304-82-6.
Vieux	2611	930	598-82-3	Acide lactique	2001 (Session 57)	Le numéro CAS qui figure actuellement dans la base de données a été supprimé par le registre. Les numéros CAS qui représentent cette substance sont 10326-41-7 ; 79-33-4 ; 50-21-5.
Vieux	2044	9	7439-76-7	10-undécénoate d'allyle	1996 (Session 46)	Il y a une erreur typographique dans le numéro CAS. Il doit être 7493-76-7
Vieux	2514	54	1005-86-2	Formate de géranyle	2003 (Session 61)	Il y a une erreur typographique dans le numéro CAS. Il doit être 105-86-2
Vieux	2031	4	142-91-8	Heptanoate d'allyle	1996 (Session 46)	Il y a une erreur typographique dans le numéro CAS. Il doit s'agir de 142-19-8
Vieux	2040	1	2408-70-0	Propionate d'allyle	2000 (Session 55)	Il y a une erreur typographique dans le numéro CAS. Il doit être 2408-20-0
Vieux	3353	1272	151824	Formiate de 3-exényle (mélange <i>cis</i> et <i>trans</i> )	2003 (Session 61)	Il y a une erreur de données dans le champ du numéro CAS. Le numéro CAS correct est 33467-73-1.

Historique des inscriptions au CCFA	FEMA Non	JECFA Non	CAS	Nom du principe	Évaluation la plus récente des normes (Année (n° de session))	Mise à jour de la norme proposée
Vieux	3493	135	34942-91-1	acétate de <i>trans</i> -3-heptényle	1997 (Session 49)	Le numéro CAS de l'isomère trans est 1576-77-8.
Vieux	4479	1973	5413-49-0	Levulinate d'éthyle propylène glycol	2010 (Session 73)	Le numéro CAS correct est 57197-36-1.
Vieux	2721	216	2412-24-1	4-méthylvalérate de méthyle	2000 (Session 55)	Le numéro CAS correct est 2412-80-8
Vieux	2390	273	1321-89-7	2,6-Diméthyl-octanal	2001 (Session 57)	Le numéro CAS correct est 7779-07-9
Vieux	3809	506	109-79-5	Menthone-8-thioacétate	1999 (Session 53)	Le numéro CAS actuel dans la base de données correspond à une substance différente. Le numéro CAS correct est 94293-57-9.

TABLEAU 2 LISTE DES SUBSTANCES UTILISÉES COMME AUXILIAIRES TECHNOLOGIQUES PROPOSÉES POUR ÉVALUATION PAR LE JECFA

No	Substance(s)	Informations générales	Commentaires sur la demande
1.	Acide prolyl endopeptidase d' <i>Aspergillus niger</i> exprimant un gène d' <i>Aspergillus niger</i>	<p><b>Type de demande :</b> Évaluation de la sécurité et établissement d'un cahier des charges</p> <p><b>Proposé par :</b> Union européenne</p> <p><b>Année demandée :</b> 2016 (CCFA48)</p> <p><b>Disponibilité des données :</b> Décembre 2018</p> <p><b>Fournisseur de données :</b> Spécialités alimentaires DSM Mme Paola Montaguti paola.montaguti@dsm.com</p>	<p><b>Base de la demande :</b> L'enzyme est utilisée dans les processus suivants : brassage de la bière pour réduire la quantité de gluten/gliadines ; production d'alcool de bouche pour optimiser la fermentation ; traitement des protéines pour produire des hydrolysats de protéines sans goût amer ; traitement de l'amidon pour dégrader les peptides qui auraient un effet négatif sur le processus de production et réduire la quantité de gluten/gliadines.</p> <p><b>Questions pouvant faire l'objet d'échanges :</b> actuellement non identifiées</p>
2.	Charbon actif (charbon actif)	<p><b>Type de demande :</b> Révision des normes (plomb)</p> <p><b>Proposé par :</b> CCFA52</p> <p><b>Année demandée :</b> 2021 (CCFA52)</p> <p><b>Disponibilité des données :</b> à confirmer au CCFA53</p> <p><b>Fournisseur de données :</b> à confirmer au CCFA53</p>	<p><b>Base de la demande :</b> Compte tenu du <i>Code d'usages pour la prévention et la réduction de la contamination des aliments par le plomb (CXC 56-2004)</i>, le CCCF14 a recommandé que le JECFA :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>i. revoit les normes du plomb pour la terre de diatomée et le charbon actif et</li> <li>ii. évaluer les données disponibles pour soutenir le développement d'une norme de plomb pour la bentonite.</li> </ul> <p><b>Questions pouvant faire l'objet d'échanges :</b> actuellement non identifiées</p>

3.	Adénosine-5'-monophosphate désaminase d' <i>Aspergillus oryzae</i>	<p><b>Type de demande</b> : Évaluation de la sécurité et établissement d'un cahier des charges  <b>Proposé par</b> : Japon  <b>Année demandée</b> : 2018 (CCFA50)  <b>Disponibilité des données</b> : Décembre 2018  <b>Fournisseur de données</b> :  Shin Nihon Chemical Co., Ltd.  Dr. Ashley Roberts  ashley.roberts@intertek.com</p>	<p><b>Base de la demande</b> : L'AMP désaminase d'<i>Aspergillus oryzae</i> est destinée à être utilisée pendant la transformation des aliments et des boissons pour augmenter la teneur en 5'-monophosphate (5'-IMP) dans les aliments, les boissons ou les ingrédients alimentaires afin de donner ou de renforcer le goût.</p> <p><b>Questions pouvant faire l'objet d'échanges</b> : actuellement non identifiées</p>
4.	Alpha-amylase de <i>Bacillus licheniformis</i> exprimant un gène modifié d'alpha-amylase de <i>Geobacillus stearothermophilus</i>	<p><b>Type de demande</b> : Évaluation de la sécurité et établissement d'un cahier des charges  <b>Proposé par</b> : Union européenne  <b>Année demandée</b> : 2016 (CCFA48)  <b>Disponibilité des données</b> : Décembre 2018  <b>Fournisseur de données</b> :  Danisco US Inc  Mme Lisa Jensen  lisa.jensen@dupont.com</p>	<p><b>Base de la demande</b> : L'enzyme est une alpha-amylase thermostable hydrolysant l'amidon, qui réduit rapidement la viscosité de l'amidon gélatinisé, ce qui permet de traiter des matériaux à forte teneur en solides.</p> <p><b>Questions pouvant faire l'objet d'échanges</b> : actuellement non identifiées</p>
5.	Alpha-amylase de <i>Bacillus stearothermophilus</i> exprimée dans <i>Bacillus licheniformis</i>	<p><b>Type de demande</b> : Évaluation de la sécurité et établissement d'un cahier des charges  <b>Proposé par</b> : Union européenne  <b>Année demandée</b> : 2015 (CCFA47)  <b>Disponibilité des données</b> : Décembre 2018  <b>Fournisseur de données</b> :  Novozymes A/S  Tine Vitved Jensen  tvit@novozymes.com</p>	<p><b>Base de la demande</b> : L'enzyme est utilisée pour l'hydrolyse de l'amidon pendant le traitement des aliments contenant de l'amidon.</p> <p><b>Questions pouvant faire l'objet d'échanges</b> : actuellement non identifiées</p>
6.	Alpha-amylase de <i>Rhizomucor pusillus</i> exprimée dans <i>Aspergillus niger</i>	<p><b>Type de demande</b> : Évaluation de la sécurité et établissement d'un cahier des charges  <b>Proposé par</b> : Union européenne  <b>Année demandée</b> : 2015 (CCFA47)  <b>Disponibilité des données</b> : Décembre 2018  <b>Fournisseur de données</b> :  Novozymes A/S  Tine Vitved Jensen  tvit@novozymes.com</p>	<p><b>Base de la demande</b> : L'enzyme est utilisée pour l'hydrolyse de l'amidon pendant le traitement des aliments contenant de l'amidon.</p> <p><b>Questions pouvant faire l'objet d'échanges</b> : actuellement non identifiées</p>
7.	Amyloglucosidase de <i>Talaromyces emersonii</i> exprimée dans <i>Aspergillus niger</i>	<p><b>Type de demande</b> : Évaluation de la sécurité et établissement d'un cahier des charges  <b>Proposé par</b> : Union européenne  <b>Année demandée</b> : 2016 (CCFA48)  <b>Disponibilité des données</b> : Décembre 2018</p>	<p><b>Base de la demande</b> : L'enzyme est utilisée pour l'hydrolyse de l'amidon pendant le traitement des aliments contenant de l'amidon.</p> <p><b>Questions pouvant faire l'objet d'échanges</b> : actuellement non identifiées</p>

		<b>Fournisseur de données :</b> Novozymes A/S M. Peter Hvass phva@novozymes.com	
8.	Asparaginase d' <i>Aspergillus niger</i> exprimant un gène modifié d' <i>Aspergillus niger</i>	<b>Type de demande :</b> Évaluation de la sécurité et établissement d'un cahier des charges <b>Proposé par :</b> Union européenne <b>Année demandée :</b> 2014 (CCFA46) <b>Disponibilité des données :</b> Décembre 2018 <b>Fournisseur de données :</b> Spécialités alimentaires DSM Dr. Mariella Kuilman mariella.kuilman@dsm.com	<b>Base de la demande :</b> L'enzyme est utilisée dans les produits à base de céréales et de pommes de terre pour convertir l'asparagine en acide aspartique, afin de réduire la formation d'acrylamide pendant le traitement. <b>Questions pouvant faire l'objet d'échanges :</b> actuellement non identifiées
9.	Asparaginase de <i>Pyrococcus furiosus</i> exprimée dans <i>Bacillus subtilis</i>	<b>Type de demande :</b> Évaluation de la sécurité et établissement d'un cahier des charges <b>Proposé par :</b> Union européenne <b>Année demandée :</b> 2015 (CCFA47) <b>Disponibilité des données :</b> Décembre 2018 <b>Fournisseur de données :</b> Novozymes A/S Tine Vitved Jensen tvit@novozymes.com	<b>Base de la demande :</b> L'enzyme est indiquée comme une enzyme thermotolérante utilisée pour convertir l'asparagine en acide aspartique afin de réduire la formation d'acrylamide au cours des processus de cuisson, des processus à base de céréales, de la transformation des fruits et légumes, et de la transformation du café et du cacao. <b>Questions pouvant faire l'objet d'échanges :</b> actuellement non identifiées
10.	Bêta-amylase de <i>Bacillus flexus</i> exprimée dans <i>Bacillus licheniformis</i>	<b>Type de demande :</b> Évaluation de la sécurité et établissement d'un cahier des charges <b>Proposé par :</b> Union européenne <b>Année demandée :</b> 2016 (CCFA48) <b>Disponibilité des données :</b> Décembre 2018 <b>Fournisseur de données :</b> Novozymes A/S M. Peter Hvass phva@novozymes.com	<b>Base de la demande :</b> L'enzyme est utilisée pour l'hydrolyse de l'amidon pendant le traitement des aliments contenant de l'amidon. <b>Questions pouvant faire l'objet d'échanges :</b> actuellement non identifiées
11.	Bentonite (SIN 558)	<b>Type de demande :</b> Etablissement d'un cahier des charges (lead) <b>Proposé par :</b> CCFA52 <b>Année demandée :</b> 2021 (CCFA52) <b>Disponibilité des données :</b> à confirmer au CCFA53 <b>Fournisseur de données :</b> à confirmer au CCFA53	<b>Base de la demande :</b> Compte tenu du <i>Code d'usages pour la prévention et la réduction de la contamination des aliments par le plomb (CXC 56-2004)</i> , le CCCF14 a recommandé que le JECFA : <ul style="list-style-type: none"> <li>i. revoit les normes du plomb pour la terre de diatomée et le charbon actif et</li> <li>ii. évaluer les données disponibles pour soutenir le développement d'une norme de plomb pour la bentonite.</li> </ul>

			(Note : également repris sous le point 3 du tableau 1 ci-dessus)  <b>Questions pouvant faire l'objet d'échanges</b> : actuellement non identifiées
12.	Chymosine de <i>Camelus dromedaries</i> exprimée dans <i>Aspergillus niger</i>	<b>Type de demande</b> : Évaluation de la sécurité et établissement d'un cahier des charges <b>Proposé par</b> : Union européenne <b>Année demandée</b> : 2021 (CCFA52) <b>Disponibilité des données</b> : Décembre 2021 <b>Fournisseur de données</b> : Chr-Hansen A/S Christina Westphal Christensen dkchwe@chr-hansen.com	<b>Motif de la demande</b> : La chymosine catalyse l'hydrolyse, en un site très particulier de la chaîne des acides aminés, de la κ-caséine - la principale protéine du lait. Il s'agit de la première étape clé absolue de toute fabrication de fromage, par laquelle le lait liquide est coagulé (précipité) et converti en une forme semi-solide par l'action catalytique de coagulants, tels que la chymosine. Par conséquent, le processus de production le plus important dans lequel la chymosine est utilisée est la production de fromage. En outre, la chymosine peut être utilisée dans la production de produits laitiers fermentés, où elle peut être utilisée pour augmenter la viscosité de la préparation. Le quarg (fromage blanc) est un exemple de produit laitier fermenté dans lequel des coagulants, comme les chymosines, sont utilisés pour augmenter la viscosité finale du produit. <b>Questions pouvant faire l'objet d'échanges</b> : actuellement non identifiées
13.	Terre de diatomées	<b>Type de demande</b> : Révision des normes (plomb) <b>Proposé par</b> : CCFA52 <b>Année demandée</b> : 2021 (CCFA52) <b>Disponibilité des données</b> : à confirmer au CCFA53 <b>Fournisseur de données</b> : à confirmer au CCFA53	<b>Base de la demande</b> : <b>Compte</b> tenu du <i>Code d'usages pour la prévention et la réduction de la contamination des aliments par le plomb (CXC 56-2004)</i> , le CCCF14 a recommandé que le JECFA :  i. revoit les normes du plomb pour la terre de diatomée et le charbon actif et ii. évaluer les données disponibles pour soutenir le développement d'une norme de plomb pour la bentonite. <b>Questions pouvant faire l'objet d'échanges</b> : actuellement non identifiées
14.	Endo-1,4-β-xylanase de <i>Bacillus subtilis</i> produite par <i>B. subtilis</i> LMG S-28356	<b>Type de demande</b> : Évaluation de la sécurité et établissement d'un cahier des charges <b>Proposé par</b> : Union européenne <b>Année demandée</b> : 2016 (CCFA48) <b>Disponibilité des données</b> : Décembre 2018 <b>Fournisseur de données</b> : Puratos NV	<b>Base de la demande</b> : L'enzyme catalyse la conversion de l'arabinoxylane en oligosaccharides d'arabinoxylane, apportant des avantages technologiques en boulangerie. <b>Questions pouvant faire l'objet d'échanges</b> : actuellement non identifiées



		M. Olivier Maigret omaigret@puratos.com	
15.	Endo-1,4- $\beta$ -xylanase de <i>Pseudoalteromonas haloplanktis</i> produite par <i>B. subtilis</i> , souche LMG S-24584	<b>Type de demande</b> : Évaluation de la sécurité et établissement d'un cahier des charges <b>Proposé par</b> : Union européenne <b>Année demandée</b> : 2017 (CCFA49) <b>Disponibilité des données</b> : Décembre 2018 <b>Fournisseur de données</b> : Puratos NV M. Olivier Maigret omaigret@puratos.com	<b>Base de la demande</b> : L'enzyme catalyse la conversion de l'arabinoxylane en oligosaccharides d'arabinoxylane, apportant des avantages technologiques en boulangerie. <b>Questions pouvant faire l'objet d'échanges</b> : actuellement non identifiées
16.	Endo-1,4- $\beta$ -xylanase de <i>Thermotoga maritima</i> produite par <i>B. subtilis</i> , souche LMG S-27588	<b>Type de demande</b> : Évaluation de la sécurité et établissement d'un cahier des charges <b>Proposé par</b> : Union européenne <b>Année demandée</b> : 2017 (CCFA49) <b>Disponibilité des données</b> : Décembre 2018 <b>Fournisseur de données</b> : Puratos NV M. Olivier Maigret omaigret@puratos.com	<b>Base de la demande</b> : L'enzyme catalyse la conversion de l'arabinoxylane en oligosaccharides d'arabinoxylane, apportant des avantages technologiques en boulangerie. <b>Questions pouvant faire l'objet d'échanges</b> : actuellement non identifiées
17.	Glucose oxydase de <i>Penicillium chrysogenum</i> exprimée dans <i>Aspergillus niger</i>	<b>Type de demande</b> : Évaluation de la sécurité et établissement d'un cahier des charges <b>Proposé par</b> : Union européenne <b>Année demandée</b> : 2014 (CCFA46) <b>Disponibilité des données</b> : Décembre 2018 <b>Fournisseur de données</b> : Spécialités alimentaires DSM Dr. Jack Reuvers jack.reuvers@dsm.com	<b>Base de la demande</b> : L'enzyme est utilisée en boulangerie, car elle forme des liaisons inter-protéines dans la pâte, ce qui renforce la pâte et augmente sa capacité de rétention des gaz et améliore ses propriétés de manipulation. <b>Questions pouvant faire l'objet d'échanges</b> : actuellement non identifiées
18.	Glutaminase d' <i>Aspergillus niger</i>	<b>Type de demande</b> : Évaluation de la sécurité et établissement d'un cahier des charges <b>Proposé par</b> : Japon <b>Année demandée</b> : 2021 (CCFA52) <b>Disponibilité des données</b> : Décembre 2021 <b>Fournisseur de données</b> : Nobuo Okado, Shin Nihon Chemical Co., Ltd. c/o : Intertek Shahzad Tafazoli, MAsc (Eng.), MSc, PhD +1 905 542-2900 poste 0268	<b>Base de la demande</b> : L'enzyme catalyse la conversion de la L-glutamine en L-glutamate, et est utilisée dans la fabrication d'extraits de levure riches en acide glutamique et d'hydrolysats de protéines riches en acide glutamique. Ces derniers sont à leur tour ajoutés à d'autres aliments, y compris des boissons, pour leur conférer un goût savoureux ou umami. <b>Questions pouvant faire l'objet d'échanges</b> : actuellement non identifiées

19.	Inulinase d' <i>Aspergillus ficuum</i> produite par <i>Aspergillus oryzae</i> , souche MUCL 44346	<p><b>Type de demande</b> : Évaluation de la sécurité et établissement d'un cahier des charges  <b>Proposé par</b> : Union européenne  <b>Année demandée</b> : 2017 (CCFA49)  <b>Disponibilité des données</b> : Décembre 2018  <b>Fournisseur de données</b> :  Puratos NV  M. Olivier Maigret  omaigret@puratos.com</p>	<p><b>Base de la demande</b> : L'enzyme catalyse l'hydrolyse de l'inuline pour produire des fructo-oligosaccharides, théoriquement à partir de toutes les matières alimentaires qui contiennent naturellement de l'inuline.  <b>Questions pouvant faire l'objet d'échanges</b> : actuellement non identifiées</p>
20.	Lactase de <i>Bifidobacterium bifidum</i> exprimée dans <i>Bacillus licheniformis</i>	<p><b>Type de demande</b> : Évaluation de la sécurité et établissement d'un cahier des charges  <b>Proposé par</b> : Union européenne  <b>Année demandée</b> : 2017 (CCFA49)  <b>Disponibilité des données</b> : Décembre 2018  <b>Fournisseur de données</b> :  Novozymes A/S  M. Peter Hvass  phva@novozymes.com</p>	<p><b>Base de la demande</b> : La préparation enzymatique de lactase est utilisée comme auxiliaire technologique pendant la fabrication de produits alimentaires pour l'hydrolyse du lactose pendant le traitement du lait et d'autres produits laitiers contenant du lactose, par exemple afin d'obtenir des produits laitiers à teneur réduite en lactose pour les personnes intolérantes au lactose ainsi que des produits laitiers avec une meilleure consistance et une douceur accrue en raison de l'hydrolyse du lactose pour former du glucose et du galactose.  <b>Questions pouvant faire l'objet d'échanges</b> : actuellement non identifiées</p>
21.	Lipase d' <i>Aspergillus oryzae</i> exprimant un gène modifié de <i>Thermomyces lanuginosus</i>	<p><b>Type de demande</b> : Évaluation de la sécurité et établissement d'un cahier des charges  <b>Proposé par</b> : Union européenne  <b>Année demandée</b> : 2016 (CCFA48)  <b>Disponibilité des données</b> : Décembre 2018  <b>Fournisseur de données</b> :  Novozymes A/S  M. Peter Hvass  phva@novozymes.com</p>	<p><b>Base de la demande</b> : L'enzyme est utilisée comme auxiliaire technologique pendant la fabrication des aliments pour l'hydrolyse des lipides pendant le traitement des aliments contenant des lipides, par exemple, afin d'améliorer la résistance et la stabilité de la pâte dans la cuisson et d'autres procédés à base de céréales.  <b>Questions pouvant faire l'objet d'échanges</b> : actuellement non identifiées</p>
22.	Phosphodiesterase de <i>Penicillium citrinum</i>	<p><b>Type de demande</b> : Évaluation de la sécurité et établissement d'un cahier des charges  <b>Proposé par</b> : Japon  <b>Année demandée</b> : 2017 (CCFA49)  <b>Disponibilité des données</b> : Décembre 2018  <b>Fournisseur de données</b> :  Amano Enzyme Inc.  M. Tomonari Ogawa  tomonari_ogawa@amano-enzyme.com</p>	<p><b>Base de la demande</b> : L'enzyme est utilisée dans le traitement des produits de levure en hydrolysant l'ARN, augmentant ainsi les niveaux de ribonucléotides et améliorant le goût umami.  <b>Questions pouvant faire l'objet d'échanges</b> : actuellement non identifiées</p>



23.	Phospholipase A2 du pancréas de porc exprimée dans <i>Aspergillus niger</i>	<p><b>Type de demande</b> : Évaluation de la sécurité et établissement d'un cahier des charges  <b>Proposé par</b> : Union européenne  <b>Année demandée</b> : 2014 (CCFA46)  <b>Disponibilité des données</b> : Décembre 2018  <b>Fournisseur de données</b> :  Spécialités alimentaires DSM  Dr. Mariella Kuilman  mariella.kuilman@dsm.com</p>	<p><b>Base de la demande</b> : L'enzyme hydrolyse les phospholipides naturels présents dans les denrées alimentaires, entraînant la formation de lyso-phospholipides qui ont des propriétés émulsifiantes. Cela peut être utile en boulangerie et dans le traitement des œufs pour obtenir des propriétés émulsifiantes supérieures (par exemple, utiles dans les assaisonnements, les pâtes à tartiner, les sauces). En outre, la préparation enzymatique est utilisée pendant le dégommeage des huiles végétales, où les phospholipides peuvent être séparés plus efficacement de l'huile.  <b>Questions pouvant faire l'objet d'échanges</b> : actuellement non identifiées</p>
24.	Protéase Aqualysin 1 de <i>Thermus aquaticus</i> produite par <i>B. subtilis</i> , souche LMGS 25520	<p><b>Type de demande</b> : Évaluation de la sécurité et établissement d'un cahier des charges  <b>Proposé par</b> : Union européenne  <b>Année demandée</b> : 2017 (CCFA49)  <b>Disponibilité des données</b> : Décembre 2018  <b>Fournisseur de données</b> :  Puratos NV  M. Olivier Maigret  omaigret@puratos.com</p>	<p><b>Base de la demande</b> : La préparation enzymatique est utilisée comme auxiliaire technologique lors de la production de produits de boulangerie. L'enzyme alimentaire catalyse l'hydrolyse des liaisons peptidiques. L'ajout d'enzyme apporte plusieurs avantages lors de la production de produits de boulangerie :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Développement plus rapide de la pâte lors du mélange ;</li> <li>- Meilleure machinabilité de la pâte ;</li> <li>- Réduction de la rigidité de la pâte ;</li> <li>- Amélioration de la structure et de l'extensibilité de la pâte pendant l'étape de façonnage ou de moulage ;</li> <li>- Forme uniforme du produit de boulangerie ;</li> <li>- la viscosité de la pâte régulière, et</li> <li>- Amélioration de la brièveté de certains produits comme les pains pour hamburgers</li> </ul> <p><b>Questions pouvant faire l'objet d'échanges</b> : actuellement non identifiées</p>
25.	Transglucosidase/alpha-glucosidase de <i>Trichoderma reesei</i> exprimant un gène d'alpha-glucosidase d' <i>Aspergillus niger</i>	<p><b>Type de demande</b> : Évaluation de la sécurité et établissement d'un cahier des charges  <b>Proposé par</b> : Union européenne  <b>Année demandée</b> : 2016 (CCFA48)  <b>Disponibilité des données</b> : Décembre 2018  <b>Fournisseur de données</b> :  Danisco US Inc  Dr. Vincent J. Sewalt  vincent.sewalt@dupont.com</p>	<p><b>Base de la demande</b> : L'enzyme alimentaire catalyse à la fois des réactions d'hydrolyse et de transfert lors de l'incubation avec des <math>\alpha</math>-D-gluco-oligosaccharides. Dans la mélasse, les sucres non fermentescibles, notamment le raffinose et le stachyose, sont convertis en saccharose, galactose, glucose et fructose, qui peuvent ensuite être fermentés en alcool. La préparation enzymatique est destinée à être utilisée dans la production d'isomalto-oligosaccharides et dans la fabrication d'alcool de bouche, de lysine, d'acide lactique et de MSG.  <b>Questions pouvant faire l'objet d'échanges</b> : actuellement non identifiées</p>

26.	Xylanase de <i>Bacillus licheniformis</i> exprimée dans <i>B. licheniformis</i>	<p><b>Type de demande</b> : Évaluation de la sécurité et établissement d'un cahier des charges  <b>Proposé par</b> : Union européenne  <b>Année demandée</b> : 2015 (CCFA47)  <b>Disponibilité des données</b> : Décembre 2018  <b>Fournisseur de données</b> :  Novozymes A/S  Tine Vitved Jensen  tvit@novozymes.com</p>	<p><b>Base de la demande</b> : L'enzyme catalyse l'endo-hydrolyse des liaisons 1,4-bêta-D-xylosidiques dans les xylanes, y compris les arabinoxylanes dans diverses matières végétales, notamment les parois cellulaires et l'endosperme des céréales, telles que le blé, l'orge, l'avoine et le malt. Il est utilisé dans les procédés de cuisson et autres procédés à base de céréales où il améliore les caractéristiques et la manipulation de la pâte.  <b>Questions pouvant faire l'objet d'échanges</b> : actuellement non identifiées</p>
27.	Xylanase de <i>Talaromyces emersonii</i> exprimée dans <i>Aspergillus niger</i>	<p><b>Type de demande</b> : Évaluation de la sécurité et établissement d'un cahier des charges  <b>Proposé par</b> : Union européenne  <b>Année demandée</b> : 2014 (CCFA46)  <b>Disponibilité des données</b> : Décembre 2018  <b>Fournisseur de données</b> :  Spécialités alimentaires DSM  Dr. Jack Reuvers  jack.reuvers@dsm.com</p>	<p><b>Base de la demande</b> : L'enzyme est utilisée dans les procédés de brassage pour hydrolyser les arabinoxylanes dans les parois cellulaires des céréales, pour réduire la viscosité du moût et améliorer la filtration. L'enzyme est également utilisée dans les processus de cuisson pour améliorer les caractéristiques et la manipulation de la pâte.  <b>Questions pouvant faire l'objet d'échanges</b> : actuellement non identifiées</p>

## Directive visant à éviter toute divergence future entre les dispositions relatives aux additifs alimentaires de la NGAA avec les normes de produits

### Contexte

Le CCFA est convenu que la NGAA doit être la source unique des dispositions du Codex relatives aux additifs alimentaires. Cela exige que les dispositions relatives aux additifs alimentaires dans les normes de produits soient "alignées", c'est-à-dire retirées des normes de produits et ajoutées à la NGAA avec tous les amendements ou notes nécessaires. Ce travail est entrepris par un GTE du CCFA à l'aide d'une approche par arbre de décision et est en cours<sup>1</sup>. Lorsque les normes de produits ont été alignées, une référence générale est ajoutée à la section sur les additifs alimentaires de la norme de produits, renvoyant aux sections appropriées de la NGAA.

Bien que les comités de produits aient le droit d'élaborer des listes d'additifs alimentaires spécifiques pour les normes de produits et qu'il soit reconnu que les dispositions relatives aux additifs alimentaires peuvent être révisées si nécessaire à la lumière de l'évaluation des risques par le JECFA ou de l'évolution des besoins technologiques et de la justification de l'utilisation (par ex. ajouter ou supprimer des dispositions relatives aux additifs alimentaires, modifier les catégories fonctionnelles, ou modifier les conditions d'utilisation des additifs alimentaires), toute modification des dispositions relatives aux additifs alimentaires applicables aux normes de produits, qui ont déjà été alignées sur la NGAA, devrait être effectuée dans la NGAA et non dans les normes de produits afin de garantir que la NGAA reste à jour et soit maintenue comme la source unique des dispositions relatives aux additifs alimentaires. Par conséquent, il est recommandé que si des comités de produits souhaitent apporter des modifications aux dispositions relatives aux additifs alimentaires, ces demandes doivent être adressées au CCFA afin que des modifications puissent être apportées à la NGAA et, si nécessaire, à la référence générale à la NGAA dans la norme de produit.

Ce projet de document d'orientation a été rédigé dans le but de garantir qu'il n'y ait pas de divergence entre les dispositions relatives aux additifs alimentaires de la NGAA et les normes relatives aux produits de base une fois l'alignement achevé.

### Comités de produits

#### Comités de produits actifs (avec des réunions physiques)

Une référence générale à la NGAA devrait être maintenue dans les normes de produits, qui ont été alignées sur la NGAA. Le comité de produit doit faire toute demande d'ajout, de suppression ou de modification de la NGAA, pour une disposition relative à un additif alimentaire applicable à la norme de produit, directement au CCFA après avoir examiné le besoin technologique et la justification de l'utilisation de chaque additif alimentaire.

#### Suppression du comité des produits

La responsabilité des dispositions nouvelles ou modifiées relatives aux additifs alimentaires incombe au CCFA.

#### Comités de produits ajournés et comités de produits actifs (travail par correspondance uniquement)

- Comités de produits ajournés : Il incombe au CCFA d'établir des dispositions nouvelles ou modifiées concernant les additifs alimentaires.
- Comités de produits actifs (*travaillant uniquement par correspondance*) : les comités de produits travaillant par correspondance, s'ils ne s'occupent que d'une tâche spécifique (par exemple, l'élaboration d'une norme), il incombe au CCFA d'établir des dispositions nouvelles ou modifiées concernant les additifs alimentaires, à moins que le mandat spécifique du comité ne prévoie l'examen de dispositions relatives aux additifs alimentaires. Dans ce dernier cas, le comité doit travailler en collaboration avec le CCFA et être considéré comme un comité de produits actif.

### Justification technologique

Lorsqu'il existe un comité de produits *actif et* concerné par la disposition relative aux additifs alimentaires à l'étude, il est reconnu qu'il est le mieux placé pour décider si l'utilisation d'un additif alimentaire particulier est technologiquement justifiée dans les normes de produits qui relèvent de sa compétence. En outre, il est reconnu qu'ils ont l'expertise nécessaire pour confirmer la nécessité et, si nécessaire, clarifier la ou les

---

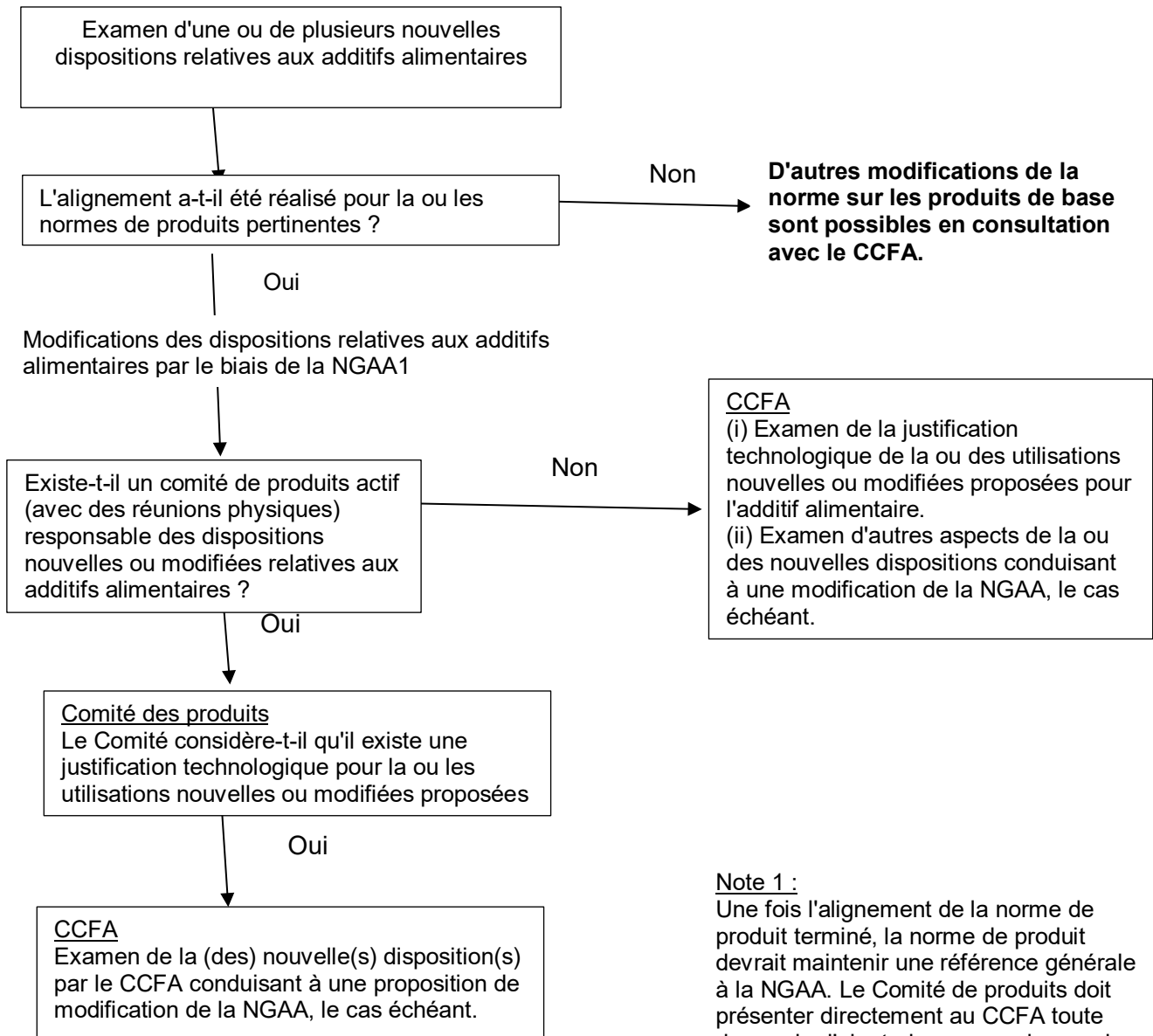
<sup>1</sup> Orientations à l'intention des comités de produits sur l'alignement des dispositions relatives aux additifs alimentaires, [http://www.fao.org/fileadmin/user\\_upload/codexalimentarius/committee/docs/INF\\_CCFA\\_e\\_01.pdf](http://www.fao.org/fileadmin/user_upload/codexalimentarius/committee/docs/INF_CCFA_e_01.pdf).

fonctions technologiques assumées par chaque additif alimentaire. Ce rôle important contribuera à la compréhension de la nature et de l'objectif des dispositions.

### Catégorie fonctionnelle

La pratique établie depuis longtemps consiste à inclure une liste de catégories fonctionnelles spécifiques dans la référence générale à la NGAA dans les normes de produits, dans le cadre du travail d'alignement. Lorsqu'il existe un comité de produits *actif*, toute suggestion d'inclure une catégorie fonctionnelle nouvelle ou modifiée doit être faite en consultation avec le CCFA.

Un arbre de décision concis pour faciliter la compréhension de cette orientation est donné ci-dessous.



#### Note 1 :

Une fois l'alignement de la norme de produit terminé, la norme de produit devrait maintenir une référence générale à la NGAA. Le Comité de produits doit présenter directement au CCFA toute demande d'ajout, de suppression ou de modification de la NGAA, pour une disposition relative à un additif alimentaire applicable à la norme de produit, après avoir examiné le besoin technologique et la justification de l'utilisation de chaque additif alimentaire. En conséquence, la référence générale à la NGAA dans la norme de produit peut devoir être mise à jour.

## Annexe XIII

## PLAN DE TRAVAIL EN VUE DE L'ALIGNEMENT FUTUR DES DISPOSITIONS SUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES DANS LES NORMES DE PRODUITS

Numéros du Codex Stds (CXS)	Comité des produits	Nombre de Stds	CCFA53 2022	CCFA54 2023	CCFA55 2024	CCFA56 2025
207, 243, 253, 262, 281, 282, 288, 290, 331	CCMMP <sup>2</sup>	31	<b>9</b> Autres laits et le reste 207, 243, 253, 262, 281, 282, 288, 290, 331	<b>[4</b> <sup>i</sup> 279, 280, 284, 289]		
17, 60, 62, 78, 99, 145, 241, 242, 297 (en conserve) 38, 52, 67, 75, 115, 130, 143, 160, 177, 223, 240, 296 (la suite) 39, 69, 76, 103, 131, 321 [Déjà aligné : 66, 260, 320] Endossement : 160, 294R, 306R, Fruits secs en conserve, fruits mélangés en conserve.	CCPFV <sup>2</sup>	35 [3, déjà aligné]	<b>3</b> Endossement Stds CCPFV : 160, 294R, 306R	<b>11</b> Boîte de conserve 17, 60, 62, 78, 99, 145, 241, 242, 297 Endossement, Stds CCPFV : Fruits secs en conserve et fruits mélangés en conserve	<b>11</b> Le reste, divisé 38, 52, 67, 75, 115, 130, 143, 177, 223, 240, 296	<b>9</b> Autres 39, 69, 76, 103, 131, 321 [Déjà aligné (3) 66, 260, 320]
72, 73, 74, 156, 181, 203, ligne directrice RUTF	CCNFSDU <sup>1</sup>	6	<b>7</b> 72, 73, 74, 156, 181, 203,  Ligne directrice RUTF			
<b>Total</b>			<b>19</b>	<b>15</b>	<b>11</b>	<b>9</b>
Tout ce qui reste à faire				Selon les besoins	Selon les besoins	D'autres ?
Tous les CS régionaux <u>CCAFRICA</u> 325R <u>CCASIA</u> 294R, 298R, 301R, 313R, 322R, 323R <u>CCNEA</u>	CCAFRICA <sup>1</sup> CCASIA <sup>1</sup> CCNEA <sup>1</sup> CCLAC <sup>1</sup> CCEURO <sup>1</sup>	1 7 5 1 1	2 40R, 325R	Une répartition appropriée <b>5</b> 308R, 313R, 314R, 323R, 324R	Au besoin, le reste <b>6</b> 257R, 258R, 298R, 301R, 309R, 322R	D'autres ?

Numéros du Codex Stds (CXS)	Comité des produits	Nombre de Stds	CCFA53 2022	CCFA54 2023	CCFA55 2024	CCFA56 2025
257R, 258R, 308R, 309R, 314R <u>CCLAC</u> 324R <u>CCEURO</u> 40R						
247	TFFJ <sup>3</sup>	1			1 247	
<b>Total</b>			<b>21</b>	<b>20</b>	<b>18</b>	<b>9</b>

**Notes**

1 Comité actif

2 Ajournement *sine die*

3 Abolies ou dissoutes

4Travail par correspondance

---

<sup>i</sup> Sous réserve de confirmation

## Annexe XIV

## DOCUMENT D'INFORMATION/TABLEAU SUR LES SIN POUR LES NUMÉROS SUPPRIMÉS ET RÉUTILISÉS

Dans l'ordre du numéro SIN

Les changements de nom des additifs alimentaires ne sont pas inclus dans cette liste.

N° SIN.	Nom de l'additif alimentaire	Catégorie fonctionnelle	Observations
128	Rouge 2G	colorant	Supprimé en 2019
160a(iv)	Carotènes, bêta, algues	colorant	En 2019, ce numéro a été supprimé et réutilisé pour l'extrait riche en $\beta$ -carotène de <i>Dunaliella salina</i> .
164	Safran	colorant	Supprimé en 1992 ; ce numéro a été réutilisé pour le colorant jaune Gardenia en 2001
306	Concentré de tocophérols mixtes	Antioxydant	Supprimé en 2007 pour attribuer un nouveau numéro 307b sous la rubrique 307 tocophérols.
307	Tocophérol, alpha	Antioxydant	En 2007, ce numéro est devenu le numéro ombrelle 307 tocophérols, lorsque le concentré de d-alpha tocophérol 307a et le dl-alpha tocophérol 307c ont été introduits.
414a	Acide octényl succinique (OSA) gomme arabique modifiée	Émulsifiant	En 2011, l'additif a reçu un autre numéro 423
445i	Abiétate de glycéryle	Émulsifiant, stabilisateur	Supprimé en 1990 ; ce numéro 445(i) a été réutilisé en 2010 pour l'ester de glycérol de la colophane.
445ii	Gomme ester	Émulsifiant, stabilisateur	Supprimé en 1990 ; ce numéro 445(ii) a été réutilisé en 2010 pour l'ester de glycérol de colophane de tall oil.
452(vi)	Tripolyphosphate de sodium et de potassium	Régulateur d'acidité, émulsifiant, humidité agent de rétention, élevant agent, séquestrant, stabilisant	En 2012, le numéro SIN de cet additif alimentaire a été remplacé par un autre numéro SIN (451(iii)) et le numéro 452(vi) a été réutilisé la même année pour l'hexamétaphosphate de potassium et de sodium.
472f	Mélange tartrique, acétique et gras esters acides de glycérol	Émulsifiant, stabilisateur, séquestrant	Supprimé en 2005
498	Sodium réticulé Carboxyméthyl-Cellulose	Stabilisateur, liant	Supprimé en 2008 parce qu'il faisait double emploi avec 466
907	Cire raffinée	Agent de libération	Supprimé en 1990 ; ce numéro a été réutilisé pour l'agent de vitrage poly-1-décènes hydrogénés en 1996.
924a	Bromate de potassium	Agent de traitement des farines	Supprimé en 2012

924b	Bromate de calcium	Agent de traitement des farines	Supprimé en 2012
930	Citrate de monoisopropyle	Conservateur	Supprimé en 1990, lorsque ce numéro a été réutilisé pour le peroxyde de calcium, agent de traitement des farines.
943	butane	propergol	Remplacé en 1990 par 943a butane lorsque 943b isobutène a été ajouté.
952(iii)	Cyclamate de potassium	édulcorant	Supprimé en 2009
960	stévioside	édulcorant	Supprimé en 2005 pour une réutilisation immédiate pour les glycosides de stéviol
962	D-tagatose	édulcorant	En 2004, il a été attribué au D-tagatose un nouveau numéro SIN de 963 pour réutiliser le numéro 962 pour le sel d'acésulfame-aspartame afin de s'aligner sur le numéro UE
1411	Glycérol de féculé	Émulsifiant, stabilisateur, Épaississant	Supprimé en 2019
1420	Acétate d'amidon estérifié avec anhydride acétique	Épaississant	En 2006, les numéros 1420 et 1421 ont été combinés en acétate d'amidon 1420.
1421	Acétate d'amidon estérifié avec acétate de vinyle	Épaississant	
1423	Glycérol de diamidon acétylé	Stabilisateur, épaississant	Supprimé en 2007 puisque ces additifs ne sont plus fabriqués
1443	Glycérol de diamidon hydroxypropyle	Stabilisateur, épaississant	

**Proposition de critères pour la réutilisation des numéros SIN :**

1. Le numéro SIN supprimé ne peut être réattribué à un autre additif alimentaire que si celui-ci appartient à la même catégorie fonctionnelle que le numéro supprimé.