

commission du codex alimentarius



ORGANISATION DES NATIONS
UNIES POUR L'ALIMENTATION
ET L'AGRICULTURE

ORGANISATION
MONDIALE
DE LA SANTÉ



BUREAU CONJOINT: Viale delle Terme di Caracalla 00100 ROME Tél: +39 06 57051 www.codexalimentarius.net Email: codex@fao.org Facsimile: 39 06 5705 4593

Point 11 de l'ordre du jour

PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS

Vingt-neuvième session

Centre international de conférences, Genève (Suisse), 3 - 7 juillet 2006

QUESTIONS DÉCOULANT DES RAPPORTS DE LA COMMISSION, DES COMITÉS ET DES GROUPES SPÉCIAUX DU CODEX

Questions soulevées après le 17 avril 2006

TRENTE-HUITIÈME SESSION DU COMITÉ DU CODEX SUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES ET LES CONTAMINANTS

Questions soumises à la Commission pour décision

Norme générale pour les additifs alimentaires (NGAA)¹

1. À sa trente-huitième session, le Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants a noté que du fait de la nature hiérarchique du Système de classification des denrées alimentaires de la NGAA, l'adjonction des dispositions sur les additifs alimentaires des normes Codex de produits en relation biunivoque avec les catégories alimentaires de la NGAA se traduirait par des changements affectant non seulement les catégories alimentaires correspondantes mais aussi les catégories alimentaires principales. Il serait donc nécessaire d'abroger et/ou d'abandonner les travaux sur la question et/ou de réaffecter un numéro aux dispositions sur les additifs alimentaires contenues dans la NGAA.
2. Le Comité est convenu de transmettre à la Commission du Codex Alimentarius, pour adjonction à la NGAA, les dispositions sur les additifs alimentaires en relation biunivoque avec les catégories alimentaires de la NGAA et de recommander à la Commission de supprimer (voir point 6 de l'ordre du jour) et/ou de réaffecter les dispositions relatives aux additifs alimentaires correspondants de la NGAA qui ne sont pas conformes à ces dispositions, notamment les modifications qui en découlent pour les catégories alimentaires principales, comme indiqué en annexe du présent document (préparé par le Secrétariat du Codex).
3. La Commission est invitée à accepter la réaffectation des dispositions relatives aux additifs alimentaires comme indiqué en annexe.

¹ ALINORM 06/29/12, par. 63 et Annexes VIII et IX.

4. En outre, le Comité est convenu de demander à la Commission du Codex Alimentarius de remplacer la liste des additifs alimentaires des normes de produits du Codex en relation biunivoque avec les catégories alimentaires de la NGAA par des textes qui fassent référence à des dispositions relatives aux catégories pertinentes de la NGAA.

5. Il est convenu de recommander à la Commission de demander aux comités de produits du Codex, lorsqu'ils examinent de nouvelles insertions ou des révisions des dispositions relatives aux additifs alimentaires dans ces normes de produits, de fournir au Comité une justification des besoins technologiques pour les additifs alimentaires conformément à la section 3.2 du Préambule de la NGAA

Norme générale du Codex pour les contaminants et les toxines présents dans les aliments (GSCTF)²

6. Le Comité est convenu de transmettre la Norme générale Codex pour les contaminants et les toxines dans les aliments (ainsi que l'Annexe 1) à la Commission pour adoption et de recommander à la Commission du Codex Alimentarius d'inclure des références spécifiques à la GSCTF dans les sections relatives aux contaminants des normes Codex sur les produits comme: « Les produits visés par la présente norme doivent être conformes aux limites maximales fixées par la Norme générale Codex pour les contaminants et les toxines présents dans les aliments (CODEX STAN 193-1995) et aux limites maximales de résidus de pesticides et de médicaments vétérinaires établies par la CCA ».

7. La Commission est invitée à examiner la question de savoir si ce texte doit figurer dans toutes les normes Codex sur les produits comme texte standard.

Consultation d'experts FAO/OMS sur les risques pour la santé liés à la présence de méthylmercure, de dioxines et de PCB de type dioxine dans le poisson ainsi que sur les avantages pour la santé de la consommation de poisson³

8. À sa trente-huitième session, le Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants est convenu de transmettre à la Commission une demande de consultation d'experts FAO/OMS sur les risques pour la santé liés à la présence de méthylmercure, de dioxines et de PCB de type dioxine dans le poisson ainsi que sur les avantages pour la santé de la consommation de poisson. Son mandat serait le suivant:

Évaluation des risques pour la santé découlant de la consommation de poisson et d'autres produits de la mer:

- Déterminer et examiner les contaminants dont la présence dans le poisson pourrait être préoccupante (méthylmercure et dioxines et PCB de type dioxine).
- Décrire le modèle de contamination des différents contaminants dans les variétés de poisson concernées /groupes de poissons (poissons prédateurs, poissons à chair grasse, etc.)
- Identifier les groupes vulnérables de la population susceptibles d'être plus à risque que le consommateur moyen (par exemple nourrissons, enfants en bas âge, femmes enceintes, gros consommateurs).
- Fournir des orientations aux pays sur les moyens d'identifier les régions dans lesquelles les personnes sont le plus vraisemblablement exposées à des niveaux élevés de contaminants en raison de différences dans les habitudes alimentaires ou du fait de la contamination locale.

Évaluation des avantages pour la santé de la consommation de poisson et d'autres produits de la mer:

- Prendre en considération et examiner les avantages nutritionnels dérivés de la consommation de poisson (source de protéines et de nutriments essentiels comme la vitamine D, l'iode, et les acides gras oméga 3, par exemple).

² ALINORM 06/29/12, par. 119 et Annexe XVIII.

³ ALINORM 06/29/12, par 191.

Comparaison des risques et des avantages pour la santé de la consommation de poisson et d'autres produits de la mer:

- Élaborer une méthode et déterminer les données nécessaires en vue d'effectuer les évaluations quantitatives des risques et des avantages associés à la consommation de poisson et d'autres produits de la mer.
- Comparer les avantages nutritionnels et les risques d'effets nocifs, y compris ceux mal connus, en tenant compte de tous les groupes de la population et, si possible, en établissant des comparaisons quantitatives sur les risques et les avantages pour la santé humaine de la consommation de poisson et d'autres produits de la mer.

9. La Commission est invitée à demander à la FAO/OMS d'envisager l'organisation de la consultation d'experts susmentionnée.

Révision du descripteur de la catégorie alimentaire 13.6 « Compléments alimentaires »⁴

10. Le Comité est convenu de demander à la Commission de réviser le descripteur de la catégorie alimentaire 13.6 « Compléments alimentaires » pour l'harmoniser avec les Directives du Codex concernant les compléments alimentaires en vitamines et sels minéraux (CAC/GL 55-2005).

11. La Commission est invitée à approuver la recommandation susmentionnée.

Questions soumises à la Commission pour information

Norme générale pour les additifs alimentaires (NGAA)⁵

12. Le Comité est convenu d'abandonner les travaux sur d'autres avant-projets et projets de dispositions sur les additifs alimentaires, comme proposé dans le document CX/FAC 06/38/7.

Limites indicatives pour le méthylmercure dans le poisson⁶

13. Le Comité est aussi convenu de repousser l'examen de l'opportunité d'une révision des limites indicatives pour le méthylmercure dans le poisson en attendant les résultats de la Consultation d'experts FAO/OMS et de conserver pour l'instant les limites indicatives du Codex.

14. En outre, il a été décidé de ne pas poursuivre l'établissement d'une liste de poissons prédateurs et de ne pas commencer à rassembler des données sur la proportion de méthylmercure dans la quantité totale de mercure contenue dans différentes espèces de poissons et d'envisager si possible ces activités à une étape ultérieure, une attention particulière étant accordée aux proportions différentes concernant les crustacés.

SEIZIÈME SESSION DU COMITÉ DU CODEX SUR LES RÉSIDUS DE MÉDICAMENTS VÉTÉRINAIRES DANS LES ALIMENTS

Questions soumises à la Commission pour décision

Répertoire des méthodes d'analyse identifiées comme propres à appuyer les LMR Codex⁷

15. Le Comité est convenu de transmettre le Répertoire des méthodes d'analyse identifiées comme propres à appuyer les LMR Codex.

16. La Commission pourra souhaiter recommander que le Répertoire susmentionné ne reçoive pas le statut de norme, de directive ou de recommandation du Codex mais soit géré et mis à jour par le Comité en vue de son utilisation par les Membres du Codex.

⁴ ALINORM 06/29/12, par. 214 et Annexe XXXIII.

⁵ ALINORM 06/29/12, par. 63 et Annexe XIII.

⁶ ALINORM 06/29/12, par. 192-193.

⁷ ALINORM 06/29/31, par. 120 et Annexe X.

Questions soumises à la Commission pour information

LMR temporaires du Codex pour la tilmicosine dans le lait de brebis⁸

17. Le Comité est convenu de ne pas modifier les LMR pour la tilmicosine dans le lait de brebis jusqu'à l'évaluation des données par le JECFA, du fait de l'important travail effectué par le promoteur pour qu'il soit possible de disposer d'une étude sur l'élimination des résidus identifiée à l'aide de marqueur radioactif sur le troupeau laitier et de deux études sur l'élimination des résidus que le JECFA devra examiner de manière plus approfondie.

VINGT-SEPTIÈME SESSION DU COMITÉ DU CODEX SUR LES MÉTHODES D'ANALYSE ET D'ÉCHANTILLONNAGE

Questions soumises à la Commission pour décision

Directives du Codex pour l'évaluation de la compétence des laboratoires d'essais chargés du contrôle des importations et des exportations des denrées alimentaires (CAC/GL 27-1997)⁹

18. Le CCMAS a examiné la version révisée du « Protocole international harmonisé pour les essais d'aptitude des laboratoires d'analyse (chimique) » élaboré par IUPAC/ISO/AOAC et publié dans le *Journal of Pure and Applied Chemistry*, en janvier 2006 (CX/MAS 04/7).

19. Le Comité a noté que ce Protocole était mentionné dans les *Directives du Codex pour l'évaluation de la compétence des laboratoires d'essais chargés du contrôle des importations et des exportations de denrées alimentaires* (CAC/GL 27-1997) et qu'en vue de sa révision il était nécessaire que le Comité envisage une mise à jour de cette référence. Après avoir examiné le Protocole et en vue de l'accord général sur le Protocole révisé, le Comité est convenu de demander à la Commission d'approuver un amendement d'ordre rédactionnel aux directives susmentionnées pour tenir compte de la nouvelle référence au Protocole.

20. La proposition est donc de modifier la référence dans le document CAC/GL 27-1997, paragraphe 3, troisième alinéa, comme suit:

Participer à des programmes d'essais d'aptitude appropriés pour l'analyse des denrées alimentaires conformes aux dispositions figurant dans le « Protocole international harmonisé pour les essais d'aptitude des laboratoires d'analyse (chimique) », *Pure & App. Chem.* Vol. 78, No.1, p.145-196, 2006

Informations générales supplémentaires

21. Le Protocole IUPAC/AOAC/ISO dont il est question dans les Directives susmentionnées (CAC/GL 27-1997) a aussi été adopté comme texte spécifique du Codex, par référence, par la vingt et unième session de la Commission en 1995 (ALINORM 95/37, Annexe IV). Il figure à l'Annexe V du document ALINORM 95/23 *Protocoles recommandés pour la conception, la conduite et l'interprétation d'études conjointes et essais d'aptitude des laboratoires d'analyse (chimique)* qui comprennent deux protocoles:

- ◆ Protocole pour la conception, la conduite et l'interprétation des études conjointes
- ◆ Protocole harmonisé pour les essais d'aptitude des laboratoires d'analyse (chimique)

22. La modification du deuxième protocole est proposée par le CCMAS comme indiqué précédemment. Cela dit, ces protocoles ne figurent pas dans la liste des Normes et textes apparentés du Codex à la suite de leur adoption par la Commission.

23. La Commission est invitée à se pencher sur la question de savoir si un ou deux numéros de référence devraient être affectés à ces protocoles, comme CAC/GL, xxx-1995, mentionnant la révision effectuée en 2006 si la modification proposée par le CCMAS est adoptée.

⁸ ALINORM 06/29/31, par. 42-43.

⁹ ALINORM 06/29/23, par. 98-102.

INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES SUR L'EXAMEN DU FACTEUR DE CONVERSION DES PROTÉINES DANS LE CCMMP ET LE CCNFSU (voir ALINORM 06/29/9C, par. 18)

24. La question du facteur de conversion des protéines n'est pas une préoccupation nouvelle du Comité du Codex sur la nutrition et les aliments diététiques ou de régime (CCNFSU) et du Comité sur le lait et les produits laitiers (CCMMP).

25. Le Comité du Codex sur la nutrition et les aliments diététiques ou de régime (CCNFSU) est en train de réviser la Norme pour les préparations pour nourrissons (CODEX STAN 72-1981). La question du facteur de conversion de l'azote a été examinée par le CCNFSU lors de plusieurs sessions. Actuellement le CCNFSU utilise le facteur de conversion de 6,25 et aucun accord définitif n'a été pour l'instant conclu.

26. Le CCMMP a pris note qu'à sa sixième session le Comité du Codex sur la nutrition et les aliments diététiques ou de régime (CCNFSU) était en train de réviser la Norme Codex pour les préparations pour nourrissons et a attiré son attention sur la nécessité de généraliser l'application du calcul de la teneur en protéines du lait dans les préparations, à savoir azote Kjeldahl x 6,38, figurant dans les normes adoptées pour les produits laitiers et dans l'Amendement à la Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (noms de catégories) qui a été adopté par la Commission du Codex Alimentarius à sa vingt-sixième session (ALINORM 04/27/11, par. 13).

27. À la vingt-sixième session du CCNFSU, en 2004, la délégation de la Nouvelle-Zélande a attiré l'attention du Comité sur le fait que le CCMP avait souligné la nécessité d'une application systématique du facteur de conversion de l'azote des protéines du lait de 6,38.

28. À la vingt-septième session du CCNFSU en 2005 (ALINORM 06/29/26, par. 80-83), le Comité a expliqué comment était effectué le calcul de la teneur en protéines des préparations pour nourrissons et le texte modifié a été mis entre crochets. Le Comité a ajouté une phrase à cette note de bas de page pour préciser que les niveaux de protéines établis dans cette norme reposaient sur un facteur de conversion de l'azote de 6,25.

[Aux fins de la présente norme, le calcul de la teneur en protéines devrait reposer sur $N \times 6,25$, à moins de fournir une explication scientifique justifiant l'utilisation d'un facteur de conversion différent pour une source d'azote déterminée]. Les niveaux de protéines établis dans la présente norme reposent sur un facteur de conversion de l'azote de 6,25.

29. Certaines délégations ont exprimé leurs inquiétudes quant à l'utilisation du facteur de conversion de l'azote de 6,25 pour le calcul de la teneur en protéines. La délégation de l'Allemagne a informé le Comité que cette question avait été examinée de manière approfondie par le Groupe de travail. Il a été proposé d'utiliser le facteur de conversion de l'azote de 6,25 si une justification scientifique était fournie. Le Secrétariat a expliqué que le calcul du facteur de conversion de l'azote était spécifique à la Norme pour les préparations pour nourrissons et ne devait pas être considéré comme une recommandation en vue d'étendre ce type de calcul à d'autres normes. La délégation de la Nouvelle-Zélande a également demandé que les Comités pertinents du Codex, en particulier le CCMMP, soient informés de la décision concernant le facteur de conversion de l'azote relatif à la Norme pour les préparations pour nourrissons. Les observateurs de la FIL et de l'EDA ont indiqué l'existence d'un certain nombre de publications scientifiques qui recommandent un facteur de conversion de 6,38 pour l'ensemble des protéines du lait (par exemple, l'Étude FAO: Alimentation et nutrition 77/2003) et se sont prononcés en faveur de l'adjonction de ce facteur.

30. Le Comité a noté les éclaircissements fournis par l'observateur de l'ESPGHAN selon lesquels les différentes protéines alimentaires contiennent des quantités différentes d'azote. La FAO et l'OMS ont toutefois utilisé un facteur de 6,25 dans tous leurs rapports sur les besoins en protéines et leur qualité. L'observateur a indiqué que les protéines tirées du lait de vache utilisées actuellement dans les préparations pour nourrissons sont normalement modifiées avec des facteurs de conversion plus faibles que les caséines et que les variations des teneurs en azote ne provenant pas de protéines dans les préparations pour nourrissons reposant sur les méthodes de production se traduisent par d'ultérieures modifications marquées du facteur de conversion. Ainsi, l'utilisation du facteur de conversion de l'azote de 6,38 pour toutes les sources de protéines provenant du lait dans les préparations pour nourrissons était injustifiée.

Note: Il convient de noter qu'il appartient exclusivement au CCNFSDU d'établir quel facteur de conversion devrait être utilisé pour calculer le montant des protéines dans le projet de révision de la Norme sur les préparations pour nourrissons, actuellement nommé Projet de norme révisée pour les préparations destinées aux nourrissons et préparations pour les enfants en bas âge destinées à des fins médicales spéciales.

Annexe

Mesures contenues dans le document CX/FAC 06/38/7, Annexe IV, relatives à l'intégration des catégories alimentaires de la NGAA en relation biunivoque avec une norme de produits unique du Codex – Modifications qui en découlent (adoption ou abrogation) vis-à-vis des catégories alimentaires principales (voir ALINORM 06/29/12, par. 63) – Révisions proposées pour les tableaux 1 et 2.

À sa trente-huitième session, le Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants (CCFAC) est convenu que le Secrétariat du Codex préparerait pour la vingt-neuvième session de la Commission du Codex Alimentarius une liste des modifications découlant des dispositions contenues dans la Norme générale pour les additifs alimentaires (NGAA) pour les catégories alimentaires principales des catégories alimentaires en relation biunivoque avec les normes Codex de produits, comme indiqué dans le document CX/FAC 06/38/7, Annexe IV (ALINORM 06/29/12, par. 63, premier point). La liste ci-après contient les dispositions relatives aux additifs alimentaires, pour les catégories alimentaires principales, à transmettre à la Commission pour adoption à l'étape 8 et recommandation d'abrogation.

Catégorie alimentaire n° 01.6		Fromage et produits similaires		
Additif	SIN	Concentration maximale	Observations	Mesures
Pimaricine	235	40 mg/kg	Notes 3 et 80	Abroger

Catégorie alimentaire n° 01.6.1		Fromage non affiné		
Additif	SIN	Concentration maximale	Observations	Mesures
Pimaricine	235	40 mg/kg	Notes 3 et 80	Réaffecter à partir de 01.6; Adopter

Catégorie alimentaire n° 01.6.2		Fromage affiné		
Additif	SIN	Concentration maximale	Observations	Mesures
Pimaricine	235	40 mg/kg	Notes 3 et 80	Réaffecter à partir de 01.6; Adopter

Catégorie alimentaire n° 01.6.4		Fromage fondu		
Additif	SIN	Concentration maximale	Observations	Mesures
Pimaricine	235	40 mg/kg	Notes 3 et 80	Réaffecter à partir de 01.6; Adopter

Catégorie alimentaire n° 01.6.5		Produits similaires aux fromages		
Additif	SIN	Concentration maximale	Observations	Mesures
Pimaricine	235	40 mg/kg	Notes 3 et 80	Réaffecter à partir de 01.6; Adopter

Catégorie alimentaire n° 02.1		Matières grasses et huiles pratiquement anhydres		
Additif	SIN	Concentration maximale	Observations	Mesures
Esters d'ascorbyle	304, 305	500 mg/kg	Note 10	Abroger
Carotènes végétaux	160aii	1000 mg/kg		Abroger
Résine de gaïac	314	1000 mg/kg		Abroger
Polydiméthylsiloxane	900a	10 mg/kg		Abroger
Gallate de propyle	310	200 mg/kg	Notes 15 et 130	Abroger
Esters de propylène glycol d'acides gras	477	10000 mg/kg		Abroger
Citrate stéaryle	484	BPF		Abroger
BHQT	319	200 mg/kg	Notes 15 et 130	Abroger
Thiodipropionates	388, 389	200 mg/kg	Note 46	Abroger

Catégorie alimentaire n° 02.1.2		Huiles végétales et matières grasses		
Additif	SIN	Concentration maximale	Observations	Mesure
Esters d'ascorbyle	304, 305	500 mg/kg	Note 10	Réaffecter à partir de 02.1; Adopter
Carotènes végétaux	160aii	1000 mg/kg		Réaffecter à partir de 02.1; Adopter
Résine de gaïac	314	1000 mg/kg		Réaffecter à partir de 02.1; Adopter
Polydiméthylsiloxane	900a	10 mg/kg		Réaffecter à partir de 02.1; Adopter
Gallate de propyle	310	200 mg/kg	Notes 15 et 130	Réaffecter à partir de 02.1; Adopter
Esters de propylène glycol d'acides gras	477	10000 mg/kg		Réaffecter à partir de 02.1; Adopter
Citrate de stéaryle	484	BPF		Réaffecter à partir de 02.1; Adopter
BHQT	319	200 mg/kg	Notes 15 et 130	Réaffecter à partir de 02.1; Adopter
Thiodipropionates	388, 389	200 mg/kg	Note 46	Réaffecter à partir de 02.1; Adopter

Catégorie alimentaire n° 02.1.3		Saindoux, suif, huiles de poisson et autres graisses animales		
Additif	SIN	Concentration maximale	Observations	Mesures
Esters d'ascorbyle	304, 305	500 mg/kg	Note 10	Réaffecter à partir de 02.1; Adopter
Carotènes végétaux	160a ⁱⁱⁱ	1000 mg/kg		Réaffecter à partir de 02.1; Adopter
Résine de gaïac	314	1000 mg/kg		Réaffecter à partir de 02.1; Adopter
Polydiméthylsiloxane	900a	10 mg/kg		Réaffecter à partir de 02.1; Adopter
Gallate de propyle	310	200 mg/kg	Notes 15 et 130	Réaffecter à partir de 02.1; Adopter
Esters de propylène glycol d'acides gras	477	10000 mg/kg		Réaffecter à partir de 02.1; Adopter
Citrate de stéaryle	484	BPF		Réaffecter à partir de 02.1; Adopter
BHQT	319	200 mg/kg	Notes 15 & 130	Réaffecter à partir de 02.0 et 02.1; Adopter
Thiodipropionates	388, 389	200 mg/kg	Note 46	Réaffecter à partir de 02.1; Adopter

Catégorie alimentaire n° 02.2		Émulsions grasses essentiellement hydro-huileuses		
Additif	SIN	Concentration maximale	Observations	Mesures
Esters d'ascorbyle	304, 305	500 mg/kg	Notes 10 et 113	Abroger

Catégorie alimentaire n° 02.2.1		Émulsions contenant au moins 80 pour cent de matières grasses		
Additif	SIN	Concentration maximale	Observations	Mesures
Résine de gaïac	314	1000 mg/kg		Abroger

Catégorie alimentaire n° 02.2.1.3		Mélanges beurre-margarine		
Additif	SIN	Concentration maximale	Observations	Mesures
Esters d'ascorbyle	304, 305	500 mg/kg	Note 10	Réaffecter à partir de 02.2 ; Adopter
Résine de gaïac	314	1000 mg/kg		Réaffecter à partir de 02.2.1; Adopter

Catégorie alimentaire n° 02.2.2		Émulsions contenant moins de 80 pour cent de matières grasses		
Additif	SIN	Concentration maximale	Observations	Mesures
Esters d'ascorbyle	304, 305	500 mg/kg	Note 10	Réaffecter à partir de 02.2; Adopter

Catégorie alimentaire No 12.1		Sel et succédanés de sel		
Additif	SIN	Concentration maximale	Observations	Mesures
Ferrocyanides	535, 536, 538	20 mg/kg	Note 24	Abroger

Catégorie alimentaire No 13.1		Préparations pour nourrissons, préparations de suite et préparations pour nourrissons destinées à des usages médicaux particuliers		
Additif	SIN	Concentration maximale	Observations	Mesures
Esters d'ascorbyle	304, 305	10 mg/kg	Notes 10 et 15	Abroger

Catégorie alimentaire No 13.1.3		Préparations pour nourrissons destinées à des usages médicaux particuliers		
Additif	SIN	Concentration maximale	Observations	Mesures
Esters d'ascorbyle	304, 305	10 mg/kg	Notes 10 et 15	Réaffecter à partir de 13.1; Adopter

Notes

Note 3: Traitement de surface.

Note 10: En tant que stéarate d'ascorbyle.

Note 15: Sur la base de la matière grasse ou de l'huile.

Note 24: En tant que ferrocyanure de sodium anhydre.

Note 46: En tant qu'acide thiodipropionique.

Note 80: Équivalent à 2 mg/dm² de surface d'application pour une profondeur maximum de 5 mm.

Note 113: À l'exclusion du beurre

Note 130: Seuls ou en combinaisons: Hydroxyanisole butyle (BHA, SIN 320), Hydroxytoluène butyle (BHT, SIN 321), Butylhydroquinone tertiaire (BHQT, SIN 319), et gallate de propyle (SIN 310).