



**PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES**

**COMITÉ DU CODEX SUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES**

**Quarante-cinquième session**

**Beijing, Chine, 18-22 mars 2013**

**APPLICATION DE L'ARBRE DE DÉCISION À L'ALIGNEMENT DES DISPOSITIONS RELATIVES AUX  
ADDITIFS ALIMENTAIRES DES NORMES DE PRODUITS SUR LES DISPOSITIONS CONCERNÉES DE  
LA NGAA**

**(préparé par le groupe de travail électronique présidé par l'Australie)**

**Généralités**

Lors de sa quarante-troisième session, Le Comité a rappelé que la question de l'alignement des dispositions relatives aux additifs alimentaires des normes pour les produits carnés sur les catégories d'aliments pertinentes de la NGAA a été débattue lors de sa quarante-deuxième session suite à la demande de la Commission de réviser la liste des dispositions relatives aux additifs alimentaires dans ces normes.

Sur la base des conclusions d'un groupe de travail électronique, le Comité, à sa quarante-troisième session, avait globalement soutenu l'approche par l'arbre de décision comme moyen d'atteindre progressivement l'objectif de faire de la NGAA l'unique référence Codex pour les additifs alimentaires tout en s'assurant que les additifs alimentaires sont technologiquement justifiés et fiables à l'emploi. La quarante-troisième session avait établi un nouveau groupe de travail électronique pour poursuivre l'activité sur l'approche par l'arbre de décision y compris sur une proposition pour la révision des dispositions relatives aux additifs alimentaires des cinq normes pour la viande transformée.

La délégation de l'Australie, en tant que présidente du groupe de travail, a présenté le rapport contenu dans CX/FA 12/44/6 à la quarante-quatrième session et a signalé que l'approche de compromis proposée par le groupe de travail reconnaît qu'il y a dans les normes de produits des raisons techniques légitimes d'inclure un nombre réduit de dispositions relatives aux additifs mais reconnaît également que, là où c'est possible, les dispositions pertinentes de la NGAA devraient être utilisées par défaut.

Le groupe de travail a proposé d'inclure certaines dispositions relatives aux additifs alimentaires pour les produits couverts par les normes Codex au moyen de notes de bas de page dans la NGAA. Les notes seraient ajoutées aux endroits appropriés pour autoriser ou non certains additifs alimentaires dans le produit concerné. Les dispositions relatives à cet additif alimentaire dans les normes de produits pourraient alors être retirées et remplacées par une référence générale à la NGAA tel que prescrit dans le Manuel de procédure du Codex.

Il y a eu un consensus général dans le groupe de travail sur le fait qu'il n'est pas approprié d'autoriser automatiquement l'addition de tous les additifs alimentaires du tableau 3 aux normes de produits. Deux options ont été proposées :

- (i) autoriser tous les additifs alimentaires du tableau 3 actuellement répertoriés dans la norme de produits à être ajoutés aux BPF (à moins d'avoir établi qu'il est technologiquement justifié de restreindre leur emploi dans le produit) par le biais de la NGAA; et
- (ii) autoriser tous les additifs alimentaires du tableau 3 dans les catégories fonctionnelles définies dans la norme de produits à être utilisés.

Le groupe de travail a appliqué l'approche révisée de l'arbre de décision aux cinq normes relatives aux produits carnés et a formulé les propositions de modifications nécessaires dans la NGAA.

Le comité, lors de sa quarante-quatrième session, est convenu que l'arbre de décision, tel que présenté dans l'Annexe V, devrait être utilisé en tant qu'outil par le CCFA pour travailler sur l'alignement des normes de produits et la NGAA.

Le Comité est convenu de continuer à tester l'arbre de décision sur l'alignement des dispositions relatives aux additifs alimentaires des autres normes de produits et a établi un groupe de travail électronique dirigé par l'Australie, ouvert à tous les membres et observateurs et travaillant uniquement en anglais afin de:

- (i) Finaliser l'application de l'approche par l'arbre de décision aux cinq normes pour les produits carnés et formuler les propositions correspondantes d'amendement de la NGAA et des normes de produits;
- (ii) Appliquer l'approche par l'arbre de décision à la *norme Codex pour les bouillons et les consommés* (CODEX STAN 117-1981), ainsi qu'aux normes concernant les produits à base de chocolat et de cacao: *Norme pour le beurre de cacao* (CODEX STAN 86-1981), *Norme pour le chocolat et les produits à base de chocolat* (CODEX STAN 87-1981), *Norme pour les cacaos en poudre et les mélanges secs de cacao et de sucres* (CODEX STAN 105-1981) et *Norme pour le cacao en pâte (liqueur de cacao/chocolat) et le tourteau de cacao* (CODEX STAN 141-1983) et préparer les propositions correspondantes d'amendement de la NGAA et des normes de produits; et (iii) continuer d'améliorer l'arbre de décision en prenant en compte l'expérience acquise en l'appliquant ainsi que la proposition de l'Inde.

### **Progrès accompli depuis la quarante-troisième session du CCFA.**

La présidence du groupe de travail a incorporé les observations des membres du groupe de travail électronique au premier projet du document de travail élaboré après la quarante-quatrième session à partir de:

1. La révision de l'arbre de décision (Pièces jointes 1(a) et 1(b))
2. L'utilisation de l'arbre de décision pour illustrer
  - a. L'achèvement de deux ensembles de normes de viande avec des lois relatives à l'arbre de décision établies durant le CCFA en 2012 (Pièces jointes 2(a) et 2(b))
  - b. Alignement recommandé des autorisations dans STAN 117 Bouillons et Consommés (Pièce jointe 3)
  - c. Alignement recommandé des autorisations dans les normes d'autres produits à base de cacao et de chocolat
    - i. STAN 086 Beurres de cacao (Pièce jointe 4)
    - ii. STAN 105 Poudres de cacao et STAN 141 Mélanges secs de cacao et de sucres (Pièce jointe 5)
    - iii. STAN 87 Autres produits à base de cacao et de chocolat (Pièce jointe 6)

Notez que les illustrations sont basées sur des décisions à l'étape 8, et alors qu'elles démontrent que l'arbre de décision est effectif dans la démonstration et la résolution des différences dans les autorisations des additifs entre les normes de produits et leur catégorie d'aliments respective de la NGAA, il existe un domaine d'application pour entreprendre un processus formel qui inclut dans son champ d'application un projet de dispositions de la NGAA.

3. En recommandant des modifications des documents et des résumés en ligne afin d'identifier là où il y a des autorisations relatives à l'additif spécifique pour les produits se conformant à les normes de produits (Pièce jointe 7)

### **Recommandations**

Le groupe de travail recommande le document au Comité.

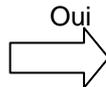
**Pièce jointe 1(a)**

**Arbre de décision sur l'approche recommandée pour l'alignement des dispositions relatives aux additifs alimentaires de la NGAA et les normes de produits pour les dispositions relatives aux additifs alimentaires, convenu durant la quarante-quatrième session du CCFA en mars 2012**

A Identifier et corriger les incohérences entre la norme de produit et CAC/GL36, y compris les SIN et indice, nom de l'additif et objectif technologique



B Est-ce que la catégorie d'aliments appropriée de la NGAA contient des dispositions d'additif alimentaire qui ne sont pas répertoriées dans la norme de produit?



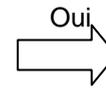
C Ajouter une note aux dispositions pertinentes de la NGAA pour exclure leur emploi dans la norme de produits.



Non

Examiner les dispositions relatives aux additifs alimentaires de la norme de produit une par une

D Est-ce que l'additif alimentaire de la norme de produit est aussi répertorié dans la catégorie d'aliments pertinente de la NGAA dans le tableau 1 ou le tableau 2?

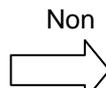


E Comparer les niveaux des dispositions.  
Utiliser les niveaux de catégorie d'aliments de la NGAA par défaut.  
Uniquement s'ils sont considérablement différents et technologiquement justifiés, modifier les dispositions relatives aux catégories d'aliments de la NGAA pour les normes de produits à l'aide d'une note.



Non

F | Est-ce que l'additif alimentaire de la norme de produits est également répertorié dans le tableau 3 de la NGAA?

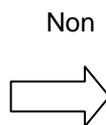


G Ajouter l'additif alimentaire de la norme de produits aux dispositions de la catégorie d'aliments de la NGAA en utilisant une note, sauf indication contraire pour raison technique.  
Commencer le processus d'entrée dans la NGAA.



Oui

H | Est-ce que la catégorie d'aliments de la NGAA est répertoriée dans l'annexe du tableau 3?



I Comparer les niveaux des dispositions.  
S'ils sont technologiquement justifiés, limiter l'emploi de l'additif du tableau 3 à l'aide d'une note dans les dispositions des catégories d'aliments de la NGAA



Oui

J Ajouter l'additif alimentaire de la norme de produits aux groupes de dispositions relatives aux aliments

de la NGAA à l'aide d'une note, sauf indication contraire pour raison technique.

Commencer le processus d'entrée dans la NGAA

Autoriser tous les additifs alimentaires du tableau 3 actuellement répertoriés dans la norme de produits à être ajoutés aux BPF, à moins d'une restriction (voir case I), comme ci-dessus dans les catégories d'aliments pertinentes de la NGAA.

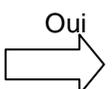
**Pièce jointe 1(b)**

**Arbre de décision révisé sur l'approche recommandée pour l'alignement des dispositions relatives aux additifs alimentaires de la NGAA et les normes de produits pour les dispositions relatives aux additifs alimentaires, basées sur l'emploi des viandes transformées, bouillons et consommés, et les normes de produits à base de cacao**

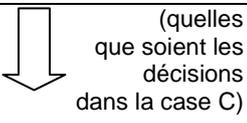
A Identifier et corriger les incohérences entre la norme de produit et CAC/GL36, y compris les SIN et indice, nom de l'additif et objectif technologique



B Est-ce que la catégorie d'aliments appropriée de la NGAA contient des dispositions d'additif alimentaire qui ne sont pas répertoriées dans la norme de produit?

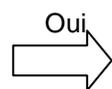


C Additifs alimentaires additionnels dans la catégorie de la NGAA  
Ajouter une note aux dispositions pertinentes de la NGAA pour exclure leur emploi dans la norme de produits sauf indication contraire pour raison technique.



Examinez la norme de produits pour les dispositions relatives à l'additif alimentaire un par un

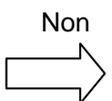
D Est-ce que l'additif alimentaire de la norme de produit est aussi répertorié dans la catégorie d'aliments pertinente de la NGAA dans le tableau 1 ou le tableau 2?



E Additif autorisé dans la norme de produits et la catégorie de la NGAA dans les tableaux 1 ou 2  
Utiliser les niveaux de catégorie d'aliments de la NGAA par défaut  
Uniquement s'ils sont considérablement différents et technologiquement justifiés, modifier les dispositions relatives aux catégories d'aliments de la NGAA pour les normes de produits à l'aide d'une note.



F Est-ce que l'additif alimentaire de la norme de produits est également répertorié dans le tableau 3 de la NGAA?



G Additif autorisé dans la norme de produits mais pas dans la catégorie d'aliments de la NGAA  
I Ajouter l'additif alimentaire de la norme de produits aux dispositions de la catégorie d'aliments de la NGAA en utilisant une note, sauf indication contraire pour raison technique.  
Commencer le processus d'entrée dans la NGAA.  
*Positions par défaut comme ci-dessous.*



G1 Additif dans le tableau 1 pour les autres catégories d'aliments de la NGAA  
Ajoutez la norme de produits relative à l'additif alimentaire aux dispositions relatives à la catégorie d'aliments de la NGAA par l'utilisation d'une note.  
Démarrez le processus d'entrée dans la NGAA

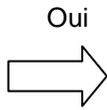
G2 L'additif est répertorié (par ex, nom et numéro de SIN) dans la NGAA, mais n'a pas adopté (Étape 8) les dispositions relatives à la NGAA  
Ajoutez à la NGAA mais uniquement pour les produits



pertinents de la norme de produits.

G3 L'additif n'est pas/plus autorisé  
N'ajoutez pas à la NGAA (c'est-à-dire retirez l'autorisation des produits de la norme de produits).

H Est-ce que la catégorie d'aliments de la NGAA est répertoriée dans l'annexe du tableau 3?



I Additif autorisé dans la norme de produits et le tableau 3 de la NGAA qui s'applique  
Autorisez que tous les additifs du tableau 3 actuellement répertoriés dans la norme de produits soient ajoutés à des BPF.  
Uniquement si très différent et technologiquement justifié, maintenir les niveaux numériques de certains additifs du tableau 3 répertoriés dans la norme de produits à l'aide d'une note dans les dispositions de la catégorie alimentaire de la NGAA.



J Additif autorisé dans la norme de produits et le tableau 3 de la NGAA mais le tableau 3 ne s'applique pas à ce groupe d'additif  
Ajouter l'additif alimentaire de la norme de produits aux groupes de dispositions relatives aux aliments de la NGAA à l'aide d'une note, sauf indication contraire pour raison technique.  
Commencez le processus d'entrée dans la NGAA

**Notez que pour l'objectif poursuivi à savoir l'évaluation de l'arbre de décision, il a été plus simple d'examiner uniquement les dispositions adoptées de la NGAA (étape 8).**

**Toutefois pour l'application actuelle de l'arbre de décision il serait préférable d'examiner à la fois les dispositions de la NGAA adoptées (étape 8) et les projets et avant-projets des dispositions de la NGAA. Ceci garantirait que toutes les dispositions dans la catégorie d'aliments pertinente à la norme de produits sont examinées conjointement d'une façon consistante. Une note adaptée pourrait être appliquée au projet de disposition de la NGAA pour indiquer la pertinence de la norme de produits en attendant que le projet de disposition de la NGAA soit débattu par le Comité.**

**Pièce jointe 2 (a)**

**Viande, volaille et gibier compris, traitée thermiquement transformée, en pièces entières ou en morceaux (08.2.2) comparé à CODEX STAN 96-1981, Jambon cuit et CODEX STAN 97-1981, Épaule de porc cuite**

**Description de la catégorie alimentaire 08.2.2:**

Inclut les produits cuits (y compris saumurés ou cuits, et séchés et cuits), traités thermiquement (y compris stérilisés) et en boîte. Exemples: jambon cuit; épaule de porc cuite; chair de volaille en boîte; et morceaux de viande cuits dans la sauce de soja (tsukudani).

Cette page fournit des informations sur les dispositions relatives aux additifs alimentaires qui sont acceptables pour un emploi dans les aliments se conformant à la catégorie d'aliments. **Le tableau 3 de la NGAA est applicable.**

**Dispositions de la NGAA pour la catégorie d'aliments 08.2.2 Tableaux 1 et 2**

N° SIN	Additif alimentaire ou Groupe	Limite maximale	Notes	Défini dans	Examine	Recommandation
133	Bleu humectant FCF	100 mg/kg	Note 4 Note 16	08.0	Pas dans STAN 96 ou STAN 97	Case C Note XS96, Note XS97
320	Hydroxyanisole butyle (BHA)	200 mg/kg	Note 130 Note 15	08.2	Pas dans STAN 96 ou STAN 97	Case C Note XS96, Note XS97
321	Hydroxytoluène butyle (BHT)	100 mg/kg	Note 167 Note 130 Note 15	08.2	Pas dans STAN 96 ou STAN 97	Case C Note XS96, Note XS97
150c	Caramel III – caramel à l'ammoniaque	BPF	Note 4 Note 16 Note 3	08.0	Pas dans STAN 96 ou STAN 97	Case C Note XS96, Note XS97
150d	Caramel IV – procédé au sulfite ammoniacal	BPF	Note 4 Note 16 Note 3	08.0	Pas dans STAN 96 ou STAN 97	Case C Note XS96, Note XS97
120	Carmines	500 mg/kg	Note 16	08.2	Pas dans STAN 96 ou STAN 97	Case C Note XS96, Note XS97
160a(ii)	Carotène-béta, légumes	5,000 mg/kg	Note 16	08.2	Pas dans STAN 96 ou STAN 97	Case C Note XS96, Note XS97
127	Erythrosine	30 mg/kg	Note 4 Note 16	08.2	Pas dans STAN 96 ou STAN 97	Case C Note XS96, Note XS97
143	Vert solide FCF	100 mg/kg	Note 4 Note 3	08.2	Pas dans STAN 96 ou STAN 97	Case C Note XS96, Note XS97
163(ii)	Extrait de peau de raisin	5,000 mg/kg	Note 16	08.2	Pas dans STAN 96 ou STAN 97	Case C Note XS96, Note XS97
	POLYSORBATES	5,000 mg/kg		08.2	Pas dans STAN 96 ou STAN 97	Case C Note XS96, Note XS97
310	Gallate de Propyle	200 mg/kg	Note 130 Note 15	08.2	Pas dans STAN 96 ou STAN 97	Case C Note XS96, Note XS97
	RIBOFLAVINES	1,000 mg/kg	Note 16	08.2	Pas dans STAN 96 ou STAN 97	Case C Note XS96, Note XS97
	SACCHARINES	500 mg/kg	Note 161	08.2.2	Pas dans STAN 96 ou STAN 97	Case C Note XS96, Note XS97
474	Sucroglycérides	5,000 mg/kg	Note 15	08.2.2	Pas dans STAN 96 ou STAN 97	Case C Note XS96, Note XS97
110	Jaune soleil FCF	300 mg/kg	Note 16	08.2	Pas dans STAN 96 ou STAN 97	Case C Note XS96, Note XS97
319	Butylhydroquinone tertiaire (TBHQ)	100 mg/kg	Note 167 Note 130 Note 15	08.2	Pas dans STAN 96 ou STAN 97	Case C Note XS96, Note XS97

## AUTRES ADDITIFS AUTORISÉS DANS CODEX STD 96 &amp; 97

N° SIN	Additif alimentaire ou Groupe	Limite maximale	Objectif technologique	Examine	Recommandation
	<b>NITRITES</b>	<i>85mg/kg en tant que NO<sub>2</sub> ion</i>		Pas de disposition dans aucune caté. d'aliments de la NGAA	<b>Case G2 Mais nécessaire au fumage Note S96 Note S97 Débute entrée NGAA</b>
	<b>PHOSPHATES (ajoutés)</b>	<i>1320mg/kg en tant que P<sub>2</sub></i>		Pas de disposition dans 8.2.2	<b>Case G1 par défaut Note S96 Note S97 Débute NGAA entrée</b>
406	Agar	BPF		Dans la NGAA Tableau 3	<b>Case I: OK</b>
300	Acide ascorbique, L-	BPF		Dans la NGAA Tableau 3	<b>Case I: OK</b>
407	Carraghénane	BPF		Dans la NGAA Tableau 3	<b>Case I: OK</b>
627	Guanylate disodique, 5'	BPF		Dans la NGAA Tableau 3	<b>Case I: OK</b>
631	Inosinate disodique, 5'-	BPF		Dans la NGAA Tableau 3	<b>Case I: OK</b>
315	Acide érythorbique (Acide isoascorbique)	BPF		Dans la NGAA Tableau 3	<b>Case I: OK</b>
621	Glutamate monosodique, L-	BPF		Dans la NGAA Tableau 3	<b>Case I: OK</b>
508	Chlorure de potassium	BPF		Dans la NGAA Tableau 3	<b>Case I: OK</b>
301	Ascorbate de sodium	BPF		Dans la NGAA Tableau 3	<b>Case I: OK</b>
331(i)	Citrate biacide de sodium	BPF		Dans la NGAA Tableau 3	<b>Case I: OK</b>
316	Érythorbate de sodium (isoascorbate de sodium)	BPF		Dans la NGAA Tableau 3	<b>Case I: OK</b>
331(iii)	Citrate trisodique	BPF		Dans la NGAA Tableau 3	<b>Case I: OK</b>
402	Alginate de potassium	10mg/kg au total		Dans la NGAA Tableau 3	<b>Case I Voir ci-dessous</b>
401	Alginate de sodium			Dans la NGAA Tableau 3	

**Note S96** Uniquement autorisée dans les produits se conformant à CODEX STAN 96-1981, Jambon cuit

**Note XS96** Uniquement autorisée dans les produits se conformant à CODEX STAN 96-1981, Jambon cuit

**Note S97** Uniquement autorisée dans les produits se conformant à CODEX STAN 97-1981, Épaule de porc cuite

**Note XS97** Non autorisée dans les produits se conformant à CODEX STAN 97-1981, Épaule de porc cuite

**En ce qui concerne les alginates SIN 401 et 402, il n'y avait pas de consensus dans le groupe de travail afin de déterminer s'il y avait une raison valable pour maintenir ce niveau bas pour les produits de la norme de produits ou pour l'autoriser à des BPF. Par exemple:**

**Les USA n'étaient pas conscients d'une circonstance unique qui nécessiterait que ces alginates, qui ont une DJA « non spécifiée », soient répertoriés avec un niveau d'emploi numérique.**

**L'UE recommande de maintenir le niveau faible comme suit:**

**Contrairement à d'autres épaississants autorisés dans CS 96-1981 et CS 97-1981 à des BPF (agar et carraghénane), les alginates sont autorisés à des niveaux très bas (uniquement 10 mg/kg). Ceci a été fait de façon volontaire même si ne nous sommes pas capables d'en retracer les raisons. Les raisons pouvaient être rattachées aux qualités des produits standardisés et/ou aussi à l'emploi multifonctionnel des alginates (dans CAC/GL 36-1989 les alginates sont associés à 10 objectifs technologiques différents).**

**Pièce jointe 2(b)****Viande, volaille et gibier compris, traitée thermiquement (08.3.2) comparé à CODEX STAN 89-1981, Luncheon Meat et CODEX STAN 98-1981, Chopped Meat cuite****Description de la catégorie d'aliments 08.3.2:**

Inclut les produits coupés fins ou hachés cuits (y compris saumurés et cuits, ou séchés et cuits), traités thermiquement (y compris stérilisés) et en boîte. Exemples: bifteck haché prégrillé; foie gras et pâtés; fromage de tête; viande hachée salée cuite; viande hachée cuite à la sauce de soja (tsukudani); corned beef en boîte; luncheon meat; pâtes à base de viande; hamburgers cuits; produits de type salami cuits; boulettes de viande cuites; saucisses de Strasbourg; saucisses de petit déjeuner; saucisses précuites; et terrines (mélange de viandes hachées cuites).

Cette page fournit des informations sur les dispositions relatives aux additifs alimentaires qui sont acceptables pour un emploi dans les aliments se conformant à la catégorie d'aliments. **Le tableau 3 de la NGAA est applicable.**

**Dispositions de la NGAA pour la catégorie d'aliments 08.3.2 Tableaux 1 et 2****AUTRES ADDITIFS AUTORISÉS DANS CODEX STD 88, 89 & 98**

N° SIN	Additif alimentaire ou Groupe	Limite maximale	Objectif technologique		Examine	Recommandation
	<b>NITRITES</b>	50mg/kg exprimé en tant que sodium nitrite dans STAN88			Pas de disposition dans aucune caté. d'aliments de la NGAA	<b>Case G2</b> <b>Mais nécessaire au</b> <b>fumage</b> <b>Note S88</b> <b>Débute entrée</b> <b>NGAA</b>
	<b>NITRITES</b>	125mg/kg exprimé en tant que sodium nitrite dans STAN89 et STAN98			Pas de disposition dans aucune caté. d'aliments de la NGAA	<b>Case G2</b> <b>Mais nécessaire au</b> <b>fumage</b> <b>Note S89</b> <b>Note S98</b> <b>Débute entrée</b> <b>NGAA</b>
300	<b>Acide ascorbique, L</b>				Dans la NGAA Tableau 3	<b>Case I: OK (BPF)</b>
315	<b>Acide érythorbique (Acide isoascorbique)</b>				Dans la NGAA Tableau 3	<b>Case I: OK (BPF)</b>
508	<b>Chlorure de potassium</b>				Dans la NGAA Tableau 3	<b>Case I: OK</b>
301	<b>Ascorbate de sodium</b>				Dans la NGAA Tableau 3	<b>Case I: OK (BPF)</b>
316	<b>Érythorbate de sodium (isoascorbate de sodium)</b>				Dans la NGAA Tableau 3	<b>Case I: OK (BPF)</b>
627	<b>Guanylate disodique, 5'-</b>	BPF dans STAN89 & STAN98	Aromatisant	Exaltateur d'arôme	Dans la NGAA Tableau 3	<b>Case I: OK à</b> <b>l'exception de</b> <b>STAN 88</b> <b>Note XS88</b>
631	<b>Inosinate disodique, 5'-</b>	BPF dans STAN89 & STAN98	Aromatisant	Exaltateur d'arôme	Dans la NGAA Tableau 3	<b>Case I: OK à</b> <b>l'exception de</b> <b>STAN 88</b> <b>Note XS88</b>
575	<b>Glucono delta-lactone</b>	BPF dans STAN89 & STAN98	Régulateur de	l'acidité	Dans la NGAA Tableau 3	<b>Case I: OK à</b> <b>l'exception de</b> <b>STAN 88</b> <b>Note XS88</b>
621	<b>Glutamate monosodique, L-</b>	BPF dans STAN89 & STAN98	Aromatisant	Exaltateur d'arôme	Dans la NGAA Tableau 3	<b>Case I: OK à</b> <b>l'exception de</b> <b>STAN 88</b> <b>Note XS88</b>
331(i)	<b>Citrate de monocalcium</b>	BPF dans STAN89 & STAN98	Régulateur de	l'acidité	Dans la NGAA Tableau 3	<b>Case I: OK à</b> <b>l'exception de</b> <b>STAN 88</b> <b>Note XS88</b>
331(iii)	<b>Citrate de tricalcium</b>	BPF dans STAN89 & STAN98	Régulateur de	l'acidité	Dans la NGAA Tableau 3	<b>Case I: OK à</b> <b>l'exception de</b> <b>STAN 88</b> <b>Note XS88</b>

**S88 Uniquement autorisée** dans CODEX STAN 88-1981, Corned Beef

**XS88: Uniquement autorisée** dans CODEX STAN 88-1981, Corned Beef

**S89 et S98: Uniquement autorisées** dans CODEX STAN 89-1981, Luncheon Meat et CODEX STAN 98-1981, Chopped Meat cuite

**S89a et S98a: A l'exception d'un emploi à 15 mg/kg pour remplacer la perte de couleur des produits avec liant uniquement qui se conforment à CODEX STAN 89-1981 (Luncheon Meat) et CODEX STAN 98-1981 (Chopped Meat cuite)."**

**XS89 et XS98: Non autorisées** dans CODEX STAN 89-1981, Luncheon Meat ou CODEX STAN 98-1981, Chopped Meat cuite.

**Pièce jointe 3****Potages et bouillons (12.5) comparé à CODEX STAN 117-1981, Bouillons and Consommés****Description de la catégorie d'aliments 12.5:**

Inclut les potages prêts à la consommation et les préparations. Les produits finis peuvent être à base d'eau (par exemple, consommé) ou de lait (par exemple, chowder).

Cette page fournit des informations sur les dispositions relatives aux additifs alimentaires qui sont acceptables pour un emploi dans les aliments se conformant à la catégorie d'aliments. **Le tableau 3 de la NGAA est applicable.**

**Dispositions de la NGAA pour la catégorie d'aliments 12.5 Tableaux 1 et 2**

N° SIN	Additif alimentaire ou Groupe	Limite maximale	Notes	Défini dans	Examine	Recommandation
	<b>ESTERS D'ASCORBYLE</b>	200 mg/kg	Note 10	12.5	200 dans STAN 117	OK
950	Acésulfame de potassium	110 mg/kg	Note 188 Note 161	12.5	Pas dans STAN 117	Case C Note XS117
956	Alitame	40 mg/kg	Note 161	12.5	Pas dans STAN 117	Case C Note XS117
129	Rouge allura AC	300 mg/kg	Note 161	12.5	50 dans STAN 117	Case E Sig diff Conserve @ 50
951	Aspartame	1,200 mg/kg	Note 188 Note 161	12.5	Pas dans STAN 117	Case C Note XS117
	<b>BENZOATES</b>	500 mg/kg	Note 13	12.5	500 dans STAN 117	OK
133	Bleu humectant FCF	50 mg/kg		12.5	50 dans STAN 117	OK
320	Hydroxyanisole butyle (BHA)	200 mg/kg	Note 130 Note 15	12.5	Similaire dans STAN 117	OK
321	Hydroxytoluène butyle (BHT)	100 mg/kg	Note 130 Note 15	12.5	Similaire dans STAN 117	OK
	<b>CAROTÉNOÏDES</b>	300 mg/kg		12.5	50 dans STAN 117 incl carotène bêta, 117 liste a besoin d'être mise à jour	Case E Sig diff Conserve @ 50 (total)
	<b>CHLOROPHYLLES ET CHLOROPHYLLINES, COMPLEXES DE CUIVRE</b>	400 mg/kg	Note 127	12.5	400 dans STAN 117, 117 liste a besoin d'être mise à jour	OK
150c	Caramel III – caramel à l'ammoniaque	25,000 mg/kg		12.5	BPF dans STAN 117	Case E Utiliser niveau NGAA

150d	Caramel IV – procédé au sulfite ammoniacal	25,000 mg/kg	Note 212	12.5	3000 dans STAN 117 Note 212 stipule : à l'exception des produits se conformant à la Norme pour Bouillon et Consommés (CODEX STAN 117-1981) à 3000 mg/kg.	OK
120	Carmines	50 mg/kg		12.5	50 dans STAN 117	OK
160a(ii)	Carotènes, <i>bêta</i> -, légumes	1,000 mg/kg		12.5	50 dans STAN 117 incl caroténoïdes	Case E Sig diff Conserve @ 50 (total)
472e	Esters glycéroliques de l'acide diacétyltartrique et d'acides gras	5,000 mg/kg		12.5	BPF dans STAN 117	Case E Utiliser niveau NGAA
163(ii)	Extrait de peau de raisin	500 mg/kg	Note 181	12.5	Pas dans STAN 117	Case C Note XS117
	OXYDES DE FER	100 mg/kg		12.5	Pas dans STAN 117	Case C Note XS117
132	Indigotine (Indigo carmine)	50 mg/kg		12.5	50 dans STAN 117	OK
961	Néotame	20 mg/kg	Note 161	12.5	Pas dans STAN 117	Case C Note XS117
	PHOSPHATES	1,500 mg/kg	Note 127 Note 33	12.5	Dans STD 117, un groupe à 3000mg/kg en tant que P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> , un groupe à 1000, et certains phosphates individuels dans le groupe de la a NGAA pas dans STD 117	Case E Employer l'autorisation de groupe de la NGAA et niveau
	POLYSORBATES	1,000 mg/kg		12.5	1000 dans STAN 117	OK
900a	Polydiméthylsiloxane	10 mg/kg		12.5	10 dans STAN 117	OK
124	Ponceau 4R (Cochénille rouge A)	50 mg/kg		12.5	50 dans STAN 117	OK
310	Gallate de propyle	200 mg/kg	Note 15 Note 127 Note 130	12.5	Similaire dans STAN 117	OK
	RIBOFLAVINES	200 mg/kg		12.5	200 dans STAN 117, 117 liste a besoin d'être mise à jour	OK
	SACCHARINES	110 mg/kg	Note 161	12.5	Pas dans STAN 117	Case C Note XS117

	<b>SORBATES</b>	1,000 mg/kg	Note 42	12.5	Pas dans STAN 117	Case C Comme il s'agit d'une disposition récente, autorisé dans STAN 117
960	Glucosides de stéviol	50 mg/kg	Note 26	12.5	Pas dans STAN 117	Case C Note XS117
955	Sucralose (Trichlorogalactosucrose)	600 mg/kg	Note 161	12.5	Pas dans STAN 117	Case C Note XS117
474	Sucroglycérides	2,000 mg/kg		12.5	2000 dans STAN 117	OK
110	Jaune soleil FCF	50 mg/kg		12.5	50 dans STAN 117	OK
319	Butylhydroquinone tertiaire (TBHQ)	200 mg/kg	Note 130 Note 15	12.5	Similaire dans STAN 117	OK

## AUTRES ADDITIFS AUTORISÉS DANS CODEX STD 117

N° SIN	Additif alimentaire ou Groupe	Limite maximale	Notes	Défini dans	Examine	Recommandation
	NGAA Tableau 3 additifs non autorisés à l'exception de, Régulateur de l'acidité Agents antiagglomérants (dans les produits déshydratés uniquement) Agents antimousse Antioxydants Émulsifiants, stabilisants et épaississants Éxaltateur d'arômes Humectants gaz d'encapsulation Conservateurs Édulcorants					Case I Autorise le tableau 3 additifs autorisant ces fonctions à des BPF
307 – NOW 307(a)	Tocophérol, d-alpha	50 mg/kg tocophérols total			Pas dans 12.5	Case G1 défaut Note S117 Débute entrée
122	Azorubine	50 mg/kg			Pas de disposition dans aucune catégorie d'aliments de la NGAA	Case G2 Note S117
100(i)	Curcumin	50mg/kg			Pas de disposition dans aucune catégorie d'aliments de la NGAA	Case G2 Note S117
570	Acides gras	BPF			Pas dans la NGAA	Case G3 Retirer autorisation dans STD117
574	Acide gluconique, D-	BPF			Pas dans la NGAA	Case G3 Retirer autorisation dans STD117
306 – NOW 307(b)	Concentré tocophérols mélangé	50 mg/kg total tocophérols			Pas dans 12.5	Case G1 par défaut Note S117 Débute entrée

104	Jaune de quinoline	5050/kg	Pas de disposition dans aucune catégorie d'aliments de la NGAA	Case G2 Note S117
514(i)	Sulfate de sodium	BPF	Dans la NGAA Tableau 3 Déjà couvert ainsi ci-dessus	Aucune action nécessaire
473	Esters de saccharose d'acides gras	2000 mg/L	Pas de disposition dans aucune catégorie d'aliments de la NGAA	Case G2 Note S117
102	Tartrazine	50mg/kg	Pas de disposition dans aucune catégorie d'aliments de la NGAA	Case G2 Note S117

**Note S117** Uniquement autorisée dans les produits se conformant à CODEX STAN 117-1981, Bouillons et Consommés

**Note XS117** Non autorisée dans les produits se conformant à CODEX STAN 117-1981, Bouillons et Consommés

**Observation:** il existe des références désuètes aux additifs dans CODEX STD 117, mais celles-ci seront généralement automatiquement corrigées lors de l'incorporation des autorisations dans la NGAA.

**Il a été noté que les niveaux maximaux reportés dans la norme de produits sont sur la base « prêts à consommer » (RTE), et cela n'est pas reflété dans les normes de la NGAA pour la catégorie d'aliments 12.5.**

**La catégorie d'aliments 12.5 contient deux sous-catégories: 12.5.1 (les soupes et les bouillons prêts à consommer y compris en boîte, en bouteilles et congelés), et 12.5 (Mélanges pour soupes et bouillons). Normalement, la quantité d'additifs utilisée dans un mélange est plus importante que celle dans un produit prêt à consommer, afin d'autoriser la dilution du mélange sur une base prêt à consommer. Étant donné que le niveau maximal pour 12.5 s'applique aux deux sous-catégories, la seule façon pour le niveau du produit prêt à consommer (dans 12.5.1) de s'appliquer à un mélange (dans 12.5.2) est si le niveau dans le mélange est actuellement sur une base de prêt à consommer.**

**Par conséquent, le groupe de travail recommande l'association de la note 127 ("Servi tel quel au consommateur.") avec les dispositions pour la catégorie d'aliments 12.5 pour expliciter que le niveau est sur la base du prêt à consommer pour tous les produits inclus dans cette catégorie.**

**Pièce jointe 4****Pâtes à tartiner à base de cacao (y compris celles pour pâtisseries) (05.1.3)****Description:**

Produits dans lesquels le cacao est mélangé à d'autres ingrédients (en général à base de matières grasses) afin de préparer une pâte malléable utilisée pour tartiner le pain ou comme fourrage dans les produits de boulangerie fine. Exemples: beurre de cacao [*Norme Codex pour les Beurres de cacao (CODEX STAN 086-1981)*], fourrage pour bonbons et chocolats, fourrage pour gâteau au chocolat et pâte à tartiner à base de fruit à coque et de chocolat (produit de type Nutella).

Cette page fournit des informations sur les dispositions relatives aux additifs alimentaires qui sont acceptables pour un emploi dans les aliments se conformant à la catégorie d'aliments. **Le tableau 3 de la NGAA est applicable.**

**Dispositions de la NGAA pour la catégorie d'aliments 05.1.3 Tableaux 1 et 2**

N° SIN	Additif alimentaire ou Groupe	Limite maximale	Notes	Défini dans	Examine	Recommandation
	<b>ESTERS D'ASCORBYLE</b>	500 mg/kg	Note 10 Note 114 Note 15	05.0	Pas dans STAN86	Case C Note XS86
950	Acésulfame de potassium	1,000 mg/kg	Note 188 Note 161	05.1.3	Pas dans STAN86	Case C Note XS86
956	Alitame	300 mg/kg	Note 161	05.1.3	Pas dans STAN86	Case C Note XS86
129	Rouge allura AC	300 mg/kg	Note 161	05.1.3	Pas dans STAN86	Case C Note XS86
951	Aspartame	3,000 mg/kg	Note 161 Note 191	05.1.3	Pas dans STAN86	Case C Note XS86
	<b>BENZOATES</b>	1,500 mg/kg	Note 13	05.1.3	Pas dans STAN86	Case C Note XS86
133	Bleu humectant FCF	100 mg/kg	Note 161	05.1.3	Pas dans STAN86	Case C Note XS86
	<b>CAROTÉNOÏDES</b>	100 mg/kg	Note 161	05.1.3	Pas dans STAN86	Case C Note XS86
	<b>CHLOROPHYLLES ET CHLOROPHYLLINES, COMPLEXES DE CUIVRE</b>	6 mg/kg	Note 62 Note 161	05.1.3	Pas dans STAN86	Case C Note XS86
	<b>CYCLAMATES</b>	500 mg/kg	Note 17 Note 161	05.1.3	Pas dans STAN86	Case C Note XS86
150c	Caramel III – caramel à l'ammoniaque	BPF		05.1.3	Pas dans STAN86	Case C Note XS86
150d	Caramel IV – procédé au sulfite ammoniacal	BPF		05.1.3	Pas dans STAN86	Case C Note XS86
160a(ii)	beta-Carotènes, légume	100 mg/kg		05.1.3	Pas dans STAN86	Case C Note XS86
	<b>ÉTHYLÈNE DIAMINE TÉTRA ACÉTATES</b>	50 mg/kg	Note 21	05.1.3	Pas dans STAN86	Case C Note XS86
163(ii)	Extrait de peau de raisin	200 mg/kg	Note 181	05.1.3	Pas dans STAN86	Case C Note XS86
	<b>PARA HYDROXYBENZOATES,</b>	300 mg/kg	Note 27	05.1.3	Pas dans STAN86	Case C Note XS86
243	Arginate d'éthyle laurique	200 mg/kg		05.1.3	Pas dans STAN86	Case C Note XS86
905d	Huile minérale, viscosité élevée	2,000 mg/kg	Note 3	05.1	Pas dans STAN86	Case C Note XS86

905e	Huile minérale, viscosité moyenne et faible, catégorie I	2,000 mg/kg	Note 3	05.0	Pas dans STAN86	Case C Note XS86
961	Néotame	100 mg/kg	Note 161	05.1.3	Pas dans STAN86	Case C Note XS86
	PHOSPHATES	880 mg/kg	Note 33	05.1.3		Case C Note XS86
	POLYSORBATES	1,000 mg/kg		05.1.3	Pas dans STAN86	Case C Note XS86
310	Gallate de propyle	200 mg/kg	Note 15 Note 130	05.1	Pas dans STAN86	Case C Note XS86
	SACCHARINES	200 mg/kg	Note 161	05.1.3	Pas dans STAN86	Case C Note XS86
	SORBATES	1,000 mg/kg	Note 42	05.1.3	Pas dans STAN86	Case C Note XS86
955	Sucralose (Trichlorogalactosucrose)	400 mg/kg	Note 169 Note 161	05.1.3	Pas dans STAN86	Case C Note XS86

#### AUTRES ADDITIFS AUTORISÉS DANS CODEX STD 86

Hexane	1mg/kg excl press beurre de cacao	Emploi en tant qu'auxiliaire technologique	Nécessaire dans les dispositions additifs?	Retirer de STAN86
--------	---	---	--	----------------------

**Note XS86** Non autorisée dans les produits se conformant à CODEX STAN 86-1981, Beurre de cacao

**Pièce jointe 5****Préparations à base de cacao (poudres) et pâte/tourteau de cacao (05.1.1)****Description de la catégorie d'aliments 05.1.1:**

Inclut différents produits qui sont utilisés dans la fabrication d'autres produits à base de chocolat ou dans la préparation de boissons à base de cacao. La plupart des produits cacaotés ont pour origine les graines de cacao, obtenues à partir des fèves de cacao nettoyées et décortiquées. Le cacao en pâte est le produit par désintégration mécanique de la coque. Selon le produit fini à base de chocolat voulu, les graines de cacao ou le cacao en pâte peut être traité par alcalinisation qui adoucit l'arôme. La pousse de cacao est la fraction des fèves de cacao obtenue comme sous-produit du criblage et du dégermage. La poudre de cacao est le produit obtenu à la suite du dégraissage de la pâte ou de la liqueur de cacao par pression (y compris par torsion) et moulée sous forme de tourteau de cacao de pression. Ce dernier est désintégré et réduit en poudre. La liqueur de cacao est une pâte fluide homogène produite à partir des graines de cacao qui ont été torréfiées, séchées, désintégrées et moulues. Les mélanges à base de cacao et de sucre contiennent uniquement de la poudre de cacao et du sucre. Le chocolat en poudre est fait à partir de liqueur de cacao ou de poudre de cacao et de sucre auquel des arômes peuvent être ajoutés (par exemple, vanilline) [Codex Norme pour les poudres de cacao (Cacao) et mélanges secs de cacao et de sucre (CODEX STAN 105-1981); Norme Codex pour le cacao en pâte (liqueur de cacao/chocolat) et le tourteau de cacao (CODEX STAN 141-1981)]. Exemples: chocolat en poudre destiné à la préparation de boissons; cacao pour petit déjeuner; pousse de cacao, graines de cacao, pâte de cacao, tourteau de cacao de pression; liqueur de chocolat; préparations à base de cacao (poudres destinées à préparer des boissons chaudes); préparations à base de cacao et de sucre; et préparations sèches pour confiseries à base de sucre et de cacao. Les boissons à base de cacao et les laits chocolatés sont inclus dans la catégorie 01.1.2 et la plupart des produits finis à base de chocolat entrent dans la catégorie 05.1.4.

Cette page fournit des informations sur les dispositions relatives aux additifs alimentaires qui sont acceptables pour un emploi dans les aliments se conformant à la catégorie d'aliments. **Le tableau 3 de la NGAA est applicable.**

Dispositions NGAA pour la catégorie d'aliments 05.1.1 Tableaux 1 et 2						
N° SIN	Additif alimentaire ou Groupe	Limite maximale	Notes	Défini dans	Examine	Recommandation
	<b>ESTERS D'ASCORBYLE</b>	500 mg/kg	Note 114 Note 10 Note 15	05.0	Pas dans 105 Pas dans 141	Case C Note XS105 Note XS141
950	Acésulfame de potassium	350 mg/kg	Note 97 Note 188	05.1.1	350 in 105 Pas dans 141	Case C Note XS141
442	Sels d'ammonium de l'acide phosphatidique	10,000 mg/kg	Note 97	05.1.1	10,000 dans 105 10,000 dans 141	OK
951	Aspartame	3,000 mg/kg	Note 97 Note 191	05.1.1	3,000 dans 105 Pas dans 141	Case C Note XS141
905d	Huile minérale, viscosité élevée	2,000 mg/kg	Note 3	05.1	Pas dans 105 Pas dans 141	Case C Note XS105 Note XS141
905e	Huile minérale, viscosité moyenne et faible, catégorie I	2,000 mg/kg	Note 3	05.0	Pas dans 105 Pas dans 141	Case C Note XS105 Note XS141
	<b>PHOSPHATES</b>	1,100 mg/kg	Note 33	05.1.1	Uniquement INS 338 dans 105 et 141 INS 341(iii) dans 105	Case C Pas de raison de limiter uniquement à des parties du groupe des phosphates. Par conséquent même autorisation pour STD 105 et 141

					produits	
310	Gallate de propyle	200 mg/kg	Note 130 Note 15	05.1	Pas dans 105 Pas dans 141	Case C Note XS105 Note XS141
477	Esters de propylène glycol d'acides gras	5,000 mg/kg	Note 97	05.1.1	5,000 dans 105 Pas dans 141	Case C Note XS141
	SACCHARINES	100 mg/kg	Note 97 Note 161	05.1.1	100 dans 105 Pas dans 141	Case C Note XS141
955	Sucralose (Trichlorogalactosucrose)	580 mg/kg	Note 97	05.1.1	580 dans 105 Pas dans 141	Case C Note XS141

## AUTRES ADDITIFS AUTORISÉS DANS CODEX STD 141 &amp; 105

N° SIN	Additif alimentaire ou Groupe	Limite maximale	Objectif technologique		Examine	Recommandation
503(i)	Carbonate d'ammonium	BPF	Régulateur	de l'acidité	Dans la NGAA Tableau 3	Case I: OK (1)
527	Hydroxyde d'ammonium	BPF	Régulateur	de l'acidité	Dans la NGAA Tableau 3	Case I: OK (1)
503(ii)	Carbonate acide d'ammonium	BPF	Régulateur	de l'acidité	Dans la NGAA Tableau 3	Case I: OK (1)
170(i)	Carbonate de calcium	BPF	Régulateur	de l'acidité	Dans la NGAA Tableau 3	Case I: OK (1)
330	Acide citrique	BPF	Régulateur	de l'acidité	Dans la NGAA Tableau 3	Case I: OK (1)
504(i)	Carbonate de magnésium	BPF	Régulateur	de l'acidité	Dans la NGAA Tableau 3	Case I: OK (1)
528	Hydroxyde de magnésium	BPF	Régulateur	de l'acidité	Dans la NGAA Tableau 3	Case I: OK (1)
530	Oxyde de magnésium	BPF	Régulateur	de l'acidité	Dans la NGAA Tableau 3	Case I: OK (1) et voir ci-dessous
501(i)	Carbonate de potassium	BPF	Régulateur	de l'acidité	Dans la NGAA Tableau 3	Case I: OK (1)
525	Hydroxyde de potassium	BPF	Régulateur	de l'acidité	Dans la NGAA Tableau 3	Case I: OK (1)
501(ii)	Carbonate acide de potassium	BPF	Régulateur	de l'acidité	Dans la NGAA Tableau 3	Case I: OK (1)
500(i)	Carbonate de sodium	BPF	Régulateur	de l'acidité	Dans la NGAA Tableau 3	Case I: OK (1)
524	Hydroxyde de sodium	BPF	Régulateur	de l'acidité	Dans la NGAA Tableau 3	Case I: OK (1)
500(ii)	Carbonate acide de sodium	BPF	Régulateur	de l'acidité	Dans la NGAA Tableau 3	Case I: OK (1)
526	Hydroxyde de calcium	BPF	Régulateur	de l'acidité	Dans la NGAA Tableau 3	Case I: OK (1)
338	Acide phosphorique	2500 mg/kg dans les produits finis en tant que P <sub>2</sub> O <sub>5</sub>	Régulateur	de l'acidité	PHOSPHATES groupés dans 5.1.1, max. 1100 mg/kg en tant que phosphore voir tableau antérieur	Case E Autorise en tant que partie du groupe des phosphates (voir tableau ci-dessus)
334	Acide tartrique, L(+)-	5000 mg/kg dans les produits finis	Régulateur	de l'acidité	Pas de tartrates dans 5.1.1 (uniquement dans les jus)	Case G1 Note S105 Note S141 Débute entrée NGAA
471	Mono- et di-glycérides d'acides gras	BPF	Émulsifiant		Dans la NGAA Tableau 3	Case I: OK (1)

322(i)	Lecithine	BPF	Émulsifiant	Dans la NGAA Tableau 3	Case I: OK (1)
476	Esters polyglyceroliques de l'acide ricinoléique interesterifié	5,000 mg/kg	Émulsifiant	Pas de disposition dans aucune catégorie d'aliments de la NGAA.	Case G2 Note S105 Note S141

## AUTRES ADDITIFS AUTORISÉS DANS CODEX STD 105

N° SIN	Additif alimentaire or Groupe	Limite maximale	Objectif technologique	Examine	Recommandation
412	Gomme Guar	BPF	Émulsifiant	Dans la NGAA Tableau 3	Case I: OK (1)
418	Gomme gellane	BPF	Émulsifiant	Dans la NGAA Tableau 3	Case I: OK (1)
466	Carboxyméthyl-cellulose sodique (Gomme cellulosique)	BPF	Émulsifiant	Dans la NGAA Tableau 3	Case I: OK (1)
473	Esters de saccharose d'acides gras	10,000mg/kg	Émulsifiant	Pas de disposition dans aucune catégorie d'aliments de la NGAA	Case G2 Note S105 Note S141
491-495	ESTERS DE SORBITANE D'ACIDES GRAS	2,000 mg/kg	Émulsifiant	Pas de disposition dans aucune catégorie d'aliments de la NGAA	Case G2 Note S105 Note S141
475	Esters polyglyceroliques d'acides gras	5,000 mg/kg	Émulsifiant	Pas de disposition dans aucune catégorie d'aliments de la NGAA	Case G2 Note S105 Note S141
400	Acide alginique	BPF	Stabilisant	Dans la NGAA Tableau 3	Case I: OK (1)
407	Carraghénane	BPF	Stabilisant	Dans la NGAA Tableau 3	Case I: OK (1)
410	Gomme de caroube	BPF	Stabilisant	Dans la NGAA Tableau 3	Case I: OK (1)
413	Gomme adragante	BPF	Stabilisant	Dans la NGAA Tableau 3	Case I: OK (1)
414	Gomme arabique (gomme d'acacia)	BPF	Stabilisant	Dans la NGAA Tableau 3	Case I: OK (1)
415	Gomme xanthane	BPF	Stabilisant	Dans la NGAA Tableau 3	Case I: OK (1)
416	Gomme Karaya	BPF	Stabilisant	Dans la NGAA Tableau 3	Case I: OK (1)

417	Gomme Tara	BPF	Stabilisant	Dans la NGAA Tableau 3	Case I: OK (1)
460(i)	Microcrystalline cellulose (Cellulose gel) [autorisation actuelle pour 460 cellulose]	BPF	Stabilisant	Dans la NGAA Tableau 3	Case I: OK (1)
460(ii)	Cellulose en poudre [autorisation actuelle pour cellulose 460]	BPF	Stabilisant	Dans la NGAA Tableau 3	Case I: OK (1)
552	Silicate de calcium	10,000 mg/kg silicates	Agent antiagglomérant	Dans la NGAA Tableau 3	Case I: OK (1)
553(i)	Silicate de magnésium	10,000 mg/kg silicates	Agent antiagglomérant	Dans la NGAA Tableau 3	Case I: OK (1)
551	Silice amorphe	10,000 mg/kg silicates	Agent antiagglomérant	Dans la NGAA Tableau 3	Case I: OK (1)
559	Silicate d'aluminium	10,000 mg/kg total 559, 552, 553(i)-(iii), 554, 551, 341(iii)	Agent antiagglomérant	Pas de disposition dans aucune catégorie d'aliments de la NGAA	Case G2 Puisqu'il existe des inquiétudes relatives aux additifs contenant de l'aluminium, on recommande que cela soit traité en tant que G(3), c'est-à-dire de retirer l'autorisation dans STD105
553(iii)	Talc	10,000 mg/kg total 559, 552, 553(i)-(iii), 554, 551, 341(iii)	Agent antiagglomérant	Dans la NGAA Tableau 3	Case I: OK (1)
554	Aluminosilicate de sodium	10,000 mg/kg total 559, 552, 553(i)-(iii), 554, 551, 341(iii)	Agent antiagglomérant	Pas dans 5.1.1	Case G Puisqu'il existe uniquement qu'une permission dans la NGAA, et il existe des inquiétudes relatives aux additifs contenant de l'aluminium, on recommande que cela soit traité en tant que G(3), c'est-à-dire de retirer l'autorisation dans STD105

341(iii)	Phosphate de tricalcium	10,000 mg/kg total 559, 552, 553(i)-(iii), 554, 551, 341(iii)	Agent antiagglomérant	PHOSPHATE S groupe dans 5.1.1, max. 1100 mg/kg en tant que phosphore voir tableau précédent	Case E Permission en tant que membre du groupe des phosphates
553(ii)	Trisilicate de magnésium	10,000 mg/kg total 559, 552, 553(i)-(iii), 554, 551, 341(iii)	Agent antiagglomérant	Pas dans la NGAA	Case G3 Retrait de l'autorisation dans STD105
1200	Polydextroses	BPF	Agent de charge	Dans la NGAA Tableau 3	Case I: OK (1)
953	Isomalt (isomaltulose hydrogénée)	BPF	Édulcorant	Dans la NGAA Tableau 3	Case I: OK (1)
966	Lactitol	BPF	Édulcorant	Dans la NGAA Tableau 3	Case I: OK (1)
421	Mannitol	BPF	Édulcorant	Dans la NGAA Tableau 3	Case I: OK (1)
965(i)	Maltitol	BPF	Édulcorant	Dans la NGAA Tableau 3	Case I: OK (1)
965(ii)	Sirop de maltitol	BPF	Édulcorant	Dans la NGAA Tableau 3	Case I: OK (1)
420(i)	Sorbitol	BPF	Édulcorant	Dans la NGAA Tableau 3	Case I: OK (1)
420(ii)	Sirop de sorbitol	BPF	Édulcorant	Dans la NGAA Tableau 3	Case I: OK (1)
967	Xylitol	BPF	Édulcorant	Dans la NGAA Tableau 3	Case I: OK (1)
957	Thaumatine	BPF	Édulcorant	Dans la NGAA Tableau 3	Case I: OK (1)
1400	Dextrines, amidon torréfié	BPF	Épaississant	Dans la NGAA Tableau 3	Case I: OK (1)
1401	Amidon traité aux acides	BPF	Épaississant	Dans la NGAA Tableau 3	Case I: OK (1)
1402	Amidon traité aux alcalis	BPF	Épaississant	Dans la NGAA Tableau 3	Case I: OK (1)
1403	Amidon blanchi	BPF	Épaississant	Dans la NGAA Tableau 3	Case I: OK (1)
1404	Amidon oxyde	BPF	Épaississant	Dans la NGAA Tableau 3	Case I: OK (1)
1405	Amidons traités aux enzymes	BPF	Épaississant	Dans la NGAA Tableau 3	Case I: OK (1)

**Note S105** Uniquement autorisée dans les produits se conformant à CODEX STAN 105-1981, les cacaos en poudre et les mélanges secs de cacao et de sucres

**Note XS105** Non autorisée dans les produits se conformant à CODEX STAN 105-1981, les cacaos en poudre et les mélanges secs de cacao et de sucres

**Note S141** Uniquement autorisée dans les produits se conformant à CODEX STAN 141-1983 Le cacao en pâte (liqueur de cacao/chocolat) et le tourteau de cacao

**Note XS141** Non autorisée dans les produits se conformant à CODEX STAN 141-1983, Le cacao en pâte (liqueur de cacao/chocolat) et le tourteau de cacao

**Re Oxyde de magnésium (SIN 530):** il a été noté que dans Codex Stan 141, cet additif est répertorié en tant que régulateur de l'acidité mais dans CAC/GL 36 il est répertorié en tant qu'agent antiagglomérant.

Il est recommandé que le CCFA examine la révision de la liste SIN (CAC/GL 36-1989) pour inclure la catégorie fonctionnelle du "régulateur de l'acidité" pour l'oxyde de magnésium. Alors cette catégorie peut être introduite dans la NGAA, qui repose sur les catégories fonctionnelles répertoriées dans CAC/GL 36-1989.

Il y a eu un accord général établi par le groupe de travail électronique à savoir que tous les édulcorants autorisés dans cette catégorie d'aliments sont aussi autorisés dans les produits se conformant à CODEX STAN 105-1981 ou CODEX STAN 141-1983.

Toutefois il n'existait pas de consensus dans le groupe de travail électronique sur le fait de savoir si tous les régulateurs de l'acidité, les émulsifiants, les stabilisants, les agents antiagglomérants et les épaississants dans le tableau 3 de la NGAA, plus polydextrose, devraient être autorisés dans les produits se conformant à CODEX STAN 105-1981 ou CODEX STAN 141-1983.

Par exemple, les USA ont soutenu une référence générale aux additifs dans le tableau 3 avec l'objectif technologique adapté inclus dans la norme de produits plutôt que le listage des additifs spécifiques. Cela est pertinent avec la configuration des normes de produits dans le Manuel de procédure du Codex (Vingtième édition, p. 51)

Par ailleurs, l'Union européenne soutient généralement le listage des additifs distinctement à moins qu'il soit clair que l'intention était de répertorier dans la norme de produits tous les additifs dans le tableau 3 relevant d'une certaine catégorie fonctionnelle. En se basant sur une analyse détaillée, l'Union européenne a supposé que l'intention était d'autoriser l'emploi de tous les édulcorants dans la norme de produits, toutefois ils ont douté du fait si cela pourrait aussi être conclu pour les autres catégories fonctionnelles.

Dans le tableau ci-dessus, les additifs sont répertoriés séparément (indiqués avec (1)), dans l'attente d'une décision finale.

Un certain nombre de membres du groupe de travail électronique ont requis une évaluation plus rigoureuse des autorisations dans les normes de produits qui ne sont pas dans la catégorie d'aliments pertinente de la NGAA et vice versa, sur la base du fait que l'objectif technologique est nécessaire ou démontré (c'est-à-dire opposant les positions par défaut).

Globalement dans ce document, en suivant l'arbre de décision convenu lors du CCFA, le défaut n'est pas d'étendre l'autorisation soit la voie pour les additifs qui ne font pas partie du tableau 3.

Des exemples spécifiques dans cette catégorie d'aliments pour laquelle le Brésil est d'avis qu'il existe un besoin technologique pour les esters d'ascorbyle, le gallate de propyle et les esters de polyglycérol de l'acide ricinoléique interestérifié sont à ajouter aux produits qui se conformant à la norme de produits.

Le groupe de travail électronique recommande que, pour les normes de produits qui sont actuellement testées avec l'approche de l'arbre de décision, le CCFA pourrait examiner ces cas et poursuivre l'activité du groupe de travail électronique. Toutefois, une fois que le CCFA aura complété l'activité sur les normes de produits qui sont actuellement sous examen par le groupe de travail électronique, toute incohérence dans l'introduction des additifs alimentaires dans les normes de produits et la NGAA seront considérées comme faisant partie du processus normal pour l'amendement de la NGAA.

**Pièce jointe 6****Autres produits à base de cacao et de chocolat (05.1.4)****Description de la catégorie d'aliments 05.1.4:**

Le chocolat est produit à partir de cacao en grains, de cacao en pâte, de tourteau de cacao de pression, de cacao en poudre ou de liqueur de cacao avec ou sans adjonction de sucre, de beurre de cacao, d'arômes ou de substances aromatisantes et d'ingrédients facultatifs (par exemple les noix).<sup>1</sup> **Cette catégorie concerne le chocolat tel qu'il est défini dans la norme Codex pour le chocolat et les produits à base de chocolat (CODEX STAN 87-1981)**, et pour la confiserie qui utilise le chocolat conforme à la norme et qui peut contenir d'autres ingrédients, par exemple des noix couvertes de chocolat et des fruits (par exemple les raisins secs). Cette catégorie n'inclut que la portion en chocolat de la confiserie couverte par le champ d'application de la catégorie d'aliments 05.2.

Cette page fournit des informations sur les dispositions relatives aux additifs alimentaires qui sont acceptables pour un emploi dans les aliments se conformant à la catégorie d'aliments. **Le tableau 3 de la NGAA est applicable.**

**Dispositions de la NGAA pour la catégorie alimentaire 05.1.4 Tableaux 1 et 2**

N° SIN	Additif alimentaire ou Groupe	Limite maximale	Notes	Défini dans	Examine	Recommandation
	<b>ESTERS D'ASCORBYLE</b>	500 mg/kg	 <b>Note 15</b>  <b>Note 114</b>  <b>Note 10</b>	<b>05.0</b>	200 dans STAN 87 2.1.7.1 (palmitate d'ascorbyle uniquement)	<b>Cases C et E Limiter au chocolat blanc uniquement (Note 141), options à la fin du tableau</b>
950	Acésulfame de potassium	500 mg/kg	 <b>Note 161</b>  <b>Note 188</b>	<b>05.1.4</b>	500 dans STAN 87	<b>OK</b>
956	Alitame	300 mg/kg	 <b>Note 161</b>	<b>05.1.4</b>	Pas dans STAN 87	<b>Case C Note XS87</b>
129	Rouge allura AC	300 mg/kg	 <b>Note 183</b>	<b>05.1.4</b>	Pas dans STAN 87, mais note 183 autorise les colorants pour décoration de surface.	<b>OK</b>
442	Sels d'ammonium de l'acide phosphatidique	10,000 mg/kg		<b>05.1.4</b>	10,000 dans STAN 87 (Total 15,000 pour 442, 476, 491, 492 & 435)	<b>OK Note S87a</b>
951	Aspartame	3,000 mg/kg	 <b>Note 161</b>  <b>Note 191</b>	<b>05.1.4</b>	2,000 dans STAN 87	<b>Case E Abandon, c'est-à-dire emploi au niveau NGAA</b>
901	Cire d'abeille	BPF	 <b>Note 3</b>	<b>05.1.4</b>	BPF dans STAN 87	<b>OK</b>
133	Bleu humectant FCF	100 mg/kg	 <b>Note 183</b>	<b>05.1.4</b>	Pas dans STAN 87, mais la note 183 couvre	<b>OK</b>
320	Hydroxyanisol butyle (BHA)	200 mg/kg	 <b>Note 141</b>  <b>Note 15</b>  <b>Note 130</b>	<b>05.1.4</b>	200 en tant que groupe dans STAN87 2.1.7.1	<b>OK</b>
321	Hydroxytoluène butyle (BHT)	200 mg/kg	 <b>Note 141</b>  <b>Note 15</b>  <b>Note 130</b>	<b>05.1.4</b>	200 en tant que groupe dans STAN87 2.1.7.1	<b>OK</b>

	<b>CAROTÉNOÏDES</b>	100 mg/kg	Note 183	05.1.4	Pas dans STAN 87, mais note 183 couvre	OK
	<b>CHLOROPHYLLES ET CHLOROPHYLLINES, COMPLEXES DE CUIVRE</b>	700 mg/kg	Note 183	05.1.4	Pas dans STAN 87, mais la note 183 couvre	OK
	<b>CYCLAMATES</b>	500 mg/kg	Note 161 Note 17	05.1.4	500 in STAN 87	OK
902	Cire de candelilla	BPF	Note 3	05.1.4	BPF dans STAN 87	OK
150c	Caramel III – caramel à l'ammoniaque	50,000 mg/kg	Note 183	05.1.4	Pas dans STAN 87, mais la note 183 couvre	OK
150d	Caramel IV – procédé au sulfite ammoniacal	50,000 mg/kg	Note 183	05.1.4	Pas dans STAN 87, mais la note 183 couvre	OK
903	Cire de carnauba	5,000 mg/kg	Note 3	05.1.4	Pas dans STAN 87	Case C Note XS87
160a(ii)	Carotènes, <i>bêta</i> -, légumes	100 mg/kg	Note 183	05.1.4	Pas dans STAN 87, mais la note 183 couvre	OK
1503	Huile de ricin	350 mg/kg		05.1.4	Pas dans STAN 87	Case C Note XS87
163(ii)	Extrait de peau de raisin	200 mg/kg	Note 181 Note 183	05.1.4	Pas dans STAN 87, mais la note 183 couvre	OK
132	Indigotine (Indigo carmine)	450 mg/kg	Note 183	05.1.4	Pas dans STAN 87, mais la note 183 couvre	OK
905d	Huile minérale, viscosité élevée	2,000 mg/kg	Note 3	05.1	Pas dans STAN 87	Case C Note XS87
905e	Huile minérale, viscosité moyenne et faible, catégorie I	2,000 mg/kg	Note 3	05.0	Pas dans STAN 87	Case C Note XS87
961	Néotame	80 mg/kg	Note 161	05.1.4	Pas dans STAN 87	Case C Note XS87
	<b>PHOSPHATES</b>	1,100 mg/kg	Note 33	05.1.4	Uniquement dans SIN 338 (acide phosphorique) dans STAN 87, 2500 mg/kg en tant que P <sub>2</sub> O <sub>5</sub>	Case C Note XS87 (mais continue à autoriser SIN 338)
	<b>POLYSORBATES</b>	5,000 mg/kg	Note 101	05.1.4	SIN 435 Polyoxyéthylène (20), monostéarate de Sorbitane 10000 dans STAN 87 (Total 15000 pour 442, 476, 491, 492 & 435))	Case E Autorise le groupe au niveau de la NGAA
124	Ponceau 4R (Cochenille rouge A)	300 mg/kg	Note 183	05.1.4	Pas dans STAN 87, mais la note 183 couvre	OK
310	Gallate de Propyle	200 mg/kg	Note 15 Note 130	05.1	200 en tant que groupe dans STAN87 2.1.7.1	Cases C et E Ajoutez la note 141 à la NGAA
	<b>SACCHARINES</b>	500 mg/kg	Note 161	05.1.4	500 dans STAN 87 2.1 & 2.2	OK

904	Gomme-laque, blanchie	BPF	Note 3	05.1.4	BPF dans STAN 87 2.1 & 2.2	OK
955	Sucralose (Trichlorogalactosucrose)	800 mg/kg	Note 161	05.1.4	Pas dans STAN 87	Case C Note XS87
110	Jaune soleil FCF	400 mg/kg	Note 183	05.1.4	Pas dans STAN 87, mais la note 183 couvre	OK
319	Butylhydroquinone tertiaire (TBHQ)	200 mg/kg	Note 141 Note 15 Note 130	05.1.4	200 en tant que groupe dans STAN87 2.1.7.1	Cases C et E

## AUTRES ADDITIFS AUTORISÉS DANS CODEX STD 87

N° SIN	Additif alimentaire ou Groupe	Limite maximale	Objectif	technologique	Examine	Recommandation
503(i)	Carbonate acide d'ammonium	BPF	Régulateur	de l'acidité	Dans la NGAA Tableau 3	Case I: OK (1)
527	Hydroxyde d'ammonium	BPF	Régulateur	de l'acidité	Dans la NGAA Tableau 3	Case I: OK (1)
503(ii)	Carbonate acide d'ammonium	BPF	Régulateur	de l'acidité	Dans la NGAA Tableau 3	Case I: OK (1)
170(i)	Carbonate de calcium	BPF	Régulateur	de l'acidité	Dans la NGAA Tableau 3	Case I: OK (1)
330	Acide citrique	BPF	Régulateur	de l'acidité	Dans la NGAA Tableau 3	Case I: OK (1)
504(i)	Carbonate de magnésium	BPF	Régulateur	de l'acidité	Dans la NGAA Tableau 3	Case I: OK (1)
528	Hydroxyde de magnésium	BPF	Régulateur	de l'acidité	Dans la NGAA Tableau 3	Case I: OK (1)
530	Oxyde de magnésium	BPF	Régulateur	de l'acidité	Dans la NGAA Tableau 3	Case I: OK (1)
501(i)	Carbonate de potassium	BPF	Régulateur	de l'acidité	Dans la NGAA Tableau 3	Case I: OK (1)
525	Hydroxyde de potassium	BPF	Régulateur	de l'acidité	Dans la NGAA Tableau 3	Case I: OK (1)
501(ii)	Carbonate acide de potassium	BPF	Régulateur	de l'acidité	Dans la NGAA Tableau 3	Case I: OK (1)
500(i)	Carbonate de sodium	BPF	Régulateur	de l'acidité	Dans la NGAA Tableau 3	Case I: OK (1)
524	Hydroxyde de sodium	BPF	Régulateur	de l'acidité	Dans la NGAA Tableau 3	Case I: OK (1)
500(ii)	Carbonate acide de sodium	BPF	Régulateur	de l'acidité	Dans la NGAA Tableau 3	Case I: OK (1)
526	Hydroxyde de calcium	BPF	Régulateur	de l'acidité	Dans la	Case I: OK (1)

					NGAA Tableau 3	
338	Acide phosphorique	2500 mg/kg dans les produits finis en tant que P <sub>2</sub> O <sub>5</sub>	Régulateur de l'acidité		PHOSPHAT ES groupe dans 5.1.4, max. 1100 mg/kg en tant que phosphores voir tableau antérieur	Case E Niveau NGAA
334	Acide tartrique, L(+)-	5000 mg/kg dans les produits finis	Régulateur de l'acidité		Pas de tartrates dans 5.1.4 (uniquement dans les jus)	Case G1 default Note S87 Débute entrée NGAA
471	Mono- and diglycérides d'acides gras	BPF	Émulsifiant		Dans la NGAA Tableau 3	Case I: OK (1)
322(i)	Lécithine	BPF	Émulsifiant		Dans la NGAA Tableau 3	Case I: OK (1)
422	Glycérol	BPF	Émulsifiant		Dans la NGAA Tableau 3	Case I: OK (1)
476	Esters polyglycéroliques de l'acide ricinoléique interestérifié	5,000 mg/kg	Émulsifiant	(Total 15,000 pour 442, 476, 491, 492 & 435)	Pas de disposition dans aucune catégorie d'aliments de la NGAA	Case G2 Note S87
491	Monostéarate de sorbitane	10,000 mg/kg	Émulsifiant	(Total 15,000 pour 442, 476, 491, 492 & 435)	Pas de disposition dans aucune catégorie d'aliments de la NGAA	Case G2 Note S87
492	Tristéarate de sorbitane	10,000 mg/kg	Émulsifiant	(Total 15,000 for 442, 476, 491, 492 & 435)	Pas de disposition dans aucune catégorie d'aliments de la NGAA	Case G2 Note S87
957	Thaumatine	BPF	Édulcorant		Dans la NGAA Tableau 3	Case I: OK (1)
420(i)	Sirop de sorbitol [Examine sirop également]	BPF	Édulcorant		Dans la NGAA Tableau 3	Case I: OK (1)
421	Mannitol	BPF	Édulcorant		Dans la NGAA Tableau 3	Case I: OK (1)
953	Isomalt (Isomaltulose hydrogénée)	BPF	Édulcorant		Dans la NGAA Tableau 3	Case I: OK (1)
965(i)	Maltitol [Examine sirop également]	BPF	Édulcorant		Dans la NGAA Tableau 3	Case I: OK (1)
966	Lactitol	BPF	Édulcorant		Dans la NGAA Tableau 3	Case I: OK (1)
967	Xylitol	BPF	Édulcorant		Dans la NGAA Tableau 3	Case I: OK (1)

414	Gomme arabique (gomme acacia)	BPF	Agents d'enrobage	Dans la NGAA Tableau 3	Case I: OK (1)
440	Pectines	BPF	Agents d'enrobage	Dans la NGAA Tableau 3	Case I: OK (1)
475	Or	BPF	Décoration uniquement	Pas dans GSFA	Case G(3) Par défaut est de retirer l'autorisation <b>TOUTEFOIS</b> dans ce cas autorisé uniquement dans CODEX STAN 87 c'est-à-dire Note S87 Ajoutez note 183
474	Argent	BPF	Décoration uniquement	Pas dans GSFA	Case G(3) Par défaut est de retirer l'autorisation <b>TOUTEFOIS</b> dans ce cas autorisé uniquement dans CODEX STAN 87 c'est-à-dire Note S87 Ajoutez note 183
1200	Polydextroses	BPF	Agents de charge	Dans la NGAA Tableau 3	Case I: OK (1)
	Hexane	1 mg/kg sur le contenu gras	Emploi en tant qu'auxiliaire technologique	Nécessaire dans les additifs permissions ?	Retirer de STAN87
<b>AUTRES ADDITIFS AUTORISÉS DANS CODEX STD 87, 2.1.7.1 uniquement</b>					
307 [maintenant 307(a)]	Tocophérol, d- <i>alpha</i> -	750mg/kg sur la base de graisse	Antioxydant	Pas dans 5.1.4 et non autorisé dans le beurre de cacao mais autorisé dans l'huile de beurre	Aucun besoin de disposition, transfert s'applique

**Note S87** Uniquement autorisée dans les produits se conformant à CODEX STAN 87-1981, Chocolat

**Note S87a** Pour les produits se conformant à CODEX STAN 87-1981, une permission maximale combinée de 15000 mg/kg pour les sels d'ammonium de l'acide phosphatidique (SIN 442), les esters polyglyceroliques de l'acide ricinoléique (SIN 476), le monostéarate de sorbitane (SIN 491), le tristéarate de sorbitane (SIN 492) et le polyoxyéthylène (20) le monostéarate de sorbitane (SIN 435) lorsqu'utilisés en combinaison.

**Note XS87** Non autorisée dans les produits se conformant à CODEX STAN 87-1981, Chocolat

**Il existe des autorisations relatives aux additifs qui sont restreintes au chocolat blanc uniquement dans la NGAA (Note 141) et la norme de produit (STAN 87, 2.1.7.1).**

Toutefois, pour les esters d'ascorbyle et le gallate de propyle, la restriction d'emploi est uniquement dans STAN 87. Il semble y avoir une justification technologique pour la restriction, par conséquent le groupe de travail électronique recommande que

- La note 141 soit insérée dans la NGAA pour le gallate de propyle (SIN 310)

- La catégorie d'aliments de la NGAA pour le gallate de propyle soit révisée de 05.1 à 05.1.4, qui est la catégorie d'aliments appropriée pour le chocolat blanc et est pertinente avec ce groupe d'additifs ayant un maximal combiné, voir note 130
- la note 141 soit insérée dans la NGAA pour les esters d'ascorbyle, ou que les esters d'ascorbyle ne soient pas autorisés dans les produits se conformant à CODEX STAN 87-1981 (c'est-à-dire note XS87) à l'exception du palmitate d'ascorbyle uniquement à un niveau maximal de 200 mg/kg dans le chocolat blanc uniquement, c'est-à-dire la note 141.
- Selon le résultat de la décision ci-dessus relative aux esters d'ascorbyle, il peut être approprié de déplacer cette autorisation à 05.1.4.

Le groupe de travail électronique a noté que conformément à CAC/GL 36-1989, le glycérol (SIN 422) n'est pas reconnu en tant qu' "émulsifiant" et les pectines (SIN 440) ne sont pas reconnues en tant qu' « agent d'enrobage»; puisqu'elles sont dans CODEX STAN 87.

Il est recommandé que le CCFA considère la révision de la liste SIN pour inclure la catégorie fonctionnelle de l'émulsifiant pour le glycérol et la catégorie fonctionnelle d'agent d'enrobage pour les pectines.

Aucun consensus n'a pu être atteint dans le groupe de travail électronique sur le fait de savoir si tous les régulateurs de l'acidité, les émulsifiants, les stabilisants, les édulcorants, les agents antiagglomérants et les épaississants dans la NGAA Tableau 3, plus polydextrose, devraient être autorisés dans les produits se conformant à CODEX STAN 87-1981.

Voir texte antérieur de la case pour la pièce jointe 5 (CODEX STAN 105-1981 et CODEX STAN 141-1983).

Dans le tableau ci-dessus, les additifs sont répertoriés séparément (indiqués avec un (1)), dans l'attente d'une décision finale.

## Pièce jointe 7

### Listage des différences des normes de produit dans les catégories d'aliments adaptées de la NGAA

#### *Introduction*

Notant que:

- Il existe la volonté d'autoriser les additifs pour les produits standardisés à répertorier dans la NGAA plutôt que dans la norme de produits
- Chaque norme de produit est schématisée dans une catégorie d'aliments de la NGAA (Appendice C de la Norme générale pour les additifs alimentaires)
- Une catégorie d'aliments particulière peut couvrir plus d'une norme de produits
- Les autorisations relatives à l'additif de la norme de produits sont probablement différentes des dispositions relatives à la catégorie d'aliments

Toute exception aux autorisations relatives à la catégorie d'aliments doit être clairement et simplement identifiée dans les tableaux et les résumés de la NGAA Online.

#### **Base pour recommandations**

Les recommandations sont basées sur les rapprochements de :

CODEX STAN 105-1981, Les cacaos en poudre et les mélanges secs de cacao et de sucres and CODEX STAN 141-1983, Norme pour le cacao en pate (liqueur de cacao/chocolat) et le tourteau de cacao avec la catégorie d'aliments 5.1.1 d la NGAA.

CODEX STAN 86-1981, Beurre de cacao avec la catégorie alimentaire de la NGAA 5.1.3

CODEX STAN 87-1981, Chocolat avec la catégorie alimentaire de la NGAA 5.1.4

CODEX STAN 96-1981, Jambon cuit et CODEX STAN 97-1981, Épaule de porc cuite avec la catégorie alimentaire de la NGAA 8.2.2

CODEX STAN 88-1981, Corned Beef; CODEX STAN 89-1981, Luncheon Meat; CODEX STAN 98-1981, Chopped Meat cuite avec la catégorie alimentaire de la NGAA 8.3.2

CODEX STAN 117-1981, Bouillons et Consommés avec la catégorie alimentaire de la NGAA 12.5

### ***Placement des exceptions***

Une question générale est de déterminer s'il peut y avoir des notes (ou équivalent) au sein de chaque catégorie d'aliments ou si un jeu général de notes (ou équivalent) est plus adapté pour entretien et référence.

Les exceptions auront besoin d'être placées dans :

- Le tableau un, pour chaque catégorie d'aliments
- Le tableau deux, pour chaque catégorie d'aliments
- Les dispositions dans le tableau trois (dans tous les rapprochements ci-dessus, le tableau trois s'applique à la catégorie d'aliments pertinente mais non à la norme de produits du moins en entier)
- La façon dont les dispositions du tableau trois sont illustrées en ligne.

### ***Registration des exceptions***

Par exemple, renvoyant à la catégorie d'aliments 5.1.1 de la NGAA mélanges de cacao (poudres) et pâte/tourteau de cacao

## Dispositions de la NGAA pour la catégorie d'aliments 05.1.1: Tableaux un et deux

N° SIN	Additif alimentaire or Groupe	Limite maximale	Notes	Défini dans
	ASCORBYL ESTERS	500 mg/kg	Note 114 Note 15 Note 10	05.0
950	Acésulfame de potassium	350 mg/kg	Note 97 Note 188	05.1.1
442	Sels d'ammonium de l'acide phosphatidique	10,000 mg/kg	Note 97	05.1.1
951	Aspartame	3,000 mg/kg	Note 97 Note 191	05.1.1
905d	Huile minérale, viscosité élevée	2,000 mg/kg	Note 3	05.1
905e	Huile minérale, viscosité moyenne et faible, catégorie I	2,000 mg/kg	Note 3	05.0
	PHOSPHATES	1,100 mg/kg	Note 33	05.1.1
310	Gallate de propyle	200 mg/kg	Note 130 Note 15	05.1
477	Esters de propylène glycol d'acides gras	5,000 mg/kg	Note 97	05.1.1
	SACCHARINES	100 mg/kg	Note 97 Note 161	05.1.1
955	Sucralose (Trichlorogalactosucrose)	580 mg/kg	Note 97	05.1.1

**NGAA Tableau 3 Dispositions**

Les additifs suivants, ainsi que cela est indiqué dans le **Tableau 3**, peuvent être utilisés dans cette catégorie d'aliments dans les conditions de bonnes pratiques de fabrication (BPF) ainsi que cela est souligné dans le Préambule de la NGAA du Codex.

Là où les dispositions relatives à ces additifs ne s'appliquent pas aux produits se conformant à CODEX STAN 105-1981 ou CODEX STAN 141-1983, des notes d'exception pourraient être placées dans les tableaux un et deux en relation aux catégories d'aliments 5.0, 5.1 et 5.1.1.

En outre, puisque le tableau trois de la NGAA s'applique à la catégorie d'aliments 5.1.1 mais pas à CODEX STAN 105-1981 ou CODEX STAN 141-1983, il est nécessaire d'avoir un mécanisme pour appliquer cette disposition par exemple en amendant l'Annexe au tableau trois « catégories d'aliments ou types individuels d'aliments exclus des conditions du tableau trois ».

Illustration dans la NGAA en ligne

La NGAA en ligne possède les drapeaux suivants illustrant lorsque les dispositions du tableau 3 ne s'appliquent pas, voir exception ci-dessous.

Ce système peut être utilisé pour couvrir lorsque les dispositions du tableau 3 s'appliquent à une catégorie d'aliments mais non pas aux produits de cette catégorie se conformant à une norme de produits.

-  Les catégories d'aliments marquées avec ce symbole peuvent contenir une ou plusieurs sous catégories répertoriées dans l'**Annexe au Tableau 3**. Les dispositions du tableau 3 par conséquent s'appliquent uniquement à *certaines*, mais *pas toutes* les sous catégories de la catégorie indiquée.
-  Les dispositions du tableau 3 ne s'appliquent pas aux catégories marquées avec ce symbole puisqu'elles sont répertoriées dans l'**Annexe au Tableau 3**.

Catégorie d'aliments	Numéro
  Produits laitiers et similaires, à l'exception des produits de la catégorie 02.0	01.0
  Matières grasses et huiles, et émulsions grasses	02.0
  Matières grasses et huiles pratiquement anhydres	02.1
  Graisse de beurre, matières grasses laitières anhydres, ghee	02.1.1
  Matières grasses et huiles végétales	02.1.2
  Saindoux, suif, huiles de poisson et autres graisses animales	02.1.3

Catégorie d'aliments	Numéro
Émulsions grasses essentiellement du type eau dans huile	02.2
Beurre	02.2.1
Matières grasses tartinables, matières grasses laitières tartinables et mélanges tartinable	02.2.2
Émulsions de matières grasses, principalement du type huile dans eau, y compris les produits et les produits mélangés et/ou aromatisés à base d'émulsions de matières grasses	02.3
Desserts à base de matière grasse (sauf les desserts lactés de la catégorie 01.7)	02.4
Glaces de consommation (y compris sorbets)	03.0
Fruits et légumes (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, et aloes ordinaire), algues marines, fruits à coque et grains	04.0
Confiserie	05.0

### Recommandations pour inscrire les exceptions et les différences des dispositions relatives aux catégories d'aliments de la NGAA pour les produits standardisés

Le groupe de travail électronique a approuvé l'utilisation d'une approche générale, plutôt que de répertorier des exemptions discrètes au sein de chaque catégorie d'aliments.

Des recommandations spécifiques pour l'enregistrement et l'illustration des différences dans les dispositions sont décrites ci-dessus.

#### Tableaux un et deux des catégories d'aliments pertinentes

1. Enregistrer des autorisations supplémentaires ou modifiées pour les produits se conformant à une norme de produits spécifique avec l'emploi d'une note sous la forme **Snnn**, dans laquelle **nnn** est le chiffre de la norme de produits, par exemple S105, avec l'emploi d'un qualificatif supplémentaire par exemple S105 là où davantage de clarté est requise.
2. Enregistrez les exceptions (c'est-à-dire non autorisées) à la disposition relative à l'additif de la NGAA sous la forme **XSnnn**, par exemple XS105, avec l'emploi éventuel d'un qualificatif supplémentaire, par exemple XS105a.
3. Rassemblez ces notes en une section distincte dans la liste des notes de la NGAA.

Bien que cela résulte en une liste plus longue, en réalité pour les utilisateurs les informations dans les tableaux 1 et 2 seront plus claires, et il existera un lien avec les notes additionnelles sur la NGAA en ligne ainsi que cela en est le cas actuellement. On prévoit également que certaines de ces exemptions soient retirées peu à peu puisque certaines dispositions relatives aux additifs uniquement de certains produits sont transférées à tous les produits dans la catégorie d'aliments.

Par exemple des rapprochements actuels:

Note XS86	Non autorisée dans les produits se conformant à CODEX STAN 86-1981, Beurre de cacao
Note S87	Uniquement autorisée dans les produits se conformant à CODEX STAN 87-1981, Chocolat
Note S87a	Pour les produits se conformant à CODEX STAN 87-1981, une autorisation maximale combinée de 15000 mg/kg pour les pour les sels d'ammonium de l'acide phosphatidique (SIN 442), les esters polyglyceroliques de l'acide ricinoléique (SIN 476), le monostéarate de sorbitane (SIN 491), le tristéarate de sorbitane (SIN 492) et le polyoxyéthylène (20) le monostéarate de sorbitane (SIN 435) lorsque utilisés en combinaison
Note XS87	Non autorisée dans les produits se conformant à CODEX STAN 87-1981, Chocolat
Note S88	Uniquement autorisée dans CODEX STAN 88-1981, Corned Beef
Note XS88:	Non autorisée dans CODEX STAN 88-1981, Corned Beef
Note S89:	Uniquement autorisée dans CODEX STAN 89-1981, Luncheon Meat
Note XS89	Non autorisée dans CODEX STAN 89-1981, Luncheon Meat
Note S96	Uniquement autorisée dans les produits à CODEX STAN 96-1981, Jambon cuit

Note XS96	Non autorisée dans les produits se conformant à CODEX STAN 96-1981, Jambon cuit
Note S97	Uniquement autorisée dans les produits se conformant à CODEX STAN 97-1981, Épaule de porc cuite
Note XS97	Non autorisée dans les produits se conformant à CODEX STAN 97-1981, Épaule de porc cuite
Note S98:	Uniquement autorisée dans CODEX STAN 98-1981, Chopped Meat cuite
Note XS98	Non autorisée dans CODEX STAN 98-1981, Chopped Meat cuite
Note S105	Uniquement autorisée dans les produits se conformant à CODEX STAN 105-1981, les cacao en poudre et les mélanges secs de cacao et de sucres
Note XS105	Non autorisée dans les produits se conformant à CODEX STAN 105-1981, les poudres de cacao et les mélanges secs de cacao et de sucre et les mélanges secs de cacao et de sucres
Note S117	Uniquement autorisée dans les produits se conformant à CODEX STAN 117-1981, Bouillons et Consommés
Note XS117	Non autorisée dans les produits se conformant à CODEX STAN 117-1981, Bouillons et Consommés
Note S141	Uniquement autorisée dans les produits se conformant à CODEX STAN 141-1983, le cacao en pâte (liqueur de cacao/chocolat) et le tourteau de cacao
Note XS141	Non autorisée dans les produits se conformant à CODEX STAN 141-1983, le cacao en pâte (liqueur de cacao/chocolat) et le tourteau de cacao

Le groupe de travail note également que certaines des notes actuelles se réfèrent spécifiquement à des normes de produits et que celles-ci pourraient être renumérotées et reformatées comme cela est indiqué ci-dessus. Par exemple la note 5 *E A l'exception des produits se conformant à la Norme pour les confitures, les gelées et les marmelades (CODEX STAN 296-2009)* pourrait être renumérotée en la Note XS296.

### **Tableau 3**

4. Dans l'Appendice au tableau 3, répertorier les produits de la norme de produits qui sont exclus à travers une liste additionnelle avec un en-tête approprié. Une entrée peut ressembler à ce qui suit:

- 05.1.1 Préparations à base de cacao (poudres) et pâte/tourteau de cacao qui sont destinés à se conformer à CODEX STAN 105-1981 ou CODEX STAN 141-1983

Cette nouvelle section devrait contenir un tableau qui répertorie la catégorie d'aliments et la (les) norme (s) de produits correspondantes, et ont un titre approprié et descripteur pour informer l'utilisateur sur la façon dont la liste est utilisée (c'est-à-dire qui répertorie les normes de produits qui n'autorisent pas les additifs du tableau 3 même si la catégorie d'aliments correspondante n'est pas répertoriée dans l'Appendice actuelle au tableau 3, et qu'elle s'applique uniquement aux aliments inclus dans les normes de produits répertoriées et ne s'appliquent pas aux autres aliments non inclus dans les normes de produits répertoriées).

La nouvelle section pourrait alors être référencée dans l'en-tête du tableau 3 qui est inclus dans le listage pour les additifs dans la NGAA en ligne (voir ci-dessous). L'annexe révisée au tableau 3 s'appliquerait à la fois au document informatif qui contient la NGAA complète qui est disponible dans l'ordre du jour pour le Comité et la NGAA en ligne.

### **Catégories d'aliments de la NGAA en ligne**

5. Utiliser un nouveau symbole pour différencier les catégories d'aliments dans lesquelles les additifs du tableau 3 peuvent être utilisés dans certains, mais pas tous, les aliments qui appartiennent à cette catégorie d'aliments en conséquence des exigences relatives à des normes de produits particulières.

Le nouveau symbole pourrait être défini par le texte suivant:

*Les catégories d'aliments marquées avec ce symbole contiennent une ou plusieurs normes de produits qui n'incluent pas les additifs du tableau 3. Ces normes de produits sont répertoriées dans la [nouvelle section de] l'appendice au tableau 3. Les dispositions du tableau 3 s'appliquent par conséquent uniquement à certains, mais pas tous les, aliments inclus dans cette catégorie d'aliments.*

Tout en utilisant les symboles actuels comme base, nous recommandons un symbole comme celui-ci



Ce symbole pourrait s'appliquer à la fois au résumé et détails de la catégorie d'aliments et aux catégories d'aliments pertinentes dans les tableaux 1 et 2 dans la NGAA en ligne.

Cette modification recommandée est illustrée pour la catégorie d'aliments 5 dans la liste des catégories d'aliments:

 Les catégories d'aliments marquées avec ce symbole peuvent contenir une ou plusieurs sous catégories répertoriées dans l'**Annexe au Tableau 3**. Les dispositions du tableau 3 par conséquent s'appliquent uniquement à *certaines*, mais *pas toutes* les sous catégories de la catégorie indiquée.

 Les dispositions du tableau 3 ne s'appliquent pas aux catégories marquées avec ce symbole puisqu'elles sont répertoriées dans l' **Annexe au Tableau 3**.

 Les catégories d'aliments marquées avec ce symbole contiennent une ou plusieurs normes de produits qui n'incluent pas les additifs du tableau 3. Ces normes de produits sont répertoriées dans la [nouvelle section de l'] appendice au tableau 3. Les dispositions du tableau 3 s'appliquent par conséquent uniquement à certains mais pas tous les aliments inclus dans cette catégorie d'aliments

Catégorie d'aliments	Numéro
+  Produits laitiers et similaires, à l'exception des produits de la catégorie 02.0	01.0
+  Matières grasses et huiles, et émulsions grasses	02.0
-  Glaces de consommation (y compris sorbets)	03.0
+  Fruits et légumes (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, et aloès ordinaire), algues marines, fruits à coque et graines	04.0
-  Confiserie	05.0
-  Produits cacaotés et à base de chocolat, y compris les produits d'imitation du chocolat et les succédanés du chocolat	05.1
-  Préparations à base de cacao (poudres) et pâte/tourteau de cacao	05.1.1
-  Préparation à base de cacao (sirops)	05.1.2
-  Pâtes à tartiner à base de cacao (y compris celles pour pâtisseries)	05.1.3
-  Autres produits à base de cacao et de chocolat	05.1.4
-  Produits d'imitation du chocolat et succédanés du chocolat	05.1.5
-  Confiseries autres que celles mentionnées aux catégories 05.1, 05.3 et 05.4, y compris confiseries dures et tendres, nougats, etc.	05.2
-  Confiseries dures	05.2.1
-  Confiseries tendres	05.2.2
-  Nougats et pâtes d'amande	05.2.3
-  Chewing gum	05.3
-  Décorations (pour boulangerie fine), nappages (autres que ceux à base de fruits) et sauces sucrées	05.4

6. Dans le listage des autorisations relatives aux additifs des catégories d'aliments, l'en-tête se référant au tableau 3 a besoin d'être amendé là où les aliments de la norme de produit ne sont pas couverts par les dispositions du tableau 3.

Par exemple pour la catégorie d'aliments 05.1.1:

#### Dispositions du tableau 3 de la NGAA

Les additifs suivants, tels qu'indiqués par le **Tableau 3**, peuvent être utilisés dans cette catégorie d'aliments dans des conditions de bonnes pratiques de fabrication (BPF) ainsi que cela est souligné dans le Préambule de la NGAA du Codex, **excepté les produits se conformant à CODEX STAN 105-1981, Les cacaos en poudre et les mélanges secs de cacao et de sucres et CODEX STAN 141-1983, le cacao en pâte (liqueur de cacao/chocolat) et le tourteau de cacao.**

7. En conclusion nous recommandons qu'après la complétion de l'exercice d'alignement pour une norme particulière, la version en ligne de la NGAA soit mise à jour d'une telle façon que cela autorise également l'affichage uniquement des additifs autorisés dans les aliments se conformant à cette norme de produits (y compris la liste des additifs autorisés dans le tableau 3) dans les produits standardisés.