



PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

COMITÉ DU CODEX SUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES

Quarante-cinquième session

Beijing, Chine, 18-22 mars 2013

RECOMMANDATIONS CONCERNANT LES DISPOSITIONS RELATIVES AUX ADDITIFS ALIMENTAIRES DES TABLEAUX 1 ET 2 CONTENUS DANS LE TABLEAU 3 AVEC LA FONCTION DE « RÉGULATEUR DE L'ACIDITÉ » ET APPROCHE HORIZONTALE POUR LES DISPOSITIONS RELATIVES AUX ADDITIFS ALIMENTAIRES DES TABLEAUX 1 ET 2 CONTENUS DANS LE TABLEAU 3 AVEC LA FONCTION D'« ÉMULSIFIANT, STABILISANT ET ÉPAISSISSANT »

Préparé par un groupe de travail électronique dirigé par les États-Unis d'Amérique, avec l'assistance de l'Australie, le Brésil, le Canada, Costa Rica, l'Union européenne, le Japon, l'Iran, les Pays-Bas, la Nouvelle Zélande, l'Espagne, la Thaïlande, le Royaume-Uni, Biopolymer International, AIDGUM, CEFS, EFEMA, ELC, EuSalt, IAI, ICGA, ICGMA, IDF, IFAC, IFU, Marinalg International et l'OIV

Généralités

1 Lors de sa quarante-troisième session le Comité du Codex sur les additifs alimentaires (CCFA) est convenu d'examiner lors de sa prochaine session les dispositions des tableaux 1 et 2 de la Norme générale pour les additifs alimentaires (NGAA) pour les additifs alimentaires dans le tableau 3 avec la fonction de « régulateurs de l'acidité » ou d'« émulsifiants stabilisants et épaississants ». La liste du tableau 3 des additifs avec la fonction technique « régulateur de l'acidité » ou « émulsifiants, stabilisants, épaississants » a été fournie dans l'Annexe X de REP 11/FA, avec les additifs groupés par catégorie fonctionnelle.¹

2 Afin de faciliter l'examen de ces groupes d'additifs alimentaires, le CCFA lors de sa quarante-troisième session est convenu également d'utiliser une approche horizontale, c'est-à-dire d'identifier les catégories d'aliments dans l'Annexe au tableau 3 dans lesquelles l'emploi des « régulateurs de l'acidité » ou « émulsifiants, stabilisants, épaississants » est technologiquement justifié et les catégories d'aliments dans lesquelles cet emploi n'est pas justifié. Le Comité est convenu d'établir un groupe de travail électronique, dirigé par les États-Unis, chargé de développer cette approche pour une utilisation par le groupe de travail classique sur la NGAA lors de la recommandation de l'adoption finale, de l'interruption ou de la révocation des dispositions relatives aux additifs alimentaires dans les tableaux 1 et 2 pour les « régulateurs de l'acidité » et les « émulsifiants, stabilisants, épaississants » dans le tableau 3.

3 Le groupe de travail électronique sur la NGAA a formulé des propositions pour la quarante-quatrième session du CCFA sur l'approche horizontale à la fois des « régulateurs de l'acidité » et des « émulsifiants, stabilisants, épaississants ». ² Le groupe de travail classique sur la NGAA lors de la quarante-quatrième session du CCFA a examiné l'approche horizontale pour les « régulateurs de l'acidité » proposée par le groupe de travail électronique et a fourni des recommandations subséquentes à la quarante-quatrième session du CCFA. ³ Ces recommandations ont permis de classer les catégories d'aliments dans l'Appendice au tableau 3 dans lesquelles les régulateurs de l'acidité sont: (i) acceptables et technologiquement justifiés; (ii) non justifiés; et; (iii) devraient être examinés au cas par cas. Le Comité est convenu: (i) d'interrompre l'activité sur les dispositions dans les tableaux 1 et 2 pour les additifs alimentaires répertoriés dans le tableau 3 avec la fonction « régulateurs de l'acidité » pour les catégories d'aliments dans lesquelles leurs emplois ne sont pas justifiés; et (ii) qu'un groupe de travail électronique devrait examiner la mise en œuvre des recommandations du groupe de travail classique pour les catégories d'aliments là où les régulateurs de

¹ REP 11/FA, para. 71-72:

² CX/FA 12/44/9 Add 1.

³ FA 44/CRD 2, Annexe 8.

l'acidité sont technologiquement justifiés ou examinés au cas par cas. Le Comité n'a pas été en mesure d'examiner l'approche horizontale pour les additifs alimentaires répertoriés dans le tableau 3 avec la fonction « émulsifiants, stabilisants, épaississants » suite à des contraintes de temps, et est convenu que le groupe de travail électronique devrait affiner davantage l'approche horizontale pour l'examen des additifs répertoriés dans le tableau 3 avec la fonction d'« émulsifiants, stabilisants, épaississants ». ⁴

Document de travail

Observations générales

5 Les observations générales soumises par les membres du groupe de travail électronique sur les additifs alimentaires du tableau 3 avec la fonction de « régulateur de l'acidité » ou d'« émulsifiant, stabilisant, épaississant » sont présentées dans l'Annexe 1 à ce document.

Régulateurs de l'acidité

6 L'Annexe 2 du présent document contient des propositions sur:

- Le projet et l'avant-projet des dispositions ainsi que les dispositions existantes adoptées dans les tableaux 1 et 2 pour les additifs alimentaires répertoriés dans le tableau 3 avec la fonction de « régulateur de l'acidité ».
- L'approche horizontale pour la justification de l'emploi des régulateurs de l'acidité dans les catégories d'aliments qui n'ont pas été examinées par le groupe de travail classique sur la NGAA lors de la quarante-quatrième session du CCFA.
- L'approche horizontale pour la justification de l'emploi des régulateurs de l'acidité dans des catégories d'aliments spécifiques qui ont été examinées antérieurement par le groupe de travail classique sur la NGAA lors de la quarante-quatrième session du CCFA. Celles-ci incluent les catégories d'aliments dans lesquelles le groupe de travail classique a catégorisé la justification de l'emploi des régulateurs de l'acidité en tant que « au cas par cas » et dans lesquelles le groupe de travail électronique actuel a précisé que les régulateurs de l'acidité sont utilisés dans la catégorie d'aliments 04.2.1.3 *Légumes frais épluchés, coupés ou râpés (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), algues marines, fruits à coque et graines*
- Note: L'Annexe 2 ne contient pas de propositions sur l'approche horizontale pour la justification de l'emploi des régulateurs de l'acidité dans les catégories d'aliments qui ont été désignées par « Justifié » ou « Non justifié » par le groupe de travail classique sur la NGAA à la quarante-quatrième session du CCFA (à l'exception de la catégorie d'aliments 04.2.1.3 comme expliqué ci-dessus). La décision du groupe de travail classique sur la NGAA à la quarante-quatrième session du CCFA sur l'approche horizontale pour la justification de l'emploi des régulateurs de l'acidité dans ces catégories d'aliments a été considérée comme définitive et n'a pas été examinée par le groupe de travail électronique.

7 Ces propositions s'appuient sur une approche consensuelle prenant en compte la recommandation générale pour la catégorie d'aliments telle que notée dans l'Annexe 8 du FA 44/CRD2, observations des membres du Codex et d'organisations non gouvernementales (ONG) notées dans CX/FA 12/44/9 Add. 2 et les observations par les membres du groupe de travail électronique actuel. Ces recommandations sont fondées sur l'approche de la « valeur probante »; c'est-à-dire qu'il a été accordé davantage de valeur aux observations contenant des justifications qu'aux observations sans justification.

8 Plusieurs membres du groupe de travail électronique ont indiqué que la mise en œuvre d'une approche horizontale peut affecter par inadvertance les dispositions spécifiques pour les additifs alimentaires avec des fonctions multiples. Pour les additifs alimentaires avec des fonctions multiples, l'emploi de l'additif uniquement en tant que régulateur de l'acidité a été pris en compte dans la formulation des propositions pour la classification horizontale de l'emploi justifié des régulateurs de l'acidité dans une catégorie d'aliments donnée. Par conséquent, les propositions dans l'Annexe 2 pour la classification horizontale des catégories d'aliments sont applicables à l'emploi des additifs alimentaires en tant que régulateurs de l'acidité uniquement, et ne devraient pas être appliquées aux fins d'un objectif technique autre que celui de régulateur de l'acidité. De même, l'emploi d'un additif alimentaire avec la fonction de régulateur de l'acidité pour lequel l'objectif technique est autre que celui de régulateur de l'acidité n'a pas été pris en compte lors de la proposition de l'emploi de la catégorie fonctionnelle du régulateur de l'acidité afin d'établir si cet emploi est technologiquement justifié dans une catégorie d'aliments donnée.

9 L'Annexe 2 est présentée sous la forme des catégories d'aliments répertoriées dans l'Appendice au tableau 3. Les dispositions adoptées, les projets et avant-projets de dispositions actuellement dans la NGAA pour les additifs alimentaires dans le tableau 3 avec la fonction « régulateurs de l'acidité » sont répertoriées

⁴ REP 12/FA, par. 94-98:

dans la catégorie d'aliments appropriée.⁵ La nature hiérarchique du système de catégorie d'aliments est reflétée par l'inclusion des sous-catégories affectées par le listage de la catégorie d'aliments mère dans l'Appendice au tableau 3. Des informations sur les normes de produits qui correspondent à chaque catégorie d'aliments et les additifs alimentaires avec la fonction « régulateur de l'acidité » répertoriés dans ces normes de produits sont fournies pour chaque catégorie d'aliments. Des informations sur la décision du groupe de travail classique sur la NGAA lors du quarante-quatrième CCFA en ce qui concerne l'approche horizontale pour les régulateurs de l'acidité pour chaque catégorie d'aliments sont également présentées. Les conventions suivantes ont été utilisées pour préparer l'Annexe 2:

- Les sous-catégories non répertoriées dans l'Appendice au tableau 3 mais affectées par le l'énumération de la catégorie-mère dans l'Appendice au tableau 3 sont indiquées en soulignant le numéro de la catégorie d'aliments de la sous-catégorie affectée.
- Dans plusieurs cas l'Annexe 2 recommande de déplacer la disposition relative à un additif alimentaire d'une catégorie d'aliments mère dans une sous-catégorie. En pareil cas, la disposition initiale dans la catégorie d'aliments mère est indiquée en caractères ~~biffés~~ et la nouvelle disposition dans la sous-catégorie est indiquée en caractères **gras** sans étape indiquée dans la colonne « Étape/Adoptée »

Émulsifiants, stabilisants, épaississants:

10 L'Annexe 3 du présent document contient des propositions sur:

- Le projet et l'avant-projet des dispositions ainsi que les dispositions existantes adoptées dans les tableaux 1 et 2 pour les additifs alimentaires répertoriés dans le tableau 3 avec la fonction d'«émulsifiant, stabilisant, épaississant ».
- L'approche horizontale pour la justification de l'emploi des émulsifiants, stabilisants, épaississants dans les catégories d'aliments spécifiques répertoriées dans l'Annexe au tableau 3.

11 Ces propositions reposent sur un consensus, utilisant l'approche du « poids de la preuve » et en prenant en compte les observations telles que décrites dans le paragraphe 7 pour les régulateurs de l'acidité.

12 Pour les additifs alimentaires avec des fonctions multiples, l'emploi de l'additif uniquement en tant qu'émulsifiant, stabilisant, et épaississant a été pris en compte lors de la formulation des propositions pour la classification horizontale de l'emploi justifié des émulsifiants, des stabilisants, et des épaississants dans une catégorie d'aliments spécifiques. Par conséquent, les propositions dans l'Annexe 3 sont applicables à l'emploi des additifs alimentaires en tant qu'émulsifiants, stabilisants et épaississants uniquement, et ne devraient pas être appliquées à l'emploi des additifs alimentaires avec des fonctions multiples pour un objectif technique autre que celui d'émulsifiant, stabilisant et épaississant. De même, l'emploi d'un additif alimentaire avec la fonction d'émulsifiant, stabilisant et épaississant pour un objectif technique autre que celui d'émulsifiant, stabilisant et épaississant n'a pas été pris en compte lors de la proposition de l'emploi des catégories fonctionnelles des émulsifiants, stabilisants, et épaississants afin d'établir si cet emploi est technologiquement justifié dans une catégorie d'aliments spécifique.

13 L'Annexe 3 est présentée sous la forme des catégories d'aliments répertoriées dans l'Appendice au tableau 3. Les dispositions adoptées, les projets et avant-projets de dispositions actuellement dans la NGAA pour les additifs alimentaires dans le tableau 3 avec la fonction «émulsifiants, stabilisants, et épaississants » sont répertoriées dans la catégorie d'aliments appropriée.⁶ La nature hiérarchique du système de catégorie d'aliments est reflétée par l'inclusion des sous-catégories affectées par le listage de la catégorie d'aliments mère dans l'Appendice au tableau 3. Des informations sur les normes de produits qui correspondent à chaque catégorie d'aliments et les additifs alimentaires avec la fonction «émulsifiants, stabilisants, et épaississants » répertoriés dans ces normes de produits sont fournies pour chaque catégorie d'aliments. Les conventions utilisées afin de préparer l'Annexe 3 sont les mêmes que celles utilisées pour préparer l'Annexe 2 (voir paragraphe 9).

⁵ Seules les dispositions pour ces additifs répertoriés dans l'Annexe X de REP11FA sont incluses dans ce document de travail.

⁶ Seules les dispositions pour ces additifs répertoriés dans l'Annexe X de REP11FA sont incluses dans ce document de travail.

Annexe 1: Observations générales fournies par les membres du groupe de travail électronique

Union européenne (Union européenne):

Observations générales sur l'emploi des régulateurs de l'acidité dans les catégories du vin (par exemple 14.2.3, 14.2.3.1, 14.2.3.2 et 14.2.3.3)

Le groupe de travail classique du quarante-quatrième CCFA sur la NGAA a décidé d'examiner les régulateurs de l'acidité « au cas par cas » dans la catégorie 14.2.3. L'Union européenne s'oppose fortement à la proposition effectuée dans la deuxième circulaire à savoir la modification de la catégorie 14.2.3 et ses sous-catégories en « justifié ». Le vin est un produit très spécifique, hautement réglementé, dont les facteurs de qualité sont essentiels pour son identité. Certains additifs (les régulateurs de l'acidité/ les stabilisants et les épaississants) affectent la qualité caractéristique du vin, d'autres peuvent être utilisés en tant qu'auxiliaires technologiques et certains ont également d'autres objectifs technologiques. Par conséquent, les régulateurs de l'acidité ainsi que les stabilisants et les épaississants doivent être examinés au cas par cas dans la catégorie d'aliments 14.2.3 et ses sous-catégories. Les émulsifiants ne sont généralement pas justifiés dans le vin.

En outre, la catégorie d'aliments « Vins » (14.2.3) est identifiée dans la NGAA comme le vin défini par le Code international des pratiques œnologiques, établi par l'Office international de la vigne et du vin (OIV) (note de bas de page 87 de la Norme générale Codex pour les additifs alimentaires – norme CODEX 192-1995). Le Code international des pratiques œnologiques, correspond à la norme de produits. L'Union européenne recommande fortement que la liste des additifs dans la NGAA soit conforme aux additifs répertoriés dans le Code international des pratiques œnologiques afin d'éviter d'avoir deux normes internationales divergentes. Enfin, l'Union européenne soutient le développement d'une norme de produits du Codex pour les catégories relatives au vin, qui serait fondée sur les dispositions répertoriées dans le Code international des pratiques œnologiques publié par l'OIV.

Justification technologique:

L'Union européenne recommande fortement que la justification technologique soit introduite dans les documents finaux à soumettre au Secrétariat du Codex. Cela faciliterait la discussion au sein du groupe de travail classique.

Japon:

Catégories d'aliments n° 01.1.1.1 Lait (nature)

Le Japon ne soutient pas l'établissement de dispositions relatives aux additifs alimentaires dans cette catégorie d'aliments. Au Japon, le lait (aucun additif alimentaire n'est utilisé) est différencié des produits laitiers qui contiennent des additifs alimentaires. Afin d'assurer la conformité avec la norme générale Codex pour l'utilisation de termes laitiers (norme CODEX 206-1999), le Japon propose qu'une nouvelle sous-catégorie pour les produits laitiers qui peuvent contenir des additifs alimentaires soit établie.

(Justification)

Conformément à la norme générale Codex pour l'utilisation des termes laitiers (norme CODEX 206-1999), les définitions du terme « Lait » et « Produit laitier » sont comme suit:

« *Le lait* est la sécrétion mammaire normale d'animaux de traite obtenue à partir d'une ou de plusieurs traites, sans rien y ajouter ou en soustraire, destiné à la consommation comme lait liquide ou à un traitement ultérieur. »

« *Un produit laitier* est un produit obtenu par tout traitement du lait, qui peut contenir des additifs alimentaires et d'autres ingrédients fonctionnellement nécessaires pour le traitement. »

En prenant la définition ci-dessus en considération, le lait qui contient des additifs alimentaires n'est pas conforme à la définition du « Lait » mais à celle du « Produit laitier ». Par conséquent, des dispositions relatives aux additifs alimentaires ne devraient pas être établies dans la catégorie d'aliments 01.1.1.1 et on devrait établir la nouvelle sous-catégorie pour les produits laitiers.

Espagne:

D'une façon générale, nous estimons que certains additifs qui sont inclus dans plusieurs catégories fonctionnelles ont peut-être été introduits dans ces documents sans les fonctions appropriées (en dehors du champ de travail de ce groupe de travail électronique) en utilisant des nouvelles notes afin de restreindre leur usage à une certaine catégorie fonctionnelle. Bien que dans un premier temps nous ayons soutenu ces

notes, il semble maintenant plus correct d'incorporer uniquement les additifs alimentaires utilisés en tant que régulateurs de l'acidité et émulsifiants, stabilisants et épaississants respectivement.

Royaume-Uni

Nous comprenons que cette activité a pour fin d'envisager si une approche horizontale peut être adoptée pour une catégorie fonctionnelle particulière: si une ou plusieurs substances d'une catégorie fonctionnelle particulière sont déjà autorisées dans une catégorie d'aliments, cela signifie-t-il (sous réserve de toute considération sanitaire) que les autres substances de la même catégorie fonctionnelle peuvent être acceptées dans cette catégorie d'aliments? Une certaine confusion existe là où une substance a plus d'une catégorie fonctionnelle. Par exemple, si une substance est à la fois un régulateur de l'acidité et un antioxydant alors l'inclusion existante dans la NGAA peut être à cause de ses propriétés antioxydantes, auquel cas son inclusion dans une catégorie d'aliments particulière ne crée aucune sorte de précédent pour l'emploi des régulateurs de l'acidité dans cette catégorie d'aliments.

États-Unis d'Amérique:

Les États-Unis reconnaissent qu'une des activités du groupe de travail électronique de la NGAA est de mettre en œuvre une approche horizontale pour les « régulateurs de l'acidité » et les « émulsifiants, les stabilisants et les épaississants ». Toutefois, la mise en œuvre de cette approche horizontale peut par inadvertance affecter les dispositions spécifiques pour les additifs alimentaires avec des fonctions multiples là où ces additifs ne sont pas utilisés soit en tant que régulateurs de l'acidité ou émulsifiants, stabilisants ou épaississants (par exemple, une disposition pour un additif alimentaire ayant les deux fonctions techniques de « antioxydant » et de « régulateur de l'acidité » peut être interrompue ou révoquée dans une catégorie d'aliments dans laquelle l'emploi des régulateurs de l'acidité n'est pas justifié même si l'additif est utilisé en tant qu'antioxydant dans cette catégorie d'aliments et non pas en tant que régulateur de l'acidité). En pareil cas, les États-Unis proposent que la disposition spécifique soit conservée dans la NGAA mais avec une note appropriée indiquant l'usage prévu de l'additif alimentaire. Les États-Unis ont également été d'avis que de telles dispositions ne devraient pas être prises en compte pour déterminer si la large utilisation des régulateurs de l'acidité ou des émulsifiants, stabilisants ou épaississants est technologiquement justifiée dans une catégorie d'aliments particulière.

Annexe 2: Régulateurs de l'acidité**Catégories d'aliments n° 01.1.1 (Lait et babeurre (nature))**

Recommandation générale pour la catégorie d'aliments telle qu'inscrite dans l'Annexe 8 de FA 44/CRD2 : Au cas par cas

Normes de produits correspondantes: Aucune

<u>Proposition du groupe de travail électronique pour la classification horizontale de la catégorie d'aliments :</u> Non justifié					<u>Observations du groupe de travail électronique sur la proposition de classification horizontale:</u>	
<u>Justification de la proposition:</u> L'Annexe 8 de FA 44/CRD2 note que les régulateurs de l'acidité ne sont pas justifiés dans la sous-catégorie (01.1.1.1), par conséquent leur emploi n'est pas approprié dans la catégorie d'aliments mère (01.1.1)					Japon, ELC: soutiennent la proposition Brésil: Les stabilisants sont nécessaires lorsqu'on ajoute des micronutriments au lait pour conserver l'uniformité du produit.	
Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape / Adoptée	Proposition du groupe de travail électronique	Observations des membres du groupe de travail électronique sur la proposition
CITRATE TRISODIQUE	331(iii)	BPF		7	Interrompre dans la catégorie d'aliments 01.1.1 et adopter dans la catégorie d'aliments 01.1.1.2	Japon, Royaume-Uni: soutiennent la proposition Brésil: Souscrit à l'interruption

Catégories d'aliments n° 01.1.1.1 Lait (nature)

Recommandation générale pour la catégorie d'aliments telle qu'inscrite dans l'Annexe 8 de FA 44/CRD2 : Non justifié

<u>Proposition du groupe de travail électronique pour la classification horizontale de la catégorie d'aliments :</u>	Observations des membres du groupe de travail électronique sur la proposition
	La décision du groupe de travail classique sur la NGAA lors de la 44 ^{ème} session du CCFA sur l'approche horizontale relative à l'emploi des régulateurs de l'acidité dans cette catégorie d'aliments comme « Non justifié » est définitive et des observations sur cette approche n'ont pas été requises par le groupe de travail électronique. Il n'existe aucune disposition dans la NGAA pour cette catégorie d'aliments.

Catégories d'aliments n° 01.1.1.2 Babeurre (nature)

Recommandation générale pour la catégorie d'aliments telle qu'inscrite dans l'Annexe 8 de FA 44/CRD2 : Justifié

Normes de produits correspondantes: Aucune

<u>Proposition du groupe de travail électronique pour la classification horizontale de la catégorie d'aliments :</u>					Observations des membres du groupe de travail électronique sur la proposition	
Additif	SIN	Limite maximale	Notes	Étape/ Adoptée	Proposition du groupe de travail électronique	Observations des membres du groupe de travail électronique sur la proposition
					La décision du groupe de travail classique sur la NGAA lors de la 44 ^{ème} session du CCFA sur l'approche horizontale relative à l'emploi des régulateurs de l'acidité dans cette catégorie d'aliments comme « Justifié » a été considérée comme définitive et des observations sur cette approche n'ont pas été requises par le groupe de travail électronique.	

		(mg/kg)				
CARBONATE DE MAGNESIUM	504(i)	BPF		7	<p>Adopter avec la note « Pour une utilisation dans le babeurre traité thermiquement uniquement »</p>	<p>Royaume-Uni, IDF: soutiennent la proposition ELC: La définition telle qu'elle est énoncée dans la catégorie d'aliments inclut le babeurre transformé (par ex. traité UHT), par conséquent nous considérons que l'emploi des additifs est en général justifiable, toutefois les additifs tels que répertoriés ici ne sont pas spécifiques aux processus de traitement thermique qui sont prévus dans cette catégorie d'aliments. Les régulateurs de l'acidité devraient être réalisables afin d'ajuster la valeur pH-préalablement au traitement thermique et afin de prévenir la coagulation thermique. La majorité des régulateurs de l'acidité potentiels ont davantage de fonctions que seule celle de régulateur de l'acidité, par conséquent la discussion devrait être limitée à la catégorie fonctionnelle en tant que telle. Tous les régulateurs de l'acidité potentiels (y compris ceux actuellement non répertoriés dans la NGAA dans cette catégorie) devraient être examinés ultérieurement au cas par cas. Par exemple, l'emploi des citrates comprend davantage de fonctions que seule celle de régulateur de l'acidité, il comprend en particulier celle d'agent séquestrant pour la prévention de la précipitation du calcium en tant que « pierre de lait » ou pour contrôler la gélification.</p>
HYDROXYDE DE MAGNESIUM	528	BPF		7		
CARBONATE HYDROXYDE DE MAGNESIUM	504(ii)	BPF		7		
CITRATE BIACIDE DE POTASSIUM	332(i)	BPF		7		
LACTATE DE POTASSIUM	326	BPF		7		
CITRATE BIACIDE DE SODIUM	331(i)	BPF		7		
LACTATE DE SODIUM	325	BPF		7		
CITRATE DE POTASSIUM	332(ii)	BPF		7		
CITRATE TRISODIQUE	331(iii)	BPF		7		

Catégorie d'aliments n° 01.2 (Produits laitiers fermentés et emprésurés (nature), à l'exception des produits de la catégorie 01.1.2 (Boissons lactées))

Recommandation générale pour la catégorie d'aliments telle qu'inscrite dans l'Annexe 8 de FA 44/CRD2 : Non débattu

Normes de produits correspondantes: Aucune, 243-2003 correspond aux sous-catégories 01.2.1.1 et 01.2.1.2

Proposition du groupe de travail électronique pour la classification

horizontale de la catégorie d'aliments : Non justifié

Justification de la proposition: Les régulateurs de l'acidité ne sont généralement pas justifiés dans toutes les sous-catégories (catégorie d'aliments 01.2.1). A ce titre, l'acceptabilité des régulateurs de l'acidité est spécifique à chaque sous-catégorie et ne peut pas être spécifiée dans la catégorie mère.

Observations du groupe de travail électronique sur la proposition de classification

horizontale:

Brésil, Costa Rica, Union européenne, Royaume-Uni: soutiennent la proposition

Catégories d'aliments n° 01.2.1 (Laits fermentés (nature))

Recommandation générale pour la catégorie d'aliments telle qu'inscrite dans l'Annexe 8 de FA 44/CRD2 : Non justifié

Proposition du groupe de travail électronique pour la classification

horizontale de la catégorie d'aliments :

La décision du groupe de travail classique sur la NGAA lors de la 44^{ème} session du CCFA sur l'approche horizontale relative à l'emploi des régulateurs de l'acidité dans cette catégorie d'aliments comme « Non justifié » a été considérée comme définitive et des observations sur cette approche n'ont pas été requises par le groupe de travail électronique. Il n'existe aucune disposition pour les régulateurs de l'acidité dans la NGAA pour cette catégorie d'aliments.

Catégorie d'aliments n° 01.2.1.1 (Laits fermentés (nature), non traités thermiquement après fermentation)

Recommandation générale pour la catégorie d'aliments telle qu'inscrite dans l'Annexe 8 de FA 44/CRD2 : Non débattu

Normes de produits correspondantes: 243-2003: n'autorise pas les régulateurs de l'acidité dans les laits fermentés non traités thermiquement

Proposition du groupe de travail électronique pour la classification horizontale de la catégorie d'aliments : Non justifié

Justification de la proposition: Les régulateurs de l'acidité ne sont pas répertoriés pour une utilisation dans les laits fermentés nature dans la norme CODEX 243-2003.

Observations du groupe de travail électronique sur la proposition de classification horizontale:

Brésil, Union européenne, Royaume-Uni, IDF: soutiennent la proposition

Catégorie d'aliments n° 01.2.1.2 (Laits fermentés (nature), non traités thermiquement après fermentation)

Recommandation générale pour la catégorie d'aliments telle qu'inscrite dans l'Annexe 8 de FA 44/CRD2 : Justifié

Normes de produits correspondantes: 243-2003: autorise les régulateurs de l'acidité dans les laits fermentés traités thermiquement

Proposition du groupe de travail électronique pour la classification horizontale de la catégorie d'aliments :

La décision du groupe de travail classique sur la NGAA lors de la 44^{ème} session du CCFA sur l'approche horizontale relative à l'emploi des régulateurs de l'acidité dans cette catégorie d'aliments comme « Justifié » a été considérée comme définitive et des observations sur cette approche n'ont pas été requises par le groupe de travail électronique.

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/ Adoptée	Proposition du groupe de travail électronique	Observations des membres du groupe de travail électronique sur la proposition
HYDROXYDE D'AMMONIUM	527	BPF		4	Adopter	Brésil, Costa Rica, Union européenne, Espagne, Royaume-Uni, ICGMA, IDF: soutiennent la proposition États-Unis: L'acide citrique est autorisé à l'emploi aux États-Unis dans le lait acidifié aux États-Unis en tant que régulateur de l'acidité au niveau des BPF et dans le lait de culture en tant que « précurseur de l'arôme » à 1500 mg/k IDF: Il existe une relation biunivoque entre cette catégorie et la norme Codex 243-2003
CARBONATE DE CALCIUM	170(i)	BPF		4		
HYDROXYDE DE CALCIUM	526	BPF		4		
LACTATE DE CALCIUM	327	BPF		4		
OXYDE DE CALCIUM	529	BPF		4		
ACIDE CITRIQUE	330	BPF		7		
GLUCONO DELTA-LACTONE	575	BPF		4		
CARBONATE DE MAGNESIUM	504(i)	BPF		7		
HYDROXYDE DE MAGNESIUM	528	BPF		7		
CARBONATE HYDROXYDE DE MAGNESIUM	504(ii)	BPF		7		
ACIDE MALIQUE, DL	296	BPF		4		
CARBONATE DE POTASSIUM	501(i)	BPF		4		
CITRATE BIACIDE DE POTASSIUM	332(i)	BPF		7		
LACTATE DE POTASSIUM	326	BPF		7		
CARBONATE DE SODIUM	500(i)	BPF		4		
CITRATE BIACIDE DE SODIUM	331(i)	BPF		7		
CARBONATE ACIDE DE SODIUM	500(ii)	BPF		4		

HYDROXYDE DE SODIUM	524	BPF		4		
LACTATE DE SODIUM	325	BPF		7		
CITRATE DE POTASSIUM	332(ii)	BPF		7		

Catégories d'aliments n° 01.2.2 (Laits emprésurés (nature))

Recommandation générale pour la catégorie d'aliments telle qu'inscrite dans l'Annexe 8 de FA 44/CRD2 : Au cas par cas

Normes de produits correspondantes: Aucune

Proposition du groupe de travail électronique pour la classification horizontale de la catégorie d'aliments : Non justifié					Observations du groupe de travail électronique sur la proposition de classification horizontale:	
Justification de la proposition: Aucune justification technologique fournie pour les dispositions par les membres du groupe de travail électronique.					Brésil, Union européenne, Royaume-Uni: soutiennent la proposition	
Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/ Adoptée	Proposition du groupe de travail électronique	Observations des membres du groupe de travail électronique sur la proposition
CARBONATE DE CALCIUM	170(i)	BPF		7	Ajourner jusqu'à la discussion sur la catégorie d'aliments 01.2.2 dans l'Annexe 3 - utilisé en tant qu'émulsifiant, stabilisant et épaississant	
CARBONATE DE MAGNESIUM	504(i)	BPF		7	Interrompre.	
HYDROXYDE DE MAGNESIUM	528	BPF		7		
CARBONATE HYDROXYDE DE MAGNESIUM	504(ii)	BPF		7		
CITRATE BIACIDE DE POTASSIUM	332(i)	BPF		7	Ajourner jusqu'à la discussion sur la catégorie d'aliments 01.2.2 dans l'Annexe 3 - utilisé en tant qu'émulsifiant, stabilisant et épaississant	
CITRATE BIACIDE DE SODIUM	331(i)	BPF		7		
CITRATE DE POTASSIUM	332(ii)	BPF		7		
CITRATE TRISODIQUE	331(iii)	BPF		7		

Catégories d'aliments n° 01.4.1 (Crème pasteurisée (nature))

Recommandation générale pour la catégorie d'aliments telle qu'inscrite dans l'Annexe 8 de FA 44/CRD2 : Justifié

Normes de produits correspondantes: 288-1976: autorise les régulateurs de l'acidité, répertorie les additifs spécifiques

Proposition du groupe de travail électronique pour la classification horizontale de la catégorie d'aliments :						
Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/ Adoptée	Proposition du groupe de travail électronique	Observations des membres du groupe de travail électronique sur la proposition
					La décision du groupe de travail classique sur la NGAA lors de la 44 ^{ème} session du CCFA sur l'approche horizontale relative à l'emploi des régulateurs de l'acidité dans cette catégorie d'aliments comme « Justifié » a été considérée comme définitive et des observations sur cette approche n'ont pas été requises par le groupe de travail électronique. Toutefois certaines observations sur cette classification ont été fournies par les membres du groupe de travail électronique: Brésil: Non justifié. Norme CODEX 288-1976: « En ce qui concerne la longévité, une attention particulière devrait être prêtée au niveau de traitement thermique appliqué étant donné que certains produits pasteurisés au minimum ne requièrent pas l'utilisation de certains additifs. » IDF: soutient la classification générale. Justification technologique: afin de garantir la stabilité du produit ainsi que l'intégrité de l'émulsion et en prenant en considération la teneur en matières grasses ainsi que la durabilité escomptée du produit.	
CARBONATE DE CALCIUM	170(i)	BPF		7	Ajourner jusqu'à la discussion sur la catégorie d'aliments 01.4.2 dans l'Annexe 3 - utilisé en tant qu'émulsifiant, stabilisant et épaississant	
LACTATE DE CALCIUM	327	BPF		7	Adopter au niveau des BPF – correspond à la norme CODEX 288-1976	
ACIDE CITRIQUE	330	BPF		7		
ACIDE LACTIQUE, L-, D- et DL-	270	BPF		4		
CARBONATE DE POTASSIUM	501(i)	BPF		7		
CITRATE BIACIDE DE POTASSIUM	332(i)	BPF		7	Ajourner jusqu'à la discussion sur la catégorie d'aliments 01.4.2 dans l'Annexe 3 - utilisé en tant qu'émulsifiant, stabilisant et épaississant	
CARBONATE ACIDE DE POTASSIUM	501(ii)	2000		7	Adopter au niveau des BPF – correspond à la norme CODEX 288-1976	IDF: soutient l'adoption au niveau des BPF.
LACTATE DE POTASSIUM	326	BPF		7		
CARBONATE DE SODIUM	500(i)	BPF		7		
CITRATE BIACIDE DE SODIUM	331(i)	BPF		7	Ajourner jusqu'à la discussion sur la	

					catégorie d'aliments 01.4.2 dans l'Annexe 3 - utilisé en tant qu'émulsifiant, stabilisant et épaississant	
CARBONATE ACIDE DE SODIUM	500(ii)	BPF		7	Adopter au niveau des BPF – correspond à la norme CODEX 288-1976	États-Unis: Le sesquicarbonat de sodium est généralement considéré comme fiable aux États-Unis pour une utilisation en tant que régulateur de l'acidité pour un emploi dans la crème (catégorie d'aliments 01.4) au niveau des BPF.
LACTATE DE SODIUM	325	BPF		7		
SESQUICARBONATE DE SODIUM	500(iii)	BPF		7		
CITRATE DE TRICALCIUM	333(iii)	BPF		7		
CITRATE DE POTASSIUM	332(ii)	BPF		7	Ajourner jusqu'à la discussion sur la catégorie d'aliments 01.4.2 dans l'Annexe 3 - utilisé en tant qu'émulsifiant, stabilisant et épaississant	
CITRATE TRISODIQUE	331(iii)	1000		7	Adopter au niveau des BPF – correspond à la norme CODEX 288-1976	

Catégorie d'aliments n° 01.4.2 (Crèmes stérilisées et UHT, crèmes à fouetter ou fouettées et crèmes à teneur réduite en matière grasse (nature))

Recommandation générale pour la catégorie d'aliments telle qu'inscrite dans l'Annexe 8 de FA 44/CRD2 : Justifié

Normes de produits correspondantes: 288-1976: autorise les régulateurs de l'acidité, répertorie les additifs spécifiques

Proposition du groupe de travail électronique pour la classification horizontale de la catégorie d'aliments :					Observations du groupe de travail électronique sur la proposition de classification horizontale:	
					La décision du groupe de travail classique sur la NGAA lors de la 44 ^{ème} session du CCFA sur l'approche horizontale relative à l'emploi des régulateurs de l'acidité dans cette catégorie d'aliments comme « Justifié » a été considérée comme définitive et des observations sur cette approche n'ont pas été requises par le groupe de travail électronique.	
Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/ Adoptée	Proposition du groupe de travail électronique	Observations des membres du groupe de travail électronique sur la proposition
CARBONATE DE CALCIUM	170(i)	5000		7	Ajourner la discussion jusqu'à l'Annexe 3 – répertorié en tant que stabilisant/épaississant au niveau des BPF dans la norme CODEX 288-	Brésil: Accepte les propositions. Noter que les dispositions recourent celles de la circulaire sur les émulsifiants, stabilisants et épaississants. Costa Rica et Espagne: Ces additifs répertoriés dans la norme CODEX 288-1976 en tant que stabilisant/épaississant sont déjà indiqués dans le document de travail sur les émulsifiants,

					1976	
LACTATE DE CALCIUM	327	BPF		4	Adopter au niveau des BPF – correspond à la norme CODEX 288-1976	<p>stabilisants, épaississants. Souscrivent à la proposition de les répertorier tous en tant que BPF avec des notes.</p> <p>Union européenne: soutient</p> <p>Iran: soutient l'adoption de l'acide citrique (SIN 330) au niveau des BPF</p> <p>Japon: ne soutient pas l'utilisation de la nouvelle note « Utilisation de stabilisant/épaississant » puisque les additifs avec cette note ne sont pas répertoriés en tant qu'épaississants dans le SIN.</p> <p>Royaume-Uni: accepte les propositions</p> <p>IDF: soutient les propositions pour ces régulateurs de l'acidité répertoriés dans la norme Codex 288-1976. Justification technologique: afin de garantir la stabilité du produit ainsi que l'intégrité de l'émulsion et en prenant en considération la teneur en matières grasses ainsi que la durabilité escomptée du produit.</p>
ACIDE CITRIQUE	330	BPF		7		
ACIDE LACTIQUE, L-, D- et DL-	270	BPF		4		
CARBONATE DE POTASSIUM	501(i)	BPF		7		
CITRATE BIACIDE DE POTASSIUM	332(i)	BPF		7	Ajourner la discussion jusqu'à l'Annexe 3 – répertorié en tant que stabilisant/épaississant au niveau des BPF dans la norme CODEX 288-1976	
CARBONATE ACIDE DE POTASSIUM	501(ii)	BPF		7	Adopter au niveau des BPF – correspond à la norme CODEX 288-1976	
LACTATE DE POTASSIUM	326	BPF		7		
CARBONATE DE SODIUM	500(i)	BPF		7		
CITRATE BIACIDE DE SODIUM	331(i)	BPF		7	Ajourner la discussion jusqu'à l'Annexe 3 – répertorié en tant que stabilisant/épaississant au niveau des BPF dans la norme CODEX 288-1976	
CARBONATE ACIDE DE SODIUM	500(ii)	BPF		7	Adopter au niveau des BPF – correspond à la norme CODEX 288-1976	
LACTATE DE SODIUM	325	BPF		7		
SESQUICARBONATE DE SODIUM	500(iii)	BPF		7		
CITRATE DE TRICALCIUM	333(iii)	BPF		7		
CITRATE DE POTASSIUM	332(ii)	5000		7		
CITRATE TRISODIQUE	331(iii)	5000		7	Ajourner la discussion jusqu'à l'Annexe 3 – répertorié en tant que stabilisant/épaississant au niveau des BPF dans la norme CODEX 288-1976	

Catégorie d'aliments n° 01.6.3 (Fromage de lactosérum)

Recommandation générale pour la catégorie d'aliments telle qu'inscrite dans l'Annexe 8 de FA 44/CRD2 : Non débattu

Normes de produits correspondantes: 284-1971: se réfère aux dispositions dans les catégories d'aliments 01.6.3 et 01.6.6 dans les tableaux 1 et 2

Proposition du groupe de travail électronique pour la classification horizontale de la catégorie d'aliments : Non justifié

Observations du groupe de travail électronique sur la proposition de classification horizontale:

Justification de la proposition: Il n'existe aucune disposition proposée pour les régulateurs de l'acidité dans cette catégorie d'aliments.

Espagne, IDF: soutiennent la proposition
IFAC: l'emploi des régulateurs de l'acidité est justifié pour ajuster le pH du fromage de lactosérum et maintenir une émulsion stable dans l'aliment

Catégorie d'aliments n° 01.6.6. (Fromages de protéines de lactosérum)

Recommandation générale pour la catégorie d'aliments telle qu'inscrite dans l'Annexe 8 de FA 44/CRD2 : Non débattu

Normes de produits correspondantes: 284-1971: se réfère aux dispositions dans les catégories d'aliments 01.6.3 et 01.6.6 dans les tableaux 1 et 2

Proposition du groupe de travail électronique pour la classification horizontale de la catégorie d'aliments : Justifié

Justification de la proposition: Pour les additifs alimentaires la norme CODEX 284-1971 se réfère aux dispositions répertoriées dans les tableaux 1 et 2, catégories d'aliments 01.6.3 et 01.6.6. La catégorie d'aliments 01.6.6 contient les dispositions adoptées pour les régulateurs de l'acidité

Observations du groupe de travail électronique sur la proposition de classification horizontale:

Costa Rica, Espagne, Royaume-Uni, États-Unis et IDF: soutiennent la proposition
Union européenne: Au cas par cas mais soutient le maintien des dispositions adoptées
ICGMA: Acidification pour obtenir un pH équilibré nécessaire à la coagulation du lait lors de la production du fromage ricotta

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/ Adoptée	Proposition du groupe de travail électronique	Observations des membres du groupe de travail électronique sur la proposition
ACIDE ACETIQUE, GLACIAL	260	BPF		Adoptée	Maintenir l'adoption	
ACIDE CITRIQUE	330	BPF		Adoptée		
GLUCONO DELTA-LACTONE	575	BPF		Adoptée		
ACIDE LACTIQUE, L-, D- et DL-	270	BPF		Adoptée		
ACIDE MALIQUE, DL	296	BPF		Adoptée		

Catégorie d'aliments n° 01.8.2 (Lactosérum en poudre et produits à base de lactosérum en poudre, sauf fromage de lactosérum)

Recommandation générale pour la catégorie d'aliments telle qu'inscrite dans l'Annexe 8 de FA 44/CRD2 : Non débattu

Normes de produits correspondantes: 289-1995: se réfère aux dispositions dans les catégories d'aliments 01.8.2 dans les tableaux 1 et 2

Proposition du groupe de travail électronique pour la classification horizontale de la catégorie d'aliments : Justifié

Justification de la proposition: Pour les additifs alimentaires, la norme CODEX 289-1995 se réfère aux dispositions dans les catégories d'aliments 01.8.2 dans les tableaux 1 et 2 La catégorie d'aliments 01.8.2 contient les dispositions adoptées pour les additifs avec la fonction technologique de régulateurs de l'acidité.

Observations du groupe de travail électronique sur la proposition de classification horizontale:

Costa Rica, Royaume-Uni: soutiennent la proposition.
Espagne: s'interroge si c'est approprié ou dans le mandat de ce groupe de travail électronique d'aborder les additifs qui sont utilisés en tant qu'agents antiagglomérants, et non en tant que régulateurs de l'acidité.
IDF: ne soutient pas la recommandation du groupe de travail électronique et recommande que l'utilisation des régulateurs de l'acidité n'est pas justifié. Certaines des dispositions adoptées ont des objectifs technologiques autres que ceux de régulateurs de l'acidité.

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/ Adoptée	Proposition du groupe de travail électronique	Observations des membres du groupe de travail électronique sur la proposition
CARBONATE DE CALCIUM	170(i)	10000		Adoptée	Maintenir l'adoption	IDF: Non justifié en tant que régulateur de l'acidité mais justifié en tant qu'agent antiagglomérant

HYDROXYDE DE CALCIUM	526	BPF		Adoptée	IDF: Justifié
CARBONATE DE MAGNESIUM	504(i)	10000		Adoptée	IDF: Non justifié en tant que régulateur de l'acidité mais justifié en tant qu'agent antiagglomérant
CARBONATE DE POTASSIUM	501(i)	BPF		Adoptée	IDF: Non justifié en tant que régulateur de l'acidité mais justifié en tant que stabilisant
CITRATE BIACIDE DE POTASSIUM	332(i)	BPF		Adoptée	IDF: Non justifié en tant que régulateur de l'acidité mais justifié en tant que stabilisant
CARBONATE ACIDE DE POTASSIUM	501(ii)	BPF		Adoptée	IDF: Non justifié en tant que régulateur de l'acidité mais justifié en tant que stabilisant
HYDROXYDE DE POTASSIUM	525	BPF		Adoptée	IDF: Justifié
CARBONATE DE SODIUM	500(i)	BPF		Adoptée	IDF: Non justifié en tant que régulateur de l'acidité mais justifié en tant que stabilisant
CITRATE BIACIDE DE SODIUM	331(i)	BPF		Adoptée	IDF: Non justifié en tant que régulateur de l'acidité mais justifié en tant que stabilisant
CARBONATE ACIDE DE SODIUM	500(ii)	BPF		Adoptée	IDF: Non justifié en tant que régulateur de l'acidité mais justifié en tant que stabilisant
HYDROXYDE DE SODIUM	524	BPF		Adoptée	IDF: Justifié
SESQUICARBONATE DE SODIUM	500(iii)	BPF		Adoptée	IDF: Non justifié en tant que régulateur de l'acidité mais justifié en tant que stabilisant
CITRATE DE POTASSIUM	332(ii)	BPF		Adoptée	IDF: Non justifié en tant que régulateur de l'acidité mais justifié en tant que stabilisant
CITRATE TRISODIQUE	331(iii)	BPF		Adoptée	IDF: Non justifié en tant que régulateur de l'acidité mais justifié en tant que stabilisant

Catégorie d'aliments n° 02.1 (Matières grasses et huiles pratiquement anhydres)

Recommandation générale pour la catégorie d'aliments telle qu'inscrite dans l'Annexe 8 de FA 44/CRD2 : Non débattu

Normes de produits correspondantes: 019-1981: n'autorise pas les régulateurs de l'acidité; 280-19736 correspond à la sous-catégorie 02.1.1; 033-1981 et 210-1999 correspond à la sous-catégorie 02.1.2; 211-1999 correspond à la sous-catégorie 02.1.3

Proposition du groupe de travail électronique pour la classification

horizontale de la catégorie d'aliments : Non justifié

Justification de la proposition: Différentes normes de produits, certaines d'entre elles n'autorisent pas les régulateurs de l'acidité ; appliquer aux sous-catégories. Par conséquent non justifié e dans cette catégorie apparentée.

Observations du groupe de travail électronique sur la proposition de classification

horizontale:

Brésil, Union européenne, Espagne: soutiennent la proposition
États-Unis: Les régulateurs de l'acidité sont utilisés dans les matières grasses et les huiles aux États-Unis.

Catégorie d'aliments n° 02.1.1 (Graisse de beurre, matières grasses laitières anhydres, ghee)

Recommandation générale pour la catégorie d'aliments telle qu'inscrite dans l'Annexe 8 de FA 44/CRD2 : Non débattu

Normes de produits correspondantes: 280-1973: se réfère aux dispositions dans les catégories d'aliments 02.1.1 dans les tableaux 1 et 2

Proposition du groupe de travail électronique pour la classification horizontale de la catégorie d'aliments : Non justifié Justification de la proposition: Basées sur les observations des membres du groupe de travail électronique, les dispositions adoptées actuellement dans la catégorie d'aliments 02.1.1 pour les additifs alimentaires avec la fonction technique de régulateurs de l'acidité sont pour une utilisation en tant qu'antioxydants/synergistes d'antioxydant.					Observations du groupe de travail électronique sur la proposition de classification horizontale: Union européenne, Espagne, IDF: soutiennent la proposition Royaume-Uni: Les normes Codex ne se réfèrent pas spécifiquement aux régulateurs de l'acidité. Les additifs répertoriés dans 02.1.1 agissent probablement en tant qu'antioxydants ou émulsifiants. Aucune justification technologique pour l'emploi générique des régulateurs de l'acidité dans cette catégorie n'a été présentée. IDF: L'emploi des régulateurs de l'acidité dans cette catégorie d'aliments n'est pas justifié. Les additifs répertoriés dans cette catégorie d'aliments sont utilisés en tant qu'antioxydants, non pas en tant que régulateurs de l'acidité. ICGMA: Les additifs répertoriés servent essentiellement en tant qu'antioxydants et synergistes d'antioxydants.	
Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/Adoptée	Proposition du groupe de travail électronique	Observations des membres du groupe de travail électronique sur la proposition
ACIDE CITRIQUE	330	BPF	171 ⁷	Adoptée	Maintenir l'adoption	ICGMA: utilisé en tant que synergiste antioxydant - Maintenir l'adoption IDF: Non justifié en tant que régulateur de l'acidité mais justifié en tant qu'antioxydant
CITRATE BIACIDE DE SODIUM	331(i)	BPF	171	Adoptée		IDF: Non justifié en tant que régulateur de l'acidité mais justifié en tant qu'antioxydant
CITRATE TRISODIQUE	331(iii)	BPF	171	Adoptée		IDF: Non justifié en tant que régulateur de l'acidité mais justifié en tant qu'antioxydant

⁷ **Note 171:** À l'exception des matières grasses de lait anhydre.

Catégorie d'aliments n° 02.1.2 (Matières grasses et huiles végétales)

Recommandation générale pour la catégorie d'aliments telle qu'inscrite dans l'Annexe 8 de FA 44/CRD2 : Au cas par cas

Normes de produits correspondantes: 019-1981: n'autorise pas les régulateurs de l'acidité; 033-1981: n'autorise pas les additifs (à l'exception des tocophérols); 210-1999: n'autorise pas les régulateurs de l'acidité

Proposition du groupe de travail électronique pour la classification horizontale de la catégorie d'aliments : Non justifié Justification de la proposition: Les normes de produits correspondantes n'autorisent pas les régulateurs de l'acidité. Les observations des membres du groupe de travail électronique indiquent que les dispositions adoptées pour les additifs alimentaires avec la fonction technique des régulateurs de l'acidité sont pour une utilisation en tant qu'antioxydants/ synergistes d'antioxydant.					Observations du groupe de travail électronique sur la proposition de classification horizontale: Brésil: soutient l'utilisation des régulateurs de l'acidité. Costa Rica: Les régulateurs de l'acidité sont technologiquement justifiés, l'industrie utilise l'acide ascorbique, l'acide citrique et l'acide lactique dans les huiles végétales et les matières grasses pour empêcher une dégradation métallique oxydante. Dans certains cas, l'acide citrique sert de régulateur de l'acidité lorsqu'il est ajouté aux huiles et matières grasses qui contiennent l'antioxydant TBHQ. L'acide citrique aide à conserver le THHQ dissous et dispersé dans l'huile végétale. Union européenne: soutient la proposition - les dispositions proposées ne se rapportent pas à l'emploi de ces additifs en tant que régulateurs de l'acidité. Japon: est d'avis que les denrées alimentaires couvertes par la catégorie d'aliments 2.1.2. sont répertoriées dans une des normes CODEX correspondantes Espagne: s'interroge s'il est approprié ou dans le mandat de ce groupe de travail électronique de considérer des additifs qui sont utilisés en tant qu'oxydants synergistes plutôt qu'en tant que régulateurs de l'acidité puisqu'ils constituent des catégories fonctionnelles différentes. En outre, une nouvelle note devrait être ajoutée aux dispositions à adopter pour être cohérent avec la norme CODEX 210-1999 afin de clarifier que les régulateurs de l'acidité ne sont pas autorisés dans les huiles d'olive ainsi que dans les huiles vierges et pressées à froid quelle qu'en soit l'origine. Royaume-Uni: la norme ne se réfère pas spécifiquement aux régulateurs de l'acidité. Aucune justification technologique pour l'emploi des régulateurs de l'acidité dans cette catégorie. ICGMA: les additifs servent essentiellement en tant qu'antioxydants et synergistes d'antioxydants.	
Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/ Adoptée	Proposition du groupe de travail électronique	Observations des membres du groupe de travail électronique sur la proposition
ACIDE ACETIQUE, GLACIAL	260	5000		7	Interrompre.	Japon: cherche des informations sur la justification technologique pour l'emploi du régulateur de l'acidité dans les matières grasses et les huiles végétales. États-Unis: L'acide acétique, glacial est autorisé pour un emploi en tant que régulateur de l'acidité aux États-Unis dans les matières grasses et les huiles s'élevant jusqu'à 5000 mg/kg.
ACIDE ASCORBIQUE, L-	300	200		7		Costa Rica: L'industrie utilise l'acide ascorbique dans les huiles végétales et les matières grasses afin de prévenir la dégradation oxydante du métal. Japon: soutient la proposition, non autorisé dans les normes de produits correspondantes.

LACTATE DE CALCIUM	327	BPF		7		Japon: soutient la proposition, non autorisé dans les normes de produits correspondantes.	
					Adopter au niveau des BPF avec la note 15 et avec les nouvelles notes « Utilisation en tant qu'antioxydant synergiste » et « Ne pas utiliser dans les huiles d'olive ou les huiles de grignons d'olive ou les huiles vierges ou pressées à froid quelle qu'en soit l'origine »	Costa Rica: Japon: soutient la proposition, autorisé au niveau des BPF avec la note 15 dans les normes de produits correspondantes.	
ACIDE CITRIQUE	330	100	15 ⁸	7			
GLUCONO DELTA-LACTONE	575	BPF		7		Japon: soutient la proposition, non autorisé dans les normes de produits correspondantes.	
ACIDE LACTIQUE, L-, D- et DL-	270	BPF		7		Japon: soutient la proposition, non autorisé dans les normes de produits correspondantes.	
					Interrompre.	Japon: soutient la proposition, non autorisé dans les normes de produits correspondantes.	
ACIDE MALIQUE, DL	296	100		7		États-Unis: L'acide malique est utilisé aux États-Unis en tant qu'antioxydant synergiste dans le lard, la graisse de volaille, et la matière grasse à un niveau de 100 mg/kg.	
ACÉTATES DE POTASSIUM	261	BPF		7			
CITRATE BIACIDE DE POTASSIUM	332(i)	BPF		7			Japon: soutient la proposition, non autorisé dans les normes de produits correspondantes.
LACTATE DE POTASSIUM	326	BPF		7			Japon: cherche des informations sur la justification technologique pour l'emploi du régulateur de l'acidité dans les matières grasses et les huiles, l'acétate de sodium n'est pas autorisé dans les normes de produits correspondantes.
ACÉTATE DE SODIUM	262(i)	5000		7			États-Unis: l'acétate de sodium est utilisé en tant que régulateur de l'acidité dans les matières grasses et les huiles en général aux États-Unis à un niveau de 5000 mg/kg.
CARBONATE DE SODIUM	500(i)	BPF		7			Japon: soutient la proposition, non autorisé dans les normes de produits correspondantes.
					Adopter avec les nouvelles notes « Utilisation en tant qu'antioxydant synergiste » et « Ne pas utiliser dans les huiles d'olive ou les huiles de grignons d'olive ou les	Japon: soutient la proposition, autorisé au niveau des BPF dans les normes de produits correspondantes.	
CITRATE BIACIDE DE SODIUM	331(i)	BPF		7			

⁸ **Note 15:** À base de matière grasse ou d'huile.

					huiles vierges ou pressées à froid quelle qu'en soit l'origine »	
CARBONATE ACIDE DE SODIUM	500(ii)	BPF		7	Interrompre.	Japon: soutient la proposition, non autorisé dans les normes de produits correspondantes.
LACTATE DE SODIUM	325	BPF		7		
SESQUICARBONATE DE SODIUM	500(iii)	BPF		7		
CITRATE DE TRICALCIUM	333(iii)	BPF		7		
CITRATE DE POTASSIUM	332(ii)	BPF		7		
CITRATE TRISODIQUE	331(iii)	BPF		7	Adopter a avec les nouvelles notes « Utilisation en tant qu'antioxydant synergiste » et « Ne pas utiliser dans les huiles d'olive ou les huiles de grignons d'olive ou les huiles vierges ou pressées à froid quelle qu'en soit l'origine »	Japon: soutient la proposition, autorisé au niveau des BPF dans les normes de produits correspondantes.

Catégorie d'aliments n°.02.1.3 (Saindoux, suif, huiles de poisson et autres graisses animales)

Recommandation générale pour la catégorie d'aliments telle qu'inscrite dans l'Annexe 8 de FA 44/CRD2 : Au cas par cas

Normes de produits correspondantes: 019-1981: n'autorise pas les régulateurs de l'acidité; 211-1999: n'autorise pas les régulateurs de l'acidité

Proposition du groupe de travail électronique pour la classification

horizontale de la catégorie d'aliments : Non justifié

Justification de la proposition: Les normes de produits correspondantes n'autorisent pas les régulateurs de l'acidité. Les observations des membres du groupe de travail électronique indiquent que les dispositions adoptées pour les additifs alimentaires avec la fonction technique des régulateurs de l'acidité sont pour une utilisation en tant qu'antioxydants/ synergistes d'antioxydant.

Observations du groupe de travail électronique sur la proposition de classification

horizontale:

Brésil: soutient l'utilisation des régulateurs de l'acidité.

Union européenne: soutient la proposition- les dispositions proposées ne se rapportent pas à l'emploi de ces additifs en tant que régulateurs de l'acidité.

Japon: est d'avis que les denrées alimentaires couvertes par la catégorie d'aliments 2.1.2. sont répertoriées dans une des normes CODEX correspondantes

Espagne: s'interroge s'il est approprié ou dans le mandat de ce groupe de travail électronique d'aborder des additifs qui sont utilisés en tant qu'antioxydants synergistes plutôt qu'en tant que régulateurs de l'acidité puisqu'ils constituent des catégories fonctionnelles différentes. Il pourrait être approprié de modifier la formulation de la nouvelle note afin d'utiliser le terme « antioxydant synergiste » ainsi que cela est indiqué dans la norme de produit

Royaume-Uni: Il n'y a pas d'adoption d'une justification technologique pour un emploi des régulateurs de l'acidité dans cette catégorie d'aliments

ICGMA: les additifs servent essentiellement en tant qu'antioxydants et synergistes d'antioxydants.

Additif	SIN	Limite	Notes	Étape/	Proposition du groupe	Observations des membres du groupe de travail électronique
---------	-----	--------	-------	--------	-----------------------	--

		maximale (mg/kg)		Adoptée	de travail électronique	sur la proposition	
ACIDE ACETIQUE, GLACIAL	260	5000		7	Interrompre.	États-Unis: L'acide acétique, glacial est autorisé pour un emploi en tant que régulateur de l'acidité aux États-Unis dans les matières grasses et les huiles s'élevant jusqu'à 5000 mg/kg. Japon: cherche des informations sur la justification technologique pour l'emploi d'un régulateur de l'acidité dans les matières grasses et les huiles végétales.	
ACIDE ASCORBIQUE, L-	300	200		7		ICGMA: Actuellement, l'industrie emploie l'acide ascorbique dans la catégorie d'aliments 02.1.3. Sert essentiellement en tant que chélateur (pour empêcher l'oxydation catalytique par un métal - antioxydant ou antioxydant synergiste)	
LACTATE DE CALCIUM	327	BPF		7		Japon: soutient la proposition, non autorisé dans les normes de produits correspondantes.	
ACIDE CITRIQUE	330	100	15	7	Adopter au niveau des BPF avec la note 15 et avec les nouvelles notes « Utilisation en tant qu'antioxydant synergiste » et « Ne pas utiliser dans les huiles d'olive ou les huiles de grignons d'olive ou les huiles vierges ou pressées à froid quelle qu'en soit l'origine »	Japon: soutient la proposition, autorisé au niveau des BPF avec la note 15 dans les normes de produits correspondantes. États-Unis: L'acide citrique est autorisé à l'emploi aux États-Unis dans les matières grasses de volaille en tant qu'antioxydant synergiste allant jusqu'à 100 mg/kg ICGMA: Actuellement, l'industrie utilise l'acide ascorbique dans la catégorie d'aliments 02.1.3. Sert essentiellement en tant que chélateur (pour empêcher l'oxydation catalytique par un métal - antioxydant ou antioxydant synergiste)	
GLUCONO DELTA-LACTONE	575	BPF		7		Interrompre.	Japon: soutient la proposition, non autorisé dans les normes de produits correspondantes.
ACIDE LACTIQUE, L-, D- et DL-	270	BPF		7			Japon: soutient la proposition, non autorisé dans les normes de produits correspondantes.
ACIDE MALIQUE, DL	296	100		7			États-Unis: l'acide malique est utilisé aux États-Unis en tant qu'antioxydant synergiste dans le lard, la graisse de volaille, et la matière grasse à un niveau de 100 mg/kg.
ACÉTATES DE POTASSIUM	261	BPF		7			Japon: soutient la proposition, non autorisé dans les normes de produits correspondantes.
CITRATE BIACIDE DE POTASSIUM	332(i)	BPF		7			
LACTATE DE POTASSIUM	326	BPF		7			
ACÉTATE DE SODIUM	262(i)	5000		7			Japon: cherche des informations sur la justification technologique pour l'emploi du régulateur de l'acidité dans les matières grasses et les huiles, l'acétate de sodium n'est pas autorisé dans les normes de produits correspondantes. États-Unis: l'acétate de sodium est utilisé en tant que régulateur de l'acidité dans les matières grasses et les huiles en général aux États-Unis à un niveau de 5000 mg/kg.

CARBONATE DE SODIUM	500(i)	BPF		7		. Japon: soutient la proposition, non autorisé dans les normes de produits correspondantes.	
					Adopter avec les nouvelles notes « Utilisation en tant qu'antioxydant synergiste » et « Ne pas utiliser dans les huiles d'olive ou les huiles de grignons d'olive ou les huiles vierges ou pressées à froid quelle qu'en soit l'origine »	Japon: soutient la proposition, autorisé au niveau des BPF dans les normes de produits correspondantes.	
CITRATE BIACIDE DE SODIUM	331(i)	BPF		7			
CARBONATE ACIDE DE SODIUM	500(ii)	BPF		7	Interrompre.	Japon: cherche des informations sur la justification technologique pour l'emploi du régulateur de l'acidité dans le gras fondu, le carbonate acide de sodium n'est pas autorisé dans les normes de produits correspondantes. États-Unis: le carbonate acide de sodium est autorisé pour un emploi aux États-Unis en tant que régulateur de l'acidité dans le gras fondu au niveau des BPF	
HYDROXYDE DE SODIUM	524	BPF		7			
LACTATE DE SODIUM	325	BPF		7			
SESQUICARBONATE DE SODIUM	500(iii)	BPF		7			Japon: soutient la proposition, non autorisé dans les normes de produits correspondantes.
CITRATE DE TRICALCIUM	333(iii)	BPF		7			
CITRATE DE POTASSIUM	332(ii)	BPF		7			
CITRATE TRISODIQUE	331(iii)	BPF		7	Adopter avec les nouvelles notes « Utilisation en tant qu'antioxydant synergiste » et « Ne pas utiliser dans les huiles d'olive ou les huiles de grignons d'olive ou les huiles vierges ou pressées à froid quelle qu'en soit l'origine »	Japon: soutient la proposition, autorisé au niveau des BPF dans les normes de produits correspondantes.	

Catégorie d'aliments n° 02.2.1. (Beurre)

Recommandation générale pour la catégorie d'aliments telle qu'inscrite dans l'Annexe 8 de FA 44/CRD2 : Non débattu

Normes de produits correspondantes: 279-1971: se réfère aux dispositions dans les catégories d'aliments 02.2.1 dans les tableaux 1 et 2

Proposition du groupe de travail électronique pour la classification

Observations du groupe de travail électronique sur la proposition de classification

horizontale de la catégorie d'aliments : Justifié uniquement avec la note
« Utilisation dans le beurre de la crème aigre uniquement »

Justification de la proposition: Observations des membres du groupe de travail électronique que les régulateurs de l'acidité sont uniquement autorisés dans certains types de beurre.

horizontale:

Brésil: Au cas par cas, mais conserver les dispositions adoptées.

Union européenne: Sur la base du cas par cas. Les régulateurs de l'acidité ne sont généralement pas justifiés dans le beurre. A notre connaissance seuls les carbonates de sodium sont utilisés pour stabiliser le PH d'un produit très spécifique- beurre à base de crème aigre

Royaume-Uni: Justification technologique ? La norme 279 ne mentionne pas spécifiquement les régulateurs de l'acidité. En l'absence d'un cas convaincant nous préférons le retrait de ces dispositions de la NGAA.

Observations de l'IDF: IDF recommande que le nombre limité de régulateurs de l'acidité répertorié ci-dessous soit technologiquement justifié dans cette catégorie, conformément à la norme Codex 279-1971, pour le beurre (relation biunivoque). IDF note que les dispositions relatives à l'additif alimentaire spécifique pour cette catégorie d'aliments, ainsi que contenu dans la norme Codex 279 1971 étaient déjà intégrées dans la NGAA en 2008.

États-Unis: Les régulateurs de l'acidité sont utilisés dans les matières grasses et les huiles aux États-Unis.

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/ Adoptée	Proposition du groupe de travail électronique	Observations des membres du groupe de travail électronique sur la proposition
HYDROXYDE DE CALCIUM	526	BPF		Adopté	Maintenir l'adoption	Brésil : maintenir l'adoption Union européenne : révoquer les dispositions pour SIN 526 et 524, limiter SIN 500(i) et (ii) à « beurre à base de crème aigre uniquement » Royaume-Uni : révoque les dispositions IDF : Les dispositions adoptées sont technologiquement justifiées.
CARBONATE DE SODIUM	500(i)	BPF		Adoptée		
CARBONATE ACIDE DE SODIUM	500(ii)	BPF		Adoptée		
HYDROXYDE DE SODIUM	524	BPF		Adoptée		

Catégorie d'aliments n° 04.1.1. (Fruits frais)

Recommandation générale pour la catégorie d'aliments telle qu'inscrite dans l'Annexe 8 de FA 44/CRD2 : Non justifié

Proposition du groupe de travail électronique pour la classification horizontale de la catégorie d'aliments :

La décision du groupe de travail classique sur la NGAA lors de la 44^{ème} session du CCFA sur l'approche horizontale relative à la justification de l'emploi des régulateurs de l'acidité dans cette catégorie d'aliments a été considérée comme définitive et des observations sur cette approche n'ont pas été requises par le groupe de travail électronique. Il n'existe de dispositions pour les régulateurs de l'acidité dans la NGAA pour cette catégorie d'aliments.

Catégorie d'aliments n°. 04.1.1.1 (Fruits frais non traités)

Recommandation générale pour la catégorie d'aliments telle qu'inscrite dans l'Annexe 8 de FA 44/CRD2 : Non débattu

Normes de produits correspondantes: 143-1985; 182-1993; 183-1993; 184-1993; 187-1993; 196-1995; 204-1997; 205-1997; 213-1999; 214-1999; 215-1999; 216-1999; 217-1999; 219-1999; 220-1999; 226-2001; 237-2003; 245-2004; 246-2005; 255-2007; 299-2010; 305R-2011: aucun additif alimentaire n'est autorisé dans ces normes

Proposition du groupe de travail électronique pour la classification horizontale de la catégorie d'aliments : Non justifié

Justification de la proposition: Les additifs alimentaires ne sont pas autorisés dans les normes de produits correspondantes. Il n'existe de dispositions pour les régulateurs de l'acidité dans la NGAA pour cette catégorie d'aliments.

Observations du groupe de travail électronique sur la proposition de classification horizontale:

Union européenne, Brésil, Espagne, Royaume-Uni: soutiennent la proposition

Catégorie d'aliments n°. 04.1.1. 2. (Fruits frais traités en surface)

Recommandation générale pour la catégorie d'aliments telle qu'inscrite dans l'Annexe 8 de FA 44/CRD2 : Non justifié

Proposition du groupe de travail électronique pour la classification horizontale de la catégorie d'aliments :

La décision du groupe de travail classique sur la NGAA lors de la 44^{ème} session du CCFA sur l'approche horizontale relative à la justification de l'emploi des régulateurs de l'acidité dans cette catégorie d'aliments a été considérée comme définitive. Des observations sur cette approche n'ont pas été requises par le groupe de travail électronique. Il n'existe de dispositions pour les régulateurs de l'acidité dans la NGAA pour cette catégorie d'aliments.

Catégorie d'aliments n°. 04.1.1.3 (Fruits pelés ou coupés)

Recommandation générale pour la catégorie d'aliments telle qu'inscrite dans l'Annexe 8 de FA 44/CRD2 : Non débattu

Normes de produits correspondantes: Aucune

Proposition du groupe de travail électronique pour la classification horizontale de la catégorie d'aliments : Non justifié

Justification de la proposition: Il n'existe de dispositions pour les régulateurs de l'acidité dans la NGAA pour cette catégorie d'aliments. Les observations du groupe de travail électronique afin de soutenir l'emploi des régulateurs de l'acidité dans les

Observations du groupe de travail électronique sur la proposition de classification horizontale:

Brésil, Union européenne, Royaume-Uni: soutiennent la proposition; les emplois dans des produits agricoles réfrigérés et non traités (acide ascorbique et acide citrique) sont rattachés à la fonction antioxydant afin d'empêcher la réaction de brunissement.
Costa Rica: L'acide citrique, l'acide ascorbique sont généralement utilisés en tant que

produits agricoles réfrigérés et non traités semblent être rattachés à la fonction antioxydant afin d'empêcher la réaction de brunissement, non pas à la fonction en tant que régulateur de l'acidité.

régulateurs de l'acidité.

Espagne: « Au cas par cas » Dans la législation de l'Union européenne justifié uniquement pour les fruits réfrigérés non traités prêts à la consommation.

ICGMA: Acide citrique (330) (par ex. pour les pommes et les ananas) - en tant que régulateur de l'acidité. Acide ascorbique (300) (par ex. les ananas), ascorbate de calcium (302) (par ex. pour les pommes)

Catégorie d'aliments n° 04.2.1 (Légumes frais (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), algues marines, fruits à coque et graines)

Recommandation générale pour la catégorie d'aliments telle qu'inscrite dans l'Annexe 8 de FA 44/CRD2 : Au cas par cas

Normes de produits correspondantes: Aucune; les sous catégories ont des normes de produits correspondantes.

Proposition du groupe de travail électronique pour la classification

horizontale de la catégorie d'aliments : Non justifié – Interrompre toutes les dispositions et déplacer vers les sous catégories là ou approprié.

Justification de la proposition: L'emploi des régulateurs de l'acidité ne sont pas justifiés dans toutes les sous-catégories (04.2.1.3), les normes de produits correspondantes aux sous-catégories exigent l'emploi des notes spécifiques à la sous catégorie.

Observations du groupe de travail électronique sur la proposition de classification horizontale:

Union européenne, Brésil, Espagne, Royaume-Uni: soutiennent la proposition

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/ Adoptée	Proposition du groupe de travail électronique	Observations des membres du groupe de travail électronique sur la proposition
ACIDE ACETIQUE, GLACIAL	260	BPF		7	Interrompre dans la catégorie d'aliments 04.2.1 Adopter dans la catégorie d'aliments 04.2.1.1 (avec 2 nouvelles notes « pour un emploi dans les fongiques comestibles » et « 20 g/kg dans les champignons récoltés »). se réfère à la discussion sur une approche générale dans la sous-catégorie 04.2.1.2 pour déterminer si la disposition devrait être déplacée dans cette catégorie d'aliments	
ACIDE ASCORBIQUE, L-	300	500		7	Interrompre dans la catégorie d'aliments 04.2.1 et adopter dans la	

					catégorie d'aliments 04.2.1.1 (avec la nouvelle note « Utilisation dans les champignons comestibles »). se réfère à la discussion sur une approche générale dans la sous-catégorie 04.2.1.2 pour déterminer si la disposition devrait être déplacée dans cette catégorie d'aliments	
ACIDE CITRIQUE	330	BPF		7	Interrompre dans la catégorie d'aliments 04.2.1 et adopter dans la catégorie d'aliments 04.2.1.1 (avec 2 nouvelles notes « pour un emploi dans les champignons comestibles » et « acide citrique (SIN 220) et l'acide lactique (SIN 270) 5 g/kg seul ou en combinaison dans des champignons stérilisés ») se réfère à la discussion sur une approche générale dans la sous-catégorie 04.2.1.2 pour déterminer si la disposition devrait être déplacée dans cette catégorie d'aliments	
ACIDE LACTIQUE, L-, D- et DL-	270	BPF		7		
ACIDE MALIQUE, DL	296	BPF		7	Interrompre dans la catégorie d'aliments 04.2.1. se réfère à la discussion sur une approche générale dans la sous-catégorie 04.2.1.2 pour déterminer si la disposition devrait être déplacée dans cette catégorie d'aliments	
ACETATE DE SODIUM	262(i)	BPF		7		

					Interrompre dans la catégorie d'aliments 04.2.1. Si utilisé en tant que régulateur de l'acidité, se réfère à la discussion sur une approche générale dans la sous-catégorie 04.2.1.2 pour déterminer si la disposition devrait être déplacée dans cette catégorie d'aliments. Si utilisé en tant qu'émulsifiant, stabilisant et épaississant, ajourner la discussion jusqu'à l'Annexe 3.	
CITRATE BIACIDE DE SODIUM	331(i)	BPF		7		
LACTATE DE SODIUM	325	BPF		7	Interrompre dans la catégorie d'aliments 04.2.1. se réfère à la discussion sur une approche générale dans la sous-catégorie 04.2.1.2 pour déterminer si la disposition devrait être déplacée dans cette catégorie d'aliments	
CITRATE TRISODIQUE	331(iii)	2000		7		

Catégorie d'aliments n° 04.2.1.1. (Légumes frais non traités (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses (dont le soja), aloès ordinaire), algues marines, fruits à coque et graines))

Recommandation générale pour la catégorie d'aliments telle qu'inscrite dans l'Annexe 8 de FA 44/CRD2 : Non débattu

Normes de produits correspondantes: 038-1981: autorise les régulateurs de l'acidité spécifiques dans les champignons comestibles et produit fongique; 40R-1981, 131-1981, 171-1989, 185-1993, 186-1993, 188-1993, 197-1995, 200-1995, 218-1999, 224-2001, 225-2001, 238-2003, 293-2008, 300-2010, 303-2011, 304R-2011, 307-2011: n'autorise pas les additifs alimentaires

Proposition du groupe de travail électronique pour la classification horizontale de la catégorie d'aliments : Justifié uniquement avec les notes restreignant l'emploi des champignons comestibles et des produits fongiques. Justification de la proposition: Les régulateurs de l'acidité sont uniquement autorisés dans une norme de produit correspondante (« Norme pour les champignons comestibles et les produits fongiques » 038-1981)					Observations du groupe de travail électronique sur la proposition de classification horizontale: Brésil: Il n'existe aucune justification technologique pour l'emploi des régulateurs de l'acidité dans cette catégorie. Union européenne: Au cas par cas et limiter aux champignons Espagne: soutient la proposition Royaume-Uni: Au cas par cas	
Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/ Adoptée	Proposition du groupe de travail électronique	Observations des membres du groupe de travail électronique sur la proposition
ACIDE ACETIQUE, GLACIAL	260	BPF			Adopter avec 2 nouvelles notes « Utilisation dans les champignons comestibles » et « 20 g/kg dans les champignons cueillis »	
ACIDE ASCORBIQUE, L- ACIDE CITRIQUE	300 330	500 BPF			Adopter avec la note « Utilisation dans les champignons comestibles »	
ACIDE LACTIQUE, L-, D- et DL-	270	BPF			Adopter avec 2 nouvelles notes « Utilisation dans les champignons comestibles » et « L'acide citrique (SIN 220) et l'acide lactique (SIN 270) 5 g/kg seuls ou en combinaison dans des champignons stérilisés »	

Catégorie d'aliments n° 04.2.1.2. Légumes frais traités en surface (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), algues marines, fruits à coque et graines))

Recommandation générale pour la catégorie d'aliments telle qu'inscrite dans l'Annexe 8 de FA 44/CRD2 : Non débattu

Normes de produits correspondantes: Aucune

Proposition du groupe de travail électronique pour la classification horizontale de la catégorie d'aliments : Non justifié					Observations du groupe de travail électronique sur la proposition de classification horizontale:	
Justification de la proposition: Les observations du groupe de travail électronique indiquent que les dispositions proposées dans cette catégorie d'aliments pour les additifs alimentaires avec une fonction de régulateur de l'acidité sont pour l'emploi des additifs en tant qu'épaississant de film/agents stabilisants.					Brésil, Union européenne, Royaume-Uni: s'interrogent sur le besoin technologique. Costa Rica: Ces types d'additifs sont technologiquement justifiés pour un emploi dans les légumes frais traités en surface. Les amidons alimentaires modifiés sont typiquement utilisés avec des composants tels que les acides organiques. ICGMA: Les amidons alimentaires modifiés sont typiquement utilisés avec des composants tels que les acides organiques (jus de citron, 330 citrique, etc.) et les agents enrobants dans des applications par pulvérisation pour épaissir et stabiliser un mélange filmogène de sorte qu'il adhère la surface des fruits et des légumes frais. Ces types d'additifs sont technologiquement justifiés pour un emploi dans les légumes frais traités en surface.	
Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/ Adoptée	Proposition du groupe de travail électronique	Observations des membres du groupe de travail électronique sur la proposition
ACIDE ACETIQUE, GLACIAL	260	BPF			Ne pas déplacer de la catégorie d'aliments 04.2.1	
ACIDE ASCORBIQUE, L-	300	500				
CARBONATE DE CALCIUM	170(i)	BPF	4 ⁹ et 16 ¹⁰	7	Adopté avec la note 3 « Traitement de surface », Note 58 « En tant que calcium » et la nouvelle note « Utilisation en tant qu'agent affermissant »	Union européenne: utilisé en tant qu'agent affermissant- en dehors du champ du groupe de travail électronique
GLUCONATE DE CALCIUM	578	800	58 ¹¹	7		
HYDROXYDE DE CALCIUM	526	800	58	7		Brésil: soutient l'adoption pour un emploi en tant qu'agents affermissants Union européenne: utilisé en tant qu'agent affermissant- en dehors du champ du groupe de travail électronique
ACIDE CITRIQUE	330	BPF			Ne pas déplacer de la catégorie d'aliments 04.2.1	
ACIDE LACTIQUE, L-, D- et DL-	270	BPF				
CARBONATE DE MAGNESIUM	504(i)	BPF	16	7	Interrompre.	
HYDROXYDE DE MAGNESIUM	528	BPF	16	7		

⁹ **Note 4:** Pour décoration, échantillonnage où marquage du produit.

¹⁰ **Note 16:** Utilisation dans les glaçages, enrobages ou décorations des fruits, des légumes, de la viande ou du poisson.

¹¹ **Note 58:** En tant que calcium.

CARBONATE HYDROXYDE DE MAGNESIUM	504(ii)	BPF	16	7		
ACIDE MALIQUE, DL	296	BPF			Ne pas déplacer de la catégorie d'aliments 04.2.1	
CITRATE BIACIDE DE POTASSIUM	332(i)	BPF	16	7	Ajourner jusqu'à la discussion de cette catégorie d'aliments dans l'Annexe 3.	
ACETATE DE SODIUM	262(i)	BPF			Interrompre.	
CITRATE BIACIDE DE SODIUM	331(i)	BPF			Ajourner jusqu'à la discussion de cette catégorie d'aliments dans l'Annexe 3.	
LACTATE DE SODIUM	325	BPF			Interrompre.	
CITRATE DE POTASSIUM	332(ii)	BPF	16	7	Ajourner jusqu'à la discussion de cette catégorie d'aliments dans l'Annexe 3.	
CITRATE TRISODIQUE	331(iii)	2000				

Catégorie d'aliments n° 04.2.1.3. Légumes frais épluchés, coupés ou râpés (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), algues marines, fruits à coque et graines))

Recommandation générale pour la catégorie d'aliments telle qu'inscrite dans l'Annexe 8 de FA 44/CRD2 : Non justifié

Normes de produits correspondantes: Aucune

Proposition du groupe de travail électronique pour la classification horizontale de la catégorie d'aliments : Maintenir « Non justifié »

Justification de la proposition: Il n'existe pas de dispositions pour les régulateurs de l'acidité dans la NGAA pour cette catégorie d'aliments. Les observations du groupe de travail électronique afin de soutenir l'emploi des régulateurs de l'acidité dans les produits agricoles réfrigérés et non traités semblent être rattachés à la fonction antioxydant afin d'empêcher la réaction de brunissement, non pas à la fonction en tant que régulateur de l'acidité.

Observations du groupe de travail électronique sur la proposition de classification horizontale:

Union européenne: Non justifié; les emplois dans des produits agricoles réfrigérés et non traités (acide ascorbique et acide citrique) sont rattachés à la fonction antioxydant afin d'empêcher la réaction de brunissement.

Espagne: soutient la proposition

Catégorie d'aliments n° 04.2.2.1.Légumes surgelés (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), algues marines, fruits à coque et graines)

Recommandation générale pour la catégorie d'aliments telle qu'inscrite dans l'Annexe 8 de FA 44/CRD2 : Au cas par cas

Normes de produits correspondantes: 038-1981: autorise SIN 260, 330, 270; 114-1981: autorise SIN 296, 330 en tant que séquestrants, SIN 330, 524, et 525 en tant qu'auxiliaires technologiques; 140-1983: autorise SIN 330 et 524 en tant qu'auxiliaires technologiques; 41-1981, 110-1981, 111-1981, 77-1981, 112-1981, 113-1981, 133-1981, 132-1981, et 104-1981: n'autorise pas les additifs alimentaires

<p>Proposition du groupe de travail électronique pour la classification horizontale de la catégorie d'aliments : Justifié uniquement avec les notes restreignant l'emploi des champignons comestibles et des produits fongiques.</p> <p>Justification de la proposition: Les régulateurs de l'acidité sont uniquement autorisés dans une norme de produit correspondante (« Norme pour les champignons comestibles et les produits fongiques » 038-1981) Les dispositions proposées pour les additifs alimentaires avec une fonction de régulateur de l'acidité dans cette catégorie d'aliments est pour la fonction technologique autre qu'en tant de régulateur de l'acidité.</p>	<p>Observations du groupe de travail électronique sur la proposition de classification horizontale:</p> <p>Union européenne, Espagne, Royaume-Uni: soutiennent la proposition</p> <p>Espagne: s'interroge s'il est approprié ou dans le mandat de ce groupe de travail électronique d'aborder des additifs qui sont utilisés en tant qu'oxydants synergistes plutôt qu'en tant que régulateurs de l'acidité puisqu'ils constituent des catégories fonctionnelles différentes.</p>
---	--

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/ Adoptée	Proposition du groupe de travail électronique	Observations des membres du groupe de travail électronique sur la proposition
ACIDE ACETIQUE, GLACIAL	260	BPF		7	Adopter avec 2 nouvelles notes « Utilisation dans les champignons comestibles uniquement » et « 20 g/kg dans les champignons cueillis »	Correspond à la norme CODEX 038-1981
ACIDE ASCORBIQUE, L-GLUCONATE DE CALCIUM	300 578	100 1000	58	7	Interrompre-non autorisé dans les normes de produits correspondantes.	Brésil: L'acide ascorbique est nécessaire en tant qu'antioxydant, le gluconate de calcium et l'hydroxyde de calcium sont utilisés en tant qu'agents affermissants Union européenne: l'emploi ne fait pas partie du champ de discussion du groupe de travail électronique.
HYDROXYDE DE CALCIUM	526	1000	58	7		
ACIDE CITRIQUE	330	BPF		7	Adopter avec de nouvelles notes « Utilisation en tant qu'antioxydant », « Utilisation dans les champignons comestibles », « L'acide citrique (SIN 220) et l'acide lactique (SIN 270) 5 g/kg seuls ou en combinaison dans les champignons stérilisés », et « Utilisation dans les pommes de terres frites surgelées en tant que séquestrant »	Correspond à la norme CODEX 038-1981 et 114-1981 Brésil: l'acide citrique est nécessaire en tant qu'antioxydant Union européenne: l'emploi ne fait pas partie du champ de discussion du groupe de travail électronique.
ACIDE LACTIQUE, L-, D- et DL-	270	BPF		7	Adopter avec nouvelles notes « Utilisation dans les champignons comestibles » et	Correspond à la norme CODEX 038-1981

					« L'acide citrique (SIN 220) et l'acide lactique (SIN 270) 5 g/kg seuls ou en combinaison dans des champignons stérilisés »	
ACIDE MALIQUE, DL	296	BPF		7	Adopter avec la nouvelle note « Utilisation dans les pommes de terres frites surgelées en tant que séquestrant »	Correspond à la norme CODEX 114-1981 Union européenne: l'emploi ne fait pas partie du champ de discussion du groupe de travail électronique.
CITRATE BIACIDE DE POTASSIUM	332(i)	BPF		7	Ajourner la discussion jusqu'à l'Annexe 3-utilisé en tant qu'émulsifiant, stabilisant et épaississant	
CITRATE BIACIDE DE SODIUM	331(i)	BPF		7		
CITRATE DE TRICALCIUM	333(iii)	BPF		7		
CITRATE DE POTASSIUM	332(ii)	BPF		7		
CITRATE TRISODIQUE	331(iii)	BPF		7		

Catégorie d'aliments n° 04.2.2.7.Produits à base de légumes fermentés (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire) et d'algues marines, à l'exclusion des produits à base de soja fermenté des catégories 06.8.6, 06.8.7, 12.9.1, 12.9.2.1 et 12.9.2.3)

Recommandation générale pour la catégorie d'aliments telle qu'inscrite dans l'Annexe 8 de FA 44/CRD2 : Justifié

Normes de produits correspondantes: 223-2001, 038-1981: répertoire SIN 269, 270, 330; 294R-2009: répertoire SIN 296; 260-2007: répertoire SIN 260, 262i, 270, 296, et 330; 151-1985: ne débat pas des additifs alimentaires

<u>Proposition du groupe de travail électronique pour la classification horizontale de la catégorie d'aliments :</u>					La décision du groupe de travail classique sur la NGAA lors de la 44 ^{ème} session du CCFA sur l'approche horizontale relative à la justification de l'emploi des régulateurs de l'acidité dans cette catégorie d'aliments a été considérée comme définitive. Des observations sur cette approche n'ont pas été requises par le groupe de travail électronique.	
Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/ Adoptée	Proposition du groupe de travail électronique	Observations des membres du groupe de travail électronique sur la proposition
ACIDE ACETIQUE, GLACIAL	260	BPF		4	Adopter	Brésil, Union européenne, Royaume-Uni: souscrivent aux propositions
ACIDE ASCORBIQUE, L-	300	BPF		4		
CARBONATE DE CALCIUM	170(i)	10000	58	4		
LACTATE DE CALCIUM	327	10000	58	4		
ACIDE CITRIQUE	330	BPF		4		
ACIDE FUMARIQUE	297	BPF		4		
ACIDE LACTIQUE, L-, D- et DL-	270	BPF		4		
CARBONATE DE MAGNESIUM	504(i)	5000	36 ¹²	4		
ACIDE MALIQUE, DL	296	BPF		4		

¹² **Note 36:** Niveau résiduel

CARBONATE DE POTASSIUM	501(i)	BPF		4		
ACETATE DE SODIUM	262(i)	BPF		4		
CARBONATE DE SODIUM	500(i)	BPF		4		
MALATE SODIUM DL-	350(ii)	BPF		4		
FUMARATES DE SODIUM	365	BPF		4		
LACTATE DE SODIUM	325	BPF		4		
CITRATE TRISODIQUE	331(iii)	BPF		4		

Catégorie d'aliments n° 06.1. (Graines céréalières entières, brisées ou en flocons, y compris le riz)

Recommandation générale pour la catégorie d'aliments telle qu'inscrite dans l'Annexe 8 de FA 44/CRD2 : Au cas par cas

Normes de produits correspondantes: 202-1995, n'autorise pas les additifs alimentaires 169-1989, 201-1995, 172-1989, 153-1985, 199-1995, 198-1995: ne débat pas des additifs alimentaires

Proposition du groupe de travail électronique pour la classification horizontale de la catégorie d'aliments : Non justifié					Observations du groupe de travail électronique sur la proposition de classification horizontale:	
Justification de la proposition: Les observations du groupe de travail électronique indiquent que les dispositions proposées dans cette catégorie d'aliments pour les additifs alimentaires avec une fonction de régulateur de l'acidité sont pour l'emploi des additifs en tant agents antiagglomérants ou auxiliaires technologiques.					Union européenne: soutient la proposition IFAC: Un traitement supérieur du PH améliore la gélification de l'amidon autorisant des conditions de traitement moins sévères.	
Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/ Adoptée	Proposition du groupe de travail électronique	Observations des membres du groupe de travail électronique sur la proposition
CARBONATE DE CALCIUM	170(i)	2220	184 ¹³	7	Adopter avec la note 184 et la nouvelle note « Utilisation en tant qu'agent antiagglomérant »	Brésil: soutient l'adoption de cette disposition, en notant que le carbonate de calcium est utilisé en tant qu'agent antiagglomérant. Royaume-Uni: Souscrit à la proposition
ACETATE DE SODIUM	262(i)	6000		7	Interrompre.	Brésil: soutient l'adoption de cette disposition. Royaume-Uni: peut y souscrire si la note 184 est ajoutée Sinon souhaite voir une justification technologique avant le traitement. États-Unis: l'acétate de sodium est autorisé pour l'emploi dans les grains (catégorie d'aliments 06.0) en tant que régulateur de l'acidité allant jusqu'à 6000 mg/kg IFAC: un traitement supérieur du PH améliore la gélification de l'amidon autorisant des conditions de traitement moins sévères.

¹³ **Note 184:** Utilisation dans les grains de ris enrobés de nutriments uniquement

Catégorie d'aliments n° 06.2. (Farines et amidons (y compris farine de soja))

Recommandation générale pour la catégorie d'aliments telle qu'inscrite dans l'Annexe 8 de FA 44/CRD2 : Au cas par cas

Normes de produits correspondantes: Aucune; les sous catégories ont des normes de produits correspondantes.

Proposition du groupe de travail électronique pour la classification horizontale de la catégorie d'aliments : Non justifié					Observations du groupe de travail électronique sur la proposition de classification horizontale:	
Justification de la proposition: Les observations du groupe de travail électronique indiquent que l'emploi des régulateurs de l'acidité est restreint dans les sous catégories à la catégorie d'aliments 06.2. Par conséquent l'emploi large des régulateurs de l'acidité dans la catégorie d'aliments mère n'est pas justifié.					Brésil: soutient les propositions afin d'interrompre et déplacer vers les sous-catégories	
					Union européenne, Espagne: soutiennent la proposition	
					Royaume-Uni: Ces substances sont probablement utilisées en tant que composants des systèmes d'agents levants de sorte qu'il soit plus approprié pour celles-ci d'être incluses dans la catégorie d'aliments 07.2. ou ses sous-catégories. Alors la farine fournie pour faire des produits de boulangerie fine, peut inclure des agents levants à cause du principe de report.	
Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/ Adoptée	Proposition du groupe de travail électronique	Observations des membres du groupe de travail électronique sur la proposition
CARBONATE DE CALCIUM	170(i)	10000	58	4	Interrompt dans la catégorie d'aliments 06.2. se réfère à la discussion sur une approche générale dans les sous-catégories 06.2.1. et 06.2.2 pour déterminer si les dispositions devraient être déplacées dans ces sous catégories	
ACIDE HYDROCHLORIQUE	507	BPF		7		
ACÉTATE DE SODIUM	262(i)	6000		7		États-Unis: l'acétate de sodium est autorisé aux États-Unis pour l'emploi dans les grains (catégorie d'aliments 06.0) en tant que régulateur de l'acidité allant jusqu'à 6000 mg/kg
CARBONATE DE SODIUM	500(i)	BPF		4		
CITRATE TRISODIQUE	331(iii)	BPF		4		

Catégorie d'aliments n° 06.2.1. (Farines)

Recommandation générale pour la catégorie d'aliments telle qu'inscrite dans l'Annexe 8 de FA 44/CRD2 : Au cas par cas

Normes de produits correspondantes: 301R-2011: références catégorie d'aliments 06.2.1 Tableaux 1 et 2; 176-1989, 154-1985, 173-1989, 170-1989, 178-1991, 155-1985: ne débat pas des additifs alimentaires; 152-1985: répertoire SIN 300

Proposition du groupe de travail électronique pour la classification horizontale de la catégorie d'aliments : Non justifié		Observations du groupe de travail électronique sur la proposition de classification horizontale:	
Justification de la proposition: Les observations du groupe de travail électronique indiquent que la majorité des dispositions proposées pour les additifs alimentaires avec la fonction de régulateur de l'acidité dans cette catégorie d'aliments sont pour un emploi des additifs en tant qu'agent de traitement de la farine, non pas en tant que régulateurs de l'acidité.		Royaume-Uni: soutient la proposition, pas de justification technologique pour les régulateurs de l'acidité est présentée ou disponible à partir d'une norme de produits. (Alors que 301 R - 2011 références catégorie d'aliments 6.2.1 que la catégorie d'aliments dans la NGAA n'inclut aucun régulateurs de l'acidité)	
		Espagne: s'interroge s'il est approprié ou dans le mandat de ce groupe de travail électronique d'aborder des additifs qui sont utilisés en tant qu'agents de traitement de la farine plutôt qu'en tant que régulateurs de l'acidité puisqu'ils constituent des catégories fonctionnelles différentes.	

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/ Adoptée	Proposition du groupe de travail électronique	Observations des membres du groupe de travail électronique sur la proposition
ACIDE ASCORBIQUE, L-	300	300		7	Adopter avec la nouvelle note « Utilisation dans la farine de froment en tant qu'agent de traitement de la farine »	Brésil: suggère l'adoption avec une limite maximale d'emploi de BPF avec la note 186. États-Unis: acide ascorbique autorisé dans la farine en tant qu'agent de traitement de la farine allant jusqu'à 200 mg/kg. ICGMA: soutient la proposition, correspond à la norme CODEX 152-1985 (SIN 330) qui autorise l'acide ascorbique L et les sels de sodium et de potassium en tant qu'agents de traitement de la farine à 300 mg/kg.
CARBONATE DE CALCIUM	170(i)	BPF	57 ¹⁴	7	Adopter avec les notes 57, 186 ¹⁵ , et la nouvelle note « Utilisation en tant qu'agent de traitement de la farine »	Brésil: suggère l'adoption avec une limite maximale d'emploi des BPF avec les notes 57 et 186.
ACIDE HYDROCHLORIQUE	507	BPF		7	Ne pas déplacer de la catégorie d'aliments.06.2	
CARBONATE DE MAGNESIUM	504(i)	1500		4	Interrompre.	Brésil: suggère l'adoption de la note 186 Union européenne: L'emploi en tant qu'agent de traitement de la farine ne constitue pas l'objet principal du champ du groupe de travail électronique. États-Unis: le carbonate de magnésium est autorisé dans la farine aux États-Unis en tant qu'agent de traitement de la farine allant jusqu'à 1500 mg/kg.
ACETATE DE SODIUM	262(i)	6000		7	Ne pas déplacer de la catégorie d'aliments.06.2	États-Unis: l'acétate de sodium est autorisé aux États-Unis pour l'emploi dans les grains (catégorie d'aliments 06.0) en tant que régulateur de l'acidité allant jusqu'à 6000 mg/kg
CARBONATE DE SODIUM	500(i)	BPF		4	Ne pas déplacer de la catégorie d'aliments.06.2	
CARBONATE ACIDE DE SODIUM	500(ii)	45000		7	Adopter	Brésil: soutient la proposition États-Unis: le carbonate acide de sodium est autorisé dans la farine à levure et la semoule de maïs allant jusqu'à 45000 mg/kg
CITRATE TRISODIQUE	331(iii)	BPF		4	Ne pas déplacer de la catégorie d'aliments.06.2	

Catégorie d'aliments n° 06.2.2. (Amidons)

Recommandation générale pour la catégorie d'aliments telle qu'inscrite dans l'Annexe 8 de FA 44/CRD2 : Au Cas par cas

Normes de produits correspondantes: Aucune

¹⁴ **Note 57:** BPF est 1 partie du peroxyde de benzoyle et pas plus de 6 parties de l'additif soumis par poids.

¹⁵ **Note 186:** Pour utilisation dans les farines avec des additifs uniquement

Proposition du groupe de travail électronique pour la classification horizontale de la catégorie d'aliments : Non justifié					Observations du groupe de travail électronique sur la proposition de classification horizontale:	
Justification de la proposition: Les propositions du groupe de travail électronique indiquent que la disposition proposée pour l'hydroxyde de sodium dans cette catégorie d'aliments pour un emploi en tant qu'auxiliaire technologique.					IFAC: un traitement supérieur du PH améliore la gélification de l'amidon autorisant des conditions de traitement moins sévères.	
Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/ Adoptée	Proposition du groupe de travail électronique	Observations des membres du groupe de travail électronique sur la proposition
CARBONATE DE CALCIUM	170(i)	10000	58		Ne pas déplacer de la catégorie d'aliments.06.2	
ACIDE HYDROCHLORIQUE	507	BPF				
ACETATE DE SODIUM	262(i)	6000				
CARBONATE DE SODIUM	500(i)	BPF				
HYDROXYDE DE SODIUM	524	BPF		7	Interrompre.	Royaume-Uni: Adopte États-Unis: L'hydroxyde de sodium est autorisé pour emploi aux États-Unis dans l'amidon modifié allant jusqu'à 1% (10000 mg/kg) IFAC: un traitement supérieur du PH améliore la gélification de l'amidon autorisant des conditions de traitement moins sévères.
CITRATE TRISODIQUE	331(iii)	BPF			Ne pas déplacer de la catégorie d'aliments.06.2	

Catégorie d'aliments n° 06.4.1. (Pâtes et nouilles fraîches et produits similaires)

Recommandation générale pour la catégorie d'aliments telle qu'inscrite dans l'Annexe 8 de FA 44/CRD2 : Au cas par cas

Normes de produits correspondantes: Aucune

Proposition du groupe de travail électronique pour la classification horizontale de la catégorie d'aliments : Justifié					Observations du groupe de travail électronique sur la proposition de classification horizontale:	
Justification pour proposition: les observations par les membres du groupe de travail électronique sur le fait que les régulateurs de l'acidité sont utilisés dans les pâtes et les nouilles fraîches par au moins certains membres du Codex.					Brésil: soutient l'adoption de toutes les dispositions Union européenne: sur la base du cas par cas-différents besoins pour les pâtes et les nouilles	
Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/ Adoptée	Proposition du groupe de travail électronique	Observations des membres du groupe de travail électronique sur la proposition
ACIDE ASCORBIQUE, L-	300	200		4	Adopter	Brésil, Union européenne: soutiennent l'adoption
CARBONATE DE CALCIUM	170(i)	10000	58	4		Brésil: soutient l'adoption Union européenne : ne soutient pas dans les pâtes fraîches
ACIDE CITRIQUE	330	BPF		4		Brésil, Union européenne: soutiennent l'adoption Japon: utilisé dans les nouilles pour prolonger la durée de vie en ajustant le PH. Il est utilisé jusqu'à 10000 mg/kg
ACIDE FUMARIQUE	297	600		4		Brésil: soutient l'adoption Union européenne: ne soutient pas dans les pâtes fraîches Japon propose de modifier la limite maximale d'emploi à 700 mg/kg. L'acide fumarique est utilisé dans les nouilles pour

					prolonger la durée de vie en ajustant le PH.
GLUCONO DELTA-LACTONE	575	BPF		4	Brésil: soutient l'adoption Union européenne : ne soutient pas dans les pâtes fraîches
ACIDE LACTIQUE, L-, D- et DL-	270	BPF		4	Brésil, Union européenne: soutiennent l'adoption Japon: utilisé dans les nouilles pour prolonger la durée de vie en ajustant le PH. Il est utilisé jusqu'à 10000 mg/kg
CARBONATE DE POTASSIUM	501(i)	2600		7	Brésil: soutient l'adoption Union européenne: ne le soutient pas dans les pâtes fraîches Japon: utilisé pour durcir les nouilles alcalines Il est utilisé jusqu'à 11000 mg/kg
ACETATE DE SODIUM	262(i)	6000		7	Brésil: soutient l'adoption Union européenne : ne soutient pas dans les pâtes fraîches
CARBONATE DE SODIUM	500(i)	2600		7	Brésil: soutient l'adoption Union européenne : ne soutient pas dans les pâtes fraîches Japon: utilisé pour durcir les nouilles alcalines Il est utilisé jusqu'à 10000 mg/kg
MALATE SODIUM DL-	350(ii)	BPF		4	Brésil: soutient l'adoption Union européenne: ne le soutient pas dans les pâtes fraîches Japon: utilisé dans les nouilles pour améliorer la rétention d'eau en ajustant le pH. Il est utilisé jusqu'à 4000 mg/kg
CARBONATE ACIDE DE SODIUM	500(ii)	BPF		4	Brésil: soutient l'adoption Union européenne: ne le soutient pas dans les pâtes fraîches Japon: utilisé pour durcir les nouilles alcalines Il est utilisé jusqu'à 10000 mg/kg
LACTATE DE SODIUM	325	2400		4	Brésil: soutient l'adoption Union européenne: ne le soutient pas dans les pâtes fraîches Japon: propose de modifier l'e niveau d'emploi maximal jusqu'à 12000 mg/kg. L'acétate de sodium est utilisé dans les nouilles pour améliorer la rétention d'eau en ajustant le pH.

Catégorie d'aliments n° 06.4.2 (Pâtes et nouilles sèches et produits similaires)

Recommandation générale pour la catégorie d'aliments telle qu'inscrite dans l'Annexe 8 de FA 44/CRD2 : Au cas par cas

Normes de produits correspondantes: Aucune

Proposition du groupe de travail électronique pour la classification horizontale de la catégorie d'aliments : Justifié					Observations du groupe de travail électronique sur la proposition de classification horizontale:	
Justification pour proposition: les observations par les membres du groupe de travail électronique sur le fait que les régulateurs de l'acidité sont utilisés dans les pâtes et les nouilles fraîches par au moins certains membres du Codex.					Brésil: CX/FA 12/44/9 Add. 2 - Les régulateurs de l'acidité sont nécessaires pour empêcher des modifications non désirées sur la structure des pâtes sèches due au traitement thermique; Le Brésil soutient l'adoption Union européenne: sur la base du cas par cas-différents besoins pour les pâtes et les nouilles	
Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/Adoptée	Proposition du groupe de travail électronique	Observations des membres du groupe de travail électronique sur la proposition
ACIDE ASCORBIQUE, L-	300	200		4	Adopter	Union européenne: peut accepter ces dispositions dans les nouilles et dans les pâtes alimentaires sans gluten et les pâtes destinées à des régimes hypoprotidiques
CARBONATE DE CALCIUM	170(i)	10000	58	4		
ACIDE CITRIQUE	330	BPF		4		
ACIDE FUMARIQUE	297	600		4		
ACIDE LACTIQUE, L-, D- et DL-	270	BPF		4		
ACIDE MALIQUE, DL	296	BPF		4		
CARBONATE DE POTASSIUM	501(i)	2600		7		
ACETATE DE SODIUM	262(i)	6000		7		
CARBONATE DE SODIUM	500(i)	2600		7		
CARBONATE ACIDE DE SODIUM	500(ii)	BPF		4		
LACTATE DE SODIUM	325	2400		4		

Catégorie d'aliments n° 08.1 (Viande fraîche, volaille et gibier compris, coupée fin ou hachées)

Recommandation générale pour la catégorie d'aliments telle qu'inscrite dans l'Annexe 8 de FA 44/CRD2 : Au cas par cas

Normes de produits correspondantes: Aucune

Proposition du groupe de travail électronique pour la classification horizontale de la catégorie d'aliments : Non justifié					Observations du groupe de travail électronique sur la proposition de classification horizontale:	
Justification de la proposition: Des observations du groupe de travail électronique sur des dispositions spécifiques et sur les sous-catégories, toutes les justifications pour l'emploi semblent avoir une fonction technologique autre que celle des régulateurs de l'acidité.					Union européenne, Espagne: soutiennent la proposition	
Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/Adoptée	Proposition du groupe de travail électronique	Observations des membres du groupe de travail électronique sur la proposition
ACIDE ASCORBIQUE, L-	300	2000		7	Interrompre dans la catégorie d'aliments 08.1 et adopter dans la sous-catégorie 08.1.1 avec la note 16 et la nouvelle note « Utilisation en tant qu'agent de rétention de	Espagne et Royaume-Uni: Souscrivent à l'interruption. États-Unis: L'acide ascorbique est utilisé pour un emploi aux États-Unis sur la viande fraîche en pièces (catégorie d'aliments 08.1.1) en tant qu'agent de rétention de la couleur à un niveau allant jusqu'à 500 ppm (500 mg/kg)

LACTATE DE POTASSIUM	326	20000		7	la couleur » Interrompre.	Espagne et Royaume-Uni: Souscrivent à l'interruption
LACTATE DE SODIUM	325	20000		7	Interrompre.	Espagne et Royaume-Uni: Souscrivent à l'interruption États-Unis: le lactate de sodium est autorisé à l'emploi aux États-Unis sur la viande et la volaille (Catégorie d'aliments 08.0) en tant qu'aromatisant à des niveaux allant jusqu'en 20000 mg/kg de la formulation, et dans des agents antimicrobiens allant jusqu'à 4.5 % de la formulation
CARBONATE DE SODIUM	500(i)	BPF		4	Interruption (disposition pour le carbonate de sodium qui est déjà présente dans la catégorie d'aliments 08.1.1)	Espagne et Royaume-Uni: Souscrivent à l'interruption
ACIDE ASCORBIQUE, L-	300	2000		7	Interrompre dans la catégorie d'aliments 08.1 et adopter dans la sous-catégorie 08.1.1 avec la note 16 et la nouvelle note « Utilisation en tant qu'agent de rétention de la couleur »	Espagne et Royaume-Uni: Souscrivent à l'interruption États-Unis: L'acide ascorbique est utilisé pour un emploi aux États-Unis sur la viande fraîche en pièces (catégorie d'aliments 08.1.1) en tant qu'agent de rétention de la couleur à un niveau allant jusqu'à 500 ppm (500 mg/kg)

Catégorie d'aliments n° 08.1.1. (Viande fraîche, volaille et gibier compris, en pièces entières ou en morceaux)

Recommandation générale pour la catégorie d'aliments telle qu'inscrite dans l'Annexe 8 de FA 44/CRD2 : Au cas par cas

Normes de produits correspondantes: Aucune

Proposition du groupe de travail électronique pour la classification horizontale de la catégorie d'aliments : Non justifié

Justification de la proposition: Observations du groupe de travail technologique sur les dispositions spécifiques et sur les sous-catégories, toutes les justifications pour l'emploi apparaissent être pour une fonction technologique autre que l'emploi en tant que régulateurs de l'acidité.

Observations du groupe de travail électronique sur la proposition de classification horizontale:

Brésil: S'oppose fortement à l'adoption de ces dispositions. Il n'existe pas de besoin technologique pour l'emploi des régulateurs de l'acidité dans la viande fraîche, même avec les notes 4 et 16. La justification relative à l'ajout à la surface de la viande fraîche n'est pas claire.
Union européenne: soutient la proposition; ne soutient pas l'emploi des additifs alimentaires dans la viande fraîche exception faite de certains colorants pour le marquage de salubrité
Espagne: soutient la proposition
Costa Rica: L'acide lactique est utilisé pour ajuster le pH sur la surface des carcasses, dans le but de tuer E. coli. L'acétate de sodium en tant qu'agent de contrôle du pH
ICGMA: 270 l'acide lactique ne sert pas à ajuster le pH sur la surface des carcasses, morceaux/sous et sur chute - tout cela dans le but de tuer E. coli. - 262(i) l'acétate de sodium en tant qu'agent de contrôle pH allant jusqu'à 0.25%. - Bicarbonates (sodium, potassium, etc.)

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/ Adoptée	Proposition du groupe de travail électronique	Observations des membres du groupe de travail électronique sur la proposition
---------	-----	-------------------------	-------	----------------	---	---

ACIDE ACETIQUE, GLACIAL	260	BPF		7	Interrompre.	États-Unis: l'acide acétique est autorisé aux États-Unis au niveau des BPF dans les produits à base de viande (Catégorie d'aliments 08.0) pour un emploi général de l'additif alimentaire.
ACIDE ASCORBIQUE, L-	300	2000		7	Adopter à 500 mg/kg avec la note 16 et la nouvelle note « Utilisation en tant qu'agent de rétention de la couleur »	États-Unis: L'acide ascorbique est utilisé pour un emploi aux États-Unis sur la viande fraîche en pièces (catégorie d'aliments 08.1.1) en tant qu'agent de rétention de la couleur à un niveau allant jusqu'à 500 ppm (500 mg/kg)
CARBONATE DE CALCIUM	170(i)	BPF	4et16:	7	Ajourner la discussion jusqu'à l'Annexe 3-utilisé éventuellement en tant qu'émulsifiant, stabilisant et épaississant	
HYDROXYDE DE CALCIUM	526	BPF		7	Interrompre.	
OXYDE DE CALCIUM	529	BPF		7		
ACIDE CITRIQUE	330	2000		7	Adopter à 500 mg/kg avec la note 16 et la nouvelle note « Utilisation en tant qu'agent de rétention de la couleur »	États-Unis: l'acide citrique est autorisé pour emploi aux États-Unis sur la viande fraîche en pièces en tant qu'agent de rétention de la couleur à des niveaux allant jusqu'à 500 mg/kg et un anticoagulant dans le sang frais du bétail allant jusqu'à 2000 mg/kg
CARBONATE DE MAGNESIUM	504(i)	BPF	16	7	Interrompre.	
HYDROXYDE DE MAGNESIUM	528	BPF	16	7		
CARBONATE HYDROXYDE DE MAGNESIUM	504(ii)	BPF	16	7		
CITRATE BIACIDE DE POTASSIUM	332(i)	BPF	16	7	Ajourner la discussion jusqu'à l'Annexe 3-utilisé éventuellement en tant qu'émulsifiant, stabilisant et épaississant	
HYDROXYDE DE POTASSIUM	525	BPF		7	Interrompre.	
ACETATE DE SODIUM	262(i)	BPF		7		
CARBONATE DE SODIUM	500(i)	BPF		7		
CITRATE BIACIDE DE SODIUM	331(i)	BPF	16	7	Adopter à 500 mg/kg avec la note 16 et la nouvelle note « Utilisation en tant qu'agent de rétention de la couleur »	États-Unis: le citrate acide de sodium est autorisé pour un emploi aux États-Unis sur la viande fraîche en pièces en tant qu'agent de rétention de la couleur allant jusqu'à 500 mg/kg
CARBONATE ACIDE DE SODIUM	500(ii)	BPF		7	Interrompre.	
HYDROXYDE DE SODIUM	524	BPF		7		
SESQUICARBONATE DE	500(iii)	BPF		7		

SODIUM						
CITRATE DE POTASSIUM	332(ii)	BPF	16	7	Ajourner la discussion jusqu'à l'Annexe 3-utilisé éventuellement en tant qu'émulsifiant, stabilisant et épaississant	
CITRATE TRISODIQUE	331(iii)	5000		7	Adopter à 500 mg/kg avec la note 16 et la nouvelle note « Utilisation en tant qu'agent antiagglomérant »	États-Unis: le citrate de sodium est autorisé pour un emploi aux États-Unis sur la viande fraîche en pièces en tant qu'agent de rétention de la couleur allant jusqu'à 500 mg/kg

Catégorie d'aliments n° 08.1.2 (Viande fraîche, volaille et gibier compris, coupée fin ou hachée)

Recommandation générale pour la catégorie d'aliments telle qu'inscrite dans l'Annexe 8 de FA 44/CRD2 : Au cas par cas

Normes de produits correspondantes: Aucune

Proposition du groupe de travail électronique pour la classification horizontale de la catégorie d'aliments : Non justifié					Observations du groupe de travail électronique sur la proposition de classification horizontale:	
Justification de la proposition: Des observations du groupe de travail électronique sur des dispositions spécifiques et sur les sous-catégories, toutes les justifications pour l'emploi semblent avoir une fonction technologique autre que celle des régulateurs de l'acidité.					Brésil, Espagne, Royaume-Uni: soutiennent la proposition Union européenne: soutient la proposition; ne soutient pas l'emploi des additifs alimentaires dans la viande fraîche exception faite de certains colorants pour le marquage de salubrité ICGMA: 270 l'acide lactique ne sert pas à ajuster le pH sur la surface des carcasses, morceaux/sous et sur chute - tout cela dans le but de tuer E. coli. - 262(i) l'acétate de sodium en tant qu'agent de contrôle pH allant jusqu'à 0.25%. - Bicarbonates (sodium, potassium, etc.)	
Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/ Adoptée	Proposition du groupe de travail électronique	Observations des membres du groupe de travail électronique sur la proposition
CARBONATE DE CALCIUM	170(i)	1500	4et16:	7	Ajourner la discussion jusqu'à l'Annexe 3-utilisé éventuellement en tant qu'émulsifiant, stabilisant et épaississant	
LACTATE DE CALCIUM	327	6000		7	Adopter avec la nouvelle note « Utilisation en tant que liant »	États-Unis: le lactate de calcium est autorisé pour l'emploi dans les États-Unis en tant que liant dans la farine et des pièces de volaille crues allant jusqu'en 6000 mg/kg.
ACIDE CITRIQUE	330	100	15	7		
ACIDE LACTIQUE, L-, D- et DL-	270	6000		7	Interrompre.	Costa Rica: L'acide lactique est utilisé pour ajuster le pH sur la surface des carcasses, dans le but de tuer E. coli. L'acétate de sodium en tant qu'agent de contrôle du pH
CARBONATE DE MAGNESIUM	504(i)	BPF		7		
HYDROXYDE DE MAGNESIUM	528	BPF		7		
CARBONATE HYDROXYDE DE	504(ii)	BPF		7		

MAGNESIUM					
CITRATE BIACIDE DE POTASSIUM	332(i)	BPF		7	Ajourner la discussion jusqu'à l'Annexe 3-utilisé éventuellement en tant qu'émulsifiant, stabilisant et épaississant
CITRATE BIACIDE DE SODIUM	331(i)	BPF		7	
CITRATE DE TRICALCIUM	333(iii)	BPF		7	
CITRATE DE POTASSIUM	332(ii)	BPF		7	
CITRATE TRISODIQUE	331(iii)	BPF		7	

Catégorie d'aliments n° 09.1. (Poisson et produits de la pêche frais, y compris mollusques, crustacés et échinodermes)

Recommandation générale pour la catégorie d'aliments telle qu'inscrite dans l'Annexe 8 de FA 44/CRD2 : Au cas par cas

Normes de produits correspondantes: Aucune, 292-2008 correspond aux sous-catégories 09.1.2

<p>Proposition du groupe de travail électronique pour la classification horizontale de la catégorie d'aliments : Non justifié</p> <p>Justification de la proposition: L'emploi des régulateurs de l'acidité non justifié dans la sous-catégorie 09.1.1 conformément à la décision du groupe de travail classique sur la NGAA à la 44^{ème} session du CCFa. Par conséquent, l'emploi dans une catégorie mère plus large n'est pas justifié.</p>	<p>Observations du groupe de travail électronique sur la proposition de classification horizontale:</p> <p>Union européenne, Espagne: soutiennent la proposition</p> <p>IFAC: Les régulateurs de l'acidité sont nécessaires dans cette catégorie afin d'aider à la neutralisation du pH pour retirer le goût aigre dans certaines espèces ainsi que pour aider avec l'arôme, la fermeté et le contrôle de la durée de vie.</p>
---	---

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/ Adoptée	Proposition du groupe de travail électronique	Observations des membres du groupe de travail électronique sur la proposition
ACIDE ASCORBIQUE, L-	300	200		7	Interrompre.	
LACTATE DE CALCIUM	327	10000	58	4		
ACIDE CITRIQUE	330	BPF		7		
GLUCONO DELTA LACTONE	575	100		4		
CARBONATE DE MAGNESIUM	504(i)	BPF	46	7		
HYDROXYDE DE MAGNESIUM	528	BPF	46	7		
CARBONATE HYDROXYDE DE MAGNESIUM	504(ii)	BPF	46	7		
CITRATE BIACIDE DE POTASSIUM	332(i)	BPF		7	Ajourner jusqu'à la discussion dans l'Annexe 3 – possiblement utilisé en tant qu'émulsifiant, stabilisant et épaississant dans la catégorie d'aliments 09.1.	
CITRATE BIACIDE DE SODIUM	331(i)	BPF		7		
CITRATE DE TRICALCIUM	333(iii)	BPF		7		
CITRATE DE POTASSIUM	332(ii)	BPF		7		
CITRATE TRISODIQUE	331(iii)	BPF		7		

Catégorie d'aliments n° 09.1.1. (Poisson frais)

Recommandation générale pour la catégorie d'aliments telle qu'inscrite dans l'Annexe 8 de FA 44/CRD2 : Non justifié

Proposition du groupe de travail électronique pour la classification horizontale de la catégorie d'aliments :

La décision du groupe de travail classique sur la NGAA lors de la 44^{ème} session du CCFA sur l'approche horizontale relative à la justification de l'emploi des régulateurs de l'acidité dans cette catégorie d'aliments a été considérée comme définitive et des observations sur cette approche n'ont pas été requises par le groupe de travail électronique. Il n'existe pas de dispositions pour les régulateurs de l'acidité dans la NGAA pour cette catégorie d'aliments.

Catégorie d'aliments n° 09.1.2 (Mollusques, crustacés et échinodermes frais)

Recommandation générale pour la catégorie d'aliments telle qu'inscrite dans l'Annexe 8 de FA 44/CRD2 : Au cas par cas

Normes de produits correspondantes: 292-2008: des additifs alimentaires non autorisés dans les mollusques bivalves vivants, uniquement les antioxydants autorisés dans les mollusques bivalves crus (les mollusques réfrigérés décortiqués) conformément aux dispositions dans la catégorie d'aliments 09.1.2.

Proposition du groupe de travail électronique pour la classification horizontale de la catégorie d'aliments : Non justifié

Justification de la proposition: Aucune information fournie au groupe de travail électronique pour soutenir l'emploi

Observations du groupe de travail électronique sur la proposition de classification horizontale:

Union européenne: Demande des précisions sur le besoin technologique; la fonction des régulateurs de l'acidité dans la glaçure, les enrobages ou décorations devrait être précisée.
Espagne: ne souscrit pas à la proposition. S'interroge s'il est approprié dans le mandat de ce groupe de travail électronique d'aborder des additifs qui sont utilisés en tant qu'antioxydants ou agents d'enrobage plutôt qu'en tant que régulateurs de l'acidité puisqu'ils constituent des catégories fonctionnelles différentes. En outre, la note 16 ne semble pas adaptée à la catégorie d'aliments 9.1.2 et nous n'avons pas pu trouver l'endroit où dans la norme CODEX 292-2008 il serait spécifié que seulement les émulsifiants, stabilisants et épaississants pouvaient être utilisés dans les mollusques bivalves vivants. Il semble que l'emploi de tout additif est interdit et seul l'emploi des antioxydants dans les mollusques crus est autorisé.
IFAC: soutient l'adoption des dispositions avec la note 16.

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/ Adoptée	Proposition du groupe de travail électronique	Observations des membres du groupe de travail électronique sur la proposition
ACIDE ASCORBIQUE, L-	300	200			Ne pas déplacer de la catégorie d'aliments.09.1	
CARBONATE DE CALCIUM	170(i)	BPF	4et16:	7	Ajourner jusqu'à la discussion de la catégorie d'aliments 09.1.2 dans l'Annexe 3. – éventuellement utilisé en tant qu'émulsifiants, stabilisants et épaississants	Le Brésil ne soutient pas l'adoption de cette disposition. La justification fournie ne s'applique pas à cette sous catégorie puisqu'elle se réfère au « poisson » frais. En outre, la justification pour la surface de traitement n'est pas claire. Union européenne: il semble que SIN 170(i) soit utilisé en tant que colorant alimentaire Espagne: Les mollusques bivalves devraient être exclus pour être en cohérence avec la norme CODEX 292-2008
LACTATE DE CALCIUM	327	10000	58		Ne pas déplacer de la	

ACIDE CITRIQUE	330	BPF			catégorie d'aliments.09.1
GLUCONO DELTA-LACTONE	575	100			
CARBONATE DE MAGNESIUM	504(i)	BPF	16		
HYDROXYDE DE MAGNESIUM	528	BPF	16		
CARBONATE HYDROXYDE DE MAGNESIUM	504(ii)	BPF	16		
CITRATE BIACIDE DE POTASSIUM	332(i)	BPF			Ajourner jusqu'à la discussion dans l'Annexe 3 – probablement utilisé en tant qu'émulsifiant, stabilisant et épaississant dans la catégorie d'aliments 09.1. S cela est le cas, adopter dans la catégorie d'aliments 09.1 comme par discussion de 09.1 dans l'Annexe 3
CITRATE BIACIDE DE SODIUM	331(i)	BPF			
CITRATE DE TRICALCIUM	333(iii)	BPF			
CITRATE DE POTASSIUM	332(ii)	BPF			
CITRATE TRISODIQUE	331(iii)	BPF			

Catégorie d'aliments n° 09.2 (Poisson et produits de la pêche transformés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes)

Recommandation générale pour la catégorie d'aliments telle qu'inscrite dans l'Annexe 8 de FA 44/CRD2 : Au cas par cas

Normes de produits correspondantes: Aucune; les sous catégories ont des normes de produits correspondantes.

<p>Proposition du groupe de travail électronique pour la classification horizontale de la catégorie d'aliments : Non justifié – Interrompre toutes les dispositions et déplacer vers les sous catégories.</p> <p>Justification de la proposition: Différentes sous-catégories requièrent des notes spécifiques à ces sous-catégories ou sont au cas par cas.</p>	<p>Observations du groupe de travail électronique sur la proposition de classification horizontale:</p> <p>Costa Rica: L'acide ascorbique, l'acide citrique, le citrate de sodium, et le citrate de potassium sont utilisés en tant qu'antioxydants.</p> <p>Brésil: ne soutient pas l'adoption de ces dispositions Les mêmes additifs alimentaires sont proposés pour adoption dans les sous-catégories. Ils devraient être débattus au cas par cas dans chaque sous-catégorie. Certains produits à base de poissons peuvent contenir des niveaux élevés de l'urée lorsqu'ils sont entreposés dans des conditions inappropriées et que l'emploi de l'acide acétique peut avoir un effet négatif sur les BPF.</p> <p>Espagne, Royaume-Uni: soutiennent la proposition</p>
--	--

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/ Adoptée	Proposition du groupe de travail électronique	Observations des membres du groupe de travail électronique sur la proposition
ACIDE ACETIQUE, GLACIAL	260	BPF		4	Interrompre, adopter dans les sous-catégories comme approprié	
ACIDE ASCORBIQUE, L-	300	BPF		4		
CARBONATE DE CALCIUM	170(i)	10000	58	4		
LACTATE DE CALCIUM	327	10000	58	4		
ACIDE CITRIQUE	330	BPF		4		
ACIDE FUMARIQUE	297	BPF		4		
CARBONATE DE MAGNESIUM	504(i)	5000	36	4		

ACIDE MALIQUE, DL	296	BPF		4	
CARBONATE DE POTASSIUM	501(i)	BPF		4	
ACETATE DE SODIUM	262(i)	BPF		4	
CARBONATE DE SODIUM	500(i)	BPF		4	
MALATE SODIUM DL-	350(ii)	BPF		4	
FUMARATES DE SODIUM	365	BPF		4	
LACTATE DE SODIUM	325	BPF		4	

Catégorie d'aliments n° 09.2.1 (Poisson, filets de poisson et produits de la pêche surgelés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes)

Recommandation générale pour la catégorie d'aliments telle qu'inscrite dans l'Annexe 8 de FA 44/CRD2 : Au cas par cas

Normes de produits correspondantes: 092-1981: autorise SIN 330 en tant que régulateur de l'acidité et SIN 300 en tant qu'antioxydant; 165-1989: autorise SIN 300 en tant qu'antioxydant, SIN 330, 331 et 332 en tant que régulateurs de l'acidité dans le poisson haché uniquement; 36-1981: autorise SIN 300 en tant qu'antioxydant; 95-1981: autorise SIN 300 en tant qu'antioxydant; 190-1995: ne répertorie pas les régulateurs de l'acidité; 191-1995: n'autorise pas les additifs alimentaires; 292-2008: les additifs alimentaires non autorisés dans les mollusques bivalves vivants, uniquement antioxydants autorisés dans les mollusques bivalves crus (mollusques crus congelés) conformément aux dispositions de la catégorie d'aliments 09.2.1.

Proposition du groupe de travail électronique pour la classification

horizontale de la catégorie d'aliments : Laisser « au cas par cas ».

Justification de la proposition: Il n'existe pas de consensus dans le groupe de travail électronique, diverses permissions pour l'emploi des régulateurs de l'acidité dans les normes de produits correspondantes.

Observations du groupe de travail électronique sur la proposition de classification

horizontale:

Costa Rica: L'acide ascorbique, l'acide citrique, le citrate de sodium, et le citrate de potassium sont utilisés en tant qu'antioxydants.

Brésil: ne soutient pas l'adoption des dispositions puisque aucune information sur le besoin technologique n'a été fournie. Des dispositions spécifiques pour les produits à base de poisson haché devraient être dans la sous-catégorie correspondante (09.2.3). SIN 300, 330, 331 et 332 pourraient être inclus avec les notes appropriées se référant à des produits spécifiques.

Espagne: Souscrit à la proposition mais nous nous demandons s'il est approprié ou si cela fait partie des activités de ce groupe de travail électronique d'aborder des additifs qui sont utilisés en tant qu'antioxydants ou agents texturants plutôt qu'en tant que régulateurs de l'acidité puisqu'ils constituent des catégories fonctionnelles différentes.

Royaume-Uni: Accepte les propositions

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/ Adoptée	Proposition du groupe de travail électronique	Observations des membres du groupe de travail électronique sur la proposition
ACIDE ASCORBIQUE, L-	300	400		7	Adopter au niveau des BPF avec la note « Utilisation en tant qu'antioxydant » - correspond à la norme CODEX 092-1981, 165-1989, 63-1981, 95-1981, 292-2008	

CARBONATE DE CALCIUM	170(i)	BPF	95 ¹⁶	7	Adopter, la note 95 exclut l'emploi des produits couverts par les normes de produits qui n'autorisent pas les AR
ACIDE CITRIQUE	330	BPF		7	Adopter avec la note 61 et la nouvelle note « Utilisation dans les crevettes ou crevettes-bouquet » - correspond à la norme CODEX 165-1989 et 092-1981
CARBONATE DE MAGNESIUM	504(i)	BPF		7	Interrompre.
HYDROXYDE DE MAGNESIUM	528	BPF		7	
CARBONATE HYDROXYDE DE MAGNESIUM	504(ii)	BPF		7	
CARBONATE DE POTASSIUM	501(i)	BPF			Ajourner jusqu'à la discussion dans l'Annexe 3 – probablement utilisé en tant qu'agent texturant
CITRATE BIACIDE DE POTASSIUM	332(i)	BPF	61 ¹⁷	7	Adopter avec la note 61 – correspond à la norme CODEX 165-1989
CITRATE BIACIDE DE SODIUM	331(i)	BPF		7	
CITRATE DE TRICALCIUM	333(iii)	BPF		7	Ajourner jusqu'à la discussion dans l'Annexe 3 – probablement utilisé en tant qu'agent texturant
CITRATE DE POTASSIUM	332(ii)	BPF		7	Adopter avec la note 61 – correspond à la norme CODEX 165-1989
CITRATE TRISODIQUE	331(iii)	BPF		7	

Catégorie d'aliments n° 09.2.2 (Poisson, filets de poisson et produits de la pêche enrobés de pâte à frire, surgelés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes)

Recommandation générale pour la catégorie d'aliments telle qu'inscrite dans l'Annexe 8 de FA 44/CRD2 : Justifié

Normes de produits correspondantes: 166-1989: dans la viande (autorise SIN 300 en tant qu'antioxydant, SIN 330, 331 et 332 en tant que régulateurs de l'acidité dans le poisson haché uniquement); dans les enrobages (autorise SIN 500, 501 et 503 en tant qu'agents levants)

¹⁶ **Note 95:** Pour utilisation dans le surimi et des œufs de poisson uniquement.

¹⁷ **Note 61:** « Pour emploi dans le poisson haché uniquement »

Proposition du groupe de travail électronique pour la classification horizontale de la catégorie d'aliments :					La décision du groupe de travail classique sur la NGAA lors de la 44 ^{ème} session du CCFA sur l'approche horizontale relative à la justification de l'emploi des régulateurs de l'acidité dans cette catégorie d'aliments a été considérée comme définitive et des observations sur cette approche n'ont pas été requises par le groupe de travail électronique.	
Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/ Adoptée	Proposition du groupe de travail électronique	Observations des membres du groupe de travail électronique sur la proposition
ACIDE ACETIQUE, GLACIAL	260	BPF			Adopter avec la note 41.	
CARBONATE D'AMMONIUM	503(i)	BPF	41 ¹⁸	7	Adopter	Costa Rica, ICGMA: utilisé en tant qu'antioxydant États-Unis: l'acide ascorbique est autorisé aux États-Unis pour un emploi en tant que conservateur dans les crevettes crues panées surgelées à des niveaux de BPF
ACIDE ASCORBIQUE, L-	300	BPF		7		
CARBONATE DE CALCIUM	170(i)	BPF	16	7		
LACTATE DE CALCIUM	327	10000	58		Adopter aux BPF avec la note 41.	
ACIDE CITRIQUE	330	BPF	61	4	Adopter	Costa Rica, ICGMA: utilisé en tant qu'antioxydant
ACIDE FUMARIQUE	297	BPF			Adopter avec la note 41.	
CARBONATE DE MAGNESIUM	504(i)	BPF	16	7	Adopter	
HYDROXYDE DE MAGNESIUM	528	BPF	16	7		
CARBONATE HYDROXYDE DE MAGNESIUM	504(ii)	BPF	16	7		
ACIDE MALIQUE, DL	296	BPF			Adopter avec la note 41.	
CARBONATE DE POTASSIUM	501(i)	BPF	41	7	Adopter	Costa Rica, ICGMA: utilisé en tant qu'antioxydant
CITRATE BIACIDE DE POTASSIUM	332(i)	BPF	61	7		
CARBONATE ACIDE DE POTASSIUM	501(ii)	BPF	41	7		
ACETATE DE SODIUM	262(i)	BPF			Adopter avec la note 41.	
CARBONATE DE SODIUM	500(i)	BPF	41	7	Adopter	
MALATE SODIUM DL-	350(ii)	BPF			Adopter avec la note 41.	
CITRATE BIACIDE DE SODIUM	331(i)	BPF	61	7	Adopter – conforme à la norme CODEX166-1989	Costa Rica, ICGMA: utilisé en tant qu'antioxydant
FUMARATES DE SODIUM	365	BPF			Adopter avec la note 41.	
CARBONATE ACIDE DE SODIUM	500(ii)	BPF	41	7	Adopter	
LACTATE DE SODIUM	325	BPF		4	Adopter avec la note 41.	
SESQUICARBONATE DE SODIUM	500(iii)	BPF	41	7	Adopter	
CITRATE DE POTASSIUM	332(ii)	BPF	61	7		
CITRATE TRISODIQUE	331(iii)	BPF	61	7		

¹⁸ **Note 41:** Utilisation dans la panure ou les pâtes d'enrobage à frire uniquement.

Catégorie d'aliments n° 09.2.3 (Produits de la pêche hachés et en pâte, surgelés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes)

Recommandation générale pour la catégorie d'aliments telle qu'inscrite dans l'Annexe 8 de FA 44/CRD2 : Justifié

Normes de produits correspondantes: Aucune

Proposition du groupe de travail électronique pour la classification horizontale de la catégorie d'aliments :				La décision du groupe de travail classique sur la NGAA lors de la 44 ^{ème} session du CCFA sur l'approche horizontale relative à la justification de l'emploi des régulateurs de l'acidité dans cette catégorie d'aliments a été considérée comme définitive et des observations sur cette approche n'ont pas été requises par le groupe de travail électronique.		
Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/ Adoptée	Proposition du groupe de travail électronique	Observations des membres du groupe de travail électronique sur la proposition
ACIDE ACETIQUE, GLACIAL	260	BPF			Adopter avec la note 16.	
ACIDE ASCORBIQUE, L-	300	BPF				
CARBONATE DE CALCIUM	170(i)	BPF	16	7	Adopter	
LACTATE DE CALCIUM	327	10000	58		Adopter aux BPF avec la note 16.	
ACIDE CITRIQUE	330	BPF			Adopter avec la note 16.	
ACIDE FUMARIQUE	297	BPF				
CARBONATE DE MAGNESIUM	504(i)	BPF	16	7	Adopter	
HYDROXYDE DE MAGNESIUM	528	BPF	16	7		
CARBONATE HYDROXYDE DE MAGNESIUM	504(ii)	BPF	16	7		
ACIDE MALIQUE, DL	296	BPF			Adopter avec la note 16.	
CARBONATE DE POTASSIUM	501(i)	BPF				
CITRATE BIACIDE DE POTASSIUM	332(i)	BPF	16	7	Adopter	
ACETATE DE SODIUM	262(i)	BPF			Adopter avec la note 16.	
CARBONATE DE SODIUM	500(i)	BPF				
MALATE SODIUM DL-	350(ii)	BPF				
CITRATE BIACIDE DE SODIUM	331(i)	BPF	16	7	Adopter	
FUMARATES DE SODIUM	365	BPF			Adopter avec la note 16.	
LACTATE DE SODIUM	325	BPF				
CITRATE DE POTASSIUM	332(ii)	BPF	16	7	Adopter	
CITRATE TRISODIQUE	331(iii)	BPF	16	7		
ACIDE ACETIQUE, GLACIAL	260	BPF			Adopter avec la note 16.	
ACIDE ASCORBIQUE, L-	300	BPF				
CARBONATE DE CALCIUM	170(i)	BPF	16	7	Adopter	

Catégorie d'aliments n° 09.2.4 (Poisson et produits de la pêche cuits et/ou frits, y compris mollusques, crustacés et échinodermes)

Recommandation générale pour la catégorie d'aliments telle qu'inscrite dans l'Annexe 8 de FA 44/CRD2 : Justifié

Normes de produits correspondantes: Aucune

Proposition du groupe de travail électronique pour la classification horizontale de la catégorie d'aliments :					La décision du groupe de travail classique sur la NGAA lors de la 44 ^{ème} session du CCFA sur l'approche horizontale relative à la justification de l'emploi des régulateurs de l'acidité dans cette catégorie d'aliments a été considérée comme définitive et des observations sur cette approche n'ont pas été requises par le groupe de travail électronique.	
Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/ Adoptée	Proposition du groupe de travail électronique	Observations des membres du groupe de travail électronique sur la proposition
ACIDE ACETIQUE, GLACIAL	260	BPF			Adopter	<p>Brésil: Certains produits à base de poisson peuvent contenir des niveaux élevés de l'urée lorsqu'ils sont entreposés dans des conditions inappropriées et que l'emploi de l'acide acétique peut avoir un effet négatif sur les BPF.</p> <p>Japon: Le carbonate de calcium est utilisé pour certaines sortes de produits à base de surimi. Justification: Il est utilisé pour améliorer l'élasticité des produits à base de surimi.</p> <p>Japon: soutient la proposition. Justification: le citrate trisodique est utilisé pour certaines sortes de produits surimi afin d'éluer les protéines efficacement en ajustant le pH.</p>
ACIDE ASCORBIQUE, L-	300	200		7		
CARBONATE DE CALCIUM	170(i)	10000	58			
LACTATE DE CALCIUM	327	10000	58			
ACIDE CITRIQUE	330	BPF				
ACIDE FUMARIQUE	297	BPF				
CARBONATE DE MAGNESIUM	504(i)	BPF		7		
HYDROXYDE DE MAGNESIUM	528	BPF		7		
CARBONATE HYDROXYDE DE MAGNESIUM	504(ii)	BPF		7		
ACIDE MALIQUE, DL	296	BPF		4		
CARBONATE DE POTASSIUM	501(i)	BPF		4		
CITRATE BIACIDE DE POTASSIUM	332(i)	BPF		7		
ACETATE DE SODIUM	262(i)	BPF				
CARBONATE DE SODIUM	500(i)	BPF				
MALATE SODIUM DL-	350(ii)	BPF				
CITRATE BIACIDE DE SODIUM	331(i)	BPF		7		
FUMARATES DE SODIUM	365	BPF				
LACTATE DE SODIUM	325	BPF				
CITRATE DE TRICALCIUM	333(iii)	BPF		7		
CITRATE DE POTASSIUM	332(ii)	BPF		7		
CITRATE TRISODIQUE	331(iii)	BPF		7		

Catégorie d'aliments n° 09.2.4.1. (Poisson et produits de la pêche cuits)

Recommandation générale pour la catégorie d'aliments telle qu'inscrite dans l'Annexe 8 de FA 44/CRD2 : Justifié

Normes de produits correspondantes: Aucune

<u>Proposition du groupe de travail électronique pour la classification horizontale de la catégorie d'aliments :</u>					La décision du groupe de travail classique sur la NGAA lors de la 44 ^{ème} session du CCFA sur l'approche horizontale relative à la justification de l'emploi des régulateurs de l'acidité dans cette catégorie d'aliments a été considérée comme définitive et des observations sur cette approche n'ont pas été requises par le groupe de travail électronique.	
Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/ Adoptée	Proposition du groupe de travail électronique	Observations des membres du groupe de travail électronique sur la proposition
CARBONATE DE CALCIUM	170(i)	BPF		7	Interrompre, adopter dans la catégorie d'aliments mère 09.2.4 au niveau des BPF (même disposition dans toutes les sous-catégories)	

Catégorie d'aliments n° 09.2.4..2 (Mollusques, crustacés et échinodermes cuits)

Recommandation générale pour la catégorie d'aliments telle qu'inscrite dans l'Annexe 8 de FA 44/CRD2 : Justifié

Normes de produits correspondantes: Aucune

<u>Proposition du groupe de travail électronique pour la classification horizontale de la catégorie d'aliments :</u>					La décision du groupe de travail classique sur la NGAA lors de la 44 ^{ème} session du CCFA sur l'approche horizontale relative à la justification de l'emploi des régulateurs de l'acidité dans cette catégorie d'aliments a été considérée comme définitive et des observations sur cette approche n'ont pas été requises par le groupe de travail électronique.	
Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/ Adoptée	Proposition du groupe de travail électronique	Observations des membres du groupe de travail électronique sur la proposition
CARBONATE DE CALCIUM	170(i)	BPF		7	Interrompre, adopter dans la catégorie d'aliments mère 09.2.4 au niveau des BPF (même disposition dans toutes les sous-catégories)	

Catégorie d'aliments n° 09.2.4.3 (Poisson et produits de la pêche frits, y compris mollusques, crustacés et échinodermes)

Recommandation générale pour la catégorie d'aliments telle qu'inscrite dans l'Annexe 8 de FA 44/CRD2 : Justifié

Normes de produits correspondantes: Aucune

<u>Proposition du groupe de travail électronique pour la classification horizontale de la catégorie d'aliments :</u>					La décision du groupe de travail classique sur la NGAA lors de la 44 ^{ème} session du CCFA sur l'approche horizontale relative à la justification de l'emploi des régulateurs de l'acidité dans cette catégorie d'aliments a été considérée comme définitive et des observations sur cette	
---	--	--	--	--	---	--

approche n'ont pas été requises par le groupe de travail électronique.						
Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/ Adoptée	Proposition du groupe de travail électronique	Observations des membres du groupe de travail électronique sur la proposition
CARBONATE DE CALCIUM	170(i)	BPF		7	Interrompre, adopter dans la catégorie d'aliments mère 09.2.4 au niveau des BPF (même disposition dans toutes les sous-catégories)	

Catégorie d'aliments n° 09.2.5 (Poisson et produits de la pêche, fumés, séchés, fermentés et/ou salés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes)

Recommandation générale pour la catégorie d'aliments telle qu'inscrite dans l'Annexe 8 de FA 44/CRD2 : Au cas par cas

Normes de produits correspondantes: 244-2004: autorise SIN 300 et 330 en tant que régulateurs de l'acidité; 189-1993, 236-2003: additifs alimentaires ne sont pas autorisés; 167-1989, 222-2001: ne répertorie pas les régulateurs de l'acidité

Proposition du groupe de travail électronique pour la classification horizontale de la catégorie d'aliments : Justifié uniquement avec la nouvelle note « A l'exception d'un emploi dans les aliments couverts par les normes suivantes: 189-1993, 236-2003, 167-1989, 222-2001 »					Observations du groupe de travail électronique sur la proposition de classification horizontale:	
Justification de la proposition: Cette catégorie d'aliments couvre à la fois les aliments standardisés et non standardisés. L'emploi de la note va exclure l'emploi des aliments standardisés là où la norme de produits correspondante n'autorise pas les régulateurs de l'acidité.					Espagne, Royaume-Uni: soutiennent la proposition	
Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/ Adoptée	Proposition du groupe de travail électronique	Observations des membres du groupe de travail électronique sur la proposition
ACIDE ACETIQUE, GLACIAL	260	BPF			Adopter avec la nouvelle note proposée pour une catégorie d'aliments et une nouvelle note « Ne pas utiliser dans le hareng de l'Atlantique salé et le sprat »	Brésil: Certains produits à base de poissons peuvent contenir des niveaux élevés de l'urée lorsqu'ils sont entreposés dans des conditions inappropriées et que l'emploi de l'acide acétique peut avoir un effet négatif sur les BPF.
ACIDE ASCORBIQUE, L-	300	BPF			Adopter avec la nouvelle note proposée pour la catégorie d'aliments uniquement (correspond à la norme CODEX 244-2004)	

CARBONATE DE CALCIUM	170(i)	BPF		7	Adopter au niveau des BPF avec la nouvelle note proposée pour la catégorie d'aliments et une nouvelle note « Ne pas utiliser dans le hareng de l'Atlantique salé et le sprat »
LACTATE DE CALCIUM	327	10000	58		
ACIDE CITRIQUE	330	BPF			Adopter avec la nouvelle note proposée pour la catégorie d'aliments uniquement (correspond à la norme CODEX 244-2004)
ACIDE FUMARIQUE	297	BPF			
CARBONATE DE MAGNESIUM	504(i)	BPF		7	
HYDROXYDE DE MAGNESIUM	528	BPF		7	
CARBONATE HYDROXYDE DE MAGNESIUM	504(ii)	BPF		7	
ACIDE MALIQUE, DL	296	BPF			
CARBONATE DE POTASSIUM	501(i)	BPF			
CITRATE BIACIDE DE POTASSIUM	332(i)	BPF		7	
ACETATE DE SODIUM	262(i)	BPF			
CARBONATE DE SODIUM	500(i)	BPF			
MALATE SODIUM DL-	350(ii)	BPF			
CITRATE BIACIDE DE SODIUM	331(i)	BPF		7	
FUMARATES DE SODIUM	365	BPF			
LACTATE DE SODIUM	325	BPF			
CITRATE DE POTASSIUM	332(ii)	BPF		7	
CITRATE TRISODIQUE	331(iii)	BPF		7	

Catégorie d'aliments n° 10.1 (Œufs et produits à base d'œufs frais)

Recommandation générale pour la catégorie d'aliments telle qu'inscrite dans l'Annexe 8 de FA 44/CRD2 : Non justifié

Proposition du groupe de travail électronique pour la classification horizontale de la catégorie d'aliments :

La décision du groupe de travail classique sur la NGAA lors de la 44^{ème} session du CCFA sur l'approche horizontale relative à la justification de l'emploi des régulateurs de l'acidité dans cette catégorie d'aliments a été considérée comme définitive et des observations sur cette approche n'ont pas été requises par le groupe de travail électronique. Il n'existe pas de dispositions pour les régulateurs de l'acidité dans la NGAA pour cette catégorie d'aliments.

Catégorie d'aliments n° 10.2.1 (Produits à base d'œufs liquides)

Recommandation générale pour la catégorie d'aliments telle qu'inscrite dans l'Annexe 8 de FA 44/CRD2 : Justifié

Normes de produits correspondantes: Aucune

Proposition du groupe de travail électronique pour la classification horizontale de la catégorie d'aliments :					La décision du groupe de travail classique sur la NGAA lors de la 44 ^{ème} session du CCFA sur l'approche horizontale relative à la justification de l'emploi des régulateurs de l'acidité dans cette catégorie d'aliments a été considérée comme définitive et des observations sur cette approche n'ont pas été requises par le groupe de travail électronique.	
Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/ Adoptée	Proposition du groupe de travail électronique	Observations des membres du groupe de travail électronique sur la proposition
ACIDE ACETIQUE, GLACIAL	260	BPF		7	Adopter	Royaume-Uni: Accepte les propositions Costa Rica: Ils sont généralement utilisés pour stabiliser la couleur ICGMA: Les régulateurs de l'acidité sont principalement utilisés pour stabiliser la couleur - 330 l'acide citrique, le phosphate de monosodium et le phosphate de monopotassium , 524 l'hydroxyde de sodium, le sulfate de calcium, l'acide citrique, l'acide phosphorique, le bicarbonate de sodium, 500(i) le carbonate de sodium, 331(i) et 331(iii) le citrate de sodium, l'hexametaphosphate de sodium, 524 l'hydroxyde de sodium, le dibasique de phosphate de sodium, le phosphate de sodium, monobasique Espagne: Souscrit à la proposition mais s'interroge s'il est approprié ou dans le mandat de ce groupe de travail électronique d'aborder des additifs qui sont utilisés en tant qu'antioxydants ou agents texturants plutôt qu'en tant que régulateurs de l'acidité puisqu'ils constituent des catégories fonctionnelles différentes.
ACIDE CITRIQUE	330	BPF		7		
ACIDE LACTIQUE, L-, D- et DL-	270	BPF		7		
ACETATE DE SODIUM	262(i)	BPF		7		
CITRATE BIACIDE DE SODIUM	331(i)	BPF		7		
LACTATE DE SODIUM	325	BPF		7		
CITRATE TRISODIQUE	331(iii)	BPF		7		

Catégorie d'aliments n° 10.2.2 (Produits à base d'œufs surgelés)

Recommandation générale pour la catégorie d'aliments telle qu'inscrite dans l'Annexe 8 de FA 44/CRD2 : Justifié

Normes de produits correspondantes: Aucune

Proposition du groupe de travail électronique pour la classification horizontale de la catégorie d'aliments :					La décision du groupe de travail classique sur la NGAA lors de la 44 ^{ème} session du CCFA sur l'approche horizontale relative à la justification de l'emploi des régulateurs de l'acidité dans cette catégorie d'aliments a été considérée comme définitive et n'est pas débattue par le groupe de travail électronique.	
Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/ Adoptée	Proposition du groupe de travail électronique	Observations des membres du groupe de travail électronique sur la proposition
ACIDE ACETIQUE, GLACIAL	260	BPF		7	Adopter	Voir observations à la catégorie d'aliments 10.2.1.
ACIDE CITRIQUE	330	BPF		7		
ACIDE LACTIQUE, L-, D- et DL-	270	BPF		7		
ACETATE DE SODIUM	262(i)	BPF		7		
CITRATE BIACIDE DE SODIUM	331(i)	BPF		7		
LACTATE DE SODIUM	325	BPF		7		
CITRATE TRISODIQUE	331(iii)	BPF		7		

Catégorie d'aliments n° 11.1 (Sucres raffinés et bruts)

Recommandation générale pour la catégorie d'aliments telle qu'inscrite dans l'Annexe 8 de FA 44/CRD2 : Non débattu

Normes de produits correspondantes: 212-1999: n'autorise pas les régulateurs de l'acidité; les normes de produits pour les sous-catégories n'autorisent pas les régulateurs de l'acidité

Proposition du groupe de travail électronique pour la classification horizontale de la catégorie d'aliments : Non justifié

Justification de la proposition: Les normes de produits correspondantes pour cette catégorie d'aliments et les sous-catégories n'autorisent pas les régulateurs de l'acidité. Il n'existe pas de dispositions pour les régulateurs de l'acidité dans cette catégorie d'aliments dans la NGAA

Observations du groupe de travail électronique sur la proposition de classification horizontale:

Brésil, Union européenne, Espagne Royaume-Uni, CEFS: soutiennent la proposition

Catégorie d'aliments n° 11.1.1 (Sucre blanc, dextrose anhydre, dextrose monohydraté, fructose)

Recommandation générale pour la catégorie d'aliments telle qu'inscrite dans l'Annexe 8 de FA 44/CRD2 : Non débattu

Normes de produits correspondantes: 212-1999: n'autorise pas les régulateurs de l'acidité

Proposition du groupe de travail électronique pour la classification horizontale de la catégorie d'aliments : Non justifié

Justification de la proposition: La norme de produits correspondante pour cette catégorie d'aliments n'autorise pas les régulateurs de l'acidité. Il n'existe pas de dispositions pour les régulateurs de l'acidité dans cette catégorie d'aliments dans la NGAA

Observations du groupe de travail électronique sur la proposition de classification horizontale:

Brésil, Union européenne, Espagne Royaume-Uni, CEFS: soutiennent la proposition

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

Recommandation générale pour la catégorie d'aliments telle qu'inscrite dans l'Annexe 8 de FA 44/CRD2 : Non débattu

Normes de produits correspondantes: 212-1999: n'autorise pas les régulateurs de l'acidité

Proposition du groupe de travail électronique pour la classification horizontale de la catégorie d'aliments : Non justifié

Justification de la proposition: La norme de produits correspondante pour cette catégorie d'aliments n'autorise pas les régulateurs de l'acidité. Les observations du groupe de travail électronique indiquent que la disposition pour l'additif alimentaire avec la fonction de régulateur de l'acidité répertoriée dans cette catégorie d'aliments pour l'emploi de l'additif alimentaire en tant qu'agent antiagglomérant, non pas en tant que régulateur de l'acidité.

Observations du groupe de travail électronique sur la proposition de classification horizontale:

Brésil, Union européenne, Espagne Royaume-Uni, CEFS: soutiennent la proposition

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/ Adoptée	Proposition du groupe de travail électronique	Observations des membres du groupe de travail électronique sur la proposition

CARBONATE DE MAGNESIUM	504(i)	15000	56 ¹⁹	Adopté	Maintenir l'adoption	<p>Brésil: La définition pour cette catégorie d'aliments dans la NGAA mentionne « avec ou sans agents antiagglomérants ajoutés ». Dans cette catégorie d'aliments qui inclut le sucre en cubes, les agents antiagglomérants sont nécessaires. Dans ce cas, l'emploi du SIN 504(i) le carbonate de magnésium et SIN 500(i) le carbonate de sodium peut être justifié en tant qu'agents antiagglomérants.</p> <p>Royaume-Uni, CEFS: utilisés en tant qu'agent antiagglomérant non pas en tant que régulateur de l'acidité.</p> <p>ICGMA: autorisé dans la norme CODEX 212-1999; antiagglomérant</p>
------------------------	--------	-------	------------------	--------	----------------------	--

Catégorie d'aliments n°11.1.3 (« Soft sugar blanc », « soft sugar roux », sirop de glucose, sirop de glucose déshydraté, sucre de canne brut)

Recommandation générale pour la catégorie d'aliments telle qu'inscrite dans l'Annexe 8 de FA 44/CRD2 : Non débattu

Normes de produits correspondantes: 212-1999: n'autorise pas les régulateurs de l'acidité

Proposition du groupe de travail électronique pour la classification horizontale de la catégorie d'aliments : Non justifié

Justification de la proposition: La norme de produits correspondante pour cette catégorie d'aliments n'autorise pas les régulateurs de l'acidité. Il n'existe pas de dispositions pour les régulateurs de l'acidité dans cette catégorie d'aliments dans la NGAA

Observations du groupe de travail électronique sur la proposition de classification horizontale:

Brésil, Union européenne, Espagne Royaume-Uni, CEFS: soutiennent la proposition

Catégorie d'aliments n° 11.1.3.1 (Sirop de glucose déshydraté utilisé pour la fabrication des confiseries)

Recommandation générale pour la catégorie d'aliments telle qu'inscrite dans l'Annexe 8 de FA 44/CRD2 : Non débattu

Normes de produits correspondantes: 212-1999: n'autorise pas les régulateurs de l'acidité

Proposition du groupe de travail électronique pour la classification horizontale de la catégorie d'aliments : Non justifié

Justification de la proposition: La norme de produits correspondante pour cette catégorie d'aliments n'autorise pas les régulateurs de l'acidité. Il n'existe pas de dispositions pour les régulateurs de l'acidité dans cette catégorie d'aliments dans la NGAA

Observations du groupe de travail électronique sur la proposition de classification horizontale:

Brésil, Union européenne, Espagne Royaume-Uni, CEFS: soutiennent la proposition

Catégorie d'aliments n° 11.1.3.2 (Sirop de glucose utilisé pour la fabrication des confiseries)

Recommandation générale pour la catégorie d'aliments telle qu'inscrite dans l'Annexe 8 de FA 44/CRD2 : Non débattu

Normes de produits correspondantes: 212-1999: n'autorise pas les régulateurs de l'acidité

¹⁹ **Note 56:** L'amidon fourni n'est pas présent

Proposition du groupe de travail électronique pour la classification horizontale de la catégorie d'aliments : Non justifié

Justification de la proposition: La norme de produits correspondante pour cette catégorie d'aliments n'autorise pas les régulateurs de l'acidité. Il n'existe pas de dispositions pour les régulateurs de l'acidité dans cette catégorie d'aliments dans la NGAA

Observations du groupe de travail électronique sur la proposition de classification horizontale:

Brésil, Union européenne, Espagne Royaume-Uni, CEFS: soutiennent la proposition

Catégorie d'aliments n° 11.1.4 (Lactose)

Recommandation générale pour la catégorie d'aliments telle qu'inscrite dans l'Annexe 8 de FA 44/CRD2 : Non débattu

Normes de produits correspondantes: 212-1999: n'autorise pas les régulateurs de l'acidité

Proposition du groupe de travail électronique pour la classification horizontale de la catégorie d'aliments : Non justifié

Justification de la proposition: La norme de produits correspondante pour cette catégorie d'aliments n'autorise pas les régulateurs de l'acidité. Il n'existe pas de dispositions pour les régulateurs de l'acidité dans cette catégorie d'aliments dans la NGAA

Observations du groupe de travail électronique sur la proposition de classification horizontale:

Brésil, Union européenne, Espagne Royaume-Uni, CEFS: soutiennent la proposition

Catégorie d'aliments n°11.1.5 (Sucre blanc de plantation ou d'usine)

Recommandation générale pour la catégorie d'aliments telle qu'inscrite dans l'Annexe 8 de FA 44/CRD2 : Non débattu

Normes de produits correspondantes: 212-1999: n'autorise pas les régulateurs de l'acidité

Proposition du groupe de travail électronique pour la classification horizontale de la catégorie d'aliments : Non justifié

Justification de la proposition: La norme de produits correspondante pour cette catégorie d'aliments n'autorise pas les régulateurs de l'acidité. Il n'existe pas de dispositions pour les régulateurs de l'acidité dans cette catégorie d'aliments dans la NGAA

Observations du groupe de travail électronique sur la proposition de classification horizontale:

Brésil, Union européenne, Espagne Royaume-Uni, CEFS: soutiennent la proposition

Catégorie d'aliments n° 11.2 (Sucre roux à l'exclusion des produits de la catégorie 11.1.3: « Soft sugar blanc », « soft sugar roux », sirop de glucose, sirop de glucose déshydraté, sucre de canne brut)

Recommandation générale pour la catégorie d'aliments telle qu'inscrite dans l'Annexe 8 de FA 44/CRD2 : Non débattu

Normes de produits correspondantes: Aucune

Proposition du groupe de travail électronique pour la classification horizontale de la catégorie d'aliments : Non justifié

Justification de la proposition: Il n'existe pas de dispositions pour les régulateurs de l'acidité dans cette catégorie d'aliments dans la NGAA et qu'il n'y avait pas non

Observations du groupe de travail électronique sur la proposition de classification horizontale:

Brésil, Union européenne, Espagne Royaume-Uni, CEFS: soutiennent la proposition

plus de soutien fourni au groupe de travail électronique pour leur emploi.

Catégorie d'aliments n° 11.3 (Solutions et sirops de sucre, aussi (partiellement) invertis, tels que molasses, autres que les produits de la catégorie 11.1.3 (« Soft sugar blanc », « soft sugar roux », sirop de glucose, sirop de glucose déshydraté, sucre de canne brut))

Recommandation générale pour la catégorie d'aliments telle qu'inscrite dans l'Annexe 8 de FA 44/CRD2 : Non débattu

Normes de produits correspondantes: Aucune

Proposition du groupe de travail électronique pour la classification horizontale de la catégorie d'aliments : Non justifié

Justification de la proposition: Il n'existe pas de dispositions pour les régulateurs de l'acidité dans cette catégorie d'aliments dans la NGAA et qu'il n'y avait pas non plus de soutien fourni au groupe de travail électronique pour leur emploi.

Observations du groupe de travail électronique sur la proposition de classification horizontale:

Brésil, Union européenne, Espagne Royaume-Uni, CEFS: soutiennent la proposition

Catégorie d'aliments n° 11.4 (Autres sucres et sirops (par exemple, xylose, sirop d'érable, nappages à base de sucre))

Recommandation générale pour la catégorie d'aliments telle qu'inscrite dans l'Annexe 8 de FA 44/CRD2 : Justifié

Normes de produits correspondantes: Aucune

Proposition du groupe de travail électronique pour la classification horizontale de la catégorie d'aliments :

La décision du groupe de travail classique sur la NGAA lors de la 44^{ème} session du CCFA sur l'approche horizontale relative à la justification de l'emploi des régulateurs de l'acidité dans cette catégorie d'aliments a été considérée comme définitive et des observations sur cette approche n'ont pas été requises par le groupe de travail électronique.

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/ Adoptée	Proposition du groupe de travail électronique	Observations des membres du groupe de travail électronique sur la proposition
ACETATE DE CALCIUM	263	1500		7	Adopter	États-Unis: l'acétate de sodium est autorisé aux États-Unis pour l'emploi dans les nappages et sirops en tant que régulateur de l'acidité à des niveaux allant jusqu'à 0,15% (1500 mg/kg)
CARBONATE DE MAGNESIUM	504(i)	BPF		7		
HYDROXYDE DE MAGNESIUM	528	BPF		7		
CARBONATE HYDROXYDE DE MAGNESIUM	504(ii)	BPF		7		
CITRATE BIACIDE DE POTASSIUM	332(i)	BPF		7		
CITRATE BIACIDE DE SODIUM	331(i)	BPF		7		
CITRATE DE POTASSIUM	332(ii)	BPF		7		
CITRATE TRISODIQUE	331(iii)	BPF		7		

Catégorie d'aliments n° 11.5 (Miel)

Recommandation générale pour la catégorie d'aliments telle qu'inscrite dans l'Annexe 8 de FA 44/CRD2 : Non débattu

Normes de produits correspondantes: 012-1981: ne débat pas des additifs alimentaires

Proposition du groupe de travail électronique pour la classification horizontale de la catégorie d'aliments : Non justifié

Justification de la proposition: Il n'existe pas de dispositions pour les régulateurs de l'acidité dans cette catégorie d'aliments dans la NGAA et qu'il n'y avait pas non plus de soutien fourni au groupe de travail électronique pour leur emploi.

Observations du groupe de travail électronique sur la proposition de classification horizontale:

Union européenne, Espagne, Royaume-Uni: soutiennent la proposition

Catégorie d'aliments n° 12.1 (Sel et succédanés du sel)

Recommandation générale pour la catégorie d'aliments telle qu'inscrite dans l'Annexe 8 de FA 44/CRD2 : Non débattu

Normes de produits correspondantes: Aucune; les sous-catégories ont des normes de produits correspondantes qui n'excluent pas les régulateurs de l'acidité

Proposition du groupe de travail électronique pour la classification horizontale de la catégorie d'aliments : Non justifié

Justification de la proposition: Les observations du groupe de travail électronique indiquent que les régulateurs de l'acidité ne sont pas utilisés dans la sous-catégorie 12.1.1, par conséquent non justifiés dans la catégorie mère 12.1.

Observations du groupe de travail électronique sur la proposition de classification horizontale:

Brésil: Les dispositions pour les régulateurs de l'acidité devraient être débattues dans les sous-catégories.

Union européenne, Espagne: soutiennent la proposition

Royaume-Uni: Il n'existe pas de justification technologique pour l'emploi des régulateurs de l'acidité dans le sel même, par conséquent il ne devrait pas y avoir de liste dans la catégorie d'aliments mère.

Catégorie d'aliments n°12.1.1 (Sel)

Recommandation générale pour la catégorie d'aliments telle qu'inscrite dans l'Annexe 8 de FA 44/CRD2 : Non débattu

Normes de produits correspondantes: 150-1985: autorise les additifs alimentaires conformément à la catégorie d'aliments 12.1.1 Tableaux 1 et 2

Proposition du groupe de travail électronique pour la classification horizontale de la catégorie d'aliments : Non justifié

Justification de la proposition: Les observations du groupe de travail électronique indiquent que les dispositions pour les additifs alimentaires avec la fonction de régulateur de l'acidité répertoriée dans cette catégorie d'aliments pour l'emploi de ces additifs alimentaires en tant qu'agent antiagglomérant, non pas en tant que régulateurs de l'acidité.

Observations du groupe de travail électronique sur la proposition de classification horizontale:

Brésil: n'a pas pu trouver de dispositions pour les régulateurs de l'acidité dans la norme CODEX 150-1985, qui fait référence aux tableaux 1 et 2 de la NGAA. SIN 170(i) carbonate de calcium et SIN 504(i) carbonate de magnésium sont utilisés en tant qu'agents antiagglomérants

Union européenne, Espagne: soutiennent la proposition

Royaume-Uni: Il n'existe aucune justification technologique pour l'emploi des régulateurs de l'acidité dans le sel lui-même.

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/ Adoptée	Proposition du groupe de travail électronique	Observations des membres du groupe de travail électronique sur la proposition
CARBONATE DE CALCIUM	170(i)	BPF		Adoptée	Maintenir l'adoption	Royaume-Uni: souscrit à la conservation de ces deux dispositions adoptées en se fondant sur le fait que les carbonates sont utilisés en tant qu'agents antiagglomérants
CARBONATE DE MAGNESIUM	504(i)	BPF		Adoptée		

Catégorie d'aliments n° 12.1.2 (Succédanés de Sel)

Recommandation générale pour la catégorie d'aliments telle qu'inscrite dans l'Annexe 8 de FA 44/CRD2 : Justifié

Normes de produits correspondantes: 053-1981: ne débat pas des additifs alimentaires

Proposition du groupe de travail électronique pour la classification horizontale de la catégorie d'aliments :					La décision du groupe de travail classique sur la NGAA lors de la 44 ^{ème} session du CCFA sur l'approche horizontale relative à la justification de l'emploi des régulateurs de l'acidité dans cette catégorie d'aliments a été considérée comme définitive et des observations sur cette approche n'ont pas été requises par le groupe de travail électronique.		
Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/ Adoptée	Proposition du groupe de travail électronique	Observations des membres du groupe de travail électronique sur la proposition	
ACIDE ACETIQUE, GLACIAL	260	BPF		7	Adopter		
ACIDE ASCORBIQUE, L-	300	BPF		4			
CARBONATE DE CALCIUM	170(i)	10000	58	4			
LACTATE DE CALCIUM	327	10000	58	4			
ACIDE CITRIQUE	330	BPF		7			
ACIDE FUMARIQUE	297	BPF		4			
ACIDE LACTIQUE, L-, D- et DL-	270	BPF		7			
CARBONATE DE MAGNESIUM	504(i)	5000	36	4			
HYDROXYDE DE MAGNESIUM	528	BPF		7			
CARBONATE HYDROXYDE DE MAGNESIUM	504(ii)	BPF		7			
ACIDE MALIQUE, DL	296	BPF		4			
CITRATE BIACIDE DE POTASSIUM	332(i)	BPF		7			
ACETATE DE SODIUM	262(i)	BPF		4			
CARBONATE DE SODIUM	500(i)	BPF		4			
CITRATE BIACIDE DE SODIUM	331(i)	BPF		7			
MALATE SODIUM DL-	350(ii)	BPF		4			Japon: Le malate de sodium- DL est utilisé pour rehausser le gout salé.
FUMARATES DE SODIUM	365	BPF		4			
CITRATE DE POTASSIUM	332(ii)	BPF		7			
CITRATE TRISODIQUE	331(iii)	BPF		7			

Catégorie d'aliments n° 12.2.1 (Fines herbes et épices)

Recommandation générale pour la catégorie d'aliments telle qu'inscrite dans l'Annexe 8 de FA 44/CRD2 : Au cas par cas

Normes de produits correspondantes: Aucune

Proposition du groupe de travail électronique pour la classification horizontale de la catégorie d'aliments : Non justifié	Observations du groupe de travail électronique sur la proposition de classification horizontale:
Justification de la proposition: Les observations du groupe de travail électronique	Brésil, Union européenne, Espagne Royaume-Uni: soutiennent la proposition

indiquent que les régulateurs de l'acidité ne sont pas utilisés dans cette catégorie d'aliments. **ICGMA:** Les régulateurs de l'acidité (AR) ne sont pas justifiés technologiquement pour les herbes aromatiques. Et, pour des précisions plus étendues, pour les herbes et épices aromatisées, ni les agents antiagglomérants ni les agents antioxydants ne sont utilisés.

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/ Adoptée	Proposition du groupe de travail électronique	Observations des membres du groupe de travail électronique sur la proposition
ACIDE ACETIQUE, GLACIAL	260	BPF	51 ²⁰	7	Interrompre.	
ACIDE ASCORBIQUE, L-	300	BPF	51	4		
CARBONATE DE CALCIUM	170(i)	10000	51et58 :	4		
LACTATE DE CALCIUM	327	10000	51et58 :	4		
ACIDE CITRIQUE	330	BPF	51	7		
ACIDE FUMARIQUE	297	BPF	51	4		
ACIDE LACTIQUE, L-, D- et DL-	270	BPF	51	7		
CARBONATE DE MAGNESIUM	504(i)	5000	36et51 :	4		
HYDROXYDE DE MAGNESIUM	528	BPF	51	7		
CARBONATE HYDROXYDE DE MAGNESIUM	504(ii)	BPF	51	7		
ACIDE MALIQUE, DL	296	BPF	51	4		
CITRATE BIACIDE DE POTASSIUM	332(i)	BPF	51	7		
ACETATE DE SODIUM	262(i)	BPF	51	4		
CARBONATE DE SODIUM	500(i)	BPF	51	4		
CITRATE BIACIDE DE SODIUM	331(i)	BPF	51	7		
MALATE SODIUM DL-	350(ii)	BPF	51	4		
FUMARATES DE SODIUM	365	BPF	51	4		
CITRATE DE TRICALCIUM	333(iii)	BPF	51	7		
CITRATE DE POTASSIUM	332(ii)	BPF	51	7		
CITRATE TRISODIQUE	331(iii)	BPF	51	7		

Catégorie d'aliments n° 13.1 (Préparations pour nourrissons, préparations de suite et préparations pour nourrissons destinées à des usages médicaux particuliers)

Recommandation générale pour la catégorie d'aliments telle qu'inscrite dans l'Annexe 8 de FA 44/CRD2 : Au cas par cas

Normes de produits correspondantes: Aucune; 072-1981 s'applique aux sous-catégories 13.1.1 et 13.1.3; 156-1987 s'applique à la sous-catégorie 13.1.2

Proposition du groupe de travail électronique pour la classification horizontale de la catégorie d'aliments : Au cas par cas

Observations du groupe de travail électronique sur la proposition de classification horizontale:
Brésil, Union européenne, Espagne Royaume-Uni: Acceptent la proposition

²⁰ **Note 51:** « Pour emploi dans les épices uniquement »

Justification de la proposition: Observations du groupe de travail électronique sur le fait que l'emploi de tous les additifs dans cette catégorie d'aliments et les sous-catégories relatives devrait être évalué spécifiquement pour l'emploi dans cette catégorie d'aliments.

ICGMA: 525 hydroxyde de potassium, 330 acide citrique, 526 hydroxyde de calcium. Ceux-ci peuvent être utilisés avec les produits dans trois catégories dans 13.1. Ces additifs servent en tant qu'auxiliaires dans la fabrication des préparations pour augmenter la qualité de conservation ou la stabilité des produits et afin de préserver leur qualité nutritionnelle.

Catégorie d'aliments n° 13.1.1 (Préparations pour nourrissons)

Recommandation générale pour la catégorie d'aliments telle qu'inscrite dans l'Annexe 8 de FA 44/CRD2 : Au cas par cas

Normes de produits correspondantes: 072-1981: autorise SIN 524, 500i-ii, 525, 501i-ii, 526, 270, 330, 331i, iii, et 332 en tant que régulateurs de l'acidité

Proposition du groupe de travail électronique pour la classification horizontale de la catégorie d'aliments : Au cas par cas

Justification de la proposition: Observations du groupe de travail électronique sur le fait que l'emploi de tous les additifs dans cette catégorie d'aliments et les sous-catégories relatives devrait être évalué spécifiquement pour l'emploi dans cette catégorie d'aliments.

Observations du groupe de travail électronique sur la proposition de classification horizontale:
Brésil, Union européenne, Japon, Royaume-Uni: soutiennent la proposition et l'adoption de toutes les dispositions proposées

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/ Adoptée	Proposition du groupe de travail électronique	Observations des membres du groupe de travail électronique sur la proposition
HYDROXYDE DE CALCIUM	526	2000	55 ²¹ et 72 ²²	7	Adopter comme répertorié – correspond à la norme CODEX 72-1981	Japon: L'acide citrique est utilisé pour stabiliser l'émulsion en ajustant le pH.
ACIDE CITRIQUE	330	BPF	72	7		États-Unis: l'acide lactique n'est pas sur la liste des produits considéré comme fiable aux États-Unis pour emploi dans les préparations pour nourrissons (21 CFR 184.1063)
ACIDE LACTIQUE, L-, D- et DL-	270	BPF	72 et 83 ²³	7		Japon: Le carbonate de potassium est utilisé pour stabiliser l'émulsion en ajustant le pH.
CARBONATE DE POTASSIUM	501(i)	2000	55 et 72:	7		
CITRATE BIACIDE DE POTASSIUM	332(i)	BPF	72	7		
CARBONATE ACIDE DE POTASSIUM	501(ii)	2000	55 et 72:	7		
HYDROXYDE DE POTASSIUM	525	2000	55 et 72:	7		
CARBONATE DE SODIUM	500(i)	2000	55 et 72:	7		
CITRATE BIACIDE DE SODIUM	331(i)	BPF	72	4		
CARBONATE ACIDE DE SODIUM	500(ii)	2000	55et72 :	7		

²¹ **Note 55:** Seul ou en combinaison, dans les limites pour le sodium, le calcium, et le potassium spécifiés dans la norme de produits.

²² **Note 72:** Basé sur les aliments prêts à consommer

²³ **Note 83:** L(+)-forme uniquement.

HYDROXYDE DE SODIUM	524	2000	55et72 :	7	
CITRATE DE POTASSIUM	332(ii)	BPF	72	7	Japon: le citrate trisodique est utilisé pour stabiliser l'émulsion en ajustant le pH.
CITRATE TRISODIQUE	331(iii)	BPF	72	7	Japon: L'acide citrique est utilisé pour stabiliser l'émulsion en ajustant le pH.

Catégorie d'aliments n° 13.1.2 (Préparations de suite)

Recommandation générale pour la catégorie d'aliments telle qu'inscrite dans l'Annexe 8 de FA 44/CRD2 : Au cas par cas

Normes de produits correspondantes: 156-1987: autorise SIN 500i-ii, 332i-ii, 501i-ii, 331iii, 524, 526, 270, 330, 525, et 331i en tant que régulateurs de l'acidité, et SIN 330 pour un emploi en tant qu'antioxydant

Proposition du groupe de travail électronique pour la classification horizontale de la catégorie d'aliments : Au cas par cas					Observations du groupe de travail électronique sur la proposition de classification horizontale:	
Justification de la proposition: Observations du groupe du travail électronique sur le fait que l'emploi de tous les additifs dans cette catégorie d'aliments et les sous-catégories relatives devrait être évalué spécifiquement pour l'emploi dans cette catégorie d'aliments.					Brésil, Union européenne, Japon, Royaume-Uni: soutiennent la proposition et l'adoption de toutes les dispositions proposées	
Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/Adoptée	Proposition du groupe de travail électronique	Observations des membres du groupe de travail électronique sur la proposition
ACIDE ASCORBIQUE, L-	300	50	72	7	Adopter avec la note 72 et la nouvelle note « Utilisation en tant qu'antioxydant » (correspond à la norme CODEX 156-1987)	
HYDROXYDE DE CALCIUM	526	BPF	72	7		
ACIDE CITRIQUE	330	BPF	72	7		Japon: L'acide citrique est utilisé pour stabiliser l'émulsion en ajustant le pH.
ACIDE LACTIQUE, L-, D- et DL-	270	BPF	72	7		États-Unis: l'acide lactique n'est pas considéré comme FIABLE aux États-Unis pour emploi dans les aliments pour enfants (21 CFR 184.1063)
CARBONATE DE POTASSIUM	501(i)	BPF	72	7		Japon: Le carbonate de potassium est utilisé pour stabiliser l'émulsion en ajustant le pH.
CITRATE BIACIDE DE POTASSIUM	332(i)	BPF	72	4		
CARBONATE ACIDE DE POTASSIUM	501(ii)	BPF	72	7		
HYDROXYDE DE POTASSIUM	525	BPF	72	7		
CARBONATE DE SODIUM	500(i)	BPF	72	7		
CITRATE BIACIDE DE SODIUM	331(i)	BPF	72	4		

CARBONATE ACIDE DE SODIUM	500(ii)	BPF	72	7	
HYDROXYDE DE SODIUM	524	BPF	72	7	
CITRATE DE POTASSIUM	332(ii)	BPF	72	7	
CITRATE TRISODIQUE	331(iii)	BPF	72	7	Japon: Le citrate trisodique est utilisé pour stabiliser l'émulsion en ajustant le pH.

Catégorie d'aliments n° 13.1.3 (Préparations pour nourrissons destinées à des usages médicaux particuliers)

Recommandation générale pour la catégorie d'aliments telle qu'inscrite dans l'Annexe 8 de FA 44/CRD2 : Au cas par cas

Normes de produits correspondantes: 072-1981: autorise SIN 524, 500i-ii, 525, 501i-ii, 526, 270, 330, 331i, iii, et 332 en tant que régulateurs de l'acidité

Proposition du groupe de travail électronique pour la classification

horizontale de la catégorie d'aliments : Au cas par cas

Justification de la proposition: Observations du groupe de travail électronique sur le fait que l'emploi de tous les additifs dans cette catégorie d'aliments et les sous-catégories relatives devrait être évalué spécifiquement pour l'emploi dans cette catégorie d'aliments.

Observations du groupe de travail électronique sur la proposition de classification horizontale:

Brésil, Union européenne, Japon, Espagne, Royaume-Uni: soutiennent la proposition et l'adoption de toutes les dispositions proposées

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/ Adoptée	Proposition du groupe de travail électronique	Observations des membres du groupe de travail électronique sur la proposition
HYDROXYDE DE CALCIUM	526	2000	55 et 72	4	Adopter comme répertoire – correspond à la norme CODEX 072-1981	
ACIDE CITRIQUE	330	BPF	72	4		Japon: L'acide citrique est utilisé pour stabiliser l'émulsion en ajustant le pH.
ACIDE LACTIQUE, L-, D- et DL-	270	BPF	72 et 83:	4		États-Unis: l'acide lactique n'est pas considéré comme fiable aux États-Unis pour un emploi dans les aliments pour enfants (21 CFR 184.1063)
CARBONATE DE POTASSIUM	501(i)	2000	55 et 72:	4		Japon: Le carbonate de potassium est utilisé pour stabiliser l'émulsion en ajustant le pH.
CITRATE BIACIDE DE POTASSIUM	332(i)	BPF	72	4		
CARBONATE ACIDE DE POTASSIUM	501(ii)	2000	55 et 72:	4		
HYDROXYDE DE POTASSIUM	525	2000	55 et 72:	4		
CARBONATE DE SODIUM	500(i)	2000	55 et 72:	4		
CITRATE BIACIDE DE SODIUM	331(i)	BPF	72	4		
CARBONATE ACIDE DE SODIUM	500(ii)	2000	55 et 72:	4		
HYDROXYDE DE SODIUM	524	2000	55 et 72:	4		

CITRATE DE POTASSIUM	332(ii)	BPF	72	4	
CITRATE TRISODIQUE	331(iii)	BPF	72	4	

Catégorie d'aliments n° 13.2 (Aliments complémentaires pour nourrissons et enfants en bas âge)

Recommandation générale pour la catégorie d'aliments telle qu'inscrite dans l'Annexe 8 de FA 44/CRD2 : Au cas par cas

Normes de produits correspondantes: 073-1981: autorise les régulateurs de l'acidité (SIN 500i-ii, 501i-ii, 333iii, 270, 260, 330, 331i et 170i); 074-1981: autorise les régulateurs de l'acidité (SIN 500ii, 501i-ii, 170i, 330, 260, 261, 262i, 263, 296, 325, 326, 327, 331i-ii, 332i, iii, 333 (uniquement 333iii dans la NGAA), 507, 524, 525, 526, et 575) et SIN 503i-ii en tant qu'agent levant; les deux normes autorisent SIN 300 en tant qu'antioxydant

Proposition du groupe de travail électronique pour la classification horizontale de la catégorie d'aliments : Au cas par cas					Observations du groupe de travail électronique sur la proposition de classification horizontale:	
Justification de la proposition: Observations du groupe de travail électronique sur le fait que l'emploi de tous les additifs dans cette catégorie d'aliments et les sous-catégories relatives devrait être évalué spécifiquement pour l'emploi dans cette catégorie d'aliments.					Brésil, Union européenne, Japon, Royaume-Uni: soutiennent la proposition et l'adoption de toutes les dispositions proposées ELC: la norme CODEX 074 – 1981 inclut différentes dispositions pour les PHOSPHATES (@440mg/kg as P, pour un ajustement pH uniquement). Ces dispositions devraient être reprises.	
Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/ Adoptée	Proposition du groupe de travail électronique	Observations des membres du groupe de travail électronique sur la proposition
ACIDE ACETIQUE, GLACIAL	260	5000		7	Adopter au niveau des BPF avec la nouvelle note « 5000 mg/kg dans les aliments diversifiés de l'enfance (« baby foods ») en boîte »	5000 mg/kg Correspond à la norme CODEX 073-1981 à 074-1981
CARBONATE D'AMMONIUM	503(i)	BPF		7	Adopter avec la nouvelle note « Utilisation en tant qu'agent levant »	Correspond à la norme CODEX 074-1981
CARBONATE ACIDE D'AMMONIUM	503(ii)	BPF		7	Adopter avec la nouvelle note « Utilisation en tant qu'agent levant »	Correspond à la norme CODEX 074-1981
ACIDE ASCORBIQUE, L- ACETATE DE CALCIUM	300 263	3000 BPF		7 7	Adopter à 500 mg/kg avec les nouvelles notes « En tant qu'acide ascorbique » et « En tant qu'antioxydant »	Correspond aux normes CODEX 073-1981 et 074-1981
CARBONATE DE CALCIUM	170(i)	BPF		7	Adopter	BPF Correspond à la norme CODEX 074-1981
HYDROXYDE DE CALCIUM	526	BPF		7		BPF Correspond aux normes CODEX 073-1981 et 074-1981
						BPF Correspond à la norme CODEX 074-1981
LACTATE DE CALCIUM	327	BPF		7		BPF Correspond à la norme CODEX 074-1981 États-Unis: le lactate de calcium n'est pas considéré comme fiable aux États-Unis pour un emploi dans les préparations pour nourrissons et les aliments pour nourrissons.

ACIDE CITRIQUE	330	25000		7	Adopter au niveau des BPF avec la nouvelle note « 5000 mg/kg dans les aliments diversifiés de l'enfance (« baby foods ») en boîte ».	5000 mg/kg Correspond aux normes CODEX 073-1981 à 074-1981
GLUCONO DELTA-LACTONE	575	5000		4	Adopter au niveau des BPF	BPF Correspond à la norme CODEX 074-1981
ACIDE HYDROCHLORIQUE	507	BPF		7	Adopter	BPF Correspond à la norme CODEX 074-1981
ACIDE LACTIQUE, L-, D- et DL-	270	15000		7	Adopter au niveau des BPF avec la nouvelle note « 2000 mg/kg dans les aliments diversifiés de l'enfance (« baby foods ») en boîte, forme L(+) uniquement »	2000 mg/kg pour l'acide lactique L(+) seulement Correspond à la norme CODEX 073-1981, les BPF pour tous correspondent à la norme CODEX 74-1981 États-Unis: l'acide lactique n'est pas considéré comme fiable aux États-Unis pour l'emploi dans les aliments pour les nourrissons (21 CFR 184.1063)
CARBONATE DE MAGNESIUM	504(i)	BPF		7	Adopter	Les régulateurs de l'acidité utilisés dans les deux normes de produits correspondantes
ACIDE MALIQUE, DL	296	BPF		7		BPF Correspond à la norme CODEX 074-1981
ACÉTATES DE POTASSIUM	261	BPF		7		BPF Correspond à la norme CODEX 074-1981
CARBONATE DE POTASSIUM	501(i)	BPF		7		Le carbonate acide de potassium ainsi que les régulateurs de l'acidité sont autorisés dans les deux normes de produits correspondantes
CITRATE BIACIDE DE POTASSIUM	332(i)	BPF		7		BPF Correspond à la norme CODEX 074-1981
CARBONATE ACIDE DE POTASSIUM	501(ii)	BPF		7		BPF Correspond aux normes CODEX 073-1981 et 074-1981
HYDROXYDE DE POTASSIUM	525	BPF		7		BPF Correspond à la norme CODEX 074-1981
LACTATE DE POTASSIUM	326	BPF		7		BPF Correspond à la norme CODEX 074-1981 États-Unis: le lactate de potassium est interdit aux États-Unis pour l'emploi dans les préparations pour nourrissons et les aliments pour nourrissons.
ACÉTATE DE SODIUM	262(i)	BPF		7		BPF Correspond à la norme CODEX 074-1981
CARBONATE DE SODIUM	500(i)	BPF		7		BPF Correspond à la norme CODEX 073-1981 et 074-1981
CITRATE BIACIDE DE SODIUM	331(i)	5000		4	Adopter au niveau des BPF avec la nouvelle note « 5000 mg/kg dans les aliments diversifiés de l'enfance (« baby foods ») en boîte »	5000 mg/kg correspond à la norme CODEX 073-1981, BPF à 74-1981
CARBONATE ACIDE DE SODIUM	500(ii)	BPF		7	Adopter	BPF Correspond à la norme CODEX 073-1981 et 074-1981
HYDROXYDE DE SODIUM	524	BPF		7		BPF Correspond à la norme CODEX 074-1981
LACTATE DE SODIUM	324	BPF		7	Adopter avec la note 83.	Le lactate de sodium (L+ forme uniquement) est BPF dans 074-

						1981 États-Unis: le lactate de sodium est interdit à l'emploi dans les préparations pour nourrissons et n'est pas confirmé comme fiable pour l'emploi dans les aliments pour nourrissons aux États-Unis.
CITRATE DE TRICALCIUM	333(iii)	BPF		7	Adopter	BPF Correspond à la norme CODEX 074-1981 États-Unis: le lactate de calcium est considéré comme fiable aux États-Unis pour l'emploi dans les aliments en général y compris les préparations pour nourrissons à des niveaux allant jusqu'aux BPF.
CITRATE DE POTASSIUM	332(ii)	BPF		7		BPF Correspond à la norme CODEX 074-1981
CITRATE TRISODIQUE	331(iii)	5000		7	Adopter au niveau des BPF avec la nouvelle note « 5000 mg/kg dans les aliments diversifiés de l'enfance (« baby foods ») en boîte	5000 mg/kg correspondent à la norme CODEX 073-1981, BPF à 074-1981

Catégorie d'aliments n° 14.1.1 (Eaux)

Recommandation générale pour la catégorie d'aliments telle qu'inscrite dans l'Annexe 8 de FA 44/CRD2 : Non débattu

Normes de produits correspondantes: Aucune, 108-1981 correspond à la sous-catégorie 14.1.1.1 et 227-2001 correspond à 14.1.1.2. Aucune norme de produit ne débat des additifs alimentaires.

Proposition du groupe de travail électronique pour la classification horizontale de la catégorie d'aliments : Non justifié

Justification de la proposition: Il n'existe pas de dispositions pour les régulateurs de l'acidité dans cette catégorie d'aliments dans la NGAA et qu'il n'y avait pas non plus de soutien fourni au groupe de travail électronique pour leur emploi.

Observations du groupe de travail électronique sur la proposition de classification horizontale:

Brésil, Union européenne, Espagne Royaume-Uni: soutiennent la proposition

Catégorie d'aliments n° 14.1.1.1 (Eaux minérales naturelles et eaux de source)

Recommandation générale pour la catégorie d'aliments telle qu'inscrite dans l'Annexe 8 de FA 44/CRD2 : Non débattu

Normes de produits correspondantes: 108-1981: ne débat pas des additifs alimentaires

Proposition du groupe de travail électronique pour la classification horizontale de la catégorie d'aliments : Non justifié

Justification de la proposition: Il n'existe pas de dispositions pour les régulateurs de l'acidité dans cette catégorie d'aliments dans la NGAA et qu'il n'y avait pas non plus de soutien fourni au groupe de travail électronique pour leur emploi.

Observations du groupe de travail électronique sur la proposition de classification horizontale:

Brésil, Union européenne, Espagne Royaume-Uni: soutiennent la proposition

Catégorie d'aliments n° 14.1.1.2. (Eaux de table et eaux de Seltz)

Recommandation générale pour la catégorie d'aliments telle qu'inscrite dans l'Annexe 8 de FA 44/CRD2 : Non débattu

Normes de produits correspondantes: 227-2001: **ne débat pas des additifs alimentaires**

Proposition du groupe de travail électronique pour la classification horizontale de la catégorie d'aliments : Non justifié

Justification de la proposition: Il n'existe pas de dispositions pour les régulateurs de l'acidité dans cette catégorie d'aliments dans la NGAA et qu'il n'y avait pas non plus de soutien fourni au groupe de travail électronique pour leur emploi.

Observations du groupe de travail électronique sur la proposition de classification horizontale:

Brésil, Union européenne, Espagne Royaume-Uni: soutiennent la proposition

Catégorie d'aliments n° 14.1.2 (Jus de fruits et de légumes)

Recommandation générale pour la catégorie d'aliments telle qu'inscrite dans l'Annexe 8 de FA 44/CRD2 : Non débattu

Normes de produits correspondantes: Aucune, 247-2005 correspond à la sous-catégorie 14.1.2.1 et autorise les additifs alimentaires répertoriés dans les tableaux 1 et 2 dans les catégories d'aliments 14.1.2.1, 14.1.2.3, 14.1.3.1, et 14.1.3.3

Proposition du groupe de travail électronique pour la classification horizontale de la catégorie d'aliments : Non justifié

Justification pour la proposition: Les observations du groupe de travail électronique indiquent que les dispositions adoptées dans les sous-catégories relatives aux additifs alimentaires ayant la fonction de régulateur de l'acidité sont pour leur emploi en tant qu'antioxydants, non pas en tant que régulateurs de l'acidité.

Observations du groupe de travail électronique sur la proposition de classification horizontale:

Brésil: Les dispositions sont présentées dans des sous-catégories, donc elles ne sont pas nécessaires ici.

Union européenne: ne soutient pas les régulateurs de l'acidité dans cette catégorie large - non approprié pour les jus de fruits

Royaume-Uni: La norme 247 ne répertorie pas les régulateurs de l'acidité. Nous considérons qu'un cas générique pour le besoin technologique des régulateurs de l'acidité dans les jus de fruit n'a pas été effectué.

Catégories d'aliments n° 14.1.2.1 (Jus de fruits)

Recommandation générale pour la catégorie d'aliments telle qu'inscrite dans l'Annexe 8 de FA 44/CRD2 : Non débattu

Normes de produits correspondantes: 247-2005 autorise les additifs alimentaires répertoriés dans les tableaux 1 et 2 dans les catégories d'aliments 14.1.2.1, 14.1.2.3, 14.1.3.1, et 14.1.3.3

Proposition du groupe de travail électronique pour la classification horizontale de la catégorie d'aliments : Non justifié					Observations du groupe de travail électronique sur la proposition de classification horizontale:	
Justification de la proposition: Les observations du groupe de travail électronique indiquent que les dispositions adoptées dans cette catégorie pour les additifs alimentaires avec la fonction de la régulateur de l'acidité sont pour leur emploi en tant qu'antioxydants, non pas en tant que régulateurs de l'acidité					<p>Observations du Brésil dans CX/FA 12/44/9 Add. 2 l'emploi des régulateurs de l'acidité sont nécessaires dans les fruits acides et les jus de légume pour ajuster les caractéristiques sensoriels.</p> <p>Costa Rica: Traitement thermique et produits acides élevés qui peuvent avoir besoin d'acide citrique ; citrates, acide malique;</p> <p>Union européenne: s'interroge sur le besoin technologique.</p> <p>Royaume-Uni: La norme 247 ne répertorie pas les régulateurs de l'acidité. Nous considérons qu'un cas générique pour le besoin technologique des régulateurs de l'acidité n'a pas été effectué. L'emploi des substances déjà adoptées peut être en tant qu'antioxydants plutôt qu'en tant que régulateurs de l'acidité.</p> <p>ICGMA: Les produits soutirés à chaud, à acide élevé peuvent avoir besoin 330 d'acide citrique; de citrates; 296 d'acide malique – Codex Std 247-2005 de jus de fruits et de nectars (jus de fruit) est 1:1 avec la NGAA</p>	
Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/ Adoptée	Proposition du groupe de travail électronique	Observations des membres du groupe de travail électronique sur la proposition
ACIDE ASCORBIQUE, L-	300	BPF		Adoptée	Maintenir l'adoption	IFU, ICGMA: souscrivent à la conservation de « adoptée »;
ACIDE CITRIQUE	330	3000	122 ²⁴	Adoptée		Japon: l'acide ascorbique est utilisé en tant qu'antioxydant pour empêcher les produits de <i>brunir</i> .
ACIDE MALIQUE, DL	296	BPF	115 ²⁵	Adoptée		IFU, ICGMA: souscrivent à la conservation du terme « adoptée »;
						Japon: L'acide citrique est utilisé en tant que régulateur de l'acidité pour contrebalancer l'aigreur et la douceur.
						IFU, ICGMA: souscrivent à la conservation du terme « adoptée »

²⁴ **Note 122:** Soumis à la législation nationale du pays importateur.

²⁵ **Note 115:** « Pour emploi dans le jus d'ananas uniquement »

Catégories d'aliments n° 14.1.2.2 (Jus de légumes)

Recommandation générale pour la catégorie d'aliments telle qu'inscrite dans l'Annexe 8 de FA 44/CRD2 : Justifié

Normes de produits correspondantes: Aucune

Proposition du groupe de travail électronique pour la classification horizontale de la catégorie d'aliments :					La décision du groupe de travail classique sur la NGAA lors de la 44 ^{ème} session du CCFA sur l'approche horizontale relative à la justification de l'emploi des régulateurs de l'acidité dans cette catégorie d'aliments a été considérée comme définitive et des observations sur cette approche n'ont pas été requises par le groupe de travail électronique.	
Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/ Adoptée	Proposition du groupe de travail électronique	Observations des membres du groupe de travail électronique sur la proposition
ACIDE ASCORBIQUE, L-	300	BPF		4	Adopter	IFU: souscrit à l'adoption
ACIDE CITRIQUE	330	3000		4	Adopter à 5 000 mg/kg	IFU: souscrit à l'adoption; Japon: propose de modifier le niveau maximal à 5,000 mg/kg, L'acide citrique est utilisé pour contrôler la croissance microbienne en diminuant le pH du jus de carotte. Il est aussi utilisé pour conserver un ph cohérent du produit à travers une durée de vie
ACIDE MALIQUE, DL	296	3000		4	Adopter	IFU: souscrit à l'adoption

Catégorie d'aliments n° 14.1.2.3. (Concentrés de jus de fruits)

Recommandation générale pour la catégorie d'aliments telle qu'inscrite dans l'Annexe 8 de FA 44/CRD2 : Non débattu

Normes de produits correspondantes: 247-2005 autorise les additifs alimentaires répertoriés dans les tableaux 1 et 2 dans les catégories d'aliments 14.1.2.1, 14.1.2.3, 14.1.3.1, et 14.1.3.3

Proposition du groupe de travail électronique pour la classification horizontale de la catégorie d'aliments :	Observations du groupe de travail électronique sur la proposition de classification horizontale:
<p>Proposition du groupe de travail électronique pour la classification horizontale de la catégorie d'aliments : Non justifié</p> <p>Justification de la proposition: Les observations du groupe de travail électronique indiquent que les dispositions adoptées dans cette catégorie pour les additifs alimentaires avec la fonction de la régulateur de l'acidité sont pour leur emploi en tant qu'antioxydants, non pas en tant que régulateurs de l'acidité</p>	<p>Observations du Brésil dans CX/FA 12/44/9 Add. 2 l'emploi des régulateurs de l'acidité sont nécessaires dans les fruits acides et les jus de légume pour ajuster les caractéristiques sensoriels.</p> <p>Costa Rica: Traitement thermique et produits acides élevés qui peuvent avoir besoin d'acide citrique ; citrates, acide malique; Union européenne: s'interroge sur le besoin technologique.</p> <p>Royaume-Uni: La norme 247 ne répertorie pas les régulateurs de l'acidité. Nous considérons qu'un cas générique pour le besoin technologique des régulateurs de l'acidité n'a pas été effectué. L'emploi des substances déjà adoptées peut être en tant qu'antioxydants plutôt qu'en tant que régulateurs de l'acidité.</p> <p>ICGMA: Les produits surgelés et aseptiques peuvent avoir besoin 330 d'acide citrique; de citrates; 296 d'acide malique – Codex Std 247-2005 de jus de fruits et de nectars (jus de fruit) 1:1 avec la NGAA 300 acide ascorbique 330 acide citrique;296 acide malique</p>

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/ Adoptée	Proposition du groupe de travail électronique	Observations des membres du groupe de travail électronique sur la proposition
ACIDE ASCORBIQUE, L-	300	BPF	127 ²⁶	Adoptée	Maintenir l'adoption	Japon: L'acide ascorbique utilisé en tant qu'antioxydant pour empêcher les produits de brunir. Royaume-Uni: Maintenir l'adoption
ACIDE CITRIQUE	330	3000	122 et 127:	Adoptée		Japon: L'acide citrique est utilisé en tant que régulateur de l'acidité pour contrebalancer l'aigreur et la douceur. Royaume-Uni: Maintenir l'adoption
ACIDE MALIQUE, DL	296	BPF	115 et 127:	Adoptée		Royaume-Uni: Maintenir l'adoption

Catégorie d'aliments n° 14.1.2.4 (Concentrés de jus de légumes)

Recommandation générale pour la catégorie d'aliments telle qu'inscrite dans l'Annexe 8 de FA 44/CRD2 : Justifié

Normes de produits correspondantes: Aucune

<u>Proposition du groupe de travail électronique pour la classification horizontale de la catégorie d'aliments :</u>					La décision du groupe de travail classique sur la NGAA lors de la 44 ^{ème} session du CCFA sur l'approche horizontale relative à la justification de l'emploi des régulateurs de l'acidité dans cette catégorie d'aliments a été considérée comme définitive et des observations sur cette approche n'ont pas été requises par le groupe de travail électronique.	
Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/ Adoptée	Proposition du groupe de travail électronique	Observations des membres du groupe de travail électronique sur la proposition
ACIDE ASCORBIQUE, L-	300	BPF		4	Adopter	Costa Rica: Traitement thermique et produits acides élevés qui peuvent avoir besoin d'acide citrique ; citrates, acide malique; Brésil, Union européenne, Royaume-Uni: Acceptent les propositions ICGMA: Les produits surgelés et aseptiques peuvent avoir besoin 330 d'acide citrique; de citrates; 296 d'acide malique – Codex Std 247-2005 de jus de fruits et de nectars (jus de fruit) est 1:1 avec la NGAA
ACIDE CITRIQUE	330	3000		4		
ACIDE MALIQUE, DL	296	3000		4		

Catégorie d'aliments n° 14.1.3 (Nectars de fruits et de légumes)

Recommandation générale pour la catégorie d'aliments telle qu'inscrite dans l'Annexe 8 de FA 44/CRD2 : Non débattu

Normes de produits correspondantes: Aucune, 247-2005 correspond à la sous-catégorie 14.1.3.1 et autorise les additifs alimentaires répertoriés dans les tableaux 1 et 2 dans les catégories d'aliments 14.1.2.1, 14.1.2.3, 14.1.3.1, et 14.1.3.3

<u>Proposition du groupe de travail électronique pour la classification horizontale de la catégorie d'aliments :</u>	<u>Observations du groupe de travail électronique sur la proposition de classification horizontale:</u>
Non justifié	

²⁶ **Note 127:** Tel que servi au consommateur

Justification de la proposition: Les observations du groupe de travail électronique indiquent que les dispositions adoptées dans cette catégorie pour les additifs alimentaires avec la fonction de la régulateur de l'acidité sont pour leur emploi en tant qu'antioxydants, non pas en tant que régulateurs de l'acidité

Observations du Brésil dans CX/FA 12/44/9 Add. 2 l'emploi des régulateurs de l'acidité sont nécessaires dans les fruits acides et les nectars de légume pour ajuster les caractéristiques sensoriels.

Costa Rica: Traitement thermique et produits acides élevés qui peuvent avoir besoin d'acide citrique ; d'acide malique

Union européenne: s'interroge sur le besoin technologique.

Royaume-Uni: La norme 247 ne répertorie pas les régulateurs de l'acidité. Nous considérons qu'un cas générique pour le besoin technologique des régulateurs de l'acidité dans les nectars de fruit n'a pas été effectué (L'emploi des substances déjà adoptées peuvent l'être en tant qu'antioxydants plutôt qu'en tant que régulateurs de l'acidité.)

ICGMA: Les produits soutirés à chaud, à acide élevé peut avoir besoin 330 d'acide citrique; 296 d'acide malique

Catégories d'aliments n° 14.1.3.1 (Nectar de fruit)

Recommandation générale pour la catégorie d'aliments telle qu'inscrite dans l'Annexe 8 de FA 44/CRD2 : Non débattu

Normes de produits correspondantes: 247-2005 autorise les additifs alimentaires répertoriés dans les tableaux 1 et 2 dans les catégories d'aliments 14.1.2.1, 14.1.2.3, 14.1.3.1, et 14.1.3.3

Proposition du groupe de travail électronique pour la classification horizontale de la catégorie d'aliments : Non justifié

Justification de la proposition: Les observations du groupe de travail électronique indiquent que les dispositions adoptées dans cette catégorie pour les additifs alimentaires avec la fonction de la régulateur de l'acidité sont pour leur emploi en tant qu'antioxydants, non pas en tant que régulateurs de l'acidité

Observations du groupe de travail électronique sur la proposition de classification horizontale:

Brésil: soutient des dispositions spécifiques répertoriées dans cette catégorie d'aliments

Costa Rica: Traitement thermique et produits acides élevés qui peuvent avoir besoin d'acide citrique ; d'acide malique

Union européenne: s'interroge sur le besoin technologique.

Royaume-Uni: La norme 247 ne répertorie pas les régulateurs de l'acidité. Nous considérons qu'un cas générique pour le besoin technologique des régulateurs de l'acidité dans les nectars de fruit n'a pas été effectué (L'emploi des substances déjà adoptées peuvent l'être en tant qu'antioxydants plutôt qu'en tant que régulateurs de l'acidité.)

ICGMA: Les produits soutirés à chaud, à acide élevé peut avoir besoin 330 d'acide citrique; 296 d'acide malique

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/ Adoptée	Proposition du groupe de travail électronique	Observations des membres du groupe de travail électronique sur la proposition
ACIDE ASCORBIQUE, L-	300	BPF		Adoptée	Maintenir l'adoption	IFU: souscrit à la conservation du terme « adoptée » ; Japon: L'acide ascorbique utilisé en tant qu'antioxydant pour empêcher les produits de <i>brunir</i> .
ACIDE CITRIQUE	330	5000		Adoptée		IFU: souscrit à la conservation du terme « adoptée » Japon: L'acide citrique est utilisé en tant que régulateur de l'acidité pour contrebalancer l'aigreur et la douceur.
ACIDE MALIQUE, DL	296	BPF		Adoptée		IFU: souscrit à la conservation du terme « adoptée » ; Japon: L'acide malique DL est utilisé en tant que régulateur de l'acidité pour contrebalancer l'aigreur et la douceur.

Catégories d'aliments n° 14.1.3.2 (Nectar de légume)

Recommandation générale pour la catégorie d'aliments telle qu'inscrite dans l'Annexe 8 de FA 44/CRD2 : Justifié

Normes de produits correspondantes: Aucune

Proposition du groupe de travail électronique pour la classification horizontale de la catégorie d'aliments :					La décision du groupe de travail classique sur la NGAA lors de la 44 ^{ème} session du CCFA sur l'approche horizontale relative à la justification de l'emploi des régulateurs de l'acidité dans cette catégorie d'aliments a été considérée comme définitive et des observations sur cette approche n'ont pas été requises par le groupe de travail électronique.	
Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/ Adoptée	Proposition du groupe de travail électronique	Observations des membres du groupe de travail électronique sur la proposition
ACIDE ASCORBIQUE, L-	300	BPF		4	Adopter	Brésil, Union européenne, Royaume-Uni, IFU: Acceptent les propositions ICGMA: Les produits soutirés à chaud, à acide élevé peuvent avoir besoin 330 d'acide citrique; 296 d'acide malique
ACIDE CITRIQUE	330	5000		4		
ACIDE MALIQUE, DL	296	3000		4		

Catégorie d'aliments n° 14.1.3.3. (Concentrés de jus de fruits)

Recommandation générale pour la catégorie d'aliments telle qu'inscrite dans l'Annexe 8 de FA 44/CRD2 : Non débattu

Normes de produits correspondantes: 247-2005 autorise les additifs alimentaires répertoriés dans les tableaux 1 et 2 dans les catégories d'aliments 14.1.2.1, 14.1.2.3, 14.1.3.1, et 14.1.3.3

Proposition du groupe de travail électronique pour la classification horizontale de la catégorie d'aliments : Non justifié					Observations du groupe de travail électronique sur la proposition de classification horizontale:	
Justification de la proposition: Les observations du groupe de travail électronique indiquent que les dispositions adoptées dans cette catégorie pour les additifs alimentaires avec la fonction de la régulateur de l'acidité sont pour leur emploi en tant qu'antioxydants, non pas en tant que régulateurs de l'acidité					Costa Rica: Traitement thermique et produits acides élevés qui peuvent avoir besoin d'acide citrique ; d'acide malique Union européenne: s'interroge sur le besoin technologique. Royaume-Uni: La norme 247 ne répertorie pas les régulateurs de l'acidité. Nous considérons qu'un cas générique pour le besoin technologique des régulateurs de l'acidité dans les nectars de fruit n'a pas été effectué (L'emploi des substances déjà adoptées peuvent l'être en tant qu'antioxydants plutôt qu'en tant que régulateurs de l'acidité.) ICGMA: Les produits surgelés et aseptiques peuvent avoir besoin 330 d'acide citrique; 296 d'acide malique	
Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/ Adoptée	Proposition du groupe de travail électronique	Observations des membres du groupe de travail électronique sur la proposition
ACIDE ASCORBIQUE, L-	300	BPF	127	Adoptée	Maintenir l'adoption	IFU: souscrit à la conservation du terme « adoptée »
ACIDE CITRIQUE	330	5000	127	Adoptée		
ACIDE MALIQUE, DL	296	BPF	127	Adoptée		

Catégorie d'aliments n° 14.1.2.4 (Concentrés de jus de légumes)

Recommandation générale pour la catégorie d'aliments telle qu'inscrite dans l'Annexe 8 de FA 44/CRD2 : Justifié

Normes de produits correspondantes: Aucune

Proposition du groupe de travail électronique pour la classification horizontale de la catégorie d'aliments :					La décision du groupe de travail classique sur la NGAA lors de la 44 ^{ème} session du CCFA sur l'approche horizontale relative à la justification de l'emploi des régulateurs de l'acidité dans cette catégorie d'aliments a été considérée comme définitive et des observations sur cette approche n'ont pas été requises par le groupe de travail électronique.	
Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/ Adoptée	Proposition du groupe de travail électronique	Observations des membres du groupe de travail électronique sur la proposition
ACIDE ASCORBIQUE, L-	300	BPF		4	Adopter	Brésil, Union européenne, Royaume-Uni, IFU: Acceptent les propositions Costa Rica, ICGMA: Ces produits peuvent avoir besoin d'acide citrique, d'acide malique
ACIDE CITRIQUE	330	5000		4		
ACIDE MALIQUE, DL	296	3000		4		

Catégorie d'aliments n° 14.1.5. (Café et succédanés, thés, infusions et autres boissons chaudes à base de céréales ou de grains, à l'exclusion du cacao)

Recommandation générale pour la catégorie d'aliments telle qu'inscrite dans l'Annexe 8 de FA 44/CRD2 : Au cas par cas

Normes de produits correspondantes: Aucune

Proposition du groupe de travail électronique pour la classification horizontale de la catégorie d'aliments : généralement justifié avec la note 142 ²⁷ « A l'exception du café et du thé » – toutefois dans certains cas comprend la note 160 ²⁸ « U utilisation dans les produits prêts à être consommés et pré-mélangés pour les produits prêts à être consommés uniquement »					Observations du groupe de travail électronique sur la proposition de classification horizontale:	
Justification de la proposition: Les observations du groupe de travail électronique indiquent que les régulateurs de l'acidité sont utilisés dans les cafés et les thés (en conserve) prêts à boire.					Brésil: Le besoin technologique pour les régulateurs de l'acidité dans le café n'est pas clair. Costa Rica: Nous soutenons l'emploi de régulateurs de l'acidité dans ces produits EU s'interroge sur le besoin technologique dans le café et le thé en feuilles non aromatisé Royaume-Uni: souscrit à l'emploi des régulateurs de l'acidité dans certains des produits dans cette catégorie d'aliments. Recommande l'inclusion de la note de bas de page 142. « A l'exception du café et du thé » dans toutes les entrées pour cette catégorie d'aliments. ICGMA: régulateur de l'acidité utilisé pour ces produits	
Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/ Adoptée	Proposition du groupe de travail électronique	Observations des membres du groupe de travail électronique sur la proposition
ACIDE ACETIQUE, GLACIAL	260	BPF		4	Adopter tel que répertorié avec la note 142.	
ACIDE ASCORBIQUE, L-	300	500		4		
CARBONATE DE CALCIUM	170(i)	10000	58et160:	4		
LACTATE DE CALCIUM	327	10000	58	4		
ACIDE CITRIQUE	330	BPF		4	Adopter avec la note 160.	Brésil: soutient la proposition Japon: L'acide citrique est utilisé en tant que régulateur de l'acidité dans le thé en conserve et le café en conserve. Reporté de l'industrie, ce genre de boissons sont produits dans le Japon et une partie des pays asiatiques. Conformément aux descripteurs de la

²⁷ **Note 142:** A l'exception du café et du thé.

²⁸ **Note 160:** Pour une utilisation dans les produits prêts à être consommés et pré-mélangés pour les produits prêts à être consommés uniquement

						catégorie d'aliments de la NGAA, produits prêts à boire (y compris les produits en boîte) sont inclus dans cette catégorie d'aliments.
ACIDE FUMARIQUE	297	1000	2 ²⁹	7	Adopter tel que répertorié avec la note 142.	
CARBONATE DE MAGNESIUM	504(i)	BPF		7		
HYDROXYDE DE MAGNESIUM	528	BPF		7		
CARBONATE HYDROXYDE DE MAGNESIUM	504(ii)	BPF		7		
					Adopter avec la note 160.	Brésil: soutient la proposition Japon: L'acide malique est utilisé en tant que régulateur de l'acidité dans le thé en conserve et le café en conserve. Reporté de l'industrie, ce genre de boissons sont produits dans le Japon et une partie des pays asiatiques. Conformément aux descripteurs de la catégorie d'aliments de la NGAA, produits prêts à boire (y compris les produits en boîte) sont inclus dans cette catégorie d'aliments.
ACIDE MALIQUE, DL	296	BPF		4	Adopter tel que répertorié avec la note 142.	
CARBONATE DE POTASSIUM	501(i)	BPF		4		
CITRATE BIACIDE DE POTASSIUM	332(i)	BPF		7		
ACETATE DE SODIUM	262(i)	BPF		4		
CARBONATE DE SODIUM	500(i)	BPF		7		
CITRATE BIACIDE DE SODIUM	331(i)	BPF		7		
MALATE SODIUM DL-	350(ii)	BPF		4		
FUMARATES DE SODIUM	365	BPF		4		
CARBONATE ACIDE DE SODIUM	500(ii)	BPF		7		
LACTATE DE SODIUM	325	BPF		4		
CITRATE DE POTASSIUM	332(ii)	BPF		7		
					Adopter avec la note 160.	Japon: Le citrate trisodique est utilisé en tant que régulateur de l'acidité dans le thé en boîte et le café en boîte avec du lait. Reporté de l'industrie, ce genre de boissons contenant du lait sont produits au Japon et une partie des pays asiatiques. Conformément aux descripteurs de la catégorie d'aliments de la NGAA, les produits prêts à boire (y compris les produits en boîte) sont inclus dans cette catégorie d'aliments.
CITRATE TRISODIQUE	331(iii)	BPF		7		

Catégorie d'aliments n° 14.2.3. (Vins)

Recommandation générale pour la catégorie d'aliments telle qu'inscrite dans l'Annexe 8 de FA 44/CRD2 : Au cas par cas

Normes de produits correspondantes: Aucune

Proposition du groupe de travail électronique pour la classification horizontale de la catégorie d'aliments : Justifié

Observations du groupe de travail électronique sur la proposition de classification horizontale:

²⁹ **Note 2:** A base d'extrait sec, du poids sec, de la préparation sèche ou du concentré.

Justification de la proposition: Pas de norme de produits correspondante, les observations du groupe de travail électronique sur les dispositions spécifiques prouvent que les régulateurs de l'acidité sont utilisés dans cette catégorie.		Union européenne: Au cas par cas Certains régulateurs de l'acidité affectent la qualité du vin et doivent être examinés avec attention. Une limite générale pour l'acidification du vin devrait être établie. Japon: soutient toutes les dispositions de la deuxième circulaire pour des additifs spécifiques ICGMA: Les acidulants utilisés pour modifier les attributs du goût/arôme/sens (acide citrique)				
Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/ Adoptée	Proposition du groupe de travail électronique	Observations des membres du groupe de travail électronique sur la proposition
ACIDE ASCORBIQUE, L-	300	250		4	Adopter à 5 000 mg/kg	Union européenne: soutient l'adoption au niveau proposé par l'OIV. Dans l'UR l'acide ascorbique est autorisé en tant qu'antioxydant avec une limite maximale dans le vin de 250 mg/l Canada: Le Canada autorise l'emploi de l'acide ascorbique en tant que conservateur dans le vin à un niveau maximal conformément aux BPF et l'industrie canadienne du vin a requis que l'acide ascorbique soit répertorié dans la NGAA en tant que régulateur de l'acidité / antioxydant à un niveau maximal d'emploi des BPF. Nouvelle-Zélande: Adopter à 5 000 mg/kg. L'acide ascorbique a été longuement utilisé dans l'industrie du vin en tant qu'antioxydant. Également utilisé dans le retrait du disulfure. États-Unis: L'acide ascorbique, L- est autorisé aux États-Unis pour l'emploi dans la formulation du vin en tant qu'antioxydant jusqu'à des niveaux de BPF OIV: L'acide ascorbique dans le processus de fabrication du vin en tant que régulateurs de l'acidité mais la limite maximale dans les vins est fixée à 300 mg/L (300 mg/kg).
CARBONATE DE CALCIUM	170(i)	3500		7		Brésil: soutient l'adoption Union européenne: interrompt- le carbonate de calcium est autorisé dans l'Union européenne pour la désacidification du moût et du vin; cela précipite l'acide tartrique libre, c'est un auxiliaire technologique (2) - en dehors du champ de la NGAA Nouvelle-Zélande: propose l'adoption des BPF. Le carbonate de calcium et de potassium sont utilisés pour désacidifier le vin États-Unis: Le carbonate de calcium est autorisé aux États-Unis pour un emploi dans la formulation des vins en tant que régulateur de l'acidité à un niveau 30 lbs/1000 gallons (approximativement 3500 mg/kg)
MALATE DE CALCIUM, D,L-	352(ii)	BPF		7		Union européenne: ne soutient pas - pas reconnu par l'OIV; impact négatif sur la qualité- cela augmente l'instabilité du vin; les autres acides sont disponibles pour acidifier États-Unis: Les malates de calcium sont autorisés aux États-Unis pour un emploi dans la formulation des vins en tant que régulateur de l'acidité à un niveau 30 lbs/1000 gallons (approximativement 3500 mg/kg) OIV: L'OIV n'a pas reconnu l'emploi du malate de calcium, D-L dans l'acidification des vins. L'OIV recommande de débattre plus

					avant de cette disposition en fournissant une justification technologique.
					<p>Brésil: soutient l'adoption</p> <p>Union européenne: L'acide citrique est utilisé dans l'Union européenne en tant que régulateur de l'acidité et également en tant que stabilisateur (solubilisation du fer) (2); le niveau maximal établi par l'OIV est de 1000 mg/l dans le produit final</p> <p>Canada: Le Canada autorise l'emploi de l'acide citrique en tant qu'agent d'ajustement du pH dans le vin à un niveau maximal conformément aux BPF et l'industrie canadienne du vin a requis que l'acide ascorbique soit répertorié dans la NGAA en tant que régulateur de l'acidité à un niveau maximal d'emploi des BPF.</p> <p>Japon: Propose de modifier le niveau maximal jusqu'à 4500 mg/kg; L'acide citrique est utilisé pour contrebalancer l'aigreur et la douceur.</p> <p>Nouvelle-Zélande: Propose des BP. Parfois de l'acide citrique est ajouté aux vins finis en particulier pour augmenter l'acidité et améliorer la balance de l'acide. En des petites quantités, cela fournit une caractéristique citrique fraîche, et la qualité citrique est souvent appréciée dans les vins blancs de table. Des additions importantes de l'acide citrique sont rarement faites aux vins rouges.</p> <p>États-Unis: L'acide citrique est autorisé aux États-Unis pour un emploi dans la formulation des vins en tant que régulateur de l'acidité à un niveau 5,8 lbs/1000 gallons (approximativement 700 mg/kg)</p>
ACIDE CITRIQUE	330	4000		4	
					<p>Union européenne: ne soutient pas; non autorisé par l'OIV. Cela peut affecter l'arôme du vin.</p> <p>Canada: Le Canada soutient la proposition de la Nouvelle - Zélande puisque le Canada autorise l'emploi de l'acide fumarique en tant qu'agent d'ajustement du pH dans le vin à un niveau maximal des BPF.</p> <p>Nouvelle-Zélande: propose les BPF. L'acide fumarique est approuvé. En outre des petites quantités d'acide fumarique sont ajoutées aux vins rouges pour empêcher la fermentation malolactique d'apparaître après que le vin a été embouteillé. Les niveaux de dose habituels varient d'un à trois grammes d'acide par gallon de vin.</p> <p>États-Unis: L'acide fumarique est autorisé aux États-Unis pour un emploi dans le vin en tant que régulateur de l'acidité à un niveau 25 lbs/1000 gallons (approximativement 3000 mg/kg)</p>
ACIDE FUMARIQUE	297	3000	109 ³⁰	7	
ACIDE LACTIQUE, L-, D- et DL-	270	4000		4	Brésil, Union européenne: soutiennent l'adoption à 4000 mg/kg

³⁰ **Note 109:** Niveau d'emploi reporté comme 25 lbs/1 000 gal x (0.45 kg/lb) x (1 gal/3.75 L) x (1 L/kg) x (10E6 mg/kg) = 3 000 mg/kg.

					Canada: Propose des BPF. Le Canada autorise l'emploi de l'acide lactique en tant qu'agent d'ajustement du pH dans le vin à un niveau maximal des BPF. Nouvelle-Zélande propose les BPF. Utilisé pour ajuster le pH. États-Unis: L'acide lactique, (L-, D-, et DL-) est autorisé aux États-Unis pour un emploi dans la formulation du vin en tant qu'antioxydant jusqu'à des niveaux de BPF
ACIDE MALIQUE, DL	296	4000		4	Union européenne, Brésil: soutiennent l'adoption à 4000 mg/kg Canada: Le Canada propose les BPF, le Canada autorise l'emploi de l'acide malique en tant qu'agent d'ajustement du pH dans le vin à un niveau maximal des BPF. États-Unis: L'acide ascorbique, L- est autorisé aux États-Unis pour un emploi dans la formulation du vin en tant qu'antioxydant jusqu'à des niveaux de BPF Japon: Propose de modifier le niveau maximal jusqu'à 8000 mg/kg; L'acide malique DL- est utilisé pour contrebalancer l'aigreur et la douceur.
CARBONATE DE POTASSIUM	501(i)	5000		7	Union européenne: ne le soutient pas; pas autorisé par l'OIV, cela augmente l'instabilité du vin. Nouvelle-Zélande propose les BPF acide élevé/pH bas doit faire l'objet d'une désacidification avec les carbonates de potassium. Meilleur lorsque utilisé avec un acide élevé/PH bas des moûts. Activités en associant l'acide tartarique au bitartrate de potassium États-Unis: Le potassium de carbonate est autorisé aux États-Unis pour un emploi dans la formulation du vin en tant que régulateur de l'acidité jusqu'à 5000 mg/kg.
CARBONATE ACIDE DE POTASSIUM	501(ii)	5000		7	Brésil: soutient l'adoption à 5000 mg/kg Union européenne: interrompre- le carbonate acide de potassium est autorisé dans l'Union européenne pour la désacidification; cela précipite l'acide tartarique libre, c'est un auxiliaire technologique (2) - en dehors du champ de la NGAA Nouvelle-Zélande: propose des BPF le bicarbonate de potassium réduit le niveau acide du vin par neutralisation et précipitation. Cela neutralise l'acide en convertissant un des ions hydrogène de l'acide tartrique en eau et alors en l'associant avec l'ion tartrate restant pour constituer relativement du bitartrate de potassium insoluble (KHT) États-Unis: Le potassium de carbonate est autorisé aux États-Unis pour un emploi dans la formulation du vin en tant que régulateur de l'acidité jusqu'à 5000 mg/kg.

Catégorie d'aliments n° 14.2.3.1 (Vin non pétillant)

Recommandation générale pour la catégorie d'aliments telle qu'inscrite dans l'Annexe 8 de FA 44/CRD2 : Non débattu

Normes de produits correspondantes: Aucune

Proposition du groupe de travail électronique pour la classification horizontale de la catégorie d'aliments : Au cas par cas

Justification de la proposition: Observations des membres du groupe de travail électronique sur le fait que certains régulateurs de l'acidité peuvent affecter la qualité du vin. Pas de norme de produits correspondante, les régulateurs de l'acidité sont utilisés dans la catégorie mère.

Observations du groupe de travail électronique sur la proposition de classification horizontale:

Brésil: Les dispositions dans ces sous-catégories des vins devraient être examinées au cas par cas
Union européenne: Sur la base du cas par cas. Certains régulateurs de l'acidité affectent la qualité du vin et doivent être examinés soigneusement.

Catégorie d'aliments n° 14.2.3.2 (Vins mousseux et pétillants)

Recommandation générale pour la catégorie d'aliments telle qu'inscrite dans l'Annexe 8 de FA 44/CRD2 : Non débattu

Normes de produits correspondantes: Aucune

Proposition du groupe de travail électronique pour la classification horizontale de la catégorie d'aliments : Au cas par cas

Justification de la proposition: Observations des membres du groupe de travail électronique sur le fait que certains régulateurs de l'acidité peuvent affecter la qualité du vin. Pas de norme de produits correspondante, les régulateurs de l'acidité sont utilisés dans la catégorie mère.

Observations du groupe de travail électronique sur la proposition de classification horizontale:

Brésil: Les dispositions dans ces sous-catégories des vins devraient être examinées au cas par cas
Union européenne: Sur la base du cas par cas Certains régulateurs de l'acidité affectent la qualité du vin et doivent être examinés soigneusement.

Catégorie d'aliments n° 14.2.3.3 (Vins mutés, vins de liqueur et vins doux naturels)

Recommandation générale pour la catégorie d'aliments telle qu'inscrite dans l'Annexe 8 de FA 44/CRD2 : Non débattu

Normes de produits correspondantes: Aucune

Proposition du groupe de travail électronique pour la classification horizontale de la catégorie d'aliments : Au cas par cas

Justification de la proposition: Observations des membres du groupe de travail électronique sur le fait que certains régulateurs de l'acidité peuvent affecter la qualité du vin. Pas de norme de produits correspondante, les régulateurs de l'acidité sont utilisés dans la catégorie mère.

Observations du groupe de travail électronique sur la proposition de classification horizontale:

Brésil: Les dispositions dans ces sous-catégories des vins devraient être examinées au cas par cas
Union européenne: Sur la base du cas par cas Certains régulateurs de l'acidité affectent la qualité du vin et doivent être examinés soigneusement.

Annexe 3: Émulsifiants, stabilisants et épaississants**Catégorie d'aliments n° 01.1.1 (Lait et babeurre (nature))****Normes de produits correspondantes:** aucune**Proposition du groupe de travail électronique pour la classification**

horizontale de la catégorie d'aliments: Non justifié – interrompre toutes les dispositions relatives aux émulsifiants, stabilisants et épaississants dans cette catégorie d'aliments

Justification de la proposition: la norme Codex 206-1999 définit le lait comme « sécrétion mammaire normale d'animaux de traite ... sans rien y ajouter », le descripteur de la catégorie 01.1.1 dans l'appendice B de la NGAA indique que cette catégorie « inclut le lait nature reconstitué qui ne contient que des ingrédients laitiers ».

Observations du groupe de travail électronique sur la proposition de classification horizontale:

Iran, Japon, Espagne, ELC, IDF: soutiennent la proposition, aucune disposition dans cette catégorie d'aliments dans la norme générale pour l'utilisation de termes de laiterie (Codex 206-1999) et le descripteur dans la NGAA.

Brésil: les stabilisants sont nécessaires quand des micronutriments sont ajoutés au lait pour conserver l'homogénéité du produit.

Costa Rica. ICGMA: les émulsifiants, stabilisants et épaississants sont justifiés dans le babeurre

Royaume-Uni: accepte la disposition avec une note qui limite l'emploi aux laits transformés de certaines espèces seulement.

ICGMA: les émulsifiants, stabilisants et épaississants sont utilisés en faibles quantités dans le lait à basse teneur en matières grasses pour intensifier la sensation en bouche.

IFAC: tous les additifs énumérés devraient être autorisés à la limite maximale indiquée.

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape/adoptée	Proposition du groupe de travail électronique	Observations des membres du groupe de travail électronique sur la proposition
AGAR-AGAR	406	4000		7	Interrompre dans la catégorie 01.1.1, transférer dans la catégorie 01.1.1.2 avec la note « Utilisation dans certains babeurre recombinaés, reconstitués ou UHT traités thermiquement, de certaines espèces seulement, par ex., le babeurre de lait de chèvre »	
GOMME GELLANE	418	BPF		7		
GOMME GUAR	412	6000		7		
GOMME KARAYA	416	200		7		
FARINE DE KONJAC	425	BPF		7		
CELLULOSE MICROCRYSTALLINE (GEL-CELLULOSIQUE)	460(i)	BPF		7		
MONO-ET-DI GLYCÉRIDES D'ACIDES GRAS	471	10000		7		ICGMA: soutient l'emploi
PECTINES	440	BPF		7		
POLYDEXTROSES	4200	BPF		7		
ALGUE EUCHÉUMA-TRANSFORMÉE	407a	BPF		4		
GOMME TARA	417	BPF		7		
CITRATE TRISODIQUE	331(iii)	BPF		7		Espagne: transférer dans la catégorie 01.1.1.1 - est autorisé dans la législation de l'Union européenne dans le lait de chèvre UHT à une limite maximale de 4000 pm, son effet est de réduire la sédimentation IDF: maintenir SIN 331(iii) avec une note qui limite l'emploi aux laits recombinaés, reconstitués ou UHT traités thermiquement, de certaines espèces seulement, par ex., le lait de chèvre

Catégorie d'aliments n° 01.1.1.1 (Lait (nature))**Normes de produits correspondantes:** aucune

Proposition du groupe de travail électronique pour la classification horizontale de la catégorie d'aliments: Non justifié – interrompre toutes les dispositions relatives aux émulsifiants, stabilisants et épaississants dans cette catégorie d'aliments Justification de la proposition: la norme Codex 206-1999 définit le lait comme « sécrétion mammaire normale d'animaux de traite ... sans rien y ajouter »					Observations du groupe de travail électronique sur la proposition de classification horizontale: Iran, Japon, Espagne, IDF: soutiennent la proposition: aucune disposition dans cette catégorie d'aliments. Conformément à la norme générale pour l'utilisation de termes de laiterie (Codex 206-1999) les additifs ne peuvent être utilisés que dans les « produits laitiers » - considérer la création d'une nouvelle sous-catégorie pour les produits laitiers. Brésil: au cas par cas Espagne: transférer la disposition relative à SIN 331(iii) de la catégorie 01.1.1 dans la catégorie 01.1.1.1 Royaume-Uni: accepte la disposition avec une note qui limite l'emploi aux laits transformés de certaines espèces seulement ELC: la définition de la catégorie d'aliments inclue le lait transformé (par ex. UHT), par conséquent, l'emploi d'additifs est généralement justifié mais devrait être limité (UHT, stérilisé) pour éviter la surestimation de l'ingestion d'additifs contenus dans les produits nature. ICGMA: les émulsifiants, stabilisants et épaississants sont utilisés en faibles quantités dans le lait à basse teneur en matières grasses pour intensifier la sensation en bouche IFAC: tous les additifs énumérés devraient être autorisés à la limite maximale indiquée.	
Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape / adoptée	Proposition du groupe de travail électronique	Observations des membres du groupe de travail électronique sur la proposition
GOMME DE CAROUBE	410	BPF		7	Interrompre toutes les dispositions dans cette catégorie d'aliments	
CARRAGHÉNANE	407	10000		7		
ALGINATE DE SODIUM	401	BPF		4		
CARBOXYMÉTHYL-CELLULOSE SODIQUE (GOMME CELLULOSIQUE)	466	BPF		4		
GOMME XANTHANE	415	BPF		7		

Catégorie d'aliments n° 01.1.1.2 (Babeurre (nature))**Normes de produits correspondantes:** aucune

Proposition du groupe de travail électronique pour la classification horizontale de la catégorie d'aliments: Justifié seulement avec la note « Utilisation dans certains babeurres recombines, reconstitués ou UHT traités thermiquement, de certaines espèces seulement, par ex., babeurre de lait de chèvre ». Justification de la proposition: le babeurre n'est pas défini dans la norme Codex 206-1999, observations des membres du groupe de travail électronique.					Observations du groupe de travail électronique sur la proposition de classification horizontale: Iran, Espagne, ELC, IDF: soutiennent la proposition Costa Rica. ICGMA: les émulsifiants, stabilisants et épaississants sont justifiés dans le babeurre Brésil: au cas par cas Royaume-Uni: accepte les dispositions avec une note qui limite l'emploi aux laits transformés de certaines espèces seulement IDF: au lieu de la note proposée, recommander « Utilisation dans certains babeurres UHT	

traités thermiquement, de certaines espèces seulement, par ex., de lait de chèvre » car la catégorie d'aliments 01.1.1.2 ne couvre ni le lait ni le babeurre reconstitué et recombinaé »							
Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape / adoptée	Proposition du groupe de travail électronique	Observations des membres du groupe de travail électronique sur la proposition	
ESTERS GLYCÉROLIQUES DE L'ACIDE ACÉTIQUE ET D'ACIDES GRAS	472a	BPF		7	Adopter avec la nouvelle note: « Utilisation dans certains babeurres recombinaés, reconstitués ou UHT traités thermiquement, de certaines espèces seulement, par ex., de lait de chèvre »	EFEMA, ELC, IFAC: acceptent la proposition	
PHOSPHATE DE DIAMIDON ACÉTYLÉ	1414	BPF		7			
AGAR-AGAR	406	4000					
ACIDE ALGINIQUE	400	6000		7			
ALGINATE DE CALCIUM	404	6000		7			
GOMME DE CAROUBE	410	5000		7			
CARRAGHÉNANE	407	6000		7			
ESTERS GLYCÉROLIQUES DE L'ACIDE CITRIQUE ET D'ACIDES GRAS	472c	BPF		7			EFEMA, ELC: acceptent la proposition
GOMME GELLANE	418	BPF					
GOMME GUAR	412	6000					
GOMME ARABIQUE (GOMME D'ACACIA)	414	BPF		7			AIDGUM: soutient l'adoption
HYDROXYPROPYL-CELLULOSE	463	BPF		7			
HYDROXYPROPYL-MÉTHYL-CELLULOSE	464	BPF		7			
AMIDON HYDROXYPROPYLIQUE	1440	BPF		7			
GOMME KARAYA	416	200					
FARINE DE KONJAC	425	BPF					
ESTERS GLYCÉROLIQUES DE L'ACIDE LACTIQUE ET D'ACIDES GRAS	472b	BPF		7			EFEMA, ELC: acceptent la proposition
LÉCITHINE	322(i)	BPF		7			
CHLORURE DE MAGNÉSIUM	511	BPF		7			
MÉTHYL-CELLULOSE	461	BPF		7			
MÉTHYL ÉTHYL CELLULOSE	465	BPF		7			
CELLULOSE MICROCRYSTALLINE (GEL CELLULOSIQUE)	460(i)	BPF					
MONO-ET-DI-GLYCÉRIDES D'ACIDES GRAS	471	10000					EFEMA, ELC: acceptent la proposition
AMIDON OXYDE	1404	BPF		7			
PECTINES	440	BPF					

POLYDEXTROSES	1200	BPF				
ALGINATE DE POTASSIUM	402	6000		7		
CITRATE BIACIDE DE POTASSIUM	332(i)	BPF		7	Se reporter à l'examen de l'Annexe 2, pouvant être utilisé comme régulateur de l'acidité	
CELLULOSE EN POUDRE	460(ii)	BPF		7		
ALGUE EUCHEUMA TRANSFORMÉE	407a	BPF				
SELS D'ACIDES MYRISTIQUE, PALMITIQUE ET STÉARIQUE AVEC AMMONIAQUE, CALCIUM, POTASSIUM ET SODIUM	470(i)	BPF		7	Adopter avec la nouvelle note: « Utilisation dans certains babeurres recombinaés, reconstitués ou UHT traités thermiquement, de certaines espèces seulement, par ex., babeurre de lait de chèvre »	
SELS D'ACIDE OLÉIQUE AVEC CALCIUM, POTASSIUM ET SODIUM	470(ii)	BPF		7		
ALGINATE DE SODIUM	401	6000		7		
CARBOXYMÉTHYL-CELLULOSE SODIQUE (GOMME CELLULOSIQUE)	466	2000		7		
CITRATE BIACIDE DE SODIUM	331(i)	BPF		7	Se reporter à l'examen de l'Annexe 2, pouvant être utilisé comme régulateur de l'acidité	
GOMME TARA	417	BPF				
GOMME ADRAGANTE	413	BPF		7		
CITRATE TRIPOTASSIQUE	332(ii)	BPF		7		
CITRATE TRISODIQUE	331(iii)	BPF				
GOMME XANTHANE	415	3000		7		

Catégorie d'aliments_n° 01.2 (Produits laitiers fermentés et emprésurés (nature), à l'exception des produits de la catégorie 01.1.2 (boissons lactées))

Normes de produits correspondantes: aucune, 243-2003 correspond aux sous-catégories 01.2.1.1 et 01.2.1.2

Proposition du groupe de travail électronique pour la classification

horizontale de la catégorie d'aliments: Non justifié – recommande que les dispositions actuellement dans la catégorie 01.2 soient interrompues et transférées dans les sous-catégories avec les notes appropriées.

Justification de la proposition: conformément à la norme CODEX 243-2003, les émulsifiants ne sont pas autorisés dans les sous-catégories 01.2.1.1 et 01.2.1.2, et les limites autorisées pour les stabilisants et les épaississants sont différentes pour ces 2 sous-catégories.

Observations du groupe de travail électronique sur la proposition de classification

horizontale:

Brésil, Union européenne, Iran, Espagne, Royaume-Uni, ELC, IDF: soutiennent la proposition

IFAC: tous les additifs énumérés devraient être autorisés, ajouter la pectine à cette catégorie mère car les pectines sont approuvées au niveau des BPF dans toutes les sous-catégories

Additif	SIN	Limite	Notes	Étape /	Proposition du groupe	Observations des membres du groupe de travail électronique
---------	-----	--------	-------	---------	-----------------------	--

		maximale (mg/kg)		adoptée	de travail électronique	sur la proposition	
ADIPATE DE DIAMIDON- ACÉTYLÉ	1422	BPF		4	Interrompre; adopter dans la sous-catégorie 01.2.2 inchangée; adopter dans la sous-catégorie 01.2.1.1 avec les nouvelles notes « Utilisation en tant que stabilisant ou épaississant seulement » et « Utilisation limitée à la reconstitution et la recombinaison seulement »; adopter dans la sous-catégorie 01.2.1.2 avec la nouvelle note « Utilisation en tant que stabilisant ou épaississant seulement »		
PHOSPHATE DE DIAMIDON- ACÉTYLÉ	1414	BPF		4			
AMIDON TRAITÉ AUX ACIDES	1401	BPF		4			
AGAR-AGAR-	406	5000		7			JAPON: inclure dans la catégorie 01.2.1.2 – utilisé dans le yaourt traité thermiquement après fermentation pour prévenir la synérèse et la séparation pendant la durée de conservation
AMIDON TRAITÉ AUX ALCALIS	1402	BPF		4			
AMIDON BLANCHI	1403	BPF		4			
GOMME DE CAROUBE	410	BPF		4			
CARRAGHÉNANE	407	5000		7			IFAC: adopte au niveau des BPF, correspond à la norme Codex 243-2003
DEXTRINES, AMIDON- TORRÉFIÉ	1400	BPF		4			
PHOSPHATE DE DIAMIDON	1412	BPF		4			
GOMME GUAR	412	BPF		4			ÉTATS-UNIS: la gomme guar est autorisée aux États-Unis dans les produits laitiers en tant que stabilisant/épaississant jusqu'à 6000 mg/kg
GOMME ARABIQUE (GOMME- D'ACACIA)	414	BPF		4			
PHOSPHATE DE DIAMIDON- HYDROXY-PROPYLIQUE	1442	BPF		4			
AMIDON- HYDROXYPROPYLIQUE	1440	BPF		4			
FARINE DE KONJAC	425	BPF		4			
MONO-ET DI GLYCÉRIDES- D'ACIDES GRAS	471	5000		7			IFAC: adopter au niveau des BPF, correspond à la norme Codex 243-2003
PHOSPHATE DE MONOAMIDON	1410	BPF		4			
AMIDON OXYDE	1404	BPF		4			
PHOSPHATE DE DIAMIDON- PHOSPHATE	1413	BPF		4			
POLYDEXTROSES	1200	BPF		7			
ALGUE EUCHEUMA- TRANSFORMÉE	407a	5000		7			
ALGINATE DE SODIUM	401	BPF		4			
CARBOXYMÉTHYL-CELLULOSE- SODIQUE (GOMME- CELLULOSIQUE)	466	BPF		4			
ACÉTATE D'AMIDON	1420	BPF		4			
SUCCINATE OCTENYLIQUE- SODIQUE D'AMIDON	1450	BPF		4			

AMIDONS TRAITÉS AUX-ENZYMES	1405	BPF		4	
GOMME XANTHANE	415	BPF		4	

Catégorie d'aliments n° 01.2.1 (Laits fermentés (nature))

Normes de produits correspondantes: aucune, 243-2003 correspond aux sous-catégories 01.2.1.1 et 01.2.1.2

<p>Proposition du groupe de travail électronique pour la classification horizontale de la catégorie d'aliments: Non justifié</p> <p>Justification de la proposition: conformément à la norme CODEX 243-2003, les émulsifiants ne sont pas autorisés dans les sous-catégories 01.2.1.1 et 01.2.1.2, et les limites autorisées pour les stabilisants et les épaississants sont différentes pour ces 2 sous-catégories.</p>	<p>Observations du groupe de travail électronique sur la proposition de classification horizontale:</p> <p>Brésil, Union européenne, Iran, Espagne, IDF: soutiennent la proposition</p> <p>Costa Rica: les émulsifiants, stabilisants et épaississants sont utilisés dans le yaourt et autres types de laits fermentés</p> <p>ICGMA: les émulsifiants, stabilisants et épaississants sont utilisés dans le yaourt et autres produits similaires (kefur, lepna, etc.).</p>
--	---

Catégorie d'aliments n° 01.2.1.1 (Laits fermentés (nature), non traités thermiquement après fermentation)

Normes de produits correspondantes: 243-2003: n'autorise pas les émulsifiants dans la catégorie 01.2.1.1, autorise certains stabilisants et épaississants si l'emploi est limité à la reconstitution et la recombinaison

<p>Proposition du groupe de travail électronique pour la classification horizontale de la catégorie d'aliments: Justifié seulement avec les notes « Pour utilisation en tant que stabilisant ou épaississant seulement » et « Utilisation limitée à la reconstitution et la recombinaison seulement »</p> <p>Justification de la proposition: certains stabilisants et épaississants sont autorisés dans la norme CODEX 243-2003 si l'utilisation est limitée à la reconstitution et la recombinaison; observations soumises par les membres du groupe de travail électronique.</p>	<p>Observations du groupe de travail électronique sur la proposition de classification horizontale:</p> <p>Brésil, Espagne, Royaume-Uni, IDF: soutiennent la proposition</p> <p>Costa Rica: les émulsifiants, stabilisants et épaississants sont utilisés dans le yaourt et autres types de laits fermentés</p> <p>ICGMA: les émulsifiants, stabilisants et épaississants sont utilisés dans le yaourt et autres produits similaires (kefur, lepna, etc.). La norme Codex 243-2003 Laits fermentés, nature autorise les stabilisants et épaississants et cite un nombre bien plus important d'épaississants et stabilisants au niveau des BPF que ceux qui figurent dans la liste ci-dessous.</p>
---	---

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape / adoptée	Proposition du groupe de travail électronique	Observations des membres du groupe de travail électronique sur la proposition
ADIPATE DE DIAMIDON ACÉTYLÉ	1422	BPF			Adopter au niveau des BPF avec les nouvelles notes « Pour utilisation en tant que stabilisant ou épaississant seulement » et « Utilisation limitée à la reconstitution et la recombinaison seulement »	
PHOSPHATE DE DIAMIDON ACÉTYLÉ	1414	BPF				
AMIDON TRAITÉ AUX ACIDES	1401	BPF				
AGAR-AGAR	406	5000				
AMIDON TRAITÉ AUX ALCALIS	1402	BPF				
AMIDON BLANCHI	1403	BPF				
GOMME DE CAROUBE	410	BPF				IFAC: adopter au niveau des BPF, correspond à la norme Codex 243-2003
CARRAGHÉNANE	407	5000				IFAC: adopter au niveau des BPF, correspond à la norme Codex 243-2003

GOMME XANTHANE	415	BPF		7		IFAC: adopter au niveau des BPF, correspond à la norme Codex 243-2003
----------------	-----	-----	--	---	--	---

Catégorie d'aliments n° 01.2.1.2 (Laits fermentés (nature), traités thermiquement après fermentation)

Normes de produits correspondantes: 243-2003: n'autorise pas les émulsifiants dans la catégorie 01.2.1.2, autorise certains stabilisants et épaississants

<p>Proposition du groupe de travail électronique pour la classification horizontale de la catégorie d'aliments Justifié seulement avec les notes « Pour utilisation en tant que stabilisant ou épaississant seulement »</p> <p>Justification de la proposition: certains stabilisants et épaississants sont autorisés dans la norme CODEX 243-2003.</p>	<p>Observations du groupe de travail électronique sur la proposition de classification horizontale:</p> <p>Brésil, Espagne, Royaume-Uni, IDF: soutiennent la proposition</p> <p>Costa Rica: les émulsifiants, stabilisants et épaississants sont utilisés dans le yaourt et autres types de laits fermentés</p> <p>ICGMA: les émulsifiants, stabilisants et épaississants sont utilisés dans le yaourt et autres produits similaires (kefur, lepna, etc.). La norme Codex 243-2003 Laits fermentés, nature autorise les stabilisants et épaississants et cite un nombre bien plus important d'épaississants et stabilisants au niveau des BPF que ceux qui figurent dans la liste ci-dessous.</p>
---	---

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape / adoptée	Proposition du groupe de travail électronique	Observations des membres du groupe de travail électronique sur la proposition
ESTERS GLYCÉROLIQUES DE L'ACIDE ACÉTIQUE ET D'ACIDES GRAS	472a	BPF		7	Adopter au niveau des BPF avec la nouvelle note « Utilisation en tant que stabilisant ou épaississant seulement »	
ADIPATE DE DIAMIDON ACÉTYLÉ	1422	BPF				
PHOSPHATE DE DIAMIDON ACÉTYLÉ	1414	BPF		7		
AMIDON TRAITÉ AUX ACIDES	1401	BPF				
AGAR-AGAR	406	5000				Iran, Japon: soutiennent la proposition - utilisé dans le yaourt traité thermiquement après fermentation pour prévenir la synérèse et la séparation pendant la durée de conservation.
ACIDE ALGINIQUE	400	5000		7		Iran, IDF, IFAC, Marlinga: soutiennent la proposition, en conformité avec la norme Codex 243-2003
AMIDON TRAITÉ AUX ALCALIS	1402	BPF				
ALGINATE D'AMMONIUM	403	5000		7		Iran, IDF, IFAC, Marlinga: soutiennent la proposition, en conformité avec la norme Codex 243-2003
AMIDON BLANCHI	1403	BPF				
ALGINATE DE CALCIUM	404	5000		7		Iran, IDF, IFAC, Marlinga: soutiennent la proposition, en conformité avec la norme Codex 243-2003
CARBONATE DE CALCIUM	170(i)	BPF		4	Adopter tel qu'indiqué, peut aussi être utilisé en tant que régulateur de l'acidité dans cette catégorie (voir le document sur les régulateurs de l'acidité)	

GOMME DE CAROUBE	410	5000		7		Iran, IDF: soutiennent la proposition, en conformité avec la norme Codex 243-2003	
CARRAGHÉNANE	407	BPF				Iran, IDF: soutiennent la proposition, en conformité avec la norme Codex 243-2003	
ESTERS GLYCÉROLIQUES DE L'ACIDE CITRIQUE ET D'ACIDES GRAS	472c	BPF		7			
DEXTRINES, AMIDON TORRÉFIÉ	1400	BPF					
PHOSPHATE DE DIAMIDON	1412	BPF					
GOMME GELLANE	418	BPF		7			
GOMME GUAR	412	5000		7	Adopter au niveau des BPF avec la nouvelle note « Utilisation en tant que stabilisant ou épaississant seulement »	Iran, IDF, IFAC: soutiennent la proposition, en conformité avec la norme Codex 243-2003 États-Unis: la gomme guar est autorisée aux États-Unis dans les produits laitiers en tant que stabilisant/épaississant jusqu'à 6000 mg/kg	
GOMME ARABIQUE (GOMME D'ACACIA)	414	5000		7		Iran, AIDGUM, IDF: soutiennent la proposition, en conformité avec la norme Codex 243-2003	
HYDROXYPROPYL-CELLULOSE	463	BPF		7			
HYDROXYPROPYL-MÉTHYL-CELLULOSE	464	BPF		7			
AMIDON HYDROXYPROPYLIQUE	1440	BPF		7		ICGMA: soutient l'emploi	
GOMME KARAYA	416	5000		7		Iran, IDF: soutiennent la proposition, en conformité avec la norme Codex 243-2003 États-Unis: la gomme karaya est autorisée aux États-Unis dans les produits laitiers en tant que stabilisant/épaississant jusqu'à 200 mg/kg	
FARINE DE KONJAC	425	BPF		7			
ESTERS GLYCÉROLIQUES DE L'ACIDE LACTIQUE ET D'ACIDES GRAS	472b	BPF		7			
LÉCITHINE	322(i)	BPF		7		Interrompre – la lécithine est seulement un émulsifiant	Japon, Iran: soutiennent la proposition IDF: adopter avec la note « Utilisation en tant qu'émulsifiant seulement »
CHLORURE DE MAGNÉSIUM	811	BPF		7		Adopter avec la nouvelle note « Pour utilisation en tant que stabilisant ou épaississant seulement »	Japon: ne soutient pas la note car n'est pas utilisé en tant qu'épaississant. Établir la justification technologique de l'emploi en tant qu'épaississant dans le lait fermenté
MANNITOL	421	BPF		4	Interrompre – est utilisé dans les laits fermentés en tant qu'édulcorant, et ceux-ci ne sont pas autorisés dans les	Iran, IDF: soutiennent la proposition	

					produits nature.		
MÉTHYL-CELLULOSE	461	BPF		7			
MÉTHYL ÉTHYL CELLULOSE	465	BPF		7			
CELLULOSE MICROCRYSTALLINE (GEL CELLULOSIQUE)	460(i)	20000		7		Iran, IDF, IFAC: soutiennent la proposition, correspond à la norme Codex 243-2003	
MONO-ET-DI-GLYCÉRIDES D'ACIDES GRAS	471	5000			Adopter au niveau des BPF avec la nouvelle note « Utilisation en tant que stabilisant ou épaississant seulement »	IFAC: soutient la proposition, correspond à la norme Codex 243-2003	
PHOSPHATE DE MONOAMIDON	1410	BPF				ICGMA: soutient l'emploi	
AMIDON OXYDE	1404	BPF		7		Japon, Iran, Royaume-Uni, IDF, IFAC: soutiennent la proposition, correspond à la norme Codex 243-2003	
PECTINES	440	10000		7			
PHOSPHATE DE DIAMIDON PHOSPHATE	1413	BPF					
POLYDEXTROSES	1200	BPF					
ALGINATE DE POTASSIUM	402	5000		7		Iran, IDF, IFAC, Marlinga: soutiennent la proposition, correspond à la norme Codex 243-2003	
CARBONATE DE POTASSIUM	501(i)	BPF		4		Se reporter à l'examen de l'Annexe 2, pouvant être utilisé comme régulateur de l'acidité	IDF: autorisé dans la norme Codex 243-2003 en tant que régulateur de l'acidité
CITRATE BIACIDE DE POTASSIUM	332(i)	BPF		7			IDF: autorisé dans la norme Codex 243-2003 en tant que régulateur de l'acidité
CELLULOSE EN POWDRE	460(ii)	BPF		7			
ALGUE EUCHEUMA TRANSFORMÉE	407a	5000			Adopter au niveau des BPF avec la nouvelle note « Utilisation en tant que stabilisant ou épaississant seulement »	IFAC: soutient la proposition, correspond à la norme Codex 243-2003	
SELS D'ACIDES MYRISTIQUE, PALMITIQUE ET STÉARIQUE AVEC AMMONIAQUE, CALCIUM, POTASSIUM ET SODIUM	470(i)	BPF		7		Japon: dans CAC/GL 36-1989, l'additif n'est pas un « épaississant ». Établir la justification technologique de l'emploi en tant qu'épaississant dans le lait fermenté.	
SELS D'ACIDE OLÉIQUE AVEC CALCIUM, POTASSIUM ET SODIUM	470(ii)	BPF		7		Japon: dans CAC/GL 36-1989 l'additif n'est pas un « épaississant ». Établir la justification technologique de l'emploi en tant qu'épaississant dans le lait fermenté.	
ALGINATE DE SODIUM	401	5000		7		Iran, IDF, IFAC, Marlinga: soutiennent la proposition, correspond à la norme Codex 243-2003	
CARBOXYMÉTHYL-CELLULOSE SODIQUE (GOMME CELLULOSIQUE)	466	5000		7		Japon, IDF, IFAC: soutiennent la proposition, correspond à la norme Codex 243-2003	
CITRATE BIACIDE DE SODIUM	331(i)	BPF		7	Se reporter à l'examen de l'Annexe 2, pouvant être utilisé comme régulateur de l'acidité	Iran, IDF: non autorisé dans la norme Codex 243-2003 en tant qu'émulsifiant, stabilisant et épaississant	
ACÉTATE D'AMIDON	1420	BPF			Adopter avec la nouvelle note « Utilisation en tant que stabilisant ou épaississant seulement »		
SUCCINATE OCTENYLIQUE SODIQUE D'AMIDON	1450	BPF					
AMIDONS TRAITÉS AUX	1405	BPF					

ENZYMES						
GOMME TARA	417	BPF		7		
GOMME ADRAGANTE	413	BPF		7		
CITRATE TRIPOTASSIQUE	332(ii)	BPF		7	Se reporter à l'examen de l'Annexe 2, pouvant être utilisé comme régulateur de l'acidité	IDF: autorisé dans la norme Codex 243-2003 en tant que régulateur de l'acidité
GOMME XANTHANE	415	5000		7	Adopter au niveau des BPF avec la nouvelle note « Utilisation en tant que stabilisant ou épaississant seulement »	Iran, Biopolymer, IDF, IFAC: soutiennent la proposition, correspond à la norme Codex 243-2003

Catégorie d'aliments n° 01.2.2 (Lait emprésurés (nature))

Normes de produits correspondantes: aucune

Proposition du groupe de travail électronique pour la classification horizontale de la catégorie d'aliments: Justifié					Observations du groupe de travail électronique sur la proposition de classification horizontale:	
Justification de la proposition: aucune norme de produits correspondante, observations de CX/FA 12/44/9 Add. 2: Brésil – Catégorie mère 01.2: stabilisants nécessaires pour stabiliser les protéines					Royaume-Uni: accepter les dispositions proposées	
Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape / adoptée	Proposition du groupe de travail électronique	Observations des membres du groupe de travail électronique sur la proposition
ESTERS GLYCÉROLIQUES DE L'ACIDE ACÉTIQUE ET D'ACIDES GRAS	472a	BPF		7	Adopter	
ADIPATE DE DIAMIDON ACÉTYLÉ	1422	BPF				
PHOSPHATE DE DIAMIDON ACÉTYLÉ	1414	BPF		7		
AMIDON TRAITÉ AUX ACIDES	1401	BPF				
AGAR-AGAR	406	5000				
AMIDON TRAITÉ AUX ALCALIS	1402	BPF				
AMIDON BLANCHI	1403	BPF				
CARBONATE DE CALCIUM	170(i)	BPF		7		
GOMME DE CAROUBE	410	BPF		7		
CARRAGHÉNANE	407	5000				
ESTERS GLYCÉROLIQUES DE L'ACIDE CITRIQUE ET D'ACIDES GRAS	472c	BPF		7		
DEXTRINES, AMIDON TORRÉFIÉ	1400	BPF				

PHOSPHATE DE DIAMIDON	1412	BPF			
GOMME GUAR	412	BPF			7
GOMME ARABIQUE (GOMME D'ACACIA)	414	BPF			7
HYDROXYPROPYL-CELLULOSE	463	BPF			7
PHOSPHATE DE DIAMIDON HYDROXY-PROPYLIQUE	1442	BPF			
HYDROXYPROPYL-MÉTHYL-CELLULOSE	464	BPF			7
AMIDON HYDROXYPROPYLIQUE	1440	BPF			7
FARINE DE KONJAC	425	BPF			
ESTERS GLYCÉROLIQUES DE L'ACIDE LACTIQUE ET D'ACIDES GRAS	472b	BPF			7
LÉCITHINE	322(i)	BPF			7
CHLORURE DE MAGNÉSIUM	511	BPF			7
MANNITOL	421	BPF			4
MÉTHYL-CELLULOSE	461	BPF			7
MÉTHYL ÉTHYL CELLULOSE	465	BPF			7
CELLULOSE MICROCRYSTALLINE (GEL CELLULOSIQUE)	460(i)	BPF			7
MONO-ET-DI-GLYCÉRIDES D'ACIDES GRAS	471	5000			
PHOSPHATE DE MONOAMIDON	1410	BPF			
AMIDON OXYDE	1404	BPF			7
PECTINES	440	BPF			7
PHOSPHATE DE DIAMIDON PHOSPHATE	1413	BPF			
POLYDEXTROSES	1200	BPF			
CITRATE BIACIDE DE POTASSIUM	332(i)	BPF			7
CELLULOSE EN POUDRE	460(ii)	BPF			7
ALGUE EUCHEUMA TRANSFORMÉE	407a	5000			
SELS D'ACIDES MYRISTIQUE, PALMITIQUE ET STÉARIQUE AVEC AMMONIAQUE, CALCIUM, POTASSIUM ET SODIUM	470(i)	BPF			7
SELS D'ACIDE OLÉIQUE AVEC CALCIUM, POTASSIUM ET	470(ii)	BPF			7

États-Unis: la gomme guar est autorisée aux États-Unis dans les produits laitiers en tant que stabilisant/épaississant jusqu'à 6000 mg/kg

AIDGUM: soutient l'adoption

ICGMA: soutient l'emploi

ICGMA: soutient l'emploi

SODIUM					
ALGINATE DE SODIUM	401	BPF			
CARBOXYMÉTHYL-CELLULOSE SODIQUE (GOMME CELLULOSIQUE)	466	BPF		7	
CITRATE BIACIDE DE SODIUM	331(i)	BPF		7	
ACÉTATE D'AMIDON	1420	BPF			
SUCCINATE OCTENYLIQUE SODIQUE D'AMIDON	1450	BPF			
AMIDONS TRAITÉS AUX ENZYMES	1405	BPF			
GOMME TARA	417	BPF		7	
GOMME ADRAGANTE	413	BPF		7	
CITRATE TRIPOTASSIQUE	332(ii)	BPF		7	
CITRATE TRISODIQUE	331(iii)	BPF		7	
AIDGUM: soutient l'adoption					

Catégorie d'aliments n° 01.4.1 (Crème pasteurisée (nature))

Normes de produits correspondantes: 288-1976: autorise les émulsifiants, stabilisants et épaississants, répertorie certains additifs.

<p>Proposition du groupe de travail électronique pour la classification horizontale de la catégorie d'aliments: Justifié</p> <p>Justification de la proposition: la norme CODEX 288-1976 autorise certains émulsifiants, stabilisants et épaississants</p>	<p>Observations du groupe de travail électronique sur la proposition de classification horizontale:</p> <p>Espagne, Royaume-Uni, ELC, ICGMA, IDF, IFAC: soutiennent la proposition</p> <p>Brésil: Non justifié. La norme CODEX 288-1976 indique que les additifs peuvent être utilisés si besoin est pour assurer la stabilité du produit ... il convient de faire particulièrement attention au niveau du traitement thermique utilisé car l'utilisation de certains additifs n'est pas nécessaire pour certains produits qui ne sont pasteurisés qu'au minimum.</p> <p>ELC: les dispositions actuelles relatives aux PHOSPHATES dans la norme CODEX 288-1976 (1100mg/kg en tant que P) en tant que stabilisant et épaississant dans les sous-catégories correspondantes ne sont pas prises en compte dans l'examen.</p> <p>ICGMA: utilisé dans un grand nombre de produits, par exemple, les épaississants confèrent à la crème pasteurisée ses propriétés épaississantes.</p> <p>IDF: justification technologique pour assurer la stabilité du produit et l'intégrité de l'émulsion, compte tenu de la teneur en matière grasse et de la durabilité prévue pour le produit. S'agissant de la durabilité, il convient de faire particulièrement attention au niveau de traitement thermique utilisé, car l'utilisation de certains additifs n'est pas nécessaire pour certains produits qui ne sont pasteurisés qu'au minimum. Ajouter la note proposée ci-dessous pour les additifs non répertoriés dans la norme Codex 288-1976.</p>
--	--

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape / adoptée	Proposition du groupe de travail électronique	Observations des membres du groupe de travail électronique sur la proposition
ESTERS GLYCÉROLIQUES DE L'ACIDE ACÉTIQUE ET D'ACIDES GRAS	472a	10000		7	Adopter au niveau des BPF – correspond à la norme CODEX 288-1976	Iran, IDF, IFAC: acceptent la proposition
ADIPATE DE DIAMIDON	1422	BPF		7		

ACÉTYLÉ						
PHOSPHATE DE DIAMIDON ACÉTYLÉ	1414	BPF		7		
AGAR-AGAR	406	BPF		7		
ACIDE ALGINIQUE	400	1000		7		Iran, IDF: acceptent la proposition
ALGINATE D'AMMONIUM	403	100		7		Iran, IDF: acceptent la proposition
ALGINATE DE CALCIUM	404	1000		7		Iran, IDF: acceptent la proposition
CARBONATE DE CALCIUM	170(i)	BPF		7		
CHLORURE DE CALCIUM	509	BPF		7		
SULFATE DE CALCIUM	516	BPF		4		
GOMME DE CAROUBE	410	5000		7		Iran, IDF: acceptent la proposition Marlinga: 5000 mg/kg nécessaire pour prévenir la synérèse, proposer les BPF
CARRAGHÉNANE	407	500		7		Iran, IDF: acceptent la proposition
ESTERS GLYCÉROLIQUES DE L'ACIDE CITRIQUE ET D'ACIDES GRAS	472c	5000		7		Iran, IDF: acceptent la proposition
PHOSPHATE DE DIAMIDON	1412	BPF		7		
GOMME GELLANE	418	BPF		7		
GOMME GUAR	412	BPF		7		
GOMME ARABIQUE (GOMME D'ACACIA)	414	5000		7	Interrompre	
GOMME ARABIQUE (GOMME D'ACACIA)	414	BPF		4		Iran, AIDGUM, IDF: acceptent la proposition
HYDROXYPROPYL-CELLULOSE	463	BPF		7		
PHOSPHATE DE DIAMIDON HYDROXY-PROPYLIQUE	1442	BPF		7	Adopter au niveau des BPF – correspond à la norme CODEX 288-1976	
HYDROXYPROPYL-MÉTHYL-CELLULOSE	464	BPF		7		
AMIDON HYDROXYPROPYLIQUE	1440	BPF		7		ICGMA: soutient l'emploi
FARINE DE KONJAC	425	BPF		7	Adopter – les émulsifiants, stabilisants et épaississants sont utilisés dans ces produits	IDF: ajouter la note « Utilisation seulement dans les produits qui ne sont pas couverts par la norme Codex 288 »
ESTERS GLYCÉROLIQUES DE L'ACIDE LACTIQUE ET D'ACIDES GRAS	472b	10000		7		Iran, IDF: acceptent la proposition
LÉCITHINE	322(i)	5000		7	Adopter au niveau des BPF – correspond à la norme CODEX 288-1976	IDF: ajouter la note « Utilisation seulement dans les produits qui ne sont pas couverts par la norme Codex 288 » (la lécithine est répertoriée dans la norme Codex 288 au niveau des BPF)
MÉTHYL-CELLULOSE	461	BPF		7		
MÉTHYL ÉTHYL CELLULOSE	465	BPF		7		
CELLULOSE	460(i)	5000		7		Iran, IDF: acceptent la proposition

MICROCRYSTALLINE (GEL CELLULOSIQUE)							
MONO-ET-DI-GLYCÉRIDES D'ACIDES GRAS	471	5000		7		Iran, EFEMA, ELC, IDF: acceptent la proposition	
PHOSPHATE DE MONOAMIDON	1410	BPF		7		EFEMA: adopter au niveau des BPF	
AMIDON OXYDE	1404	BPF		7	Adopter – les émulsifiants, stabilisants et épaississants sont utilisés dans ces produits	ICGMA: soutient l'emploi IDF: ajouter la note « Utilisation seulement dans les produits qui ne sont pas couverts par la norme Codex 288 »	
PECTINES	440	BPF		7			
PHOSPHATE DE DIAMIDON PHOSPHATE	1413	BPF		7			
ALGINATE DE POTASSIUM	402	1000		7		Iran, IDF: acceptent la proposition Marlinga: 5000 mg/kg nécessaire pour prévenir la synérèse, proposer les BPF IDF: autorisé dans la norme Codex 288 en tant que régulateur de l'acidité	
CARBONATE DE POTASSIUM	501(i)	BPF		7			
CHLORURE DE POTASSIUM	508	BPF		7			
CITRATE BIACIDE DE POTASSIUM	332(i)	BPF		7		Iran, IDF: acceptent la proposition	
CARBONATE ACIDE DE POTASSIUM	501(ii)	2000		7	Adopter au niveau des BPF – correspond à la norme CODEX 288-1976	Iran, IDF: acceptent la proposition	
CELLULOSE EN POUDRE	460(ii)	BPF		7		Iran, IDF: acceptent la proposition	
ALGUE EUCHEUMA TRANSFORMÉE	407a	BPF		7			
ALGINATE DE SODIUM	401	1000		7		Iran, IDF: acceptent la proposition Marlinga: 5000 mg/kg nécessaire pour prévenir la synérèse, proposer les BPF	
CARBOXYMÉTHYL-CELLULOSE SODIQUE (GOMME CELLULOSIQUE)	466	5000		7		Iran, IDF: acceptent la proposition	
CITRATE BIACIDE DE SODIUM	331(i)	BPF		7			
ACÉTATE D'AMIDON	1420	BPF		7			
SUCCINATE OCTENYLIQUE SODIQUE D'AMIDON	1450	BPF		7			
GOMME TARA	417	BPF		7		Adopter- les émulsifiants, stabilisants et épaississants sont utilisés dans ces produits	IDF: ajouter la note « Utilisation seulement dans les produits qui ne sont pas couverts par la norme Codex 288 » AIDGUM soutient l'adoption IDF: ajouter la note « Utilisation seulement dans les produits qui ne sont pas couverts par la norme Codex 288 »
GOMME ADRAGANTE	413	BPF		7			IDF: autorisé dans la norme Codex 288 en tant que régulateur de l'acidité
CITRATE DE TRICALCIUM	333(iii)	BPF		7	Adopter au niveau des BPF – correspond à la norme CODEX 288-1976		
CITRATE TRIPOTASSIQUE	332(ii)	BPF		7			
CITRATE TRISODIQUE	331(iii)	1000		7		Iran, IDF: acceptent la proposition	

GOMME XANTHANE	415	BPF		7	
----------------	-----	-----	--	---	--

Catégorie d'aliments n° 01.4.2 (Crèmes stérilisées et UHT, crèmes à fouetter ou fouettées et crèmes à teneur réduite en matière grasse (nature))

Normes de produits correspondantes: 288-1976: autorise les émulsifiants, stabilisants et épaississants, répertorie certains additifs

<p>Proposition du groupe de travail électronique pour la classification horizontale de la catégorie d'aliments: Justifié</p> <p>Justification de la proposition: la norme CODEX 288-1976 autorise certains émulsifiants, stabilisants et épaississants</p>	<p>Observations du groupe de travail électronique sur la proposition de classification horizontale:</p> <p>Brésil, Union européenne, Espagne, Royaume-Uni, IFAC, ICGMA, IDF: soutiennent la proposition. Aucune disposition dans cette catégorie d'aliments dans la norme générale Codex pour l'utilisation de termes de laiterie (norme Codex 206-1999) et le descripteur dans la NGAA.</p> <p>ELC: les dispositions actuelles relatives aux PHOSPHATES dans la norme CODEX 288-1976 (1100mg/kg en tant que P) en tant que stabilisant et épaississant dans les sous-catégories correspondantes ne sont pas prises en compte dans l'examen.</p> <p>ICGMA: utilisé dans un grand nombre de produits, par exemple, les épaississants confèrent à la crème pasteurisée ses propriétés épaississantes</p> <p>IDF: justification technologique pour assurer la stabilité du produit et l'intégrité de l'émulsion, compte tenu de la teneur en matière grasse et de la durabilité prévue pour le produit. S'agissant de la durabilité, il convient de faire particulièrement attention au niveau de traitement thermique utilisé, car l'utilisation de certains additifs n'est pas nécessaire pour certains produits qui ne sont pasteurisés qu'au minimum. Ajouter la note proposée ci-dessous pour les additifs non répertoriés dans la norme Codex 288-1976.</p>
--	---

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape / adoptée	Proposition du groupe de travail électronique	Observations des membres du groupe de travail électronique sur la proposition
ESTERS GLYCÉROLIQUES DE L'ACIDE ACÉTIQUE ET D'ACIDES GRAS	472a	10000		7	Adopter au niveau des BPF – correspond à la norme CODEX 288-1976	EFEMA, ELC: adoptent au niveau des BPF
ADIPATE DE DIAMIDON ACÉTYLÉ	1422	BPF		7		JAPAN: accepte prévient la synérèse
PHOSPHATE DE DIAMIDON ACÉTYLÉ	1414	BPF		7		
AMIDON TRAITÉ AUX ACIDES	1401	BPF		7	Adopter – les émulsifiants, stabilisants et épaississants sont utilisés dans ces produits	IDF: ajouter la note « Utilisation seulement dans les produits qui ne sont pas couverts par la norme Codex 288 »
AGAR-AGAR	406	5000		7	Adopter au niveau des BPF – correspond à la norme CODEX 288-1976	Marlinga: accepte la proposition
ACIDE ALGINIQUE	400	5000		7		Marlinga: accepte la proposition
ALGINATE D'AMMONIUM	403	5000		7		
AMIDON BLANCHI	1403	BPF		7	Adopter – les émulsifiants, stabilisants et épaississants sont utilisés dans ces produits	IDF: ajouter la note « Utilisation seulement dans les produits qui ne sont pas couverts par la norme Codex 288 »
ALGINATE DE CALCIUM	404	5000		7	Adopter au niveau des BPF – correspond à la	
CARBONATE DE CALCIUM	170(i)	5000		7		Marlinga: accepte la proposition

CHLORURE DE CALCIUM	509	BPF		7	norme CODEX 288-1976	
SULFATE DE CALCIUM	516	BPF		4		
GOMME DE CAROUBE	410	5000		7		
CARRAGHÉNANE	407	5000		7		Japon: accepte, prévient le crémage pendant la durée de conservation Marlinga: accepte la proposition
ESTERS GLYCÉROLIQUES DE L'ACIDE CITRIQUE ET D'ACIDES GRAS	472c	5000		7		Japon: accepte, prévient la séparation des matières grasses Royaume-Uni, EFEMA, ELC: adopter au niveau des BPF
DEXTRINES, AMIDON TORRÉFIÉ	1400	BPF		7	Adopter – les émulsifiants, stabilisants et épaississants sont utilisés dans ces produits	Japon: accepte, prévient le crémage pendant la durée de conservation IDF: ajouter la note « Utilisation seulement dans les produits qui ne sont pas couverts par la norme Codex 288 »
PHOSPHATE DE DIAMIDON	1412	BPF		7		
GOMME GELLANE	418	BPF		7	Adopter au niveau des BPF – correspond à la norme CODEX 288-1976	Japon: accepte, prévient le crémage pendant la durée de conservation
GOMME GUAR	412	5000		7		Japon: accepte, prévient le crémage pendant la durée de conservation AIDGUM, IFAC: adopter au niveau des BPF
GOMME ARABIQUE (GOMME D'ACACIA)	414	5000		7	Interrompre	
GOMME ARABIQUE (GOMME D'ACACIA)	414	BPF		4		Japon, AIDGUM: soutiennent la proposition
HYDROXYPROPYL-CELLULOSE	463	BPF		7		
PHOSPHATE DE DIAMIDON HYDROXY-PROPYLIQUE	1442	BPF		7	Adopter au niveau des BPF – correspond à la norme CODEX 288-1976	
HYDROXYPROPYL-MÉTHYL-CELLULOSE	464	BPF		7		
AMIDON HYDROXYPROPYLIQUE	1440	BPF		7		
FARINE DE KONJAC	425	2000		7	Adopter – les émulsifiants, stabilisants et épaississants sont utilisés dans ces produits	IDF: ajouter la note « Utilisation seulement dans les produits qui ne sont pas couverts par la norme Codex 288 »
ESTERS GLYCÉROLIQUES DE L'ACIDE LACTIQUE ET D'ACIDES GRAS	472b	10000		7		EFEMA, ELC: adoptent au niveau des BPF
LÉCITHINE	322(i)	5000		7	Adopter au niveau des BPF – correspond à la norme CODEX 288-1976	Japon: accepte, prévient la séparation des matières grasses
MÉTHYL-CELLULOSE	461	BPF		7		
MÉTHYL ÉTHYL CELLULOSE	465	BPF		7		
CELLULOSE MICROCRYSTALLINE (GEL CELLULOSIQUE)	460(i)	5000		7		Japon: accepte, prévient le crémage, augmente la viscosité pour maintenir la forme
MONO-ET-DI-GLYCÉRIDES	471	5000		7		Japon: accepte, maintient l'émulsion

D'ACIDES GRAS						EFEMA, ELC: adopter au niveau des BPF
PHOSPHATE DE MONOAMIDON	1410	BPF		7		
AMIDON OXYDE	1401	BPF		7	Adopter – les émulsifiants, stabilisants et épaississants sont utilisés dans ces produits	IDF: ajouter la note « Utilisation seulement dans les produits qui ne sont pas couverts par la norme Codex 288 »
PECTINES	110	5000		7	Adopter au niveau des BPF – correspond à la norme CODEX 288-1976	
PHOSPHATE DE DIAMIDON PHOSPHATE	1413	BPF		7		
POLYDEXTROSES	1200	BPF		7	Adopter – les émulsifiants, stabilisants et épaississants sont utilisés dans ces produits	IDF: ajouter la note « Utilisation seulement dans les produits qui ne sont pas couverts par la norme Codex 288 »
ALGINATE DE POTASSIUM	402	5000		7		Marlinga: accepte la proposition
CARBONATE DE POTASSIUM	501(i)	BPF		7		
CHLORURE DE POTASSIUM	508	BPF		7		
CITRATE BIACIDE DE POTASSIUM	332(i)	BPF		7		
CARBONATE ACIDE DE POTASSIUM	501(ii)	BPF		7		
CELLULOSE EN POUVRE	460(ii)	BPF		7		
ALGUE EUCHEUMA TRANSFORMÉE	407a	5000		7	Adopter au niveau des BPF – correspond à la norme CODEX 288-1976	
ALGINATE DE SODIUM	401	5000		7		Marlinga: accepte la proposition
CARBOXYMÉTHYL-CELLULOSE SODIQUE (GOMME CELLULOSIQUE)	466	5000		7		
CITRATE BIACIDE DE SODIUM	331(i)	BPF		7		
ACÉTATE D'AMIDON	1420	BPF		7		
SUCCINATE OCTENYLIQUE SODIQUE D'AMIDON	1450	BPF		7		
GOMME TARA	417	BPF		7	Adopter – les émulsifiants, stabilisants et épaississants sont utilisés dans ces produits	IDF: ajouter la note « Utilisation seulement dans les produits qui ne sont pas couverts par la norme Codex 288 »
GOMME ADRAGANTE	413	BPF		7		AIDGUM: soutient l'adoption IDF: ajouter la note « Utilisation seulement dans les produits qui ne sont pas couverts par la norme Codex 288 »
CITRATE DE TRICALCIUM	333(iii)	BPF		7		
CITRATE TRIPOTASSIQUE	332(ii)	5000		7		
CITRATE TRISODIQUE	331(iii)	5000		7	Adopter au niveau des BPF – correspond à la norme CODEX 288-1976	Japon: accepter, prévient le crémage pendant la durée de conservation
GOMME XANTHANE	415	5000		7		Japon: accepter, prévient le crémage pendant la durée de conservation Biopolymer: adopter au niveau des BPF

Catégorie d'aliments n° 01.6.3 (Fromages de lactosérum)

Normes de produits correspondantes: 284-1971: renvoie aux dispositions dans les catégories 01.6.3 et 01.6.6 dans les tableaux 1 et 2

Proposition du groupe de travail électronique pour la classification

horizontale de la catégorie d'aliments: Non justifié

Justification de la proposition: pour les additifs alimentaires, la norme CODEX 284-1971 renvoie aux dispositions dans les tableaux 1 et 2, catégories d'aliments 01.6.3 et 01.6.6. La catégorie d'aliments 01.6.3 ne contient pas de dispositions adoptées pour les émulsifiants, stabilisants ou épaississants

Observations du groupe de travail électronique sur la proposition de classification

horizontale:

Union européenne, Iran, IDF: soutiennent la proposition

Catégorie d'aliments n° 01.6.6 (Fromages de protéines de lactosérum)

Normes de produits correspondantes: 284-1971: renvoie aux dispositions dans les catégories 01.6.3 et 01.6.6 dans les tableaux 1 et 2

Proposition du groupe de travail électronique pour la classification

horizontale de la catégorie d'aliments: Non justifié

Justification de la proposition: pour les additifs alimentaires, la norme CODEX 284-1971 renvoie aux dispositions dans les tableaux 1 et 2, catégories d'aliments 01.6.3 et 01.6.6. La catégorie d'aliments 01.6.6 ne contient pas de dispositions adoptées pour les émulsifiants, stabilisants ou épaississants

Observations du groupe de travail électronique sur la proposition de classification

horizontale:

Union européenne, Iran, IDF: soutiennent la proposition

Catégorie d'aliments n° 01.8.2 (Lactosérum en poudre et produits à base de lactosérum en poudre, sauf fromages de lactosérum)

Normes de produits correspondantes: 289-1995: renvoie aux dispositions dans la catégorie d'aliments 01.8.2 dans les tableaux 1 et 2

Proposition du groupe de travail électronique pour la classification

horizontale de la catégorie d'aliments: Justifié

Justification de la proposition: pour les additifs alimentaires, la norme CODEX 289-1995 renvoie aux dispositions dans les tableaux 1 et 2, catégorie d'aliments 01.8.2, qui contient les dispositions adoptées pour les additifs ayant les fonctions d'émulsifiants, de stabilisants et d'épaississants.

Observations du groupe de travail électronique sur la proposition de classification

horizontale:

Royaume-Uni, ICGMA: soutiennent la proposition

ICGMA: les émulsifiants utilisés dans cette catégorie, y compris l'amidon alimentaire modifié
IDF: ne soutient pas la recommandation du groupe de travail électronique. La norme CODEX 289-1995 telle qu'adoptée (Alinorm 03/11 Annexe IV p 36) n'autorise que certains stabilisants. Les dispositions relatives aux additifs alimentaires contenus dans la norme Codex 289-1995 ont déjà été incorporées dans la NGAA en 2003.

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape / adoptée	Proposition du groupe de travail électronique	Observations des membres du groupe de travail électronique sur la proposition
CARBONATE DE CALCIUM	170(i)	10000		Adoptée	Maintenir l'adoption – correspond à la norme CODEX 289-1995	IDF: seulement autorisé en tant qu'antiagglomérant dans la norme CODEX 289-1995 d'origine
CHLORURE DE CALCIUM	509	BPF		Adoptée		
PHOSPHATE DE DIAMIDON HYDROXY-PROPYLIQUE	1442	10000		Adoptée		IDF: seulement autorisé en tant qu'antiagglomérant dans la norme CODEX 289-1995 d'origine
CELLULOSE MICROCRYSTALLINE (GEL CELLULOSIQUE)	460(i)	10000		Adoptée		IDF: seulement autorisé en tant qu'antiagglomérant dans la norme CODEX 289-1995 d'origine

CARBONATE DE POTASSIUM	501(i)	BPF		Adoptée	
CHLORURE DE POTASSIUM	508	BPF		Adoptée	
CITRATE BIACIDE DE POTASSIUM	332(i)	BPF		Adoptée	
CARBONATE ACIDE DE POTASSIUM	501(ii)	BPF		Adoptée	
CELLULOSE EN POWDRE	460(ii)	10000		Adoptée	IDF: seulement autorisé en tant qu'antiagglomérant dans la norme CODEX 289-1995 d'origine
CITRATE BIACIDE DE SODIUM	331(i)	BPF		Adoptée	
CITRATE TRIPOTASSIQUE	332(ii)	BPF		Adoptée	
CITRATE TRISODIQUE	331(iii)	BPF		Adoptée	

Catégorie d'aliments n° 02.1 (Matières grasses et huiles, pratiquement anhydres)

Normes de produits correspondantes: 019-1981: n'autorise pas les émulsifiants, stabilisants et épaississants; 280-1973 correspond à la sous-catégorie 02.1.1; 033-1981 et 210-1999 correspondent à la sous-catégorie 02.1.2; 211-1999 correspond à la sous-catégorie 02.1.3

Proposition du groupe de travail électronique pour la classification

horizontale de la catégorie d'aliments: Non justifié

Justification de la proposition: la norme CODEX 019-1981 n'autorise pas les émulsifiants, stabilisants ou épaississants, plusieurs normes de produits s'appliquent à des sous-catégories, il ne serait donc pas approprié d'utiliser l'approche horizontale ici

Observations du groupe de travail électronique sur la proposition de classification

horizontale:

Union européenne, Espagne: soutiennent la proposition
Brésil: au cas par cas

Catégorie d'aliments n° 02.1.1 (Graisse de beurre, matières grasses anhydres, ghee)

Normes de produits correspondantes: 019-1981: n'autorise pas les émulsifiants, stabilisants et épaississants; 280-1973: renvoie aux dispositions dans la catégorie d'aliments 02.1.1 dans les tableaux 1 et 2

Proposition du groupe de travail électronique pour la classification

horizontale de la catégorie d'aliments: Non justifié

Justification de la proposition: bien que la norme CODEX 280-1973 renvoie aux dispositions dans les tableaux 1 et 2, les dispositions existantes relatives aux additifs ayant les fonctions d'émulsifiants, stabilisants et épaississants dans la catégorie 02.1.1 concernent l'emploi en tant que synergistes antioxydants (voir l'observation de l'IDF)

Observations du groupe de travail électronique sur la proposition de classification

horizontale:

Union européenne, Espagne, IDF: soutiennent la proposition; les additifs alimentaires ci-dessous sont autorisés en tant que synergistes antioxydants dans la norme Codex 280-1973 d'origine

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape / adoptée	Proposition du groupe de travail électronique	Observations des membres du groupe de travail électronique sur la proposition
CITRATE BIACIDE DE SODIUM	331(i)	BPF	171 ³¹	Adoptée	Maintenir l'adoption	IDF: seulement autorisé en tant que synergiste antioxydant dans la norme CODEX 280-1973 d'origine

³¹ **Note 171:** A l'exception de la matière grasse de lait anhydre.

CITRATE TRISODIQUE	331(iii)	BPF	171	Adoptée	IDF: seulement autorisé en tant que synergiste antioxydant dans la norme CODEX 280-1973 d'origine
--------------------	----------	-----	-----	---------	---

Catégorie d'aliments n° 02.1.2 (Matières grasses et huiles végétales)

Normes de produits correspondantes: 019-1981: n'autorise pas les émulsifiants, stabilisants et épaississants; 033-1981: n'autorise pas les additifs alimentaires (sauf les tocophérols); 210-1999: n'autorise pas les émulsifiants, stabilisants et épaississants mais répertorie SIN 331i, iii, 472c avec la fonction d'émulsifiants stabilisants et épaississants en tant que synergistes antioxydants.

<p>Proposition du groupe de travail électronique pour la classification horizontale de la catégorie d'aliments: au cas par cas</p> <p>Justification de la proposition: bien que les normes Codex 019-1981, 033-1981, et 210-1999 n'autorisent pas les émulsifiants, stabilisants et épaississants, les observations sur certaines dispositions relatives aux additifs alimentaires soumises par le groupe de travail électronique indiquent que les émulsifiants, stabilisants et épaississants sont utilisés dans cette catégorie d'aliments par plusieurs membres du Codex.</p>	<p>Observations du groupe de travail électronique sur la proposition de classification horizontale:</p> <p>Brésil: soutient la proposition</p> <p>ICGMA: les émulsifiants et stabilisants sont utilisés dans cette catégorie</p> <p>Japon, Royaume-Uni: aucune acceptation de justification générique des émulsifiants, stabilisants ou épaississants dans cette catégorie d'aliments.</p> <p>Espagne: aucune justification donnée pour les émulsifiants, stabilisants et épaississants, l'emploi justifié dans certaines huiles devrait être limité par de nouvelles notes « Ne pas utiliser dans les huiles d'olive » et « Ne pas utiliser dans les huiles vierges ou pressées à froid » (tel qu'indiqué dans les normes Codex 33-1981 et CODEX 210-1999. L'examen des antioxydants n'est pas l'objet du groupe de travail.</p>
---	--

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape / adoptée	Proposition du groupe de travail électronique	Observations des membres du groupe de travail électronique sur la proposition
ESTERS GLYCÉROLIQUES DE L'ACIDE ACÉTIQUE ET D'ACIDES GRAS	472a	BPF		7	Adopter – observation soumise par le Costa Rica	Costa Rica: utilisé en tant qu'émulsifiant/stabilisant dans cette catégorie Japon: demander l'information sur la justification technologique des émulsifiants/stabilisants dans les graisses et huiles végétales
ADIPATE DE DIAMIDON ACÉTYLÉ	1422	BPF		7	Interrompre – non autorisé dans les normes de produits, aucune information ne permet de soutenir l'emploi	Japon: soutient la proposition
PHOSPHATE DE DIAMIDON ACÉTYLÉ	1414	BPF		7		Japon: soutient la proposition
AMIDON TRAITÉ AUX ACIDES	1401	BPF		7		Japon: soutient la proposition
AGAR-AGAR	406	BPF		7		Japon: soutient la proposition
ACIDE ALGINIQUE	400	BPF		7		Japon: soutient la proposition
AMIDON TRAITÉ AUX ALCALIS	1402	BPF		7		Japon: soutient la proposition
ALGINATE D'AMMONIUM	403	5000		7	Adopter – observation soumise par les États-Unis	Japon: demander l'information sur la justification technologique des émulsifiants/stabilisants dans les graisses et huiles végétales États-Unis: l'alginate d'ammonium est autorisé dans les graisses et huiles en tant que stabilisant/épaississant jusqu'à 5000 mg/kg
AMIDON BLANCHI	1403	BPF		7	Interrompre – non autorisé dans les normes de produits, aucune information ne permet de	Japon: soutient la proposition

					soutenir l'emploi	
ALGINATE DE CALCIUM	404	5000		7	Adopter – observation soumise par les États-Unis	Japon: demander l'information sur la justification technologique des émulsifiants/stabilisants dans les graisses et huiles végétales États-Unis: l'alginate de calcium est autorisé dans les graisses et huiles en tant que stabilisants/épaississant jusqu'à 5000 mg/kg Japon: soutient la proposition
GOMME DE CAROUBE	410	BPF		7	Interrompre – non autorisé dans les normes de produits, aucune information ne permet de soutenir l'emploi	Japon: soutient la proposition
CARRAGHÉNANE	407	BPF		7		
ESTERS GLYCÉROLIQUES DE L'ACIDE CITRIQUE ET D'ACIDES GRAS	472c	BPF		7	Adopter avec la note « Utilisation en tant que synergiste antioxydant » – en conformité avec 210-1999	Costa Rica: utilisé en tant qu'émulsifiant/stabilisant dans cette catégorie Japon: soutient la proposition seulement
DEXTRINES, AMIDON TORRÉFIÉ	1400	BPF		7	Interrompre – non autorisé dans les normes de produits, aucune information ne permet de soutenir l'emploi	Japon: soutient la proposition Japon: soutient la proposition Japon: soutient la proposition
PHOSPHATE DE DIAMIDON	1412	BPF		7		
GOMME GELLANE	418	BPF		7		
GOMME GUAR	412	20000		7	Adopter – observations soumises par les États-Unis et IFAC	Japon: demander l'information sur la justification technologique des émulsifiants/stabilisants dans les graisses et huiles végétales États-Unis: la gomme de guar est autorisée aux États-Unis en tant que stabilisant et épaississant dans les graisses et huiles jusqu'à 20000 mg/kg IFAC: adopter au niveau des BPF
GOMME ARABIQUE (GOMME D'ACACIA)	414	15000		7	Adopter - observation soumise par les États-Unis	Japon: demander l'information sur la justification technologique des émulsifiants/stabilisants dans les graisses et huiles végétales États-Unis: la gomme arabe est autorisée aux États-Unis en tant que stabilisant et épaississant dans les graisses et huiles jusqu'à 15000 mg/kg
PHOSPHATE DE DIAMIDON HYDROXY-PROPYLIQUE	1442	BPF		7	Interrompre – non autorisé dans les normes de produits, aucune information ne permet de soutenir l'emploi	Japon: soutient la proposition Japon: soutient la proposition Japon: soutient la proposition
AMIDON HYDROXYPROPYLIQUE	1440	BPF		7		
GOMME KARAYA	416	BPF		7		
ESTERS GLYCÉROLIQUES DE L'ACIDE LACTIQUE ET D'ACIDES GRAS	472b	BPF		7	Adopter – observations soumises par le Costa Rica et les États-Unis	Costa Rica: utilisés en tant qu'émulsifiant/stabilisant dans cette catégorie Japon: demander l'information sur la justification technologique des émulsifiants/stabilisants dans les graisses et huiles végétales États-Unis: les esters glycéroliques de l'acide lactique et d'acides gras sont autorisés aux États-Unis en tant qu'émulsifiant dans la graisse végétale à des niveaux allant jusqu'aux BPF
LÉCITHINE	322(i)	30000		7	Adopter – Observations soumises par le Costa	Costa Rica: utilisés en tant qu'émulsifiant/stabilisant dans cette catégorie

					Rica, les États-Unis et ICGMA	Japon: demander l'information sur la justification technologique des émulsifiants/stabilisants dans les graisses et huiles végétales États-Unis: la lécithine est autorisée aux États-Unis en tant qu'émulsifiant dans la graisse végétale jusqu'au niveau des BPF. ICGMA: utilisé à 3,000 mg/kg
CELLULOSE MICROCRYSTALLINE (GEL CELLULOSIQUE)	460(i)	BPF		7	Interrompre – non autorisé dans les normes de produits, aucune information ne permet de soutenir l'emploi	Japon: soutient la proposition
MONO-ET-DI-GLYCÉRIDES D'ACIDES GRAS	471	20000		7	Adopter au niveau des BPF – observations soumises par le Costa Rica et ICGMA	Costa Rica: utilisé en tant qu'émulsifiant/stabilisant dans cette catégorie Japon: demander l'information sur la justification technologique des émulsifiants/stabilisants dans les graisses et huiles végétales ICGMA: utilisé au niveau des BPF
PHOSPHATE DE MONOAMIDON	1410	BPF		7	Interrompre – non autorisé dans les normes de produits, aucune information ne permet de soutenir l'emploi	Japon: soutient la proposition
AMIDON OXYDE	1404	BPF		7		Japon: soutient la proposition
PECTINES	440	BPF		7		Japon: soutient la proposition
PHOSPHATE DE DIAMIDON PHOSPHATE	1413	BPF		7		Japon: soutient la proposition
ALGINATE DE POTASSIUM	402	BPF		7		Japon: soutient la proposition
CITRATE BIACIDE DE POTASSIUM	332(i)	BPF		7		Japon: soutient la proposition
ALGUE EUCHEUMA TRANSFORMÉE	407a	BPF		7		Japon: soutient la proposition
ALGINATE DE SODIUM	401	BPF		7		Japon: soutient la proposition
CITRATE BIACIDE DE SODIUM	331(j)	BPF		7		Adopter avec les nouvelles notes « Utilisation en tant que synergiste antioxydant » et « Ne pas utiliser dans les huiles d'olive et les huiles de grignons d'olive »
ACÉTATE D'AMIDON	1420	BPF		7	Interrompre – non autorisé dans les normes de produits, aucune information ne permet de soutenir l'emploi	Japon: soutient la proposition
SUCCINATE OCTENYLIQUE SODIQUE D'AMIDON	1450	BPF		7		Japon: soutient la proposition
AMIDONS TRAITÉS AUX ENZYMES	1405	BPF		7		Japon: soutient la proposition
GOMME TARA	417	BPF		7		Japon: soutient la proposition
GOMME ADRAGANTE	413	13000		7		adopter – observation soumise par les États-Unis

					épaississant jusqu'à 13000 mg/kg AIDGUM: soutient l'adoption Japon: soutient la proposition
CITRATE DE TRICALCIUM	333(iii)	BPF		7	Interrompre – non autorisé dans les normes de produits, aucune information ne permet de soutenir l'emploi Japon: soutient la proposition
CITRATE TRIPOTASSIQUE	332(ii)	BPF		7	Adopter avec les nouvelles notes « Utilisation en tant que synergiste antioxydant » et « Ne pas utiliser dans les huiles d'olive et les huiles de grignons d'olive » Japon: soutient la proposition Emploi permis en tant que synergiste antioxydant dans les normes Codex 19-1981, 210-1999, non autorisé dans 33-1981
CITRATE TRISODIQUE	331(iii)	BPF		7	Interrompre – non autorisé dans les normes de produits, aucune information ne permet de soutenir l'emploi Japon: soutient la proposition
GOMME XANTHANE	415	10000		4	

Catégorie d'aliments n° 02.1.3 (Saindoux, suif, huiles de poisson et autres graisses animales)

Normes de produits correspondantes: 019-1981: n'autorise pas les émulsifiants, stabilisants et épaississants; 211-1999: n'autorise pas les émulsifiants, stabilisants et épaississants mais répertorie SIN 331i, iii, 472c aux fonctions d'émulsifiants, stabilisants et épaississants en tant que synergistes antioxydants

<u>Proposition du groupe de travail électronique pour la classification horizontale de la catégorie d'aliments:</u> au cas par cas					<u>Observations du groupe de travail électronique sur la proposition de classification horizontale:</u>	
<u>Justification de la proposition:</u> bien que les normes CODEX 019-1981, 033-1981, et 210-1999 n'autorisent pas les émulsifiants, stabilisants et épaississants, les observations sur les dispositions relatives à certains additifs alimentaires du groupe de travail électronique indiquent que les émulsifiants, stabilisants et épaississants sont utilisés dans cette catégorie d'aliments par plusieurs membres du Codex.					Brésil: soutient la proposition ICGMA: les émulsifiants et stabilisants sont utilisés dans cette catégorie Japon, Royaume-Uni: il n'y a aucune acceptation de justification générique pour les émulsifiants, stabilisants ou épaississants dans cette catégorie d'aliments Espagne: aucune justification donnée pour les émulsifiants, stabilisants et épaississants, l'emploi justifié dans certaines huiles devrait être limité avec les nouvelles notes « Ne pas utiliser dans les huiles d'olive » et « Ne pas utiliser dans les huiles vierges ou pressées à froid » (tel qu'indiqué dans les normes CODEX 33-1981 et CODEX 210-1999. L'examen des antioxydants n'est pas l'objet du groupe de travail.	
Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape / adoptée	Proposition du groupe de travail électronique	Observations des membres du groupe de travail électronique sur la proposition
ESTERS GLYCÉROLIQUES DE L'ACIDE ACÉTIQUE ET D'ACIDES GRAS	472a	BPF		7	Adopter – observation soumise par le Costa Rica	Costa Rica: utilisé en tant qu'émulsifiant/stabilisant dans cette catégorie Japon: demander l'information sur la justification technologique des émulsifiants/stabilisants dans les graisses et huiles végétales
ADIPATE DE DIAMIDON	1422	BPF		7	Interrompre - non	Japon: soutient la proposition

ACÉTYLÉ					autorisé dans les normes de produits, aucune information ne permet de soutenir l'emploi	
PHOSPHATE DE DIAMIDON ACÉTYLÉ	1414	BPF		7		Japon: soutient la proposition
AMIDON TRAITÉ AUX ACIDES	1401	BPF		7		Japon: soutient la proposition
AGAR-AGAR	406	BPF		7		Japon: soutient la proposition
ACIDE ALGINIQUE	400	BPF		7		Japon: soutient la proposition
AMIDON TRAITÉ AUX ALCALIS	1402	BPF		7		Japon: soutient la proposition
ALGINATE D'AMMONIUM	403	5000		7	Adopter – observation soumise par les États-Unis	Japon: demander l'information sur la justification technologique des émulsifiants/stabilisants dans les graisses et huiles végétales États-Unis: l'alginate d'ammonium est autorisé dans les graisses et huiles en tant que stabilisant/épaississant jusqu'à 5000 mg/kg
AMIDON BLANCHI	1403	BPF		7	Interrompre - non autorisé dans les normes de produits, aucune information ne permet de soutenir l'emploi	Japon: soutient la proposition
ALGINATE DE CALCIUM	404	5000		7	Adopter – observation soumise par les États-Unis	Japon: demander l'information sur la justification technologique des émulsifiants/stabilisants dans les graisses et huiles végétales États-Unis: l'alginate de calcium est autorisé dans les graisses et huiles en tant que stabilisant/épaississant jusqu'à 5000 mg/kg
GOMME DE CAROUBE	410	BPF		7	Interrompre - non autorisé dans les normes de produits, aucune information ne permet de soutenir l'emploi	Japon: soutient la proposition
CARRAGHÉNANE	407	BPF		7	Interrompre - non autorisé dans les normes de produits, aucune information ne permet de soutenir l'emploi	Japon: soutient la proposition
ESTERS GLYCÉROLIQUES DE L'ACIDE CITRIQUE ET D'ACIDES GRAS	472c	BPF		7	Adopter – observation soumise par le Costa Rica	Costa Rica: utilisé en tant qu'émulsifiant/stabilisant dans cette catégorie Japon: soutient la proposition
DEXTRINES, AMIDON TORRÉFIÉ	1400	BPF		7	Interrompre - non autorisé dans les normes de produits, aucune information ne permet de soutenir l'emploi	Japon: soutient la proposition
PHOSPHATE DE DIAMIDON	1412	BPF		7		Japon: soutient la proposition
GOMME GELLANE	418	BPF		7		Japon: soutenir la proposition
GOMME GUAR	412	20000		7	Adopter – observation soumise par les États-Unis et IFAC	Japon: demander l'information sur la justification technologique des émulsifiants/stabilisants dans les graisses et huiles végétales États-Unis: la gomme de guar est autorisée aux États-Unis en tant que stabilisant et épaississant dans les graisses et huiles jusqu'à 20000 mg/kg IFAC: adopter au niveau des BPF
GOMME ARABIQUE (GOMME D'ACACIA)	414	15000		7	Interrompre - non autorisé dans les normes de produits, aucune information ne permet de soutenir l'emploi	Japon: soutient la proposition
PHOSPHATE DE DIAMIDON HYDROXY-PROPYLIQUE	1442	BPF		7		Japon: soutient la proposition
AMIDON	1440	BPF		7		Japon: soutient la proposition

HYDROXYPROPYLIQUE						
GOMME KARAYA	416	BPF		7		Japon: soutient la proposition
ESTERS GLYCÉROLIQUES DE L'ACIDE LACTIQUE ET D'ACIDES GRAS	472b	80000		7	Adopter au niveau des BPF – observation soumise par le Costa Rica et les États-Unis	Costa Rica: utilisé en tant qu'émulsifiant/stabilisant dans cette catégorie Japon: demander l'information sur la justification technologique des émulsifiants/stabilisants dans les graisses et huiles végétales États-Unis: les esters glycéroliques de l'acide lactique et d'acides gras sont autorisés aux États-Unis en tant qu'émulsifiant dans la graisse végétale jusqu'au niveau des BPF
LÉCITHINE	322(i)	30000		7	Adopter au niveau des BPF- observation soumise par le Costa Rica et ICGMA	Costa Rica: utilisé en tant qu'émulsifiant/stabilisant dans cette catégorie Japon: demander l'information sur la justification technologique des émulsifiants/stabilisants dans les graisses et huiles végétales ICGMA: utilisé à 3,000 mg/kg
CELLULOSE MICROCRYSTALLINE (GEL CELLULOSIQUE)	460(i)	BPF		7	Interrompre - non autorisé dans les normes de produits, aucune information ne permet de soutenir l'emploi	Japon: soutient la proposition
MONO-ET-DI-GLYCÉRIDES D'ACIDES GRAS	471	100000		7	Adopter au niveau des BPF- observation soumise par le Costa Rica et ICGMA	Costa Rica: utilisé en tant qu'émulsifiant/stabilisant dans cette catégorie Japon: demander l'information sur la justification technologique des émulsifiants/stabilisants dans les graisses et huiles végétales ICGMA: utilisé au niveau des BPF
PHOSPHATE DE MONOAMIDON	1410	BPF		7	Interrompre - non autorisé dans les normes de produits, aucune information ne permet de soutenir l'emploi	Japon, Royaume-Uni: soutient la proposition
AMIDON OXYDE	1404	BPF		7		Japon: soutient la proposition
PECTINES	440	BPF		7		Japon: soutient la proposition
PHOSPHATE DE DIAMIDON PHOSPHATE	1413	BPF		7		Japon: soutient la proposition
ALGINATE DE POTASSIUM	402	BPF		7		Japon: soutient la proposition
CITRATE BIACIDE DE POTASSIUM	332(i)	BPF		7		Japon: soutient la proposition
ALGUE EUCHEUMA TRANSFORMÉE	407a	BPF		7		Japon: soutient la proposition
ALGINATE DE SODIUM	401	BPF		7		Japon: soutient la proposition
CITRATE BIACIDE DE SODIUM	331(i)	BPF		7		Adopter avec la note « Utilisation en tant que synergiste antioxydant » – en conformité avec 19-1981 et 211-1999
ACÉTATE D'AMIDON	1420	BPF		7	Interrompre - non autorisé dans les normes de produits, aucune	Japon: soutient la proposition
SUCCINATE OCTENYLIQUE SODIQUE D'AMIDON	1450	BPF		7		Japon: soutient la proposition

AMIDONS TRAITÉS AUX ENZYMES	1405	BPF		7	information ne permet de soutenir l'emploi	Japon: soutient la proposition
GOMME TARA	417	BPF		7		Japon: soutient la proposition
GOMME ADRAGANTE	413	13000		7	Adopter – observation soumise par les États-Unis	Japon: demander l'information sur la justification technologique des émulsifiants/stabilisants dans les graisses et huiles végétales États-Unis: la gomme tragacathe est autorisée aux États-Unis dans les graisses et huiles en tant qu'émulsifiant / stabilisant / épaississant jusqu'à 13000 mg/kg
CITRATE DE TRICALCIUM	333(iii)	BPF		7	Interrompre - non autorisé dans les normes de produits, aucune information ne permet de soutenir l'emploi	Japon: soutient la proposition
CITRATE TRIPOTASSIQUE	332(ii)	BPF		7		Japon: soutient la proposition
CITRATE TRISODIQUE	331(iii)	BPF		7	Adopter avec la note « Utilisation en tant que synergiste antioxydant » – en conformité avec 19-1981 et 211-1999	Japon: soutient la proposition
GOMME XANTHANE	415	10000		4	Interrompre - non autorisé dans les normes de produits, aucune information ne permet de soutenir l'emploi	Japon: soutient la proposition

Catégorie d'aliments n° 02.2.1 (Beurre)

Normes de produits correspondantes: 279-1971: renvoie aux dispositions dans la catégorie d'aliments 02.2.1 dans les tableaux 1 et 2

<u>Proposition du groupe de travail électronique pour la classification horizontale de la catégorie d'aliments:</u> Non justifié				<u>Observations du groupe de travail électronique sur la proposition de classification horizontale:</u>		
<u>Justification de la proposition:</u> les observations soumises par le groupe de travail électronique				<u>Union européenne, Espagne, Royaume-Uni, IDF:</u> soutiennent la proposition; les émulsifiants et stabilisants sont utilisés dans la margarine, pas dans le beurre. <u>Brésil:</u> au cas par cas <u>IDF:</u> les dispositions relatives à certains additifs alimentaires telles que contenues dans la norme Codex 279 1971 d'origine ont déjà été incorporées dans la NGAA en 2008. Il n'y avait aucune disposition relative aux émulsifiants, stabilisants et épaississants dans la norme d'origine telle qu'adoptée. Les additifs concernés sont justifiés en tant que régulateurs de l'acidité. <u>ICGMA:</u> les émulsifiants et stabilisants sont utilisés dans la margarine, pas dans le beurre.		
Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape / adoptée	Proposition du groupe de travail électronique	Observations des membres du groupe de travail électronique sur la proposition
GOMME ARABIQUE (GOMME D'ACACIA)	414	BPF		4	Interrompre	Brésil, Royaume-Uni, IDF: besoin technologique contesté

Catégorie d'aliments n° 04.1.1 (Fruits frais)

Normes de produits correspondantes: aucune; de nombreuses normes s'appliquent aux sous-catégories, plusieurs d'entre elles n'autorisent pas les additifs alimentaires

Proposition du groupe de travail électronique pour la classification

horizontale de la catégorie d'aliments: Non justifié

Justification de la proposition: plusieurs normes de produits qui s'appliquent aux sous-catégories n'autorisent pas les additifs alimentaires.

Observations du groupe de travail électronique sur la proposition de classification

horizontale:

Brésil, Union européenne, Espagne: soutiennent la proposition

Catégorie d'aliments n° 04.1.1.1 (Fruits frais non traités)

Normes de produits correspondantes: 143-1985; 182-1993; 183-1993; 184-1993; 187-1993; 196-1995; 204-1997; 205-1997; 213-1999; 214-1999; 215-1999; 216-1999; 217-1999; 219-1999; 220-1999; 226-2001; 237-2003; 245-2004; 246-2005; 255-2007; 299-2010; 305R-2011: aucun additif alimentaire n'est autorisé dans ces normes

Proposition du groupe de travail électronique pour la classification

horizontale de la catégorie d'aliments: Non justifié

Justification de la proposition: les normes de produits correspondantes n'autorisent pas les additifs alimentaires.

Observations du groupe de travail électronique sur la proposition de classification

horizontale:

Brésil, Union européenne, Espagne: soutiennent la proposition

Catégorie d'aliments n° 04.1.1.2 (Fruits frais traités en surface)

Normes de produits correspondantes: 143-1985: autorise seulement le glycérol et le sorbitol (SIN 420) au niveau des BPF (la norme ne couvre pas les enrobages)

Proposition du groupe de travail électronique pour la classification

horizontale de la catégorie d'aliments: Justifié seulement avec la note 16

« Utilisation dans les glaçages, enrobages ou décoration des fruits, des légumes, de la viande ou du poisson. »

Justification de la proposition: les observations soumises par les membres du groupe de travail électronique. La norme de produits correspondante ne couvre pas les enrobages.

Observations du groupe de travail électronique sur la proposition de classification

horizontale:

Costa Rica, ICGMA: les émulsifiants sont utilisés dans les enrobages cireux des agrumes et autres fruits.

Brésil: au cas par cas

Union européenne – l'emploi des additifs devrait être limité aux fruits frais; l'Union européenne se demande si la justification est pertinente pour toutes les dispositions répertoriées.

Espagne: les agents de glaçage des supports sont des catégories fonctionnelles différentes des émulsifiants, stabilisants et épaississants et ne sont pas l'objet de l'examen du groupe de travail

Royaume-Uni: l'emploi d'un émulsifiant à la surface des fruits frais est-il une fonction d'additif dans le Codex? Il peut être un support, ou un additif dans un additif, mais aucun des deux ne semble créer un précédent pour l'emploi d'émulsifiants dans cette catégorie d'aliments.

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape / adoptée	Proposition du groupe de travail électronique	Observations des membres du groupe de travail électronique sur la proposition
ESTERS GLYCÉROLIQUES DE	472a	BPF	16 ³²	7	Adopter avec la note 16	

³² **Note 16:** Utilisation dans les glaçages, les enrobages ou les décorations des fruits, des légumes, de la viande ou du poisson.

L'ACIDE ACÉTIQUE ET D'ACIDES GRAS					
PHOSPHATE DE DIAMIDON ACÉTYLÉ	1414	BPF	16	7	ICGMA: adopter avec la note « Utilisation en tant qu'émulsifiant »
AGAR-AGAR	406	BPF		7	
ACIDE ALGINIQUE	400	BPF		7	
ALGINATE D'AMMONIUM	403	BPF		7	
ALGINATE DE CALCIUM	404	BPF		7	
GOMME DE CAROUBE	410	BPF		7	
CARRAGHÉNANE	407	BPF		7	
ESTERS GLYCÉROLIQUES DE L'ACIDE CITRIQUE ET D'ACIDES GRAS	472c	BPF	16	7	
GOMME GELLANE	417	BPF		7	
GOMME GUAR	412	BPF		7	
GOMME ARABIQUE (GOMME D'ACACIA)	414	BPF	16	7	AIDGUM: soutient la proposition
HYDROXYPROPYL-CELLULOSE	463	BPF	16	7	
HYDROXYPROPYL-MÉTHYL-CELLULOSE	464	BPF	16	7	
AMIDON HYDROXYPROPYLIQUE	1440	BPF	16	7	ICGMA: adopter avec la note « Utilisation en tant qu'émulsifiant »
GOMME KARAYA	416	BPF		7	
FARINE DE KONJAC	425	BPF		7	
ESTERS GLYCÉROLIQUES DE L'ACIDE LACTIQUE ET D'ACIDES GRAS	472b	BPF	16	7	
LÉCITHINE	322(i)	BPF	16	7	Brésil: adopter avec la note « Utilisation en tant qu'émulsifiant »
CHLORURE DE MAGNÉSIUM	511	BPF	16	7	
MANNITOL	421	BPF		4	
MÉTHYL-CELLULOSE	461	BPF	16	7	
MÉTHYL ÉTHYL CELLULOSE	465	BPF	16	7	
CELLULOSE MICROCRYSTALLINE (GEL CELLULOSIQUE)	460(i)	BPF	16	7	
MONO-ET-DI-GLYCÉRIDES D'ACIDES GRAS	471	BPF	16	7	
AMIDON OXYDE	1404	BPF	16	7	ICGMA: adopter avec la note « Utilisation en tant qu'émulsifiant »
PECTINES	440	BPF		7	
ALGINATE DE POTASSIUM	402	BPF		7	
CELLULOSE EN POUDRE	460(ii)	BPF	16	7	
ALGUE EUCHEUMA TRANSFORMÉE	407a	BPF		7	
SELS D'ACIDES MYRISTIQUE,	470(i)	BPF	16 et	7	Brésil: adopter avec la note « Utilisation en tant qu'émulsifiant »

PALMITIQUE ET STÉARIQUE AVEC AMMONIAQUE, CALCIUM, POTASSIUM ET SODIUM			71 ³³			
SELS D'ACIDE OLÉIQUE AVEC CALCIUM, POTASSIUM ET SODIUM	470(ii)	BPF	16	7		Brésil: adopter avec la note « Utilisation en tant qu'émulsifiant »
ALGINATE DE SODIUM	401	BPF		7		
CARBOXYMÉTHYL-CELLULOSE SODIQUE (GOMME CELLULOSIQUE)	466	BPF	16	7		
GOMME TARA	417	BPF		7		
GOMME ADRAGANTE	413	BPF	16	7		AIDGUM: soutient la proposition
GOMME XANTHANE	413	BPF		7		

Catégorie d'aliments n° 04.1.1.3 (Fruits frais pelés ou coupés)

Normes de produits correspondantes: aucune

Proposition du groupe de travail électronique pour la classification horizontale de la catégorie d'aliments: Non justifié					Observations du groupe de travail électronique sur la proposition de classification horizontale:	
Justification de la proposition: aucun soutien de la part des membres du groupe de travail électronique					Union européenne, Espagne: soutiennent la proposition Royaume-Uni: conteste le besoin technologique	
Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape / adoptée	Proposition du groupe de travail électronique	Observations des membres du groupe de travail électronique sur la proposition
AGAR-AGAR	406	BPF		7	Interrompre	
GOMME DE CAROUBE	410	BPF		7		
CARRAGHÉNANE	407	BPF		7		
GOMME GELLANE	418	BPF		7		
GOMME GUAR	412	BPF		7		
GOMME KARAYA	416	BPF		7		
FARINE DE KONJAC	425	BPF		7		
CELLULOSE MICROCRYSTALLINE (GEL CELLULOSIQUE)	460(i)	BPF		7		
PECTINES	440	BPF		7		
ALGUE EUCHEUMA TRANSFORMÉE	407a	BPF		4		
ALGINATE DE SODIUM	401	BPF		4		
CARBOXYMÉTHYL-CELLULOSE SODIQUE (GOMME CELLULOSIQUE)	466	BPF		4		

³³ **Note 71:** Les sels de calcium, de potassium et de sodium seulement.

GOMME TARA	417	BPF		7	
GOMME ADRAGANTE	413	BPF		7	
GOMME XANTHANE	415	BPF		7	

Catégorie d'aliments n° 04.2.1 (Légumes frais (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), algues marines, fruits à coque et graines)

Normes de produits correspondantes: aucune; les sous-catégories ont des normes de produits correspondantes

Proposition du groupe de travail électronique pour la classification horizontale de la catégorie d'aliments: Non justifié – interrompre les dispositions et transférer dans les sous-catégories 04.2.1.2 et 04.2.1.3 Justification de la proposition: les émulsifiants, stabilisants et épaississants ne sont pas autorisés dans les normes de produits qui correspondent à la sous-catégorie 04.2.1.1					Observations du groupe de travail électronique sur la proposition de classification horizontale: Brésil, Union européenne, Espagne, Royaume-Uni: soutiennent la proposition	
Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape / adoptée	Proposition du groupe de travail électronique	Observations des membres du groupe de travail électronique sur la proposition
GOMME ARABIQUE (GOMME-D'ACACIA)	414	83000	79 ³⁴	7	Interrompre, adopter dans les sous-catégories 04.2.1.2 (ajouter la note 3) et 04.2.1.3 (ajouter la note « En tant que stabilisant »)	
CITRATE BIACIDE DE SODIUM	331(i)	BPF		7	Se reporter à l'examen dans l'Annexe 2 pour cette catégorie d'aliments. Si utilisé en tant que régulateur de l'acidité, suivre la recommandation dans l'Annexe 2. Si utilisé en tant qu'émulsifiant, stabilisant et épaississant, interrompre, adopter dans les sous-catégories 04.2.1.2 (ajouter la note 3) et 04.2.1.3 (ajouter la note « En tant que stabilisant »)	
CITRATE TRISODIQUE	331(iii)	2000		7	Interrompre, adopter dans les sous-catégories	

³⁴ **Note 79:** Utilisation sur les fruits à coque seulement.

					04.2.1.2 (ajouter la note 3) et 04.2.1.3 (ajouter la note « En tant que stabilisant »)	
--	--	--	--	--	--	--

Catégorie d'aliments n° 04.2.1.1 (Légumes non traités (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses (dont le soja), aloès ordinaire), algues marines, fruits à coque et graines)

Normes de produits correspondantes: 038-1981: n'autorise pas les émulsifiants, stabilisants et épaississants mais autorise certains régulateurs de l'acidité dans les champignons comestibles et les produits à base de champignons; 40R-1981, 131-1981, 171-1989, 185-1993, 186-1993, 188-1993, 197-1995, 200-1995, 218-1999, 224-2001, 225-2001, 238-2003, 293-2008, 300-2010, 303-2011, 304R-2011, 307-2011: n'autorisent pas les additifs alimentaires

Proposition du groupe de travail électronique pour la classification

horizontale de la catégorie d'aliments: Non justifié

Justification de la proposition: les émulsifiants, stabilisants et épaississants ne sont pas autorisés dans les normes de produits qui correspondent à la catégorie d'aliments 04.2.1.1

Observations du groupe de travail électronique sur la proposition de classification

horizontale:

Brésil, Union européenne, Espagne: soutiennent la proposition

Catégorie d'aliments n° 04.2.1.2 (Légumes frais traités en surface (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), algues marines, fruits à coque et grains)

Normes de produits correspondantes: aucune

Proposition du groupe de travail électronique pour la classification

horizontale de la catégorie d'aliments: Justifié seulement avec la note 3

« Traitement de surface »

Justification de la proposition: aucune norme de produits correspondante, Observations dans CX/FA12/44/9 Add. 2 d'ICGMA: les émulsifiants, stabilisants et épaississants technologiquement justifiés dans la catégorie d'aliments 04.2.1.2 sont utilisés pour épaissir et stabiliser le mélange filmogène de sorte qu'il adhère à la surface du fruit/légume frais.

Observations du groupe de travail électronique sur la proposition de classification

horizontale:

Costa Rica, ICGMA: l'emploi des stabilisants est technologiquement justifié sur les légumes traités en surface. Les amidons alimentaires modifiés sont généralement utilisés avec des constituants comme les acides organiques (jus de citron, citrique, etc.) et des agents d'enrobage dans les applications en aérosols pour épaissir et stabiliser le mélange filmogène de sorte qu'il adhère à la surface des fruits et des légumes frais..

Brésil: au cas par cas

Union européenne: au cas par cas; la catégorie 04.2.1.2 limite l'emploi des agents de glaçage aux fruits à coque seulement (note 79); il conviendrait d'en tenir compte lors de l'examen des dispositions ci-dessous; les dispositions qui ne concernent pas les fruits à coque devraient être écartées.

Royaume-Uni: accepte la proposition

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape / adoptée	Proposition du groupe de travail électronique	Observations des membres du groupe de travail électronique sur la proposition
ESTERS GLYCÉROLIQUES DE L'ACIDE ACÉTIQUE ET D'ACIDES GRAS	472a	BPF	16	7	Adopter avec les notes 16 et 3	
PHOSPHATE DE DIAMIDON ACÉTYLÉ	1414	BPF	16	7		
AGAR-AGAR	406	BPF		7	Adopter avec la note 3	ICGMA: accepte la proposition
ACIDE ALGINIQUE	400	BPF		7		

ALGINATE D'AMMONIUM	403	BPF		7		
ALGINATE DE CALCIUM	404	BPF		7		
CARBONATE DE CALCIUM	170(i)	BPF	4 ³⁵ et 16	7	Adopter avec les notes 4, 16 et 3	
CHLORURE DE CALCIUM	509	800	58 ³⁶	7	Adopter avec les notes 3 et 58	Brésil: soutient la proposition
SULFATE DE CALCIUM	516	800	58	7		Brésil: soutient la proposition
GOMME DE CAROUBE	410	BPF		7	Adopter avec la note 3	
CARRAGHÉNANE	407	BPF		7		
ESTERS GLYCÉROLIQUES DE L'ACIDE CITRIQUE ET D'ACIDES GRAS	472c	BPF	16	7	Adopter avec les notes 16 et 3	
GOMME GELLANE	418	BPF		7	Adopter avec la note 3	
GOMME GUAR	412	BPF		7		
GOMME ARABIQUE (GOMME D'ACACIA)	414	83000	79		Adopter avec les notes 79 et 3	AIDGUM: soutient l'adoption
HYDROXYPROPYL-CELLULOSE	463	BPF	16	7		
HYDROXYPROPYL-MÉTHYL- CELLULOSE	464	BPF	16	7	Adopter avec les notes 16 et 3	
AMIDON HYDROXYPROPYLIQUE	1440	BPF	16	7		ICGMA: accepte la proposition
GOMME KARAYA	416	BPF		7	Adopter avec la note 3	
FARINE DE KONJAC	425	BPF		7		
ESTERS GLYCÉROLIQUES DE L'ACIDE LACTIQUE ET D'ACIDES GRAS	472b	BPF	16	7	Adopter avec les notes 16 et 3	
LÉCITHINE	322(i)	BPF	16	7		
CHLORURE DE MAGNÉSIUM	511	BPF	16	7		
MANNITOL	421	BPF		4	Adopter avec la note 3	
MÉTHYL-CELLULOSE	461	BPF	16	7		
MÉTHYL ÉTHYL CELLULOSE	465	BPF	16	7		
CELLULOSE MICROCRYSTALLINE (GEL CELLULOSIQUE)	460(i)	BPF	16	7	Adopter avec les notes 16 et 3	
MONO-ET-DI-GLYCÉRIDES D'ACIDES GRAS	471	BPF	16	7		
AMIDON OXYDE	1404	BPF	16	7		ICGMA: accepte la proposition
PECTINES	440	BPF		7	Adopter avec la note 3	
ALGINATE DE POTASSIUM	402	BPF		7		
CITRATE BIACIDE DE POTASSIUM	332(i)	BPF	16	7	Adopter avec les notes 16 et 3	

³⁵ **Note 4:** Pour décoration, estampillage ou marquage du produit.

³⁶ **Note 58:** En tant que calcium.

CELLULOSE EN POUVRE	460(ii)	BPF	16	7		
ALGUE EUCHEUMA TRANSFORMÉE	407a	BPF		7	Adopter avec la note 3	
SELS D'ACIDES MYRISTIQUE, PALMITIQUE ET STÉARIQUE AVEC AMMONIAQUE, CALCIUM, POTASSIUM ET SODIUM	470(i)	BPF	16 et 71	7	Adopter avec les notes 16, 71 et 3	
SELS D'ACIDE OLÉIQUE AVEC CALCIUM, POTASSIUM ET SODIUM	470(ii)	BPF	16	7	Adopter avec les notes 16 et 3	
ALGINATE DE SODIUM	401	BPF		7	Adopter avec la note 3	
CARBOXYMÉTHYL-CELLULOSE SODIQUE (GOMME CELLULOSIQUE)	466	BPF	16	7	Adopter avec les notes 16 et 3	
CITRATE BIACIDE DE SODIUM	331(i)	BPF			Adopter avec la note 3	
GOMME TARA	417	BPF		7	Adopter avec la note 3	
GOMME ADRAGANTE	413	BPF	16	7	Adopter avec les notes 16 et 3	AIDGUM: soutient l'adoption
CITRATE TRIPOTASSIQUE	332(ii)	BPF	16	7		
GOMME XANTHANE	415	BPF		7	Adopter avec la note 3	
GLUCONATE DE CALCIUM	578	800	58	7	Adopter avec les notes 3 et 58	
HYDROXYDE DE CALCIUM	526	800	58	7		
CARBONATE DE MAGNÉSIUM	504(i)	BPF	16	7		
HYDROXYDE DE MAGNÉSIUM	528	BPF	16	7		
HYDROXYDE DE CARBONATE DE MAGNÉSIUM	504(ii)	BPF	16	7	Adopter avec les notes 16 et 3	
CITRATE BIACIDE DE POTASSIUM	332(i)	BPF	16	7		
CITRATE TRIPOTASSIQUE	332(ii)	BPF	16	7		
CITRATE TRISODIQUE	331(iii)	2000			Adopter avec la note 3	

Catégorie d'aliments n° 04.2.1.3 (Légumes frais épluchés, coupés ou râpés (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), algues marines, fruits à coque et grains)

Normes de produits correspondantes: aucune

Proposition du groupe de travail électronique pour la classification horizontale de la catégorie d'aliments: Justifié seulement avec la note « En tant que stabilisant »					Observations du groupe de travail électronique sur la proposition de classification horizontale:	
Justification de la proposition: la recommandation dans CX/FA 12/44/9 Add.1 Appendice 2; les observations du Brésil sur certains additifs alimentaires					Brésil: au cas par cas Union européenne, Royaume-Uni: conteste le besoin technologique.	
Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape / adoptée	Proposition du groupe de travail électronique	Observations des membres du groupe de travail électronique sur la proposition
AGAR-AGAR	406	BPF		7	Adopter tel que	
CHLORURE DE CALCIUM	509	800	58	7	répertorié avec la note	Brésil: soutient la proposition

SULFATE DE CALCIUM	516	800	58	7	« En tant que stabilisant »	Brésil: soutient la proposition	
GOMME DE CAROUBE	410	BPF		7			
CARRAGHÉNANE	407	BPF		7			
GOMME GELLANE	418	BPF		7			
GOMME GUAR	412	BPF		7			
GOMME ARABIQUE (GOMME D'ACACIA)	414	83000	79				AIDGUM: soutient l'adoption
GOMME KARAYA	416	BPF		7			
FARINE DE KONJAC	425	BPF		7			
CELLULOSE MICROCRYSTALLINE (GEL CELLULOSIQUE)	460(i)	BPF		7			
PECTINES	440	BPF		7			
ALGUE EUCHEUMA TRANSFORMÉE	407a	BPF		4			
CARBOXYMÉTHYL-CELLULOSE SODIQUE (GOMME CELLULOSIQUE)	466	BPF		4			
					Se reporter à l'examen dans l'Annexe 2 pour cette catégorie d'aliments. Si utilisé en tant que régulateur de l'acidité, suivre la recommandation de l'Annexe 2. Si utilisé en tant qu'émulsifiant, stabilisant et épaississant, adopter avec « En tant que stabilisant »		
CITRATE BIACIDE DE SODIUM	331(i)	BPF					
GOMME TARA	417	BPF		7	Adopter tel que répertorié avec la note « En tant que stabilisant »	AIDGUM: soutient l'adoption	
GOMME ADRAGANTE	413	BPF		7			
CITRATE TRISODIQUE	331(iii)	2000					
GOMME XANTHANE	415	BPF		7			

Catégorie d'aliments n° 04.2.2.1 (Légumes surgelés (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), algues marines, fruits à coque et grains)

Normes de produits correspondantes: 038-198,140-1983, 114-1981: n'autorise pas les émulsifiants, stabilisants et épaississants; 41-1981, 110-1981, 111-1981, 77-1981, 112-1981, 113-1981, 133-1981, 132-1981, et 104-1981: n'autorisent pas les additifs alimentaires

Proposition du groupe de travail électronique pour la classification horizontale de la catégorie d'aliments: Justifié
Justification de la proposition: les observations soumises par plusieurs membres

Observations du groupe de travail électronique sur la proposition de classification horizontale:
Brésil: au cas par cas

du groupe de travail électronique et CX/FA12/44/9 Add. 2 d'IFAC indiquent que la stabilisation est nécessaire dans ces produits pour maintenir la couleur (notamment pour les pommes de terre) et pour maintenir la texture ou la fermeté des légumes. Les émulsifiants, stabilisants et épaississants confèrent la stabilisation.

Costa Rica: les stabilisants sont nécessaires pour maintenir la texture/fermeté
Union européenne: Non justifié; le maintien de la couleur des pommes de terre est-il une fonction des stabilisants; les produits comme les pommes de terre fraîches surgelées existent-ils sur le marché; les autres utilisations renvoient aux agents affermissants (pour maintenir la texture ou la fermeté du légume)
Royaume-Uni: limiter aux pommes de terre seulement
IFAC: soutient l'adoption de toutes les dispositions

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape / adoptée	Proposition du groupe de travail électronique	Observations des membres du groupe de travail électronique sur la proposition	
PHOSPHATE DE DIAMIDON ACÉTYLÉ	1414	10000		7	Adopter		
AGAR-AGAR	406	BPF		7			
CHLORURE DE CALCIUM	509	4000		7			Brésil: soutient la proposition Costa Rica: ajouter aux légumes surgelés pour maintenir la texture/fermeté ICGMA: ajouter aux pommes de terre surgelées, aux piments jalapeno et aux tomates en cubes pour maintenir la texture/fermeté.
SULFATE DE CALCIUM	516	3500		7			Brésil: soutient la proposition
CARRAGHÉNANE	407	BPF		7			
GOMME GELLANE	418	BPF		7			
GOMME GUAR	412	20000		7			IFAC: adopter au niveau des BPF
GOMME ARABIQUE (GOMME D'ACACIA)	414	83000		7			AIDGUM: soutient l'adoption
GOMME KARAYA	416	BPF		7			
FARINE DE KONJAC	425	BPF		7			
LÉCITHINE	322(i)	BPF		7			
CELLULOSE MICROCRYSTALLINE (GEL CELLULOSIQUE)	460(i)	BPF		7			
PECTINES	440	20000		7			
CITRATE BIACIDE DE POTASSIUM	332(i)	BPF		7			
CELLULOSE EN POUVRE	460(ii)	BPF		7			
ALGUE EUCHEUMA TRANSFORMÉE	407a	BPF		4			
SELS D'ACIDES MYRISTIQUE, PALMITIQUE ET STÉARIQUE AVEC AMMONIAQUE, CALCIUM, POTASSIUM ET SODIUM	470(i)	BPF		7			
ALGINATE DE SODIUM	401	BPF		4			
CARBOXYMÉTHYL-CELLULOSE SODIQUE (GOMME	466	BPF		4			

CELLULOSIQUE)					
CITRATE BIACIDE DE SODIUM	331(i)	BPF		7	
GOMME TARA	417	BPF		7	
GOMME ADRAGANTE	413	BPF		7	
CITRATE DE TRICALCIUM	333(iii)	BPF		7	
CITRATE TRIPOTASSIQUE	332(ii)	BPF		7	
CITRATE TRISODIQUE	331(iii)	BPF		7	
GOMME XANTHANE	415	BPF		7	

AIDGUM: soutient l'adoption

Catégorie d'aliments n° 04.2.2.7 (Produits à base de légumes fermentés (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire) et d'algues marines, à l'exclusion des produits à base de soja fermenté des catégories 06.8.6, 06.8.7, 12.9.1, 12.9.2.1 et 12.9.2.3)

Normes de produits correspondantes: 223-2001 répertorie les SIN 407, 415 en tant qu'épaississants/stabilisants, le SIN 402 en tant qu'agent de texturation, 038-1981: ne répertorie aucun émulsifiant, stabilisant et épaississant; 294R-2009: répertorie les SIN 412, 414 et 415 en tant que stabilisants; 260-2007: répertorie les SIN 327 et 509 en tant qu'affermissants; les SIN 200-203 en tant que conservateurs, les SIN 285, 286, 451(i) et 452(i) en tant que séquestrants; 151-1985: n'aborde pas les additifs alimentaires

Proposition du groupe de travail électronique pour la classification horizontale de la catégorie d'aliments: Justifié					Observations du groupe de travail électronique sur la proposition de classification horizontale:	
Justification de la proposition: les émulsifiants, stabilisants et épaississants autorisés dans plusieurs normes de produits correspondantes, la catégorie d'aliments couvre les aliments normalisés et non-normalisés					Brésil, Union européenne, Espagne, Royaume-Uni: soutiennent la proposition	
Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape / adoptée	Proposition du groupe de travail électronique	Observations des membres du groupe de travail électronique sur la proposition
ACIDE ALGINIQUE	400	BPF		4	Adopter	
CARBONATE DE CALCIUM	170(i)	10000	58	4		
CHLORURE DE CALCIUM	509	10000	58	4	Adopter: autorisé dans la norme CODEX 260-2007	
CARRAGHÉNANE	407	BPF		4	Adopter: autorisé dans la norme CODEX 223-2001	Japon: soutient la proposition, augmente la viscosité qui améliore l'adhérence de l'assaisonnement
ESTERS GLYCÉROLIQUES DE L'ACIDE CITRIQUE ET D'ACIDES GRAS	472c	BPF		4	Adopter	
DEXTRINES, AMIDON TORRÉFIÉ	1400	BPF		4		
GOMME GUAR	412	BPF		4	Adopter: autorisé dans la norme CODEX 294R-2009	
LÉCITHINE	322(i)	BPF		4	Adopter	
PECTINES	440	BPF		4		
CARBONATE DE POTASSIUM	501(i)	BPF		4		
CHLORURE DE POTASSIUM	508	BPF		4		
ALGUE EUCHEUMA	407a	BPF		4		

TRANSFORMÉE						
GLUCONATE DE SODIUM	576	BPF		4		
CITRATE TRISODIQUE	331(iii)	BPF		4		
GOMME XANTHANE	415	BPF		4	Adopter: autorisé dans les normes CODEX 223-2001, 294R-2009	Japon: soutient la proposition, augmente la viscosité qui améliore l'adhérence de l'assaisonnement

Catégorie d'aliments n° 06.1 (Graines céréalières entières, brisées ou en flocons, y compris le riz)

Normes de produits correspondantes: 202-1995: n'autorise pas les additifs alimentaires; 169-1989, 201-1995, 172-1989, 153-1985, 199-1995, 198-1995: n'abordent pas les additifs alimentaires

Proposition du groupe de travail électronique pour la classification horizontale de la catégorie d'aliments: Non justifié Justification de la proposition: les émulsifiants, stabilisants et épaississants non autorisés dans les normes de produits correspondantes					Observations du groupe de travail électronique sur la proposition de classification horizontale: Brésil, Union européenne, Espagne, Royaume-Uni: soutiennent la proposition	
Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape / adoptée	Proposition du groupe de travail électronique	Observations des membres du groupe de travail électronique sur la proposition
ESTERS GLYCÉROLIQUES DE L'ACIDE ACÉTIQUE ET D'ACIDES GRAS	472a	BPF		7	Interrompre	
CARBONATE DE CALCIUM	170(i)	2220	184 ³⁷	7	Adopter avec la note 184 et la nouvelle note « Utilisation en tant qu'antiagglomérant » (voir Annexe 2)	
GOMME DE CAROUBE	41	BPF		7	Interrompre	
GOMME GUAR	412	BPF		7		
ESTERS GLYCÉROLIQUES DE L'ACIDE LACTIQUE ET D'ACIDES GRAS	472b	BPF		7		
MONO-ET-DI-GLYCÉRIDES D'ACIDES GRAS	471	BPF		7		
GOMME TARA	417	BPF		7		

Catégorie d'aliments n° 06.2 (Farines et amidons (y compris farine de soja))

Normes de produits correspondantes: aucune; la sous-catégorie 06.2.1 contient des normes de produits correspondantes

Proposition du groupe de travail électronique pour la classification	Observations du groupe de travail électronique sur la proposition de classification
---	--

³⁷ **Note 184:** Utilisation dans les grains de riz enrobés de nutriments uniquement.

<p>horizontale de la catégorie d'aliments: Non justifié – transférer toutes les dispositions dans la catégorie d'aliments 06.2.1 avec la note 186³⁸ « Utilisation dans les farines contenant des additifs uniquement »</p> <p>Justification de la proposition: aucune disposition dans la catégorie d'aliments 06.2.2 pour les émulsifiants, stabilisants et épaississants.</p>						
				<p>horizontale: Brésil, Espagne: soutiennent la proposition, transférer dans la sous-catégorie 06.2.1 avec la note 186, les émulsifiants et les stabilisants sont nécessaires dans les farines, d'une façon générale. Union européenne, Royaume-Uni: Non justifié</p>		
Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape / adoptée	Proposition du groupe de travail électronique	Observations des membres du groupe de travail électronique sur la proposition
CARBONATE DE CALCIUM	170(i)	10000	58	4	Interrompre, maintenir la disposition relative aux BPF dans 06.2.1 ajouter la note 186	
LÉCITHINE	322(ii)	5000		7	Interrompre, adopter dans 06.2.1 à 2000 mg/kg avec la note 186 – autorisée dans la farine de blé à 2000 mg/kg dans la norme CODEX 152-1985	ICGMA: la farine de soja a besoin de la lécithine en tant qu'émulsifiant
CITRATE TRISODIQUE	331(iii)	BPF		4	Interrompre, adopter dans 06.2.1 avec la nouvelle note 186	

Catégorie d'aliments n° 06.2.1 (Farines)

Normes de produits correspondantes: 301R-2011: références catégorie d'aliments 06.2.1 tableaux 1 et 2; 176-1989, 154-1985, 173-1989, 170-1989, 178-1991, 155-1985: n'abordent pas les additifs alimentaires; 152-1985: ne répertorie que des enzymes et des agents de traitement de la farine

<p>Proposition du groupe de travail électronique pour la classification horizontale de la catégorie d'aliments: Justifié seulement avec la note 186 « Utilisation dans les farines contenant des additifs uniquement » Justification de la proposition: les observations soumises par le Brésil</p>				<p>Observations du groupe de travail électronique sur la proposition de classification horizontale: Brésil: soutient la proposition, les émulsifiants et stabilisants sont nécessaires dans les farines, d'une façon générale. Union européenne, Royaume-Uni: conteste le besoin technologique Espagne: l'emploi d'additifs en tant qu'agents de traitement de la farine n'est pas la fonction des émulsifiants, stabilisants et épaississants</p>		
Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape / adoptée	Proposition du groupe de travail électronique	Observations des membres du groupe de travail électronique sur la proposition
CARBONATE DE CALCIUM	170(i)	BPF	57 ³⁹	7	Adopter avec les notes 57 et 186	
SULFATE DE CALCIUM	516	BPF	57	7		États-Unis: le sulfate de calcium est autorisé dans la farine en tant

³⁸ **Note 186:** Utilisation dans les farines contenant des additifs uniquement.

³⁹ **Note 57:** La BPF à respecter correspond à 1 part de peroxyde de benzoyle et à un maximum de 6 parts de l'additif en question par rapport au poids.

					qu'agent de blanchiment jusqu'à 60000 mg/kg Union européenne: agent de blanchiment n'est pas la fonction des émulsifiants, stabilisants et épaississants
LÉCITHINE	322(i)	5000		Adopter à 2000 mg/kg avec la note 186 – autorisé dans la farine de blé à 2000 mg/kg dans la norme CODEX 152-1985	ICGMA: la farine de soja a besoin de lécithine en tant qu'émulsifiant, ajouter la note « Utilisation dans la farine de soja »
CITRATE TRISODIQUE	331(iii)	BPF		Adopter avec la note 186	

Catégorie d'aliments n° 06.2.2 (Amidons)

Normes de produits correspondantes: aucune

Proposition du groupe de travail électronique pour la classification horizontale de la catégorie d'aliments: Non justifié
Justification de la proposition: aucune disposition relative aux émulsifiants, stabilisants et épaississants dans la NGAA

Observations du groupe de travail électronique sur la proposition de classification horizontale:
Brésil, Union européenne, Espagne: soutiennent la proposition

Catégorie d'aliments n° 06.4.1 (Pâtes et nouilles fraîches et produits similaires)

Normes de produits correspondantes: aucune

Proposition du groupe de travail électronique pour la classification horizontale de la catégorie d'aliments: Justifié
Justification de la proposition: les observations soumises par le groupe de travail électronique et dans CX/FA 12/44/9 Add 2. – les émulsifiants, stabilisants et épaississants sont couramment utilisés dans les pâtes fraîches pour mieux lier et réduire les pertes dues à la cuisson

Observations du groupe de travail électronique sur la proposition de classification horizontale:
Brésil, Costa Rica, IFAC, ICGMA: soutiennent la proposition, les émulsifiants et les stabilisants sont utilisés pour lier
Union européenne: au cas par cas; ne s'oppose pas à l'emploi dans les nouilles, cependant pour les pâtes, l'Union européenne soutient seulement SIN 322(i) Lécithine et SIN 471 'MONO- ET DI-GLYCERIDES D'ACIDES GRAS
Espagne: au cas par cas: certains émulsifiants, stabilisants et épaississants sont justifiés dans les pâtes fraîches, comme SIN 322 ou 471 mais il ne faudrait pas en déduire que l'emploi de tous les émulsifiants, stabilisants et épaississants est justifié. Les SIN 415, 466, 472a, 472b, 472c sont nécessaires seulement dans les nouilles et les SIN 1414, 1420 et 1422 sont utilisés seulement en tant qu'épaississants. Seuls quelques emplois pour quelques produits ont été demandés. Dans la législation de l'Union européenne, seulement les SIN 322 et 471 sont autorisés dans les « pâtes fraîches ».
 Envisager l'emploi de la note 211⁴⁰ « Utilisation dans les nouilles uniquement »

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape / adoptée	Proposition du groupe de travail électronique	Observations des membres du groupe de travail électronique sur la proposition
AGAR-AGAR	406	BPF		4	Adopter	Union européenne: limiter aux nouilles

⁴⁰ **Note 211:** Utilisation dans les nouilles uniquement.

					Japon: utilisé dans les nouilles en tant que stabilisant jusqu'à 12000 mg/kg pour améliorer l'élasticité
ACIDE ALGINIQUE	400	BPF		4	Union européenne: limiter aux nouilles
CARBONATE DE CALCIUM	170(i)	10000	58	4	Japon: utilisé dans les nouilles en tant que stabilisant jusqu'à 10000 mg/kg pour améliorer l'élasticité
					Union européenne: limiter aux nouilles
GOMME DE CAROUBE	410	BPF		4	Union européenne: limiter aux nouilles
					Japon: utilisé dans les nouilles en tant que stabilisant jusqu'à 10000 mg/kg pour améliorer l'élasticité
CARRAGHÉNANE	407	BPF		4	Union européenne: limiter aux nouilles
					Japon: utilisé dans les nouilles en tant que stabilisant jusqu'à 30000 mg/kg pour améliorer l'élasticité
CURDLAN	424	BPF		4	Union européenne: limiter aux nouilles
PHOSPHATE DE DIAMIDON	1412	200		4	Japon: utilisé dans les nouilles en tant que stabilisant jusqu'à 10000 mg/kg pour améliorer l'élasticité
					Union européenne: limiter aux nouilles
GOMME GELLANE	418	BPF		4	Union européenne: limiter aux nouilles
					Japon: utilisé dans les nouilles en tant que stabilisant jusqu'à 16000 mg/kg pour améliorer l'élasticité
GOMME GUAR	412	BPF		4	Union européenne: limiter aux nouilles
					Japon: utilisé dans les nouilles en tant que stabilisant jusqu'à 10000 mg/kg pour améliorer l'élasticité
GOMME ARABIQUE (GOMME D'ACACIA)	414	BPF		4	Union européenne: limiter aux nouilles
					Japon: utilisé dans les nouilles en tant que stabilisant jusqu'à 5000 mg/kg pour améliorer l'élasticité
GOMME KARAYA	416	BPF		4	AIDGUM soutient l'adoption
					Union européenne: limiter aux nouilles
FARINE DE KONJAC	425	BPF		4	Japon: utilisé dans les nouilles en tant que stabilisant jusqu'à 8000 mg/kg pour améliorer l'élasticité
					Union européenne: limiter aux nouilles
LÉCITHINE	322(i)	BPF		4	Japon: utilisé dans les nouilles en tant que stabilisant jusqu'à 16000 mg/kg pour améliorer l'élasticité
CELLULOSE MICROCRYSTALLINE (GEL CELLULOSIQUE)	460(i)	BPF		4	Union européenne: soutient l'adoption
					Japon: utilisé dans les nouilles en tant que stabilisant jusqu'à 8000 mg/kg pour améliorer l'élasticité
MONO-ET-DI-GLYCÉRIDES D'ACIDES GRAS	471	BPF		4	
PECTINES	440	BPF		4	Union européenne: limiter aux nouilles
PHOSPHATE DE DIAMIDON PHOSPHATE	1413	200		4	Union européenne: limiter aux nouilles
					Union européenne, EFEMA, ELC: acceptent la proposition
					Japon: utilisé dans les nouilles en tant qu'émulsifiant jusqu'à 2200 mg/kg pour éviter la rétrogradation de l'amidon.
					Union européenne: limiter aux nouilles
					Union européenne: limiter aux nouilles

CARBONATE DE POTASSIUM	501(i)	BPF		4	Union européenne: limiter aux nouilles Union européenne: limiter aux nouilles Union européenne: limiter aux nouilles Japon: utilisé dans les nouilles en tant que stabilisant jusqu'à 20000 mg/kg pour améliorer l'élasticité Union européenne: limiter aux nouilles Japon: utilisé dans les nouilles en tant que stabilisant jusqu'à 20000 mg/kg pour améliorer l'élasticité Biopolymer: adopter à 10,000 mg/kg Union européenne: limiter aux nouilles Japon: utilisé dans les nouilles en tant que stabilisant jusqu'à 5000 mg/kg pour améliorer l'élasticité Union européenne: limiter aux nouilles Japon: utilisé dans les nouilles en tant que stabilisant jusqu'à 10000 mg/kg pour améliorer l'élasticité
ALGUE EUCHEUMA TRANSFORMÉE	407a	BPF		4	
ALGINATE DE SODIUM	401	BPF		4	
CARBOXYMÉTHYL-CELLULOSE SODIQUE (GOMME CELLULOSIQUE)	466	50000		4	
GOMME ADRAGANTE	413	BPF		4	
GOMME XANTHANE	415	10000		4	

Catégorie d'aliments n° 06.4.2 (Pâtes et nouilles sèches et produits similaires)

Normes de produits correspondantes: aucune

Proposition du groupe de travail électronique pour la classification horizontale de la catégorie d'aliments: Justifié					Observations du groupe de travail électronique sur la proposition de classification horizontale:	
Justification de la proposition: les observations soumises par le groupe de travail électronique et dans CX/FA 12/44/9 Add 2. soumises par le Brésil – les stabilisants sont nécessaires pour prévenir les changements de structure des pâtes sèches dus au traitement thermique.					Brésil, Costa Rica, IFAC, ICGMA: soutiennent la proposition, les émulsifiants et stabilisants sont utilisés pour lier Union européenne: ne s'oppose pas à l'emploi dans les nouilles, cependant, pour les pâtes, l'Union européenne soutient l'emploi seulement dans les pâtes sans gluten et les pâtes destinées aux régimes hypoprotidiques Espagne: ajouter la note 211 « Utilisation dans les nouilles seulement ». SIN 1414, 1420 et 1422 sont utilisés seulement en tant qu'épaississants et 1400 en tant qu'émulsifiant/stabilisant dans l'industrie. Nous souhaitons savoir si au Brésil, ces additifs sont utilisés dans toutes sortes de pâtes sèches car dans la législation de l'Union européenne, les additifs ne sont autorisés que dans les pâtes sans gluten et/ou destinées aux régimes hypoprotidiques »	
Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape / adoptée	Proposition du groupe de travail électronique	Observations des membres du groupe de travail électronique sur la proposition
AGAR-AGAR	406	BPF		7	Adopter	
ACIDE ALGINIQUE	400	BPF		7		
ALGINATE D'AMMONIUM	403	BPF		7		
ALGINATE DE CALCIUM	404	BPF		7		
CARBONATE DE CALCIUM	170(i)	10000	58	4		
SULFATE DE CALCIUM	516	5000		7		
GOMME DE CAROUBE	410	BPF		7		

CARRAGHÉNANE	407	8330	37 ⁴¹	7	
PHOSPHATE DE DIAMIDON	1412	200		4	
GOMME GELLANE	418	BPF		7	
GOMME GUAR	412	BPF		7	
GOMME ARABIQUE (GOMME D'ACACIA)	414	BPF		7	AIDGUM: soutient l'adoption
GOMME KARAYA	416	BPF		7	
FARINE DE KONJAC	425	10000		7	
LÉCITHINE	322(i)	5000		7	
MANNITOL	421	BPF		7	
CELLULOSE MICROCRYSTALLINE (GEL CELLULOSIQUE)	460(i)	BPF		7	
MONO-ET-DI-GLYCÉRIDES D'ACIDES GRAS	471	30000		7	EFEMA, ELC: acceptent la proposition
PECTINES	440	BPF		7	
PHOSPHATE DE DIAMIDON PHOSPHATE	1413	200		4	
ALGINATE DE POTASSIUM	402	BPF		7	
CARBONATE DE POTASSIUM	501(i)	2600		7	
CHLORURE DE POTASSIUM	508	BPF		4	
ALGUE EUCHEUMA TRANSFORMÉE	407a	8330	37	7	
SELS D'ACIDES MYRISTIQUE, PALMITIQUE ET STÉARIQUE AVEC AMMONIAQUE, CALCIUM, POTASSIUM ET SODIUM	470(i)	BPF		7	
ALGINATE DE SODIUM	401	BPF		7	
CARBOXYMÉTHYL-CELLULOSE SODIQUE (GOMME CELLULOSIQUE)	466	50000		4	
GLUCONATE DE SODIUM	576	BPF		4	
GOMME TARA	417	BPF		7	
GOMME ADRAGANTE	413	BPF		7	
GOMME XANTHANE	415	10000		4	

Catégorie d'aliments n° 08.1 (Viande fraîche, volaille et gibier compris)

Normes de produits correspondantes: aucune

Proposition du groupe de travail électronique pour la classification**Observations du groupe de travail électronique sur la proposition de classification**⁴¹ **Note 37:** Comme poids des matières sèches de lait écrémé.

horizontale de la catégorie d'aliments: Non justifié – transférer dans la catégorie d'aliments 08.1.1 avec la note 16 et la catégorie d'aliments sans ajouter la note 16
Justification de la proposition: aucun consensus dans les observations du groupe de travail électronique; dans CX/FA 12/44/9 Add 2. - Brésil: aucun additif alimentaire ne devrait être autorisé dans la catégorie d'aliments 08.1, à l'exception des colorants, avec la note 4 et 16

horizontale:
Costa Rica, ICGMA: certains sont utilisés pour retenir l'eau et épaissir la texture
Brésil, Union européenne, Espagne, Royaume-Uni: soutiennent la proposition

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape / adoptée	Proposition du groupe de travail électronique	Observations des membres du groupe de travail électronique sur la proposition
AGAR-AGAR	406	BPF		7	Interrompre – transférer dans la catégorie d'aliments 08.1.1 avec la note 16 et la catégorie d'aliments 08.1.2 sans ajouter de note	
CARRAGÉNANE	407	BPF		7		Costa Rica, ICGMA: utilisé pour retenir l'eau et épaissir la texture
GOMME GELLANE	418	BPF		7		
GOMME KARAYA	416	BPF		7		
FARINE DE KONJAC	425	BPF		7		ICGMA: soutient l'adoption
MANNITOL	424	BPF		4		ICGMA: soutient l'adoption
PECTINES	440	BPF		7		ICGMA: soutient l'adoption
ALGUE EUCHEUMA-TRANSFORMÉE	407a	BPF		4		ICGMA: soutient l'adoption
GOMME TARA	417	BPF		7		
GOMME XANTHANE	415	BPF		7		

Catégorie d'aliments n° 08.1.1 (Viande fraîche, volaille et gibier compris, en pièces entières ou en morceaux)

Normes de produits correspondantes: aucune

Proposition du groupe de travail électronique pour la classification
horizontale de la catégorie d'aliments: Justifié seulement avec la note 16
 «Utilisation dans les glaçages, enrobages ou décorations des fruits, des légumes, de la viande ou du poisson »
Justification de la proposition: la plupart des dispositions et des observations du groupe de travail électronique sont en faveur de l'emploi concerne l'emploi des émulsifiants, stabilisants et épaississants dans les glaçages (Note 16 « Utilisation dans les glaçages, enrobages ou décorations des fruits, des légumes, de la viande ou du poisson »)

Observations du groupe de travail électronique sur la proposition de classification
horizontale:
Brésil: emploi non justifié
Costa Rica, ICGMA: certains sont utilisés pour retenir l'eau et épaissir la texture
Union européenne: l'emploi d'additifs dans la viande fraîche devrait être limité aux colorants de marquage sanitaire; l'Union européenne s'oppose à tout autre emploi; il conviendrait d'examiner au niveau du Codex comment aborder les additifs alimentaires nécessaires dans cette catégorie d'aliments.
Espagne: l'emploi des additifs en tant qu'agents de glaçage ou supports n'est pas la fonction des émulsifiants, stabilisants et épaississants
Royaume-Uni: soutient la proposition

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape / adoptée	Proposition du groupe de travail électronique	Observations des membres du groupe de travail électronique sur la proposition
ESTERS GLYCÉROLIQUES DE L'ACIDE ACÉTIQUE ET D'ACIDES GRAS	472a	BPF	16	7	Adopter tel que répertorié avec la note 16	
PHOSPHATE DE DIAMIDON ACÉTYLÉ	1414	BPF	16	7		

AGAR-AGAR	406	BPF			
CARBONATE DE CALCIUM	170(i)	BPF	4 ⁴² et 16	7	
CHLORURE DE CALCIUM	509	15000		7	
CARRAGHÉNANE	407	BPF			Costa Rica, ICGMA: utilisé pour retenir l'eau et épaissir la texture
ESTERS GLYCÉROLIQUES DE L'ACIDE CITRIQUE ET D'ACIDES GRAS	472c	BPF	16	7	ICGMA: soutient l'adoption
GOMME GELLANE	418	BPF			
GOMME ARABIQUE (GOMME D'ACACIA)	414	BPF	16	7	ICGMA, AIDGUM: soutiennent l'adoption
HYDROXYPROPYL-CELLULOSE	463	BPF	16	7	ICGMA: soutient l'adoption
HYDROXYPROPYL-MÉTHYL-CELLULOSE	464	BPF	16	7	ICGMA: soutient l'adoption
AMIDON HYDROXYPROPYLIQUE	1440	BPF	16	7	ICGMA: soutient l'adoption
GOMME KARAYA	416	BPF			AIDGUM: soutient l'adoption
FARINE DE KONJAC	425	BPF			ICGMA: soutient l'adoption
ESTERS GLYCÉROLIQUES DE L'ACIDE LACTIQUE ET D'ACIDES GRAS	472b	BPF	16	7	
LÉCITHINE	322(i)	BPF	16	7	ICGMA: soutient l'adoption
CHLORURE DE MAGNÉSIUM	511	2260		7	
MANNITOL	421	BPF			ICGMA: soutient l'adoption
MÉTHYL-CELLULOSE	461	BPF	16	7	ICGMA: soutient l'adoption
MÉTHYL ÉTHYL CELLULOSE	465	BPF	16	7	ICGMA: soutient l'adoption
CELLULOSE MICROCRYSTALLINE (GEL CELLULOSIQUE)	460(i)	BPF	16	7	ICGMA: soutient l'adoption
MONO-ET-DI-GLYCÉRIDES D'ACIDES GRAS	471	BPF	16	7	ICGMA: soutient l'adoption
AMIDON OXYDE	1404	BPF	16	7	
PECTINES	440	BPF			ICGMA: soutient l'adoption
CHLORURE DE POTASSIUM	508	BPF		7	ICGMA: soutient l'adoption
CITRATE BIACIDE DE POTASSIUM	332(i)	BPF	16	7	ICGMA: soutient l'adoption
CELLULOSE EN POUDRE	460(ii)	BPF	16	7	ICGMA: soutient l'adoption
ALGUE EUCHEUMA TRANSFORMÉE	407a	BPF			ICGMA: soutient l'adoption
SELS D'ACIDES MYRISTIQUE,	470(i)	BPF	16 et	7	

⁴² **Note 4:** Pour décoration, estampillage ou marquage du produit.

PALMITIQUE ET STÉARIQUE AVEC AMMONIAQUE, CALCIUM, POTASSIUM ET SODIUM			71			
SELS D'ACIDE OLÉIQUE AVEC CALCIUM, POTASSIUM ET SODIUM	470(ii)	BPF	16	7		
ALGINATE DE SODIUM	401	15000		7		Costa Rica, ICGMA: utiliser pour retenir l'eau et épaissir la texture États-Unis: l'alginate de sodium est autorisé aux États-Unis en tant que filmogène pour les carcasses fraîchement habillées jusqu'à 15000 mg/kg du poids de la carcasse (9CFR 424.21(c))
CARBOXYMÉTHYL-CELLULOSE SODIQUE (GOMME CELLULOSIQUE)	466	15000		7		États-Unis: le carboxyméthyl-cellulose sodique est autorisé aux États-Unis en tant que filmogène pour les carcasses fraîchement habillées jusqu'à 15000 mg/kg du poids de la carcasse ICGMA: soutient l'adoption
CITRATE BIACIDE DE SODIUM	331(i)	BPF	16	7	Adopter à 500 mg/kg avec la note 16 et la nouvelle note « Utilisation en tant qu'agent de rétention de la couleur »	États-Unis: le citrate de sodium est autorisé aux États-Unis pour les coupes de viande fraîche en tant qu'agent de rétention de la couleur jusqu'à 500 mg/kg ICGMA: soutient l'adoption au niveau des BPF avec la note 16
GOMME TARA	417	BPF				
GOMME ADRAGANTE	413	BPF	16	7	Adopter tel que répertorié avec la note 16	AIDGUM : soutient l'adoption ICGMA: soutient l'adoption
CITRATE TRIPOTASSIQUE	332(ii)	BPF	16	7		
CITRATE TRISODIQUE	331(iii)	5000		7	Adopter à 500 mg/kg avec la note 16 et la nouvelle note « Utilisation en tant qu'agent de rétention de la couleur »	États-Unis: le citrate de sodium est autorisé aux États-Unis pour les coupes de viande fraîche en tant qu'agent de rétention de la couleur jusqu'à 500 mg/kg ICGMA: soutient l'adoption tel que répertoriée avec la note 16
GOMME XANTHANE	415	BPF			Adopter tel que répertorié avec la note 16	

Catégorie d'aliments n° 08.1.2 (Viande fraîche, volaille et gibier compris, coupée fin ou hachée)

Normes de produits correspondantes: aucune

Proposition du groupe de travail électronique pour la classification

horizontale de la catégorie d'aliments: Justifié

Justification de la proposition: les observations soumises par certains membres du groupe de travail électronique indiquent que les émulsifiants, stabilisants et épaississants sont utilisés dans cette catégorie d'aliments, CX/FA 12/44/9 Add 1 recommande l'emploi des émulsifiants, stabilisants et épaississants, généralement justifiés dans la catégorie d'aliments 08.1.2, justification technologique citée

Observations du groupe de travail électronique sur la proposition de classification

horizontale:

Brésil: émulsifiants, stabilisants et épaississants non justifiés dans les produits frais

Costa Rica. ICGMA: certains émulsifiants, stabilisants et épaississants sont utilisés pour retenir l'eau et épaissir la texture

Union européenne: l'emploi des additifs dans la viande fraîche devrait être limité aux colorants pour le marquage sanitaire; l'Union européenne s'oppose à tout autre emploi; aucune justification n'est fournie pour cette catégorie

<p>Espagne, Royaume-Uni: demander des informations sur l'emploi ELC: cette catégorie, conformément au descripteur de la catégorie d'aliments, autorise certains additifs alimentaires seulement: pour le marquage (colorants) et dans les glaçages; la rétention d'eau etc. est, d'après nous, une extension qui appartiendrait aux sous-catégories de la catégorie d'aliments 8.2. ICGMA: l'amidon alimentaire modifié est utilisé en tant qu'épaississant dans la volaille injectée et culbutée et dans les produits de type saucisses.</p>						
Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape / adoptée	Proposition du groupe de travail électronique	Observations des membres du groupe de travail électronique sur la proposition
ESTERS GLYCÉROLIQUES DE L'ACIDE ACÉTIQUE ET D'ACIDES GRAS	472a	BPF		7	Adopter tel que répertorié	
PHOSPHATE DE DIAMIDON ACÉTYLÉ	1414	BPF		7		ICGMA: soutient l'adoption
AGAR-AGAR	406	BPF				
CARBONATE DE CALCIUM	170(i)	1500	4 et 16	7		
GOMME DE CAROUBE	410	BPF		7		
CARRAGHÉNANE	407	BPF				Costa Rica, ICGMA: utilisé pour retenir l'eau et épaissir la texture
ESTERS GLYCÉROLIQUES DE L'ACIDE CITRIQUE ET D'ACIDES GRAS	472c	BPF		7		ICGMA: soutient l'adoption
GOMME GELLANE	418	BPF				
GOMME GUAR	412	BPF		7		
GOMME ARABIQUE (GOMME D'ACACIA)	414	BPF		7		AIDGUM, ICGMA: soutiennent l'adoption
HYDROXYPROPYL-CELLULOSE	463	BPF		7		ICGMA: soutient l'adoption
HYDROXYPROPYL-MÉTHYL-CELLULOSE	464	BPF		7		ICGMA: soutient l'adoption
AMIDON HYDROXYPROPYLIQUE	1440	BPF		7		
GOMME KARAYA	416	BPF				
FARINE DE KONJAC	425	BPF				ICGMA: soutient l'adoption
ESTERS GLYCÉROLIQUES DE L'ACIDE LACTIQUE ET D'ACIDES GRAS	472b	BPF		7		ICGMA: soutient l'adoption
LÉCITHINE	322(i)	BPF		7		
CHLORURE DE MAGNÉSIUM	511	BPF		7		ICGMA: soutient l'adoption
MANNITOL	421	BPF				ICGMA: soutient l'adoption
MÉTHYL-CELLULOSE	461	BPF		7		ICGMA: soutient l'adoption
MÉTHYL ÉTHYL CELLULOSE	465	BPF		7	ICGMA: soutient l'adoption	
CELLULOSE MICROCRYSTALLINE (GEL CELLULOSIQUE)	460(i)	BPF		7	ICGMA: soutient l'adoption	

MONO-ET-DI-GLYCÉRIDES D'ACIDES GRAS	471	BPF		7	
AMIDON OXYDE	1404	BPF		7	
PECTINES	440	BPF			
CITRATE BIACIDE DE POTASSIUM	332(i)	BPF		7	
CELLULOSE EN POUDRE	460(ii)	BPF		7	
ALGUE EUCHEUMA TRANSFORMÉE	407a	BPF			
SELS D'ACIDES MYRISTIQUE, PALMITIQUE ET STÉARIQUE AVEC AMMONIAQUE, CALCIUM, POTASSIUM ET SODIUM	470(i)	BPF	71	7	
SELS D'ACIDE OLÉIQUE AVEC CALCIUM, POTASSIUM ET SODIUM	470(ii)	BPF		7	
ALGINATE DE SODIUM	401	8000		7	
CARBOXYMÉTHYL-CELLULOSE SODIQUE (GOMME CELLULOSIQUE)	466	BPF		7	
CITRATE BIACIDE DE SODIUM	331(i)	BPF		7	
GOMME TARA	417	BPF			
GOMME ADRAGANTE	413	BPF		7	
CITRATE DE TRICALCIUM	333(iii)	BPF		7	
CITRATE TRIPOTASSIQUE	332(ii)	BPF		7	
CITRATE TRISODIQUE	331(iii)	BPF		7	
GOMME XANTHANE	415	BPF			
					ICGMA: soutient l'adoption
					ICGMA: soutient l'adoption
					ICGMA: soutient l'adoption
					ICGMA: soutient l'adoption
					Costa Rica, ICGMA: utilisé pour retenir l'eau et épaissir la texture États-Unis: l'alginate de sodium est autorisé dans les pièces de volaille crues, hachées et reformées aux États-Unis en tant que liant et allongeur jusqu'à 12400 mg/kg
					ICGMA: soutient l'adoption
					ICGMA: soutient l'adoption
					ICGMA: soutient l'adoption
					ICGMA: soutient l'adoption

Catégorie d'aliments n° 09.1 (Poisson et produits de la pêche frais, y compris mollusques, crustacés et échinodermes)**Normes de produits correspondantes:** aucune; 292-2008 correspond à la sous-catégorie 09.1.2

Proposition du groupe de travail électronique pour la classification horizontale de la catégorie d'aliments: Non justifié Justification de la proposition: aucune information pour soutenir l'emploi n'est fournie par le groupe de travail électronique					Observations du groupe de travail électronique sur la proposition de classification horizontale: Union européenne: non appropriée pour cette catégorie d'aliments mère. Qui plus est, les additifs ne sont généralement pas permis dans la norme Codex 292-2008. Le glaçage y renvoie à l'application d'une couche de glace protectrice (givrage transparent) aux produits à base de fruits de mer congelés. Si les additifs étaient utilisés dans le procédé, ils auraient été mentionnés dans la norme. Espagne: les agents de glaçage et les supports n'ont pas la fonction d'émulsifiants, stabilisants et épaississants Royaume-Uni: les dispositions dans la catégorie mère devraient être interrompues car elles pourraient entrer en conflit avec les sous-catégories. ELC: les humectants sont technologiquement justifiés dans le poisson congelé et surgelé seulement pour éviter les pertes à la décongélation. L'étiquetage des aliments non pré-emballés est soumis à la législation nationale. Cependant, le présent document est limité aux émulsifiants, stabilisants et épaississants seulement.	
Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape / adoptée	Proposition du groupe de travail électronique	Observations des membres du groupe de travail électronique sur la proposition
ESTERS GLYCÉROLIQUES DE L'ACIDE ACÉTIQUE ET D'ACIDES GRAS	472a	BPF	16	7	Interrompre	
PHOSPHATE DE DIAMIDON ACÉTYLÉ	1414	BPF	16	7		
CARRAGHÉNANE	407	BPF		4		
ESTERS GLYCÉROLIQUES DE L'ACIDE CITRIQUE ET D'ACIDES GRAS	472c	BPF	16	7		
GOMME GELLANE	418	BPF		7		
GOMME ARABIQUE (GOMME D'ACACIA)	414	BPF	16	7		AIDGUM soutient l'adoption
HYDROXYPROPYL-CELLULOSE	463	BPF	16	7		
HYDROXYPROPYL-MÉTHYL-CELLULOSE	464	BPF	16	7		
AMIDON HYDROXYPROPYLIQUE	1440	BPF	16	7		
FARINE DE KONJAC	425	BPF		4		
ESTERS GLYCÉROLIQUES DE L'ACIDE LACTIQUE ET D'ACIDES GRAS	472b	BPF	16	7		
LÉCITHINE	322(i)	BPF	16	7		
CHLORURE DE MAGNÉSIUM	511	BPF	16	7		

MANNITOL	421	BPF		4		
MÉTHYL-CELLULOSE	461	BPF	16	7		
MÉTHYL ÉTHYL CELLULOSE	465	BPF	16	7		
CELLULOSE MICROCRYSTALLINE (GEL CELLULOSIQUE)	460(i)	BPF	16	7		
MONO-ET-DI-GLYCÉRIDES D'ACIDES GRAS	471	BPF	16	7		
AMIDON OXYDE	1404	BPF	16	7		
CITRATE BIACIDE DE POTASSIUM	332(i)	BPF		7		
CELLULOSE EN POUFRE	460(ii)	BPF	16	7		
ALGUE EUCHEUMA TRANSFORMÉE	407a	BPF		4		
SELS D'ACIDES MYRISTIQUE, PALMITIQUE ET STÉARIQUE AVEC AMMONIAQUE, CALCIUM, POTASSIUM ET SODIUM	470(i)	BPF	16 et 71	7		
SELS D'ACIDE OLÉIQUE AVEC CALCIUM, POTASSIUM ET SODIUM	470(ii)	BPF	16	7		
ALGINATE DE SODIUM	401	BPF		4		
CARBOXYMÉTHYL-CELLULOSE SODIQUE (GOMME CELLULOSIQUE)	4466	BPF	16	7		
					Se reporter à l'examen dans l'Annexe 2, éventuellement utilisé en tant que régulateur de l'acidité, sinon, interrompre.	
CITRATE BIACIDE DE SODIUM	331(i)	BPF		7		
GLUCONATE DE SODIUM	576	BPF		4		
GOMME ADRAGANTE	413	BPF	16	7	Interrompre	AIDGUM soutient l'adoption
CITRATE DE TRICALCIUM	333(iii)	BPF		7		
CITRATE TRIPOTASSIQUE	332(ii)	BPF		7		
					Se reporter à l'examen dans l'Annexe 2, éventuellement utilisé en tant que régulateur de l'acidité, sinon, interrompre.	
CITRATE TRISODIQUE	331(iii)	BPF		7		

Catégorie d'aliments n° 09.1.1 (Poissons frais)**Normes de produits correspondantes:** aucune**Proposition du groupe de travail électronique pour la classification****horizontale de la catégorie d'aliments:** Non justifié**Justification de la proposition:** aucune information pour soutenir l'emploi n'est fournie par le groupe de travail électronique**Observations du groupe de travail électronique sur la proposition de classification****horizontale:****Union européenne:** ne soutient pas**Espagne:** l'emploi examiné (agents de glaçage, supports ou agents de rétention de l'eau) ne sont pas des fonctions des émulsifiants, stabilisants et épaississants, peut induire en erreur les consommateurs.**ELC:** les humectants sont technologiquement justifiés dans les poissons congelés et surgelés seulement pour éviter les pertes à la décongélation. L'étiquetage des aliments non pré-emballés est soumis à la législation nationale. Cependant, le présent document est limité aux émulsifiants, stabilisants et épaississants seulement.**Catégorie d'aliments n° 09.1.2 Mollusques, crustacés et échinodermes frais)****Normes de produits correspondantes:** 292-2008: les additifs alimentaires ne sont pas autorisés dans les mollusques bivalves vivants, seuls les antioxydants sont autorisés dans les mollusques bivalves crus (mollusques écaillés réfrigérés), conformément aux dispositions dans la catégorie d'aliments 09.1.2**Proposition du groupe de travail électronique pour la classification****horizontale de la catégorie d'aliments:** Non justifié**Justification de la proposition:** aucune fonction technologique pour soutenir l'emploi n'est fournie par le groupe de travail électronique**Observations du groupe de travail électronique sur la proposition de classification****horizontale:****Union européenne:** les additifs sont généralement autorisés dans la norme Codex 292-2008.

Le glaçage mentionné renvoie à l'application d'une couche de glace protectrice (givrage transparent) aux produits à base de fruits de mer congelés. Si les additifs étaient utilisés dans le procédé, ils auraient été mentionnés dans la norme.

Espagne: les agents de glaçage et les supports n'ont pas la fonction d'émulsifiants, stabilisants et épaississants, peuvent induire en erreur les consommateurs**ELC:** les humectants sont technologiquement justifiés dans les poissons congelés et surgelés seulement pour éviter les pertes à la décongélation. L'étiquetage des aliments non pré-emballés est soumis à la législation nationale. Cependant, le présent document est limité aux émulsifiants, stabilisants et épaississants seulement.

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape / adoptée	Proposition du groupe de travail électronique	Observations des membres du groupe de travail électronique sur la proposition
CARBONATE DE CALCIUM	170(i)	BPF	4 et 16	7	Interrompt	IFAC: Adopter tel que répertorié

Catégorie d'aliments n° 09.2 Poisson et produits de la pêche transformés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes)**Normes de produits correspondantes:** Aucune; les sous-catégories ont des normes de produits correspondantes**Proposition du groupe de travail électronique pour la classification****horizontale de la catégorie d'aliments:** Non justifié – interrompre les dispositions et transférer dans les sous-catégories**Justification de la proposition:** plusieurs sous-catégories nécessitent des notes spécifiques à ces sous-catégories ou l'emploi des émulsifiants, stabilisants et**Observations du groupe de travail électronique sur la proposition de classification****horizontale:****Union européenne, Espagne:** soutiennent la proposition

épaississants n'est pas justifié						
Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape / adoptée	Proposition du groupe de travail électronique	Observations des membres du groupe de travail électronique sur la proposition
ACIDE ALGINIQUE	400	BPF		4	Interrompre – transférer dans les sous-catégories appropriées	
CARBONATE DE CALCIUM	170(i)	10000	58	4		
CHLORURE DE CALCIUM	509	10000	58	4		
GOMME DE CAROUBE	410	BPF		7		
DEXTRINES, AMIDON-TORRÉFIÉ	1400	BPF		4		
GOMME GELLANE	418	BPF		7		
GOMME GUAR	412	BPF		4		
GOMME KARAYA	416	BPF		7		
FARINE DE KONJAC	425	BPF		7		
CELLULOSE-MICROCRYSTALLINE (GEL-CELLULOSIQUE)	460(i)	10000		7		
MONO-ET-DI-GLYCÉRIDES-D'ACIDES GRAS	471	10000		7		
CARBONATE DE POTASSIUM	501(i)	BPF		4		
CHLORURE DE POTASSIUM	508	BPF		4		
GLUCONATE DE SODIUM	576	BPF		4		

Catégorie d'aliments n° 09.2.1 (Poisson, filets de poissons et produits de la pêche surgelés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes)

Normes de produits correspondantes: 092-1981, 95-1981, 190-1995: n'autorisent pas les émulsifiants, stabilisants et épaississants; 165-1989: autorise SIN 401 en tant qu'agent de rétention de l'eau dans tous les produits de la pêche, dans le poisson haché, autorise seulement les épaississants (SIN 412, 410, 440, 466, 415, 407, 407a, 461 au niveau des BPF) et SIN 331 et 332 en tant que régulateurs de l'acidité; 36-1981: autorise certains antioxydants; 191-1995: n'autorise pas les additifs alimentaires; 292-2008: les additifs alimentaires ne sont pas autorisés dans les mollusques bivalves vivants, seuls les antioxydants sont autorisés dans les mollusques bivalves crus (mollusques congelés crus) conformément aux dispositions dans la catégorie d'aliments 09.2.1. – aucune de ces normes n'examinent les ingrédients de glaçage

Proposition du groupe de travail électronique pour la classification

horizontale de la catégorie d'aliments: Justifié, quand utilisé dans la chair de poisson, nécessite la note « Utilisation en tant qu'agent de texturation »

Justification de la proposition: bien que les normes CODEX qui correspondent à cette catégorie d'aliments autorise seulement les émulsifiants, stabilisants et épaississants dans un nombre très limité de produits (le poisson haché), les observations du groupe de travail électronique sur les dispositions relatives à certains additifs alimentaires indiquent que les émulsifiants, stabilisants et épaississants sont utilisés dans cette catégorie d'aliments par plusieurs membres du Codex

Observations du groupe de travail électronique sur la proposition de classification horizontale:

Brésil: ne soutient pas l'emploi des émulsifiants, stabilisants et épaississants dans cette catégorie d'aliments. L'emploi de ces additifs alimentaires en tant qu'agents de rétention de l'eau peut conduire à des fraudes et induire en erreur les consommateurs. La justification fournie est pour les produits enrobés de pâte, par conséquent les dispositions correspondantes devraient être examinées dans la sous-catégorie 09.2.2.

Union européenne: ne soutient pas. Les propriétés de texture du poisson sont liées à sa fraîcheur. L'emploi de « agents de texture » dans le poisson entier induirait par conséquent en erreur le consommateur. Par ailleurs, plusieurs normes Codex sont en conflit.

Royaume-Uni: accepte toutes les propositions initiales

IFAC: les épaississants et les stabilisants sont utilisés dans cette catégorie d'aliments pour

protéger le produit des changements de structure lors des cycles de congélation et décongélation pendant la manutention et le stockage, en abaissant le point de congélation						
Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape / adoptée	Proposition du groupe de travail électronique	Observations des membres du groupe de travail électronique sur la proposition
ESTERS GLYCÉROLIQUES DE L'ACIDE ACÉTIQUE ET D'ACIDES GRAS	472a	BPF		7	Adopter avec la nouvelle note « Utilisation en tant qu'agent de texture »	
PHOSPHATE DE DIAMIDON ACÉTYLÉ	1414	BPF		7		
AGAR-AGAR	406	20000	3 ⁴³ et 53 ⁴⁴	7	Adopter tel que répertorié	
ACIDE ALGINIQUE	400	5000		7	Adopter à 7500 mg/kg avec la nouvelle note « Utilisation en tant qu'agent de texture »	IFAC: 7500 mg/kg sont nécessaires pour protéger des changements de structure pendant la congélation/décongélation Marinalg: les BPF ou 7500 mg/kg sont nécessaires; abaissent le point de congélation, protègent la structure pendant les cycles de congélation- décongélation pendant la manutention et le stockage
ACIDE ALGINIQUE	400	BPF			Adopter avec la nouvelle note « Utilisation en tant qu'agent de texture »	
ALGINATE D'AMMONIUM	403	5000		7	Adopter à 7500 mg/kg avec la nouvelle note « Utilisation en tant qu'agent de texture »	IFAC: 7500 mg/kg sont nécessaires pour protéger des changements de structure pendant la congélation/décongélation Marinalg: les BPF ou 7500 mg/kg sont nécessaires; abaissent le point de congélation, protègent la structure pendant les cycles de congélation- décongélation pendant la manutention et le stockage
ALGINATE DE CALCIUM	404	5000		7	Adopter à 7500 mg/kg avec la nouvelle note « Utilisation en tant qu'agent de texture »	IFAC: 7500 mg/kg nécessaires pour protéger des changements de structure pendant la congélation/décongélation Marinalg: les BPF ou 7500 mg/kg sont nécessaires; abaissent le point de congélation, protègent la structure pendant les cycles de congélation- décongélation pendant la manutention et le stockage
CARBONATE DE CALCIUM	170(i)	BPF	95 ⁴⁵	7	Adopter tel que répertorié – la note 95 exclue l'emploi dans les produits couverts par les normes de produits qui n'autorisent pas les émulsifiants, stabilisants et épaississants	
CHLORURE DE CALCIUM	509	10000	58		Adopter tel que répertorié avec la	

⁴³ **Note 3:** Traitement de surface.

⁴⁴ **Note 53:** Utilisation dans les pâtes d'enrobage uniquement.

⁴⁵ **Note 95:** Utilisation dans le surimi et les produits à base d'œufs de poisson uniquement.

					nouvelle note « Utilisation en tant qu'agent de texture »	
GOMME DE CAROUBE	410	BPF			Adopter avec la note 61 - correspond à la norme Codex 165-1989	
CARRAGHÉNANE	407	5000	61 ⁴⁶	7	Adopter au niveau des BPF avec la nouvelle note « Utilisation en tant qu'agent de texture » (pas de note 61) - BPF et la note 61 correspond à la norme CODEX 165- 1989, mais la note 61 limiterait la note au poisson haché seulement qui ne couvre pas l'emploi cité dans l'observation de Marinalg	IFAC: les BPF avec la note 61 correspond à la norme Codex 165-1989 Marinalg: les BPF ou 7500 mg/kg sont nécessaires; abaissent le point de congélation, protègent la structure pendant les cycles de congélation- décongélation pendant la manutention et le stockage
ESTERS GLYCÉROLIQUES DE L'ACIDE CITRIQUE ET D'ACIDES GRAS	472c	BPF		7	Adopter avec la nouvelle note « Utilisation en tant qu'agent de texture »	
DEXTRINES, AMIDON TORRÉFIÉ	1400	20000	3 et 53	7	Adopter tel que répertorié	
GOMME GELLANE	418	BPF			Adopter avec la nouvelle note « Utilisation en tant qu'agent de texture »	
GOMME GUAR	412	BPF	61 et 73 ⁴⁷	7	Adopter avec la note 61 et la nouvelle note « En tant qu'épaississant de glaçage pour le crabe congelé » – voir l'observation du Japon, note 61 correspond à la norme CODEX 165- 1989, la note 73 n'est pas nécessaire	Japon: soutient la proposition – ajouté pour améliorer l'adhérence du glaçage sur le crabe. La norme CODEX 165-1989 ne couvre pas le crabe congelé.
GOMME ARABIQUE (GOMME D'ACACIA)	414	BPF		7	Adopter avec la nouvelle note « Utilisation en tant qu'agent de texture »	AIDGUM soutient l'adoption
HYDROXYPROPYL-CELLULOSE	463	BPF		7		
HYDROXYPROPYL-MÉTHYL-	464	BPF		7		

⁴⁶ **Note 61:** Utilisation dans le poisson haché uniquement.

⁴⁷ **Note 73:** A l'exception du poisson entier.

CELLULOSE						
AMIDON HYDROXYPROPYLIQUE	1440	BPF		7		
GOMME KARAYA	416	BPF				AIDGUM soutient l'adoption
FARINE DE KONJAC	425	BPF				
ESTERS GLYCÉROLIQUES DE L'ACIDE LACTIQUE ET D'ACIDES GRAS	472b	BPF		7		
LÉCITHINE	322(i)	BPF		7		
CHLORURE DE MAGNÉSIUM	511	BPF		7		
MANNITOL	421	BPF		7		
MÉTHYL-CELLULOSE	461	BPF	61	7	Adopter tel que répertorié – Correspond à la norme CODEX 165- 1989	
MÉTHYL ÉTHYL CELLULOSE	465	BPF		7		
CELLULOSE MICROCRYSTALLINE (GEL CELLULOSIQUE)	460(i)	10000			Adopter avec la nouvelle note « Utilisation en tant qu'agent de texture »	
MONO-ET-DI-GLYCÉRIDES D'ACIDES GRAS	471	10000				
AMIDON OXYDE	1404	BPF		7		
PECTINES	440	20000	16	7	Adopter au niveau des BPF avec la note 61 – BPF et la note 61 correspond à la norme CODEX 165-1989	IFAC: BPF avec la note 61 correspond à la norme CODEX 165- 1989
POLYDEXTROSES	1200	BPF		7	Adopter avec la nouvelle note « Utilisation en tant qu'agent de texture »	
ALGINATE DE POTASSIUM	402	5000		7	Adopter à 7500 mg/kg avec la nouvelle note « Utilisation en tant qu'agent de texture »	Marinalg, IFAC: les BPF ou 7500 mg/kg sont nécessaires; abaissent le point de congélation, protègent la structure pendant les cycles de congélation- décongélation pendant la manutention et le stockage
CARBONATE DE POTASSIUM	501(i)	BPF			Adopter avec la nouvelle note « Utilisation en tant qu'agent de texture »	
CHLORURE DE POTASSIUM	508	30000		7		
CITRATE BIACIDE DE POTASSIUM	332(i)	BPF	61	7	Adopter avec la note 61 - correspond à la norme CODEX 165-1989	
CELLULOSE EN POUDRE	460(ii)	BPF		7	Adopter avec la nouvelle note « Utilisation en tant qu'agent de texture »	
ALGUE EUCHEUMA	407a	5000		7	Adopter au niveau des	IFAC: BPF avec la note 61 correspond à la norme Codex 165-

TRANSFORMÉE					BPF avec la nouvelle note « Utilisation en tant qu'agent de texture » - BPF avec la note 61 correspond à la norme CODEX 165-1989 mais la note 61 ne couvre pas l'emploi de Marinalg dans tous les poissons	1989 Marinalg: les BPF sont nécessaires; abaissent le point de congélation, protègent la structure pendant les cycles de congélation- décongélation pendant la manutention et le stockage
SELS D'ACIDES MYRISTIQUE, PALMITIQUE ET STÉARIQUE AVEC AMMONIAQUE, CALCIUM, POTASSIUM ET SODIUM	470(i)	BPF	71	7	Adopter avec la note 71 et la nouvelle note « Utilisation en tant qu'agent de texture »	
SELS D'ACIDE OLÉIQUE AVEC CALCIUM, POTASSIUM ET SODIUM	470(ii)	BPF		7	Adopter avec la nouvelle note « Utilisation en tant qu'agent de texture »	
ALGINATE DE SODIUM	401	5000		7	Adopter au niveau des BPF – correspond à la norme CODEX 165-1989	IFAC: les BPF correspondent à la norme Codex 165-1989 Marinalg: les BPF ou 7500 mg/kg sont nécessaires; abaissent le point de congélation ; protègent la structure pendant les cycles de congélation- décongélation pendant la manutention et le stockage
CARBOXYMÉTHYL-CELLULOSE SODIQUE (GOMME CELLULOSIQUE)	466	BPF		7	Adopter avec la note 61 – correspond à la norme CODEX 165-1989	
CITRATE BIACIDE DE SODIUM	331(i)	BPF		7	Adopter avec la note 61 – correspond à la norme CODEX 165-1989	
GLUCONATE DE SODIUM	576	BPF			Adopter avec la nouvelle note « Utilisation en tant qu'agent de texture »	
GOMME TARA	417	BPF	73	7	Adopter tel que répertorié	
GOMME ADRAGANTE	413	BPF		7	Adopter avec la nouvelle note « Utilisation en tant qu'agent de texture »	AIDGUM soutient l'adoption
CITRATE DE TRICALCIUM	333(iii)	BPF		7		
CITRATE TRIPOTASSIQUE	332(ii)	BPF		7	Adopter avec la note 61 - correspond à la norme CODEX 165-1989	
CITRATE TRISODIQUE	331(iii)	BPF		7		

GOMME XANTHANE	415	160		7	Adopter au niveau des BPF avec la note 61 « En tant qu'épaississant de glaçage pour le crabe congelé » - voir les observations du Japon, la note 61 – correspond à la norme CODEX 165-1989	Japon: soutient la proposition – ajouté pour améliorer l'adhérence de l'enrobage sur le crabe, La norme CODEX 165-1989 ne couvre pas le crabe congelé. Biopolymer, IFAC: adopter au niveau des BPF avec la note 61 pour s'aligner sur la norme Codex 165-1989
----------------	-----	-----	--	---	---	--

Catégorie d'aliments n° 09.2.2 (Poisson, filets de poissons et produits de la pêche enrobés de pâte à frire, surgelés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes)

Normes de produits correspondantes: 166-1989: autorise certains additifs dans les enrobages: (épaississants: SIN 401, 412, 410, 440, 466, 415, 407, 407a, 461, 463, 464, 465 au niveau des BPF), SIN 471 et 322 en tant qu'émulsifiants, SIN 501 en tant qu'agent levant, et amidons modifiés (SIN 1401, 1402, 1404, 1410, 1412, 1414, 1413, 1420, 1421, 1422, 1440, 1442) 166-1989: autorise SIN 401 en tant qu'agent de rétention de l'eau dans les filets de poisson et la chair de poisson hachée, dans la chair de poisson hachée autorise seulement les épaississants (SIN 412, 410, 440, 466, 415, 407, 407a, 461 au niveau des BPF) et SIN 331 et 332 en tant que régulateurs de l'acidité

Proposition du groupe de travail électronique pour la classification

horizontale de la catégorie d'aliments: Justifié avec la note 41⁴⁸ « Utilisation dans la panure ou les pâtes d'enrobage à frire uniquement »

Justification de la proposition: la norme CODEX 166 autorise l'emploi de certains épaississants dans la pâte à frire.

Observations du groupe de travail électronique sur la proposition de classification horizontale:

Observations dans CX/FA 12/44/9 add 2 pour la catégorie d'aliments 09.2 – Les épaississants et les stabilisants sont utilisés dans les pâtes à frire pour réduire l'adhérence, réduire l'apport de matière grasse pendant la friture et améliorer la nature croustillante de la pâte. Ils protègent aussi le produit des changements de structure pendant les cycles de congélation- décongélation pendant la manutention et le stockage, en diminuant le point de congélation.

Union européenne: soutient l'emploi seulement dans les enrobages de pâte à frire.

Royaume-Uni: accepter toutes les propositions initiales

ICGMA: les amidons alimentaires modifiés sont utilisés dans les panures et pâtes à frire en tant que stabilisants

IFAC: soutient la proposition

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape / adoptée	Proposition du groupe de travail électronique	Observations des membres du groupe de travail électronique sur la proposition
ESTERS GLYCÉROLIQUES DE L'ACIDE ACÉTIQUE ET D'ACIDES GRAS	472a	BPF	16	7	Adopter tel que répertorié (également répertorié dans 09.2.1 pour utilisation dans toute chair de poisson)	
ADIPATE DE DIAMIDON ACÉTYLÉ	1422	BPF	41	7	Adopter tel que répertorié – correspond à la norme CODEX 166-	
PHOSPHATE DE DIAMIDON	1414	BPF	41	7		

⁴⁸ **Note 41:** Utilisation dans la panure ou les pâtes d'enrobage à frire uniquement.

ACÉTYLÉ					1989	
AMIDON TRAITÉ AUX ACIDES	1401	BPF	41	7	Adopter tel que répertorié – correspond à la norme CODEX 166-1981 (également répertorié dans 09.2.1 pour utilisation dans toute chair de poisson)	
AGAR-AGAR	406	BPF		7	Adopter avec la note 53 (limité dans 9.2.1 aux enrobages seulement)	
ACIDE ALGINIQUE	400	BPF			Adopter tel que répertorié (également répertorié dans 09.2.1 pour utilisation dans toute chair de poisson)	
AMIDON TRAITÉ AUX ALCALIS	1402	BPF	41	7	Adopter tel que répertorié – correspond à la norme CODEX 166-1981 également répertorié dans 09.2.1 pour utilisation dans toute chair de poisson)	
CARBONATE DE CALCIUM	170(i)	BPF	16	7	Adopter tel que répertorié (également répertorié dans 09.2.1 avec la note 95)	
CHLORURE DE CALCIUM	509	10000	58		Adopter tel que répertorié (également répertorié dans 09.2.1 pour utilisation dans toute chair de poisson)	
GOMME DE CAROUBE	410	BPF			Adopter avec les 41 et 61 – dans la norme CODEX 166-1981 autorisé dans la pâte à frire pour tous les produits de la pêche et dans la chair de poisson hachée	
CARRAGHÉNANE	407	BPF	41 et 61	7	Adopter avec les notes 41 et 61 – dans la norme CODEX 166-1981 autorisé dans la pâte à frire pour tous les	

					produits de la pêche et dans la chair de poisson hachée (également dans 09.2.1 pour utilisation dans toute chair de poisson)	
ESTERS GLYCÉROLIQUES DE L'ACIDE CITRIQUE ET D'ACIDES GRAS	472c	BPF	16	7	Adopter tel que répertorié (également répertorié dans 09.2.1 pour utilisation dans toute chair de poisson)	
DEXTRINES, AMIDON TORRÉFIÉ	1400	BPF	41	7	Adopter tel que répertorié (également répertorié dans 09.2.1 pour utilisation dans les enrobages seulement)	
PHOSPHATE DE DIAMIDON	1412	BPF	41	7	Adopter tel que répertorié – correspond à la norme CODEX 166-1981	
GOMME GELLANE	418	BPF			Adopter tel que répertorié (également répertorié dans 09.2.1 pour utilisation dans les enrobages seulement)	
GOMME GUAR	412	2000		7	Adopter au niveau des BPF avec les notes 41 et 61 – dans la norme CODEX 166-1981 autorisé dans la pâte à frire pour tous les produits de la pêche et dans la chair de poisson hachée	IFAC: les BPF avec la note 61 correspond à la norme Codex 166-1989
GOMME ARABIQUE (GOMME D'ACACIA)	414	BPF	16	7	Adopter tel que répertorié (également répertorié dans 09.2.1 pour utilisation dans toute chair de poisson)	AIDGUM: soutient l'adoption
HYDROXYPROPYL-CELLULOSE	463	BPF	41	7	Adopter tel que répertorié - correspond à la norme CODEX 166-1981 (également répertorié dans 09.2.1 pour utilisation dans	

					toute chair de poisson)	
PHOSPHATE DE DIAMIDON HYDROXY-PROPYLIQUE	1442	BPF	41	7	Adopter tel que répertorié – correspond à la norme CODEX 166-1981	
HYDROXYPROPYL-MÉTHYL- CELLULOSE	464	BPF	41	7	Adopter tel que répertorié – correspond à la norme CODEX 166-1981 (également répertorié dans 09.2.1 pour utilisation dans toute chair de poisson)	
AMIDON HYDROXYPROPYLIQUE	1440	BPF	41	7	Adopter tel que répertorié (également répertorié dans 09.2.1 pour utilisation dans toute chair de poisson)	
GOMME KARAYA	416	BPF			Adopter tel que répertorié (également répertorié dans 09.2.1 pour utilisation dans toute chair de poisson)	AIDGUM: soutient l'adoption
FARINE DE KONJAC	425	BPF				
ESTERS GLYCÉROLIQUES DE L'ACIDE LACTIQUE ET D'ACIDES GRAS	472b	BPF	16	7	Adopter tel que répertorié (également répertorié dans 09.2.1 pour utilisation dans toute chair de poisson)	
LÉCITHINE	322(i)	BPF	41	7	Adopter tel que répertorié – correspond à la norme CODEX 166-1981 (également répertorié dans 09.2.1 pour utilisation dans toute chair de poisson)	
CHLORURE DE MAGNÉSIUM	511	BPF	16	7	Adopter tel que répertorié (également répertorié dans 09.2.1 pour utilisation dans toute chair de poisson)	
MANNITOL	421	BPF		4	Adopter tel que répertorié (également répertorié dans 09.2.1 pour utilisation dans toute chair de poisson)	
MÉTHYL-CELLULOSE	461	BPF	41 et 61	7	Adopter tel que répertorié – correspond à la norme CODEX 166-1981	
MÉTHYL ÉTHYL CELLULOSE	465	BPF	41	7	Adopter tel que répertorié – correspond à la norme CODEX 166-1981 (également répertorié dans 09.2.1 pour utilisation dans toute chair de poisson)	
CELLULOSE MICROCRYSTALLINE (GEL CELLULOSIQUE)	460(i)	10000			Adopter tel que répertorié (répertorié dans 09.2.1 pour utilisation dans toute chair de poisson)	

MONO-ET-DI-GLYCÉRIDES D'ACIDES GRAS	471	10000			Adopter au niveau des BPF avec la note 41 – Correspond à la norme CODEX 166-1981 (également répertorié dans 09.2.1 pour utilisation dans toute chair de poisson)	
PHOSPHATE DE MONOAMIDON	1410	BPF	41	7	Adopter tel que répertorié – correspond à la norme CODEX 166-1989	
AMIDON OXYDE	1404	BPF	41	7	Adopter tel que répertorié – correspond à la norme CODEX 166-1989 (également répertorié dans 09.2.1 pour utilisation dans toute chair de poisson)	
PECTINES	440	BPF	41 et 61	7	Adopter tel que répertorié – correspond à la norme CODEX 166-1981	
PHOSPHATE DE DIAMIDON PHOSPHATE	1413	BPF	41	7	Adopter tel que répertorié – correspond à la norme CODEX 166-1989	
CARBONATE DE POTASSIUM	501(i)	BPF	41	7	Adopter tel que répertorié - correspond à la norme CODEX 166-1981 (également répertorié dans 09.2.1 pour utilisation dans toute chair de poisson)	
CHLORURE DE POTASSIUM	508	BPF			Adopter tel que répertorié (également répertorié dans 09.2.1 pour utilisation dans toute chair de poisson)	
CITRATE BIACIDE DE POTASSIUM	332(i)	BPF	61	7	Adopter tel que répertorié – correspond à la norme CODEX 166-1989	
CARBONATE ACIDE DE POTASSIUM	501(ii)	BPF	41	7	Adopter tel que répertorié - correspond à	

					la norme CODEX 166-1989	
CELLULOSE EN POUDRE	460(ii)	BPF	16	7	Adopter tel que répertorié (également répertorié dans 09.2.1 pour utilisation dans toute chair de poisson)	
ALGUE EUCHEUMA TRANSFORMÉE	407a	5000		7	Adopter au niveau des BPF avec les notes 41 et 61 – dans la norme CODEX 166-1981 autorisé dans la pâte à frire pour tous les produits de la pêche et la chair de poisson hachée (également répertorié dans 09.2.1 pour utilisation dans toute chair de poisson)	IFAC: les BPF avec la note 61 correspond à la norme Codex 166-1989
SELS D'ACIDES MYRISTIQUE, PALMITIQUE ET STÉARIQUE AVEC AMMONIAQUE, CALCIUM, POTASSIUM ET SODIUM	470(i)	BPF	16 et 71	7	Adopter tel que répertorié (également répertorié dans 09.2.1 pour utilisation dans toute chair de poisson)	
SELS D'ACIDE OLÉIQUE AVEC CALCIUM, POTASSIUM ET SODIUM	470(ii)	BPF	16	7		
ALGINATE DE SODIUM	401	BPF	41 et 99	7	Adopter tel que répertorié – conforme à la norme CODEX 166-1981	
CARBOXYMÉTHYL-CELLULOSE SODIQUE (GOMME CELLULOSIQUE)	466	BPF	41 et 61	7	Adopter tel que répertorié - conforme à la norme CODEX 166-1981	
CITRATE BIACIDE DE SODIUM	331(i)	BPF	61	7		
GLUCONATE DE SODIUM	576	BPF			Adopter tel que répertorié (également répertorié dans 09.2.1 pour utilisation dans toute chair de poisson)	
ACÉTATE D'AMIDON	1420	BPF	41	7	Adopter tel que répertorié - conforme à la norme CODEX 166-1981	
GOMME TARA	417	BPF	73	7	Adopter tel que répertorié (également répertorié dans 09.2.1	

					avec la note 73)	
GOMME ADRAGANTE	413	BPF	16	7	Adopter tel que répertorié (également répertorié dans 09.2.1 pour utilisation dans toute chair de poisson)	AIDGUM: soutient l'adoption
CITRATE TRIPOTASSIQUE	332(ii)	BPF	61	7	Adopter tel que répertorié - conforme à la norme CODEX 166-1981	
CITRATE TRISODIQUE	331(iii)	BPF	61	7	Adopter tel que répertorié - conforme à la norme CODEX 166-1981	
GOMME XANTHANE	415	BPF	41 et 61	7	Adopter tel que répertorié - conforme à la norme CODEX 166-1981	

Catégorie d'aliments n° 09.2.3 (Produits de la pêche hachés et en pâte, surgelés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes)

Normes de produits correspondantes: aucune

Proposition du groupe de travail électronique pour la classification horizontale de la catégorie d'aliments: Justifié					Observations du groupe de travail électronique sur la proposition de classification horizontale:	
Justification de la proposition: aucune norme de produits correspondante					Royaume-Uni: préciser comment les glaçages sont utilisés sur les produits à base de chair de poisson hachée (note 16)	
					ICGMA: l'amidon alimentaire modifié utilisé dans les produits à la crème en tant que stabilisants	
Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape / adoptée	Proposition du groupe de travail électronique	Observations des membres du groupe de travail électronique sur la proposition
ESTERS GLYCÉROLIQUES DE L'ACIDE ACÉTIQUE ET D'ACIDES GRAS	472a	BPF	16	7	Adopter tel que répertorié	
PHOSPHATE DE DIAMIDON ACÉTYLÉ	1414	BPF	16	7		
AGAR-AGAR	406	BPF		7		
ACIDE ALGINIQUE	400	BPF				
CARBONATE DE CALCIUM	170(i)	BPF	16	7	Se reporter à l'examen dans l'Annexe 2 – éventuellement utilisé en tant que régulateur de l'acidité	
CHLORURE DE CALCIUM	509	10000	58			
CARRAGHÉNANE	407	BPF		7		
GOMME DE CAROUBE	410	BPF				Adopter tel que répertorié
ESTERS GLYCÉROLIQUES DE L'ACIDE CITRIQUE ET D'ACIDES GRAS	472c	BPF	16	7		

DEXTRINES, AMIDON TORRÉFIÉ	1400	BPF			
GOMME GELLANE	418	BPF			
GOMME GUAR	412	BPF			7
GOMME ARABIQUE (GOMME D'ACACIA)	414	BPF	16		7
HYDROXYPROPYL-CELLULOSE	463	BPF	16		7
HYDROXYPROPYL-MÉTHYL-CELLULOSE	464	BPF	16		7
AMIDON HYDROXYPROPYLIQUE	1440	BPF	16		7
GOMME KARAYA	416	BPF			
FARINE DE KONJAC	425	BPF			
ESTERS GLYCÉROLIQUES DE L'ACIDE LACTIQUE ET D'ACIDES GRAS	472b	BPF	16		7
LÉCITHINE	322(i)	BPF	16		7
CHLORURE DE MAGNÉSIUM	511	BPF	16		7
MANNITOL	421	BPF			4
MÉTHYL-CELLULOSE	461	BPF	16		7
MÉTHYL ÉTHYL CELLULOSE	465	BPF	16		7
CELLULOSE MICROCRYSTALLINE (GEL CELLULOSIQUE)	460(i)	10000			
MONO-ET-DI-GLYCÉRIDES D'ACIDES GRAS	471	10000			
AMIDON OXYDE	1404	BPF	16		7
PECTINES	440	BPF			7
CITRATE BIACIDE DE POTASSIUM	332(i)	BPF	16		7
CARBONATE DE POTASSIUM	501(i)	BPF			
CHLORURE DE POTASSIUM	508	BPF			
CELLULOSE EN POUDRE	460(ii)	BPF	16		7
ALGUE EUCHEUMA TRANSFORMÉE	407a	BPF			7
SELS D'ACIDES MYRISTIQUE, PALMITIQUE ET STÉARIQUE AVEC AMMONIAQUE, CALCIUM, POTASSIUM ET SODIUM	470(i)	BPF		16 et 71	7
SELS D'ACIDE OLÉIQUE AVEC CALCIUM, POTASSIUM ET	470(ii)	BPF	16		7
Se reporter à l'examen dans l'Annexe 2 – éventuellement utilisé en tant que régulateur de l'acidité (adopter avec la note 16)					
Adopter tel que répertorié					

AIDGUM: soutient l'adoption

SODIUM						
ALGINATE DE SODIUM	401	BPF		4		
CARBOXYMÉTHYL-CELLULOSE SODIQUE (GOMME CELLULOSIQUE)	466	BPF	16	7		
CITRATE BIACIDE DE SODIUM	331(i)	BPF	16	7	Se reporter à l'examen dans l'Annexe 2 – éventuellement utilisé en tant que régulateur de l'acidité	
GLUCONATE DE SODIUM	576	BPF				
GOMME TARA	417	BPF		7	Adopter tel que répertorié	
GOMME ADRAGANTE	413	BPF	16	7		
CITRATE TRIPOTASSIQUE	332(ii)	BPF	16	7	Se reporter à l'examen dans l'Annexe 2 – éventuellement utilisé en tant que régulateur de l'acidité	
CITRATE TRISODIQUE	331(iii)	BPF	16	7	Adopter tel que répertorié	
GOMME XANTHANE	415	BPF		7		

Catégorie d'aliments n° 09.2.4 (Poisson et produits de la pêche cuits et/ou frits, y compris mollusques, crustacés et échinodermes)

Normes de produits correspondantes: aucune

Proposition du groupe de travail électronique pour la classification horizontale de la catégorie d'aliments: Justifié seulement avec les notes 41 « Utilisation dans la panure ou les pâtes d'enrobage à frire uniquement » et 16 « Utilisation dans les glaçages, enrobages ou décorations des fruits, des légumes, de la viande ou du poisson »					Observations du groupe de travail électronique sur la proposition de classification horizontale:	
Justification de la proposition: aucune norme de produits correspondante, la justification technologique fournie dans les observations du groupe de travail électronique (générales sur la catégorie d'aliments et pour des dispositions spécifiques) concerne l'emploi dans les enrobages/glaçages seulement					Brésil: aucune justification technologique n'est fournie Costa Rica: l'amidon alimentaire modifié dans les pâtes à frire et les panures est utilisé en tant que stabilisant Espagne: l'emploi en tant qu'agent de glaçage ou support n'est pas la fonction des émulsifiants, stabilisants et épaississants. Aucune justification technologique n'est fournie. ICGMA: l'amidon alimentaire modifié est utilisé en tant qu'épaississant dans cette catégorie d'aliments	
Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape / adoptée	Proposition du groupe de travail électronique	Observations des membres du groupe de travail électronique sur la proposition
ESTERS GLYCÉROLIQUES DE L'ACIDE ACÉTIQUE ET D'ACIDES GRAS	472a	BPF		7	Adopter au niveau des BPF avec la nouvelle note « Utilisation dans les produits à base de surimi seulement »	Japon: ajouter la nouvelle note « Utilisation dans les produits à base de surimi seulement » - l'additif est utilisé pour bien mélanger la pâte de poisson aux assaisonnements pour obtenir une qualité uniforme. Ni la note 16 ni la note 41 ne couvrent l'utilisation dans la pâte de poisson car la pâte de poisson est mélangée aux assaisonnements pendant la transformation des produits à base de surimi.
PHOSPHATE DE DIAMIDON	1414	BPF		7	Adopter au niveau des	Japon: soutient la proposition, l'utilisation améliore la viscosité

ACÉTYLÉ					BPF avec les notes 16 et 41	pour que l'assaisonnement adhère au poisson
AGAR-AGAR	406	BPF		7		
ACIDE ALGINIQUE	400	BPF				
CARBONATE DE CALCIUM	170(i)	10000	58		Adopter tel que répertorié – utilisé en tant que régulateur de l'acidité – voir l'Annexe 2	
CHLORURE DE CALCIUM	509	10000	58		Adopter au niveau des BPF avec les notes 16 et 41	
GOMME DE CAROUBE	410	BPF				
CARRAGHÉNANE	407	BPF		7	Adopter au niveau des BPF avec la nouvelle note « Utilisation dans les produits à base de surimi seulement »	Japon: ajouter la nouvelle note « Utilisation dans les produits à base de surimi seulement » - l'additif est utilisé pour maintenir la texture en retenant l'air dans les produits à base de surimi. Ni la note 16 ni la note 41 ne couvrent l'utilisation dans la pâte de poisson car la pâte de poisson est mélangée avec la carraghénane pendant la transformation des produits à base de surimi.
ESTERS GLYCÉROLIQUES DE L'ACIDE CITRIQUE ET D'ACIDES GRAS	472c	BPF		7	Adopter au niveau des BPF avec les notes 16 et 41	
DEXTRINES, AMIDON TORRÉFIÉ	1400	BPF				
GOMME GELLANE	418	BPF				
GOMME GUAR	412	BPF		7	Adopter au niveau des BPF avec la nouvelle note « Utilisation dans les produits à base de surimi seulement »	Japon: ajouter la nouvelle note « Utilisation dans les produits à base de surimi seulement » - l'additif est utilisé pour maintenir la texture en retenant l'air dans les produits à base de surimi. Ni la note 16 ni la note 41 ne couvrent l'utilisation dans la pâte de poisson car la pâte de poisson est mélangée avec la gomme guar pendant la transformation des produits à base de surimi.
GOMME ARABIQUE (GOMME D'ACACIA)	414	BPF		7	Adopter au niveau des BPF avec la nouvelle note « Utilisation dans les produits à base de surimi seulement »	Japon: ajouter la nouvelle note « Utilisation dans les produits à base de surimi seulement » - l'additif est utilisé pour obtenir une texture lisse en retenant l'humidité dans les produits à base de surimi. Ni la note 16 ni la note 41 ne couvrent l'utilisation dans la pâte de poisson car la pâte de poisson est mélangée avec la gomme arabique pendant la transformation des produits à base de surimi. AIDGUM soutient l'adoption
HYDROXYPROPYL-CELLULOSE	463	BPF		7		
HYDROXYPROPYL-MÉTHYL-CELLULOSE	464	BPF		7	Adopter au niveau des BPF avec les notes 16 et 41	
AMIDON HYDROXYPROPYLIQUE	1440	BPF		7		Costa Rica: l'amidon modifié est utilisé en tant que stabilisant dans les pâtes à frire et les panures
GOMME KARAYA	416	BPF				AIDGUM soutient l'adoption
FARINE DE KONJAC	425	BPF				
ESTERS GLYCÉROLIQUES DE	472b	BPF		7	Adopter au niveau des	Japon: ajouter la nouvelle note « Utilisation dans les produits à

L'ACIDE LACTIQUE ET D'ACIDES GRAS					BPF avec la nouvelle note « Utilisation dans les produits à base de surimi seulement »	base de surimi seulement » - l'additif est utilisé pour bien mélanger la pâte de poisson aux assaisonnements pour obtenir une qualité uniforme. Ni la note 16 ni la note 41 ne couvrent l'utilisation dans la pâte de poisson car la pâte de poisson est mélangée aux assaisonnements pendant la transformation des produits à base de surimi.
LÉCITHINE	322(i)	BPF		7	Adopter au niveau des BPF avec les notes 16 et 41	
CHLORURE DE MAGNÉSIUM	511	BPF		7		
MANNITOL	421	BPF		4		
MÉTHYL-CELLULOSE	461	BPF		7		
MÉTHYL ÉTHYL CELLULOSE	465	BPF		7		
CELLULOSE MICROCRYSTALLINE (GEL CELLULOSIQUE)	460(i)	10000				
MONO-ET-DI-GLYCÉRIDES D'ACIDES GRAS	471	10000				
AMIDON OXYDE	1404	BPF		7		Costa Rica: l'amidon modifié est utilisé en tant que stabilisant dans les pâtes à frire et les panures
PECTINES	440	BPF		7	Adopter au niveau des BPF avec la nouvelle note « Utilisation dans les produits à base de surimi seulement »	Japon: ajouter la nouvelle note « Utilisation dans les produits à base de surimi seulement » - l'additif est utilisé pour maintenir la texture en retenant l'air dans les produits à base de surimi. Ni la note 16 ni la note 41 ne couvrent l'utilisation dans les produits à base de surimi car la pâte de poisson est mélangée à la pectine pendant la transformation des produits à base de surimi.
POLYDEXTROSES	1200	BPF		7	Adopter au niveau des BPF avec les notes 16 et 41	
CITRATE BIACIDE DE POTASSIUM	332(i)	BPF		7	Adopter tel que répertorié – utilisé en tant que régulateur de l'acidité – voir l'Annexe 2	
CARBONATE DE POTASSIUM	501(i)	BPF			Adopter au niveau des BPF avec les notes 16 et 41	
CHLORURE DE POTASSIUM	508	BPF				
CELLULOSE EN POUDRE	460(ii)	BPF		7		
ALGUE EUCHEUMA TRANSFORMÉE	407a	BPF				
SELS D'ACIDES MYRISTIQUE, PALMITIQUE ET STÉARIQUE AVEC AMMONIAQUE, CALCIUM, POTASSIUM ET SODIUM	470(i)	BPF		7		
SELS D'ACIDE OLÉIQUE AVEC CALCIUM, POTASSIUM ET SODIUM	470(ii)	BPF		7		
ALGINATE DE SODIUM	401	BPF		4		
CARBOXYMÉTHYL-CELLULOSE	466	BPF		7	Adopter au niveau des	Japon: ajouter la nouvelle note « Utilisation dans les produits à

SODIQUE (GOMME CELLULOSIQUE)					BPF avec la nouvelle note « Utilisation dans les produits à base de surimi seulement »	base de surimi seulement » - l'additif est utilisé pour obtenir une texture lisse en retenant l'humidité dans les produits à base de surimi. Ni la note 16 ni la note 41 ne couvrent l'utilisation dans les produits à base de surimi car la pâte de poisson est mélangée à l'additif pendant la transformation des produits à base de surimi.
CITRATE BIACIDE DE SODIUM	331(i)	BPF		7	Adopter – utilisé en tant que régulateur de l'acidité, voir l'Annexe 2	
GLUCONATE DE SODIUM	576	BPF			Adopter au niveau des BPF avec les notes 16 et 41	
GOMME TARA	417	BPF		7		
GOMME ADRAGANTE	413	BPF		7		AIDGUM: soutient l'adoption
CITRATE DE TRICALCIUM	333(iii)	BPF		7	Adopter – utilisé en tant que régulateur de l'acidité, voir l'Annexe 2	
CITRATE TRIPOTASSIQUE	332(ii)	BPF		7		
CITRATE TRISODIQUE	331(iii)	BPF		7		
GOMME XANTHANE	415	BPF		7	Adopter au niveau des BPF avec les notes 16 et 41	Japon: soutient la proposition, l'additif améliore la viscosité pour que la sauce d'assaisonnement adhère au poisson

Catégorie d'aliments n° 09.2.4.1 (Poisson et produits de la pêche cuits)

Normes de produits correspondantes: aucune

Proposition du groupe de travail électronique pour la classification horizontale de la catégorie d'aliments: Justifié seulement avec les notes 41 et 16					Observations du groupe de travail électronique sur la proposition de classification horizontale:	
Justification de la proposition: aucune norme de produits correspondante, la justification technologique fournie dans les observations sur la catégorie mère concerne l'emploi des glaçages seulement.					Brésil: aucune justification technologique n'est fournie Costa Rica, ICGMA: l'amidon alimentaire modifié est utilisé en tant qu'épaississant. Espagne: l'emploi en tant qu'agent de glaçage ou support n'est pas la fonction des émulsifiants, stabilisants et épaississants. Aucune justification technologique n'est fournie Royaume-Uni: accepter la proposition	
Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape / adoptée	Proposition du groupe de travail électronique	Observations des membres du groupe de travail électronique sur la proposition
CARBONATE DE CALCIUM	170(i)	BPF		7	Interrompre, adopter dans la catégorie mère 09.2.4 au niveau des BPF avec les notes 41, 16 – disposition similaire dans toutes les sous-catégories	
ALGUE EUCHEUMA-TRANSFORMÉE	407a	5000		7		

Catégorie d'aliments n° 09.2.4.2 (Mollusques et crustacés et échinodermes cuits)

Normes de produits correspondantes: aucune

Proposition du groupe de travail électronique pour la classification horizontale de la catégorie d'aliments: Justifié seulement avec les notes 41 et 16 Justification de la proposition: aucune norme de produits correspondante, la justification technologique fournie dans les observations sur la catégorie mère concerne l'emploi des glaçages seulement.					Observations du groupe de travail électronique sur la proposition de classification horizontale: Brésil: aucune justification technologique n'est fournie Costa Rica, ICGMA: l'amidon modifié est utilisé en tant qu'épaississant. Espagne: l'emploi en tant qu'agent de glaçage ou support n'est pas la fonction des émulsifiants, stabilisants et épaississants. Aucune justification technologique n'est fournie. Royaume-Uni: accepte la proposition	
Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape / adoptée	Proposition du groupe de travail électronique	Observations des membres du groupe de travail électronique sur la proposition
CARBONATE DE CALCIUM	170(i)	BPF		7	Interrompre, adopter dans la catégorie mère 09.2.4 au niveau des BPF avec les notes 41, 16 – disposition similaire dans toutes les sous-catégories	
ALGUE EUCHEUMA-TRANSFORMÉE	407a	BPF		4		

Catégorie d'aliments n° 09.2.4.3 (Poisson et produits de la pêche frits, y compris mollusques, crustacés et échinodermes)

Normes de produits correspondantes: aucune

Proposition du groupe de travail électronique pour la classification horizontale de la catégorie d'aliments: Justifié seulement avec les notes 41 et 16 Justification de la proposition: aucune norme de produits correspondante, la justification technologique fournie dans les observations sur la catégorie mère concerne l'emploi des glaçages seulement.					Observations du groupe de travail électronique sur la proposition de classification horizontale: Brésil: aucune justification technologique n'est fournie Espagne: l'emploi en tant qu'agent de glaçage ou support n'est pas la fonction des émulsifiants, stabilisants et épaississants. Aucune justification technologique n'est fournie. Royaume-Uni: accepte la proposition	
Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape / adoptée	Proposition du groupe de travail électronique	Observations des membres du groupe de travail électronique sur la proposition
CARBONATE DE CALCIUM	170(i)	BPF	16	7	Interrompre, adopter dans la catégorie mère 09.2.4 au niveau des BPF avec les notes 41, 16 – disposition similaire dans toutes les sous-catégories	
ALGUE EUCHEUMA-TRANSFORMÉE	407a	BPF		4		

Catégorie d'aliments n° 09.2.5 (Poisson et produits de la pêche, fumés, séchés, fermentés et/ou salés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes)

Normes de produits correspondantes: 244-2004, 167-1989, 222-2001: ne répertorient pas d'émulsifiants, stabilisants et épaississants; 189-1993, 236-2003: les additifs alimentaires ne sont pas autorisés

Proposition du groupe de travail électronique pour la classification horizontale de la catégorie d'aliments: Non justifié – interrompre toutes les dispositions relatives aux émulsifiants, stabilisants et épaississants dans cette catégorie d'aliments Justification de la proposition: aucune information n'est fournie en soutien de l'emploi à l'exception de l'observation du Japon pour la gomme de xanthane – la rétention de l'eau ne semblerait pas être nécessaire pour les aliments couverts par cette catégorie d'aliments					Observations du groupe de travail électronique sur la proposition de classification horizontale: Brésil: aucune justification technologique n'est fournie pour l'emploi des émulsifiants, stabilisants et épaississants dans cette catégorie d'aliments Espagne: soutient la proposition	
Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape / adoptée	Proposition du groupe de travail électronique	Observations des membres du groupe de travail électronique sur la proposition
ESTERS GLYCÉROLIQUES DE L'ACIDE ACÉTIQUE ET D'ACIDES GRAS	472a	BPF		7	Interrompre	
PHOSPHATE DE DIAMIDON ACÉTYLÉ	1414	BPF		7		
AGAR-AGAR	406	BPF		7		
					Utilisé en tant que régulateur de l'acidité, se reporter à l'examen dans l'Annexe 2 – adopter avec la nouvelle note « A l'exception des aliments couverts par les normes suivantes: 189-1993, 236-2003, 167-1989, 222-2001 » et « Ne pas utiliser dans le hareng de l'Atlantique salé et le sprat »	
CARBONATE DE CALCIUM	170(i)	BPF		7		
CARRAGHÉNANE	407	BPF		7	Interrompre	
ESTERS GLYCÉROLIQUES DE L'ACIDE CITRIQUE ET D'ACIDES GRAS	472c	BPF		7		
GOMME GUAR	412	BPF		7		
GOMME ARABIQUE (GOMME D'ACACIA)	414	BPF		7		
HYDROXYPROPYL-CELLULOSE	463	BPF		7		
HYDROXYPROPYL-MÉTHYL-CELLULOSE	464	BPF		7		
AMIDON	1440	BPF		7		

HYDROXYPROPYLIQUE						
ESTERS GLYCÉROLIQUES DE L'ACIDE LACTIQUE ET D'ACIDES GRAS	472b	BPF			7	
LÉCITHINE	322(i)	BPF			7	
CHLORURE DE MAGNÉSIUM	511	BPF			7	
MANNITOL	421	BPF			4	
MÉTHYL-CELLULOSE	461	BPF			7	
MÉTHYL ÉTHYL CELLULOSE	465	BPF			7	
AMIDON OXYDE	1404	BPF			7	
PECTINES	440	BPF			7	
CARBONATE DE POTASSIUM	501(i)	BPF				
CITRATE BIACIDE DE POTASSIUM	332(i)	BPF			7	Utilisé en tant que régulateur de l'acidité, se reporter à l'examen dans l'Annexe 2 – adopter avec la nouvelle note « A l'exception des aliments couverts par les normes suivantes: 189-1993, 236-2003, 167-1989, 222-2001 » et « Ne pas utiliser dans le hareng de l'Atlantique salé et le sprat »
CELLULOSE EN POUDRE	460(ii)	BPF			7	
ALGUE EUCHEUMA TRANSFORMÉE	407a	BPF			4	
SELS D'ACIDES MYRISTIQUE, PALMITIQUE ET STÉARIQUE AVEC AMMONIAQUE, CALCIUM, POTASSIUM ET SODIUM	470(i)	BPF			7	
SELS D'ACIDE OLÉIQUE AVEC CALCIUM, POTASSIUM ET SODIUM	470(ii)	BPF			7	
ALGINATE DE SODIUM	401	BPF			4	
CARBOXYMÉTHYL-CELLULOSE SODIQUE (GOMME CELLULOSIQUE)	466	BPF			7	Interrompre

					Utilisé en tant que régulateur de l'acidité, se reporter à l'examen dans l'Annexe 2 – adopter avec la nouvelle note « A l'exception des aliments couverts par les normes suivantes: 189-1993, 236-2003, 167-1989, 222-2001 » et « Ne pas utiliser dans le hareng de l'Atlantique salé et le sprat »	
CITRATE BIACIDE DE SODIUM	331(i)	BPF		7		
GOMME TARA	417	BPF		7	Interrompre	
GOMME ADRAGANTE	413	BPF		7		
CITRATE TRIPOTASSIQUE	332(ii)	BPF		7		
					Utilisé en tant que régulateur de l'acidité, se reporter à l'examen dans l'Annexe 2 – adopter avec la nouvelle note « A l'exception des aliments couverts par les normes suivantes: 189-1993, 236-2003, 167-1989, 222-2001 » et « Ne pas utiliser dans le hareng de l'Atlantique salé et le sprat »	
CITRATE TRISODIQUE	331(iii)	BPF		7		
					Interrompre	Japon: ajouter la nouvelle note « Utilisation en tant que stabilisant ou agent de texture ». La gomme xanthane est utilisée pour prévenir la séparation de la sauce assaisonnement et de l'aliment en augmentant l'adhésivité de la sauce, ou pour maintenir la texture en retenant l'eau dans le poisson. Par conséquent, le terme « stabilisant » devrait être ajouté à la note.
GOMME XANTHANE	415	BPF		7		

Catégorie d'aliments n° 10.1 (Œufs frais)

Normes de produits correspondantes: aucune

Proposition du groupe de travail électronique pour la classification

horizontale de la catégorie d'aliments: Non justifié

Justification de la proposition: aucune information n'est fournie en soutien de l'emploi des émulsifiants, stabilisants et épaississants dans cette catégorie

Observations du groupe de travail électronique sur la proposition de classification

horizontale:

Brésil, Union européenne, Espagne: soutiennent la proposition

Catégorie d'aliments n° 10.2.1 (Produits à base d'œufs liquides)

Normes de produits correspondantes: aucune

Proposition du groupe de travail électronique pour la classification horizontale de la catégorie d'aliments: Justifié					Observations du groupe de travail électronique sur la proposition de classification horizontale:	
Justification de la proposition: les observations soumises par le groupe de travail électronique et dans CX/FA 12/44/9 add 2: les épaississants et stabilisants sont utilisés pour restaurer la viscosité qui est généralement perdue dans la pasteurisation des produits à base d'œufs liquides					Union européenne, Royaume-Uni, ICGMA, IFAC: soutiennent la proposition	
Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape / adoptée	Proposition du groupe de travail électronique	Observations des membres du groupe de travail électronique sur la proposition
AGAR-AGAR	406	BPF		7	Adopter au niveau des BPF	
ALGINATE DE CALCIUM	404	6000		7		États-Unis: l'alginate de calcium est autorisé dans les produits à base d'œufs en tant qu'épaississant/stabilisant jusqu'à 6000 mg/kg
GOMME DE CAROUBE	410	BPF		7		Marlinga, IFAC: les BPF pour alignement sur l'Union européenne
CARRAGHÉNANE	407	BPF		7		ICGMA: utilisé pour contrôler la viscosité
GOMME GELLANE	418	BPF		7		
GOMME GUAR	412	BPF		7		Japon: accepte, prévient la coagulation des protéines pendant la pasteurisation
GOMME ARABIQUE (GOMME D'ACACIA)	414	BPF		7		ICGMA: utilisé pour contrôler la viscosité
GOMME KARAYA	416	BPF		7		AIDGUM: soutient l'adoption
FARINE DE KONJAC	425	BPF		7		
LÉCITHINE	322(i)	BPF		7		
CELLULOSE MICROCRYSTALLINE (GEL CELLULOSIQUE)	460(i)	BPF		7		ELC: accepte la proposition
PECTINES	440	BPF		7		Japon: accepte, prévient la coagulation des protéines pendant la pasteurisation
POLYDEXTROSES	1200	BPF		7		
ALGUE EUCHEUMA TRANSFORMÉE	407a	BPF		4		
SELS D'ACIDES MYRISTIQUE, PALMITIQUE ET STÉARIQUE AVEC AMMONIAQUE, CALCIUM, POTASSIUM ET SODIUM	470(i)	BPF		7		
ALGINATE DE SODIUM	401	BPF		4		
CARBOXYMÉTHYL-CELLULOSE SODIQUE (GOMME CELLULOSIQUE)	466	BPF		4		

CITRATE BIACIDE DE SODIUM	331(i)	BPF		7	
GOMME TARA	417	BPF		7	
CITRATE TRISODIQUE	331(iii)	BPF		7	
GOMME XANTHANE	415	BPF		7	Japon: accepte, prévient la coagulation des protéines pendant la pasteurisation ICGMA: utilisé pour contrôler la viscosité

Catégorie d'aliments n° 10.2.2 (Produits à base d'œufs, surgelés)

Normes de produits correspondantes: aucune

Proposition du groupe de travail électronique pour la classification horizontale de la catégorie d'aliments: Justifié					Observations du groupe de travail électronique sur la proposition de classification horizontale:	
Justification de la proposition: les observations soumises par le groupe de travail électronique et dans CX/FA 12/44/9 add 2: les épaississants et stabilisants sont nécessaires pour stabiliser la congélation-décongélation et restaurer la viscosité généralement perdue pendant la pasteurisation.					Union européenne, Royaume-Uni, ICGMA, IFAC: soutiennent la proposition	
Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape / adoptée	Proposition du groupe de travail électronique	Observations des membres du groupe de travail électronique sur la proposition
AGAR-AGAR	406	BPF		7	Adopter au niveau des BPF	
ALGINATE DE CALCIUM	404	6000		7		États-Unis: l'alginate de calcium est autorisé dans les produits à base œufs en tant que stabilisant/épaississant jusqu'à 6000 mg/kg IFAC, Marlinga: les BPF pour alignement sur l'Union européenne
GOMME DE CAROUBE	410	BPF		7		
CARRAGHÉNANE	407	BPF		7		
GOMME GELLANE	418	BPF		7		
GOMME GUAR	412	BPF		7		Japon: accepte, prévient la dénaturation des protéines due à la congélation ICGMA: pour contrôler la viscosité
GOMME ARABIQUE (GOMME D'ACACIA)	414	BPF		7		AIDGUM: soutient l'adoption
GOMME KARAYA	416	BPF		7		
FARINE DE KONJAC	425	BPF		7		
LÉCITHINE	322(i)	BPF		7		
MANNITOL	421	BPF		4		
CELLULOSE MICROCRYSTALLINE (GEL CELLULOSIQUE)	460(i)	BPF		7		
MONO-ET-DI-GLYCÉRIDES D'ACIDES GRAS	471	BPF		7		EFEMA: adopter au niveau des BPF
PECTINES	440	BPF		7		Japon: accepte, prévient la dénaturation des protéines due à la congélation
POLYDEXTROSES	1200	BPF		7		

ALGUE EUCHEUMA TRANSFORMÉE	407a	BPF		4	
SELS D'ACIDES MYRISTIQUE, PALMITIQUE ET STÉARIQUE AVEC AMMONIAQUE, CALCIUM, POTASSIUM ET SODIUM	470(i)	BPF		7	
ALGINATE DE SODIUM	401	BPF		4	
CARBOXYMÉTHYL-CELLULOSE SODIQUE (GOMME CELLULOSIQUE)	466	BPF		4	
CITRATE BIACIDE DE SODIUM	331(i)	BPF		7	
GOMME TARA	417	BPF		7	
CITRATE TRISODIQUE	331(iii)	BPF		7	
GOMME XANTHANE	415	BPF		7	Japon: accepte, prévient la dénaturation des protéines due à la congélation ICGMA: pour contrôler la viscosité

Catégorie d'aliments n° 11.1 (Sucres raffinés et bruts)

Normes de produits correspondantes: 212-1999: n'autorise pas les émulsifiants, stabilisants ou épaississants; les normes de produits pour les sous-catégories n'autorisent pas les émulsifiants, stabilisants et épaississants

Proposition du groupe de travail électronique pour la classification

horizontale de la catégorie d'aliments: Non justifié

Justification de la proposition: la norme CODEX 212-1999 n'autorise pas les émulsifiants, stabilisants ou épaississants.

Observations du groupe de travail électronique sur la proposition de classification

horizontale:

Brésil, Union européenne, Iran, Espagne, CEFS: soutiennent la proposition

Catégorie d'aliments n° 11.1.1 (Sucre blanc, dextrose anhydre, dextrose monohydraté, fructose)

Normes de produits correspondantes: 212-1999: n'autorise pas les émulsifiants, stabilisants ou épaississants

Proposition du groupe de travail électronique pour la classification

horizontale de la catégorie d'aliments: Non justifié

Justification de la proposition: la norme CODEX 212-1999 n'autorise pas les émulsifiants, stabilisants ou épaississants.

Observations du groupe de travail électronique sur la proposition de classification

horizontale:

Brésil, Union européenne, Iran, Espagne, CEFS: soutiennent la proposition

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

Normes de produits correspondantes: 212-1999: n'autorise pas les émulsifiants, stabilisants ou épaississants

Proposition du groupe de travail électronique pour la classification

horizontale de la catégorie d'aliments: Non justifié

Justification de la proposition: la norme CODEX 212-1999 n'autorise pas les émulsifiants, stabilisants ou épaississants

Observations du groupe de travail électronique sur la proposition de classification

horizontale:

Brésil, Union européenne, Iran, Espagne, CEFS: soutiennent la proposition
ICGMA: l'amidon alimentaire modifié est utilisé dans cette catégorie

Catégorie d'aliments n° 11.1.3 (« Soft sugar blanc », « Soft sugar roux », sirop de glucose, sirop de glucose déshydraté, sucre de canne brut)**Normes de produits correspondantes:** 212-1999: n'autorise pas les émulsifiants, stabilisants ou épaississants**Proposition du groupe de travail électronique pour la classification****horizontale de la catégorie d'aliments:** Non justifié**Justification de la proposition:** la norme CODEX 212-1999 n'autorise pas les émulsifiants, stabilisants ou épaississants**Observations du groupe de travail électronique sur la proposition de classification****horizontale:****Union européenne, Iran, Espagne, CEFS:** soutiennent la proposition**Catégorie d'aliments n° 11.1.3.1 (Sirop de glucose déshydraté utilisé pour la fabrication des confiseries)****Normes de produits correspondantes:** 212-1999: n'autorise pas les émulsifiants, stabilisants ou épaississants**Proposition du groupe de travail électronique pour la classification****horizontale de la catégorie d'aliments:** Non justifié**Justification de la proposition:** la norme CODEX 212-1999 n'autorise pas les émulsifiants, stabilisants ou épaississants.**Observations du groupe de travail électronique sur la proposition de classification****horizontale:****Brésil, Union européenne, Iran, Espagne, CEFS:** soutiennent la proposition**Catégorie d'aliments n° 11.1.3.2 (Sirop de glucose utilisé pour la fabrication des confiseries)****Normes de produits correspondantes:** 212-1999: n'autorise pas les émulsifiants, stabilisants ou épaississants**Proposition du groupe de travail électronique pour la classification****horizontale de la catégorie d'aliments:** Non justifié**Justification de la proposition:** la norme CODEX 212-1999 n'autorise pas les émulsifiants, stabilisants ou épaississants.**Observations du groupe de travail électronique sur la proposition de classification****horizontale:****Brésil, Union européenne, Iran, Espagne, CEFS:** soutiennent la proposition**Catégorie d'aliments n° 11.1.4 (Lactose)****Normes de produits correspondantes:** 212-1999: n'autorise pas les émulsifiants, stabilisants ou épaississants**Proposition du groupe de travail électronique pour la classification****horizontale de la catégorie d'aliments:** Non justifié**Justification de la proposition:** la norme CODEX 212-1999 n'autorise pas les émulsifiants, stabilisants ou épaississants**Observations du groupe de travail électronique sur la proposition de classification****horizontale:****Union européenne, Iran, Espagne, CEFS:** soutiennent la proposition**Catégorie d'aliments n° 11.1.5 (Sucre blanc de plantation ou d'usine)****Normes de produits correspondantes:** 212-1999: n'autorise pas les émulsifiants, stabilisants ou épaississants**Proposition du groupe de travail électronique pour la classification****horizontale de la catégorie d'aliments:** Non justifié**Justification de la proposition:** la norme CODEX 212-1999 n'autorise pas les émulsifiants, stabilisants ou épaississants**Observations du groupe de travail électronique sur la proposition de classification****horizontale:****Union européenne, Iran, Espagne, CEFS:** soutiennent la proposition

Catégorie d'aliments n° 11.2 (Sucre roux à l'exclusion des produits de la catégorie 11.1.3 (« Soft sugar blanc », « Soft sugar roux », sirop de glucose, sirop de glucose déshydraté, sucre de canne brut))

Normes de produits correspondantes: aucune

Proposition du groupe de travail électronique pour la classification horizontale de la catégorie d'aliments: Non justifié					Observations du groupe de travail électronique sur la proposition de classification horizontale:	
Justification de la proposition: observations soumises au groupe de travail électronique comme quoi les émulsifiants, stabilisants et épaississants ne sont pas nécessaires dans cette catégorie.					Union européenne, Espagne, Royaume-Uni, CEFS: soutiennent la proposition	
Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape / adoptée	Proposition du groupe de travail électronique	Observations des membres du groupe de travail électronique sur la proposition
CELLULOSE MICROCRYSTALLINE (GEL CELLULOSIQUE)	460(i)	BPF		4	Interrompre	Royaume-Uni, CEFS: interrompre – besoin technologique contesté
POLYDEXTROSES	1200	BPF		7		Royaume-Uni, CEFS: interrompre – besoin technologique contesté

Catégorie d'aliments n° 11.3 (Solutions et sirops de sucre, aussi (partiellement) invertis, tels que molasses, à l'exclusion des produits de la catégorie 11.1.3 (« Soft sugar blanc », « Soft sugar roux », sirop de glucose, sirop de glucose déshydraté, sucre de canne brut))

Normes de produits correspondantes: aucune

Proposition du groupe de travail électronique pour la classification horizontale de la catégorie d'aliments: Non justifié					Observations du groupe de travail électronique sur la proposition de classification horizontale:	
Justification de la proposition: les observations soumises au groupe de travail électronique indiquent que les émulsifiants, stabilisants et épaississants ne sont pas nécessaires dans cette catégorie.					Union européenne, Espagne, Royaume-Uni, CEFS: soutiennent la proposition	
Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape / adoptée	Proposition du groupe de travail électronique	Observations des membres du groupe de travail électronique sur la proposition
GOMME GELLANE	418	500		7	Interrompre	Royaume-Uni, CEFS: interrompre – besoin technologique contesté
CELLULOSE MICROCRYSTALLINE (GEL CELLULOSIQUE)	460(i)	BPF		4		Royaume-Uni, CEFS: interrompre – besoin technologique contesté
POLYDEXTROSES	1200	BPF		7		Royaume-Uni, CEFS: interrompre – besoin technologique contesté

Catégorie d'aliments n° 11.4 (Autres sucres et sirops (par ex., xylose, sirop d'érable, nappages à base de sucre))

Normes de produits correspondantes: aucune

Proposition du groupe de travail électronique pour la classification horizontale de la catégorie d'aliments: Justifié					Observations du groupe de travail électronique sur la proposition de classification horizontale:	
--	--	--	--	--	---	--

Justification de la proposition: observation soumises par les membres du groupe de travail et recommandation dans CX/FA 12/44/9 Add 1					Union européenne, Royaume-Uni: soutiennent la proposition		
Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape / adoptée	Proposition du groupe de travail électronique	Observations des membres du groupe de travail électronique sur la proposition	
ESTERS GLYCÉROLIQUES DE L'ACIDE ACÉTIQUE ET D'ACIDES GRAS	472a	BPF		7	Adopter tel que répertorié	EFEMA, ELC: acceptent la proposition	
ADIPATE DE DIAMIDON ACÉTYLÉ	1422	10000		7			
PHOSPHATE DE DIAMIDON ACÉTYLÉ	1414	10000		7			
AMIDON TRAITÉ AUX ACIDES	1401	10000		7			
AGAR-AGAR	406	BPF		7			
ACIDE ALGINIQUE	400	10000		7			
AMIDON TRAITÉ AUX ALCALIS	1402	10000		7			
ALGINATE D'AMMONIUM	403	10000		7			
AMIDON BLANCHI	1403	10000		7			
ACÉTATE DE CALCIUM	263	1500		7			États-Unis: l'acétate de calcium est autorisé aux États-Unis dans les nappages et les sirops en tant qu'épaississant à des niveaux allant jusqu'à 0,15% (1500 mg/kg)
ALGINATE DE CALCIUM	404	10000		7			
GOMME DE CAROUBE	410	5000		7			
CARRAGHÉNANE	407	5000		7			
ESTERS GLYCÉROLIQUES DE L'ACIDE CITRIQUE ET D'ACIDES GRAS	472c	BPF		7			EFEMA, ELC: acceptent la proposition
PHOSPHATE DE DIAMIDON	1412	10000		7			
GOMME GELLANE	418	500		7			
GOMME GUAR	412	10000		7			IFAC: adopter au niveau des BPF
GOMME ARABIQUE (GOMME D'ACACIA)	414	BPF		7			AIDGUM: soutient l'adoption
HYDROXYPROPYL-CELLULOSE	463	BPF		7			
PHOSPHATE DE DIAMIDON HYDROXY-PROPYLIQUE	1442	10000		7			
HYDROXYPROPYL-MÉTHYL-CELLULOSE	464	BPF		7			
AMIDON HYDROXYPROPYLIQUE	1440	10000		7			
GOMME KARAYA	416	BPF		7			AIDGUM: soutient l'adoption
FARINE DE KONJAC	425	BPF		7			
ESTERS GLYCÉROLIQUES DE L'ACIDE LACTIQUE ET D'ACIDES GRAS	472b	BPF		7		EFEMA, ELC: acceptent la proposition	

LÉCITHINE	322(i)	BPF		7	
CHLORURE DE MAGNÉSIUM	511	BPF		7	
MANNITOL	421	BPF		4	
MÉTHYL-CELLULOSE	461	BPF		7	
MÉTHYL ÉTHYL CELLULOSE	465	BPF		7	
CELLULOSE MICROCRYSTALLINE (GEL CELLULOSIQUE)	460(i)	BPF		7	
MONO-ET-DI-GLYCÉRIDES D'ACIDES GRAS	471	6000		7	EFEMA, ELC: acceptent la proposition
PHOSPHATE DE MONOAMIDON	1410	10000		7	
AMIDON OXYDE	1404	10000		7	
PECTINES	440	BPF		7	
PHOSPHATE DE DIAMIDON PHOSPHATE	1413	10000		7	
POLYDEXTROSES	1200	BPF		7	
ALGINATE DE POTASSIUM	402	10000		7	
CITRATE BIACIDE DE POTASSIUM	332(i)	BPF		7	
CELLULOSE EN POUDRE	460(ii)	BPF		7	
ALGUE EUCHEUMA TRANSFORMÉE	407a	BPF		4	
SELS D'ACIDES MYRISTIQUE, PALMITIQUE ET STÉARIQUE AVEC AMMONIAQUE, CALCIUM, POTASSIUM ET SODIUM	470(i)	BPF	71	7	
SELS D'ACIDE OLÉIQUE AVEC CALCIUM, POTASSIUM ET SODIUM	470(ii)	BPF		7	
ALGINATE DE SODIUM	401	10000		7	
CARBOXYMÉTHYL-CELLULOSE SODIQUE (GOMME CELLULOSIQUE)	466	5000		7	
CITRATE BIACIDE DE SODIUM	331(i)	BPF		7	
AMIDONS TRAITÉS AUX ENZYMES	1405	10000		7	
GOMME ADRAGANTE	413	BPF		7	AIDGUM: soutient l'adoption
CITRATE TRIPOTASSIQUE	332(ii)	BPF		7	
CITRATE TRISODIQUE	331(iii)	BPF		7	
GOMME XANTHANE	415	5000		7	

Catégorie d'aliments n° 11.5 (Miel)

Normes de produits correspondantes: 012-1981: n'aborde pas les additifs alimentaires

Proposition du groupe de travail électronique pour la classification**horizontale de la catégorie d'aliments:** Non justifié**Justification de la proposition:** les observations soumises au groupe de travail électronique et dans CX/FA 12/44/9 Add. 2 indiquent que les émulsifiants, stabilisants et épaississants ne sont pas justifiés dans la catégorie d'aliments 11.5**Observations du groupe de travail électronique sur la proposition de classification****horizontale:****Brésil, Union européenne, Espagne:** soutiennent la proposition**Catégorie d'aliments n° 12.1 (Sel et succédanés du sel)****Normes de produits correspondantes:** aucune; les sous-catégories ont des normes de produits correspondantes qui n'excluent pas les émulsifiants, stabilisants et épaississants**Proposition du groupe de travail électronique pour la classification****horizontale de la catégorie d'aliments:** Non justifié**Justification de la proposition:** les observations soumises au groupe de travail électronique indiquent que la fonction technique des émulsifiants, stabilisants et épaississants n'est pas nécessaire dans le sel; les dispositions adoptées pour les additifs alimentaires ayant la fonction d'émulsifiants, stabilisants et épaississants dans la sous-catégorie 12.1.1 (Sel) concernent leur emploi en tant qu'antiagglomérants, non en tant qu'émulsifiants, stabilisants et épaississants**Observations du groupe de travail électronique sur la proposition de classification****horizontale:****Union européenne, Espagne, Royaume-Uni:** soutiennent la proposition**Catégorie d'aliments n° 12.1.1 (Sel)****Normes de produits correspondantes:** 150-1985: autorise les additifs alimentaires conformément à la catégorie d'aliments 12.1.1 tableaux 1 et 2**Proposition du groupe de travail électronique pour la classification****horizontale de la catégorie d'aliments:** Non justifié**Justification de la proposition:** les observations soumises au groupe de travail électronique indiquent que la fonction technique des émulsifiants, stabilisants et épaississants n'est pas nécessaire dans le sel; les dispositions adoptées pour les additifs alimentaires ayant la fonction d'émulsifiants, stabilisants et épaississants dans cet aliment concernent leur emploi en tant qu'antiagglomérants, non en tant qu'émulsifiants, stabilisants et épaississants**Observations du groupe de travail électronique sur la proposition de classification****horizontale:****Union européenne, Espagne, Royaume-Uni:** soutiennent la proposition

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape / adoptée	Proposition du groupe de travail électronique	Observations des membres du groupe de travail électronique sur la proposition
CARBONATE DE CALCIUM	170(i)	BPF		Adoptée	Maintenir l'adoption	Royaume-Uni: maintenir l'adoption – utilisé en tant qu'antiagglomérant et non en tant qu'émulsifiants, stabilisants et épaississants
SELS D'ACIDES MYRISTIQUE, PALMITIQUE ET STÉARIQUE AVEC AMMONIAQUE, CALCIUM, POTASSIUM ET SODIUM	470(i)	BPF	71	Adoptée		Royaume-Uni: maintenir l'adoption – utilisé en tant qu'antiagglomérant et non en tant qu'émulsifiants, stabilisants et épaississants

Catégorie d'aliments n° 12.1.2 (Succédanés du sel)**Normes de produits correspondantes:** 053-1981: n'aborde pas les additifs alimentaires

Proposition du groupe de travail électronique pour la classification horizontale de la catégorie d'aliments: Justifié Justification de la proposition: observations soumises par les membres du groupe de travail électronique et CX/FA 12/44/9 Add 2. – les stabilisants sont utilisés pour que les différents ingrédients succédanés du sel adhèrent les uns aux autres de sorte que quand ils touchent la langue, l'effet synergétique des constituants qui crée le goût salé reste intact.					Observations du groupe de travail électronique sur la proposition de classification horizontale: Royaume-Uni: accepte la proposition ICGMA - les amidons alimentaires modifiés seraient utilisés en tant que stabilisants de sorte que les différents ingrédients succédanés du sel adhèrent les uns aux autres pour que, quand ils touchent la langue, l'effet synergétique des constituants qui crée le goût salé reste intact. S'il n'y a rien pour maintenir les ingrédients ensemble, ils se sépareraient et le goût salé disparaîtrait.	
Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape / adoptée	Proposition du groupe de travail électronique	Observations des membres du groupe de travail électronique sur la proposition
ESTERS GLYCÉROLIQUES DE L'ACIDE ACÉTIQUE ET D'ACIDES GRAS	472a	5000		7	Adopter tel que répertorié	EFEMA, ELC: acceptent la proposition
PHOSPHATE DE DIAMIDON ACÉTYLÉ	1414	BPF		7		
AGAR-AGAR	406	BPF		7		
ACIDE ALGINIQUE	400	BPF		4		
CARBONATE DE CALCIUM	170(i)	10000	58	4		
CHLORURE DE CALCIUM	509	10000	58	4		
CARRAGHÉNANE	407	BPF		7		
ESTERS GLYCÉROLIQUES DE L'ACIDE CITRIQUE ET D'ACIDES GRAS	472c	BPF		7		EFEMA, ELC: acceptent la proposition
GOMME GELLANE	418	BPF		7		
GOMME GUAR	412	BPF		7		
GOMME ARABIQUE (GOMME D'ACACIA)	414	BPF		7		États-Unis: acceptent la proposition AIDGUM: soutient l'adoption CCC, Tate et Lyle: adopter au niveau des BPF, utilisé pour stabiliser les plus petits cristaux de sel pour obtenir un goût salé uniforme sur la langue dans les produits à teneur en sodium réduite
HYDROXYPROPYL-CELLULOSE	463	BPF		7		
HYDROXYPROPYL-MÉTHYL-CELLULOSE	464	BPF		7		
AMIDON HYDROXYPROPYLIQUE	1440	BPF		7		
GOMME KARAYA	416	BPF		7		
FARINE DE KONJAC	425	BPF		7		
ESTERS GLYCÉROLIQUES DE L'ACIDE LACTIQUE ET	472b	5000		7	EFEMA, ELC: acceptent la proposition	

D'ACIDES GRAS					
LÉCITHINE	322(i)	BPF		7	
CHLORURE DE MAGNÉSIUM	511	BPF		7	
MANNITOL	421	60000		4	
MÉTHYL-CELLULOSE	461	BPF		7	
MÉTHYL ÉTHYL CELLULOSE	465	BPF		7	
CELLULOSE MICROCRYSTALLINE (GEL CELLULOSIQUE)	460(i)	22000		7	
MONO-ET-DI-GLYCÉRIDES D'ACIDES GRAS	471	5000		7	EFEMA, ELC: accepter la proposition
AMIDON OXYDE	1404	BPF		7	
PECTINES	440	BPF		7	
CHLORURE DE POTASSIUM	508	BPF		4	
CITRATE BIACIDE DE POTASSIUM	332(i)	BPF		7	
CELLULOSE EN POUDRE	460(ii)	BPF		7	
SELS D'ACIDES MYRISTIQUE, PALMITIQUE ET STÉARIQUE AVEC AMMONIAQUE, CALCIUM, POTASSIUM ET SODIUM	470(i)	BPF		7	
SELS D'ACIDE OLÉIQUE AVEC CALCIUM, POTASSIUM ET SODIUM	470(ii)	BPF		7	
CARBOXYMÉTHYL-CELLULOSE SODIQUE (GOMME CELLULOSIQUE)	466	BPF		7	
CITRATE BIACIDE DE SODIUM	331(i)	BPF		7	
GLUCONATE DE SODIUM	576	BPF		4	
GOMME ADRAGANTE	413	BPF		7	
CITRATE TRIPOTASSIQUE	332(ii)	BPF		7	
CITRATE TRISODIQUE	331(iii)	BPF		7	
GOMME XANTHANE	415	BPF		7	

Catégorie d'aliments n° 12.2.1 (Fines herbes et épices)

Normes de produits correspondantes: aucune

Proposition du groupe de travail électronique pour la classification**horizontale de la catégorie d'aliments:** Non justifié**Justification de la proposition:** observations soumises par les membres du groupe de travail électronique et dans CX/FA 12/44/9 Add 2. - émulsifiants, stabilisants et épaississants non nécessaires dans cette catégorie d'aliments**Observations du groupe de travail électronique sur la proposition de classification****horizontale:**

Brésil, Union européenne, Espagne, Royaume-Uni, ICGMA: soutiennent la proposition

Additif	SIN	Limite maximale	Notes	Étape / adoptée	Proposition du groupe de travail électronique	Observations des membres du groupe de travail électronique sur la proposition
---------	-----	-----------------	-------	-----------------	---	---

		(mg/kg)			
ESTERS GLYCÉROLIQUES DE L'ACIDE ACÉTIQUE ET D'ACIDES GRAS	472a	5000	51 ⁴⁹	7	Interrompre
PHOSPHATE DE DIAMIDON ACÉTYLÉ	1414	BPF	51	7	
AGAR-AGAR	406	BPF	51	7	
ACIDE ALGINIQUE	400	BPF	51	4	
CARBONATE DE CALCIUM	170(i)	10000	51 et 58	4	
CHLORURE DE CALCIUM	509	10000	51 et 58	4	
GOMME DE CAROUBE	410	BPF	51	7	
CARRAGHÉNANE	407	BPF	51	7	
ESTERS GLYCÉROLIQUES DE L'ACIDE CITRIQUE ET D'ACIDES GRAS	472c	BPF	51	7	
GOMME GELLANE	418	BPF	51	7	
GOMME GUAR	412	BPF	51	7	
GOMME ARABIQUE (GOMME D'ACACIA)	414	BPF	51	7	
HYDROXYPROPYL-CELLULOSE	463	BPF	51	7	
HYDROXYPROPYL-MÉTHYL-CELLULOSE	464	BPF	51	7	
AMIDON HYDROXYPROPYLIQUE	1440	BPF	51	7	
GOMME KARAYA	416	BPF	51	7	
FARINE DE KONJAC	425	BPF	51	7	
ESTERS GLYCÉROLIQUES DE L'ACIDE LACTIQUE ET D'ACIDES GRAS	472b	5000	51	7	
LÉCITHINE	322(i)	BPF	51	7	
CHLORURE DE MAGNÉSIUM	511	BPF	51	7	
MANNITOL	421	60000	51	4	
MÉTHYL-CELLULOSE	461	BPF	51	7	
MÉTHYL ÉTHYL CELLULOSE	465	BPF	51	7	
CELLULOSE MICROCRYSTALLINE (GEL CELLULOSIQUE)	460(i)	BPF	51	7	
MONO-ET-DI-GLYCÉRIDES D'ACIDES GRAS	471	5000	51	7	

⁴⁹ **Note 51:** Utilisation dans les fines herbes uniquement.

AMIDON OXYDE	1404	BPF	51	7
PECTINES	440	BPF	51	7
POLYDEXTROSES	1200	BPF	51	7
CHLORURE DE POTASSIUM	508	BPF	51	4
CITRATE BIACIDE DE POTASSIUM	332(i)	BPF	51	7
CELLULOSE EN POUDRE	460(ii)	BPF	51	7
ALGUE EUCHEUMA TRANSFORMÉE	407a	BPF	51	7
SELS D'ACIDES MYRISTIQUE, PALMITIQUE ET STÉARIQUE AVEC AMMONIAQUE, CALCIUM, POTASSIUM ET SODIUM	470(i)	BPF	51	7
SELS D'ACIDE OLÉIQUE AVEC CALCIUM, POTASSIUM ET SODIUM	470(ii)	BPF	51	7
CARBOXYMÉTHYL-CELLULOSE SODIQUE (GOMME CELLULOSIQUE)	466	BPF	51	7
CITRATE BIACIDE DE SODIUM	331(i)	BPF	51	7
GLUCONATE DE SODIUM	576	BPF	51	4
GOMME TARA	417	BPF	51	7
GOMME ADRAGANTE	413	BPF	51	7
CITRATE DE TRICALCIUM	333(iii)	BPF	51	7

Catégorie d'aliments n° 13.1 (Préparations pour nourrissons, préparations de suite et préparations pour nourrissons destinées à des usages médicaux particuliers)

Normes de produits correspondantes: 150-1985: autorise les additifs alimentaires conformément à la catégorie d'aliments 12.1.1 tableaux 1 et 2

<p>Proposition du groupe de travail électronique pour la classification horizontale de la catégorie d'aliments: au cas par cas</p> <p>Justification de la proposition: les observations soumises au groupe de travail électronique indiquent que l'emploi de tous les additifs dans les sous-catégories devrait être spécialement évalué pour leur emploi dans cette catégorie d'aliments.</p>	<p>Observations du groupe de travail électronique sur la proposition de classification horizontale:</p> <p>Brésil, Union européenne, Espagne, Royaume-Uni: soutiennent la proposition</p> <p>ICGMA: les épaississants aident à suspendre les nutriments, notamment les sels minéraux insolubles, pour préserver la valeur nutritionnelle de l'aliment (particulièrement l'apport de nutriments au nourrisson). Les émulsifiants aident à la fabrication des préparations pour prévenir la séparation des macronutriments individuels, améliorant ainsi le maintien de la qualité ou de la stabilité de la préparation et permettre d'assurer la répartition uniforme des nutriments.</p>
--	---

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape / adoptée	Proposition du groupe de travail électronique	Observations des membres du groupe de travail électronique sur la proposition
GOMME ARABIQUE (GOMME D'ACACIA)	414	BPF		4	Interrompre et transférer dans la catégorie d'aliments 13.1.1 et 13.1.3 – bien que non	Royaume-Uni: accepte la proposition à adopter dans la catégorie d'aliments 13.1

					inclus dans la norme 072-1981 adoptée, le CCNFSDU l'a proposé pour adoption dans cette norme (voir Alinorm 07/30/26 Annexe III). Il n'a pas été proposé de l'ajouter dans la norme 156-1987	
--	--	--	--	--	---	--

Catégorie d'aliments n° 13.1.1 (Préparations pour nourrissons)

Normes de produits correspondantes: 072-1981: autorise les épaississants (SIN 412, 410, 1412, 1414, 1413, 1440, 407) et les émulsifiants (SIN 322, 471); autorise aussi SIN 501, 332 et 331 en tant que régulateurs de l'acidité

Proposition du groupe de travail électronique pour la classification horizontale de la catégorie d'aliments: au cas par cas Justification de la proposition: les observations soumises par le groupe de travail électronique indiquent que l'emploi des additifs dans cette catégorie d'aliments devrait être spécifiquement évalué pour leur emploi dans cette catégorie d'aliments.					Observations du groupe de travail électronique sur la proposition de classification horizontale: Espagne: soutient la proposition Royaume-Uni: accepte les propositions seulement si elles sont conformes aux normes Codex dans cette catégorie d'aliments sensible. ICGMA: les épaississants aident à suspendre les nutriments, notamment les sels minéraux insolubles, pour préserver la valeur nutritionnelle de l'aliment (particulièrement l'apport de nutriments au nourrisson). Les émulsifiants aident à la fabrication des préparations pour prévenir la séparation des macronutriments individuels, améliorant ainsi le maintien de la qualité ou de la stabilité de la préparation et permettre d'assurer la répartition uniforme des nutriments.	
Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape / adoptée	Proposition du groupe de travail électronique	Observations des membres du groupe de travail électronique sur la proposition
PHOSPHATE DE DIAMIDON ACÉTYLÉ	1414	5000	72 ⁵⁰ et 150 ⁵¹	7	Adopter tel que répertorié – correspond à la norme CODEX 072-1981	
GOMME DE CAROUBE	410	1000	72	7		
PHOSPHATE DE DIAMIDON	1412	5000	72 et 150	7		
GOMME GUAR	412	1000	14 ⁵² et 72	7		
GOMME ARABIQUE (GOMME D'ACACIA)	414	BPF			Adopter – correspond à la proposition du CCNFSDU (voir Alinorm 07/30/26 Annexe III)	AIDGUM soutient l'adoption
AMIDON	1440	5000	72 et	7	Adopter tel que	

⁵⁰**Note 72:** Basé sur les aliments prêts à consommer.

⁵¹**Note 150:** Concentration d'utilisation pour les préparations à base de soja; 25 000 mg/kg pour les protéines hydrolysées et/ou les préparations à base d'acides aminés.

⁵²**Note 14:** Utilisation dans les préparations liquides contenant des protéines hydrolysées uniquement.

HYDROXYPROPYLIQUE			150		répertorié – correspond à la norme CODEX 072-1981	
LÉCITHINE	322(i)	5000	72	7		Japon: accepte, utilisé pour une émulsion uniforme
MONO-ET-DI-GLYCÉRIDES D'ACIDES GRAS	471	4000	72	7		EFEMA, ELC: acceptent la proposition
PHOSPHATE DE DIAMIDON PHOSPHATE	1413	5000	72 et 150	7		
CARBONATE DE POTASSIUM	501(i)	2000	55 ⁵³ et 72	7		
CITRATE BIACIDE DE POTASSIUM	332(i)	BPF	72	7		
CARBONATE ACIDE DE POTASSIUM	501(ii)	2000	55 et 72	7		
CITRATE BIACIDE DE SODIUM	331(i)	BPF	72	4		
CITRATE TRIPOTASSIQUE	332(ii)	BPF	72	7		Japon: l'effet de chélation du citrate prévient la sédimentation des sels minéraux comme le calcium
CITRATE TRISODIQUE	331(iii)	BPF	72	7		

Catégorie d'aliments n° 13.1.2 (Préparations de suite)

Normes de produits correspondantes: 156-1987: autorise les épaississants (SIN 412, 410, 1412, 1414, 1413, 1422, 407, 440) et les émulsifiants (SIN 322i, 471), et SIN 332i-ii, 501i-ii, 331iii, et 331i en tant que régulateurs de l'acidité

Proposition du groupe de travail électronique pour la classification horizontale de la catégorie d'aliments: au cas par cas					Observations du groupe de travail électronique sur la proposition de classification horizontale:	
Justification de la proposition: les observations soumises par le groupe de travail électronique indiquent que l'emploi des additifs dans cette catégorie d'aliments devrait être spécifiquement évalué pour leur emploi dans cette catégorie d'aliments.					Espagne: soutient la proposition	
					Royaume-Uni: accepte les propositions seulement si elles sont conformes aux normes Codex dans cette catégorie d'aliments sensible	
					ICGMA: les épaississants aident à suspendre les nutriments, notamment les sels minéraux insolubles, pour préserver la valeur nutritionnelle de l'aliment (particulièrement l'apport de nutriments au nourrisson). Les émulsifiants aident à la fabrication des préparations pour prévenir la séparation des macronutriments individuels, améliorant ainsi le maintien de la qualité ou de la stabilité de la préparation et permettre d'assurer la répartition uniforme des nutriments.	
Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape / adoptée	Proposition du groupe de travail électronique	Observations des membres du groupe de travail électronique sur la proposition
ADIPATE DE DIAMIDON ACÉTYLÉ	1422	5000	72 et 150	7	Adopter tel que répertorié – correspond à la norme CODEX 072-1981	
PHOSPHATE DE DIAMIDON ACÉTYLÉ	1414	5000	72 et 150	7		
GOMME DE CAROUBE	410	1000	72	7		
CARRAGHÉNANE	407	300	72 et 151 ⁵⁴	7		

⁵³ **Note 55:** Seul ou en combinaison, dans les limites pour le sodium, le calcium et le potassium spécifiées dans la norme de produit.

PHOSPHATE DE DIAMIDON	1412	5000	72 et 150	7	
GOMME GUAR	412	1000	72	7	
LÉCITHINE	322(i)	5000	72	7	Japon: accepte, utilisé pour une émulsion uniforme
MONO-ET-DI-GLYCÉRIDES D'ACIDES GRAS	471	4000	72	7	EFEMA, ELC: acceptent la proposition
PECTINES	440	10000	72	7	
PHOSPHATE DE DIAMIDON PHOSPHATE	1413	5000	72 et 150	7	
CARBONATE DE POTASSIUM	501(i)	BPF	72	7	
CITRATE BIACIDE DE POTASSIUM	332(i)	BPF	72	4	
CARBONATE ACIDE DE POTASSIUM	501(ii)	BPF	72	7	
CITRATE BIACIDE DE SODIUM	331(i)	BPF	72	4	
CITRATE TRIPOTASSIQUE	332(ii)	BPF	72	7	
CITRATE TRISODIQUE	331(iii)	BPF	72	7	

Catégorie d'aliments n° 13.1.3 (Préparations pour nourrissons destinées à des usages médicaux particuliers)

Normes de produits correspondantes: 072-1981: autorise les épaississants (SIN 412, 410, 1412, 1414, 1413, 1440, 407) et émulsifiants (SIN 322, 471); autorise aussi SIN 501, 332 et 331 en tant que régulateurs de l'acidité

Proposition du groupe de travail électronique pour la classification horizontale de la catégorie d'aliments: au cas par cas					Observations du groupe de travail électronique sur la proposition de classification horizontale:	
Justification de la proposition: les observations soumises par le groupe de travail électronique indiquent que l'emploi des additifs dans cette catégorie d'aliments devrait être spécifiquement évalué pour leur emploi dans cette catégorie d'aliments.					Espagne: soutient la proposition Royaume-Uni: accepte les propositions seulement si elles sont conformes aux normes Codex dans cette catégorie d'aliments sensible ICGMA: les épaississants aident à suspendre les nutriments, notamment les sels minéraux insolubles, pour préserver la valeur nutritionnelle de l'aliment (particulièrement l'apport de nutriments au nourrisson). Les émulsifiants aident à la fabrication des préparations pour prévenir la séparation des macronutriments individuels, améliorant ainsi le maintien de la qualité ou de la stabilité de la préparation et permettre d'assurer la répartition uniforme des nutriments.	
Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape / adoptée	Proposition du groupe de travail électronique	Observations des membres du groupe de travail électronique sur la proposition
PHOSPHATE DE DIAMIDON ACÉTYLÉ	1414	5000	72 et 150	7	Adopter tel que répertorié – correspond à la norme CODEX 072-1981	
GOMME DE CAROUBE	410	1000	72	7		
PHOSPHATE DE DIAMIDON	1412	5000	72 et 150	7		
GOMME GUAR	412	1000	14 et	7		

⁵⁴**Note 151:** Concentration d'utilisation pour les préparations à base de soja; 1 000 mg/kg pour les protéines hydrolysées et/ou les préparations à base d'acides aminés.

			72			
GOMME ARABIQUE (GOMME D'ACACIA)	414	BPF			Adopter – correspond à la proposition du CCNFSDU (voir Alinorm 07/30/26 Annexe III)	AIDGUM soutient l'adoption
AMIDON HYDROXYPROPYLIQUE	1440	5000	72 et 150	7	Adopter tel que répertorié – correspond à la norme CODEX 072-1981	
LÉCITHINE	322(i)	5000	72	7		Japon: accepte, prévient la séparation des graisses
MONO-ET-DI-GLYCÉRIDES D'ACIDES GRAS	471	4000	72	7		Japon: accepte, prévient la séparation des graisses EFEMA, ELC: acceptent la proposition
PHOSPHATE DE DIAMIDON PHOSPHATE	1413	5000	72 et 150	7		
CARBONATE DE POTASSIUM	501(i)	2000	55 et 72	7		
CITRATE BIACIDE DE POTASSIUM	332(i)	BPF	72	7		
CARBONATE ACIDE DE POTASSIUM	501(ii)	2000	55 et 72	7		
CITRATE BIACIDE DE SODIUM	331(i)	BPF	72	4		
CITRATE TRIPOTASSIQUE	332(ii)	BPF	72	7		
CITRATE TRISODIQUE	331(iii)	BPF	72	7		Japon: l'effet de chélation du citrate prévient la sédimentation des sels minéraux comme le calcium

Catégorie d'aliments n° 13.2 (Aliments complémentaires pour nourrissons et enfants en bas âge)

Normes de produits correspondantes: 073-1981: autorise les épaississants (SIN 412, 410, 1412, 1422, 1413, 1440, 1414, 440) et les émulsifiants (SIN 322, 471), autorise aussi SIN 501i-ii, 333iii, 331i et 170i en tant que régulateurs de l'acidité; 074-1981: autorise les épaississants (SIN 410, 412, 414, 415, 440, 1404, 1410, 1412, 1413, 1414, 1420, 1450, 1451) et les émulsifiants (SIN 322, 471, 472a, 472b, 472c), autorise aussi SIN 501i-ii, 263, 331i-ii, 332i, iii, 333 (seulement 333iii dans la NGAA) en tant que régulateurs de l'acidité

Proposition du groupe de travail électronique pour la classification

horizontale de la catégorie d'aliments: au cas par cas

Justification de la proposition: les observations soumises par le groupe de travail électronique indiquent que l'emploi des additifs dans cette catégorie d'aliments devrait être spécifiquement évalué pour leur emploi dans cette catégorie d'aliments.

Observations du groupe de travail électronique sur la proposition de classification horizontale:

Espagne: soutient la proposition

Royaume-Uni: accepte les propositions seulement si elles sont conformes aux normes Codex dans cette catégorie d'aliments sensible

ELC: 074-1981 (NORME CODEX POUR LES ALIMENTS TRANSFORMÉS A BASE DE CÉRÉALES DESTINÉS AUX NOURRISSONS ET ENFANTS EN BAS AGE) contient plusieurs dispositions relatives aux PHOSPHATES à 440mg/kg en tant que P, pour l'ajustement du pH seulement). Ces dispositions devraient être reprises.

ICGMA: l'amidon alimentaire modifié est utilisé comme épaississant et stabilisant général dans cette catégorie

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape / adoptée	Proposition du groupe de travail électronique	Observations des membres du groupe de travail électronique sur la proposition
---------	-----	-------------------------	-------	-----------------	---	---

ESTERS GLYCÉROLIQUES DE L'ACIDE ACÉTIQUE ET D'ACIDES GRAS	472a	5000		7	Adopter tel que répertorié avec la nouvelle note « Seul ou en combinaison avec SIN 471, 472a, 472b, et 472c » - correspond à la norme CODEX 74-1981	Royaume-Uni: accepte la proposition
ADIPATE DE DIAMIDON ACÉTYLÉ	1422	60000		7	Adopter à 50000 mg/kg avec la nouvelle note « Seul ou en combinaison avec	Royaume-Uni: accepte la proposition
PHOSPHATE DE DIAMIDON ACÉTYLÉ	1414	60000		7	d'autres épaississants d'amidon » (conformément à la norme CODEX 74-1981) et « 60000 mg/kg dans les aliments diversifiés de l'enfance (« baby foods ») en boîte seulement » (conformément à la norme CODEX 73-1981)	Royaume-Uni: accepte la proposition
AMIDON OXYDÉ ACÉTYLÉ	1451	5000	72	4		
AGAR-AGAR	406	BPF		7	Adopter- les normes de produits correspondantes autorisent certains émulsifiants, stabilisants et épaississants	
ACIDE ALGINIQUE	400	5000		7		
ALGINATE D'AMMONIUM	403	5000		7		
ACÉTATE DE CALCIUM	263	BPF		7	Adopter tel que répertorié – correspond à la norme CODEX 74-1981	Royaume-Uni: accepte la proposition
ALGINATE DE CALCIUM	404	5000		7	Adopter- les normes de produits correspondantes autorisent certains émulsifiants, stabilisants et épaississants	
CARBONATE DE CALCIUM	170(i)	BPF		7	Adopter tel que répertorié – correspond à la norme CODEX 74-1981; 73-1981	Royaume-Uni: accepte la proposition
GOMME DE CAROUBE	410	20000		7	Adopter à 10000 mg/kg avec les notes « Seul ou en combinaison avec SIN 410, 412, 414, 415, et 440 » et « 20000	Royaume-Uni: accepte la proposition

					mg/kg dans les aliments à base de céréales sans gluten seulement » (les deux notes sont conformes à la norme CODEX 74-1981)	
CARRAGHÉNANE	407	BPF		7	Adopter – les normes de produits correspondantes autorisent certains émulsifiants, stabilisants et épaississants	
ESTERS GLYCÉROLIQUES DE L'ACIDE CITRIQUE ET D'ACIDES GRAS	472c	5000		7	Adopter à 5000 mg/kg avec la nouvelle note « Seul ou en combinaison avec SIN 471, 472a, 472b, et 472c » (conformément à la norme CODEX 74-1981)	Royaume-Uni, EFEMA, ELC: acceptent la proposition
PHOSPHATE DE DIAMIDON	1412	60000		7	Adopter à 50000 mg/kg avec la nouvelle note « Seul ou en combinaison avec d'autres épaississants d'amidon » (conformément à la norme CODEX 74-1981), « 60000 mg/kg dans les aliments diversifiés de l'enfance (« baby foods ») en boîte seulement » (conformément à la norme CODEX 73-1981)	Royaume-Uni: accepte la proposition
GOMME GELLANE	418	BPF		7	Adopter – les normes de produits correspondantes autorisent certains émulsifiants, stabilisants et épaississants	

GOMME GUAR	412	20000		7	Adopter à 10000 mg/kg avec les notes « Seul ou en combinaison avec SIN 410, 412, 414, 415, et 440 » (conformément à la norme CODEX 74-1981), « 20000 mg/kg dans les aliments à base de céréales sans gluten seulement » et « 2000 mg/kg dans les aliments diversifiés de l'enfance (« baby foods ») en boîte seulement » (conformément à la norme CODEX 73-1981)	Royaume-Uni: accepte la proposition
GOMME ARABIQUE (GOMME D'ACACIA)	414	20000		7	Adopter à 10000 mg/kg avec les notes « Seul ou en combinaison avec SIN 410, 412, 414, 415, et 440 » et « 20000 mg/kg dans les aliments à base de céréales sans gluten seulement » (les deux notes sont conformes à la norme CODEX 74-1981)	Royaume-Uni: accepte la proposition AIDGUM: soutient l'adoption
GOMME ARABIQUE (GOMME D'ACACIA)	414	BPF		4	Interrompre	Royaume-Uni: accepte la proposition
AMIDON HYDROXYPROPYLIQUE	1440	60000		7	Adopter – les normes de produits correspondantes autorisent certains émulsifiants, stabilisants et épaississants	
GOMME KARAYA	416	BPF		7		
FARINE DE KONJAC	425	BPF		7		
ESTERS GLYCÉROLIQUES DE L'ACIDE LACTIQUE ET D'ACIDES GRAS	472b	5000		7	Adopter avec la nouvelle note « Seul ou en combinaison avec SIN 471, 472a, 472b, et 472c » (conformément à la norme CODEX 74-1981)	Royaume-Uni: accepte la proposition
LÉCITHINE	322(i)	15000		7	Adopter à 5000 mg/kg (conformément à la norme CODEX 73-1981) avec la note « 15000	Royaume-Uni: accepte la proposition

					mg/kg dans les aliments transformés à base de céréales pour les nourrissons et les enfants en bas âge » (conformément à la norme CODEX 74-1981)	
MANNITOL	421	BPF		7	Adopter – les normes de produits correspondantes autorisent certains émulsifiants, stabilisants et épaississants	
CELLULOSE MICROCRYSTALLINE (GEL CELLULOSIQUE)	460(i)	BPF		7	Adopter avec la nouvelle note « Seul ou en combinaison avec SIN 471, 472a, 472b, et 472c » (conformément à la norme CODEX 74-1981) et « 1500 mg/kg dans les aliments diversifiés de l'enfance (« baby foods ») en boîte (conformément à la norme 73-1981)	Royaume-Uni, EFEMA, ELC: acceptent la proposition
MONO-ET-DI-GLYCÉRIDES D'ACIDES GRAS	471	5000		7		
PHOSPHATE DE MONOAMIDON	1410	50000		7	Adopter avec la nouvelle note « Seul ou en combinaison avec d'autres épaississants d'amidon » (conformément à la norme 74-1981)	Royaume-Uni: accepte la proposition
AMIDON OXYDE	1404	50000		7		
PECTINES	440	20000		7	Adopter à 10000 mg/kg avec les notes « Seul ou en combinaison avec SIN 410, 412, 414, 415, et 440 » et « 20000 mg/kg dans les aliments à base de céréales sans gluten seulement » (conformément à la norme 74-1981) et « dans les aliments diversifiés de l'enfance (« baby foods ») à base de fruits seulement »	Royaume-Uni: accepte la proposition

					(conformément à la norme 73-1981)	
PHOSPHATE DE DIAMIDON PHOSPHATE	1413	60000		7	Adopter à 50000 mg/kg avec la nouvelle note « Seul ou en combinaison avec d'autres épaississants d'amidon » (conformément à la norme 74-1981) et « 60000 mg/kg dans les aliments diversifiés de l'enfance (« baby foods ») en boîte seulement » (conformément à la norme 73-1981)	Royaume-Uni: accepte la proposition
ALGINATE DE POTASSIUM	402	5000		7	Interrompre – non autorisé dans les normes de produits correspondantes	
CARBONATE DE POTASSIUM	501(i)	BPF		7	Adopter- le carbonate acide de potassium et les régulateurs de l'acidité sont autorisés dans les deux normes de produits correspondantes	
CITRATE BIACIDE DE POTASSIUM	332(i)	BPF		7	Adopter tel que répertorié – correspond à la norme CODEX 74-1981	Royaume-Uni: accepte la proposition
CARBONATE ACIDE DE POTASSIUM	501(ii)	BPF		7		Royaume-Uni: accepte la proposition
CELLULOSE EN POUDRE	460(ii)	BPF		7		
ALGUE EUCHEUMA TRANSFORMÉE	407a	BPF		4	Adopter – les normes de produits correspondantes autorisent certains émulsifiants, stabilisants et épaississants	
ALGINATE DE SODIUM	401	5000		7		
CARBOXYMÉTHYL-CELLULOSE SODIQUE (GOMME CELLULOSIQUE)	466	BPF		4		
CITRATE BIACIDE DE SODIUM	331(i)	5000		4	Adopter au niveau des BPF avec la nouvelle note « 5000 mg/kg dans les aliments diversifiés de l'enfance (« baby foods ») en boîte »	5000 mg/kg correspondent à la norme CODEX 073-1981, les BPF à 74-1981
ACÉTATE D'AMIDON	1420	50000		7	Adopter à 50000 mg/kg	Royaume-Uni: accepte la proposition

					avec la nouvelle note « Seul ou en combinaison avec d'autres épaississants d'amidon » (conformément à la norme CODEX 74-1981)	
SUCCINATE OCTENYLIQUE SODIQUE D'AMIDON	1450	50000		7	Adopter à 50000 mg/kg avec la nouvelle note « Seul ou en combinaison avec d'autres épaississants d'amidon » (conformément à la norme CODEX 74-1981)	Royaume-Uni: accepte la proposition
GOMME TARA	417	BPF		7	Adopter – les normes de produits correspondantes autorisent certains somme émulsifiants, stabilisants et épaississants	
CITRATE DE TRICALCIUM	333(iii)	BPF		7	Adopter tel que répertorié – correspond à la norme CODEX 74- 1981	Royaume-Uni: accepte la proposition
CITRATE TRIPOTASSIQUE	332(ii)	BPF		7		Royaume-Uni: accepte la proposition
CITRATE TRISODIQUE	331(iii)	5000		7		Royaume-Uni: accepte la proposition
GOMME XANTHANE	415	20000		7	Adopter à 10000 mg/kg avec les notes « Seul ou en combinaison avec SIN 410, 412, 414, 415, et 440” et "20000 mg/kg dans les aliments à base de céréales sans gluten seulement » (conformément à la norme CODEX 74-1981)	Royaume-Uni: accepte la proposition

Catégorie d'aliments n° 14.1.1 (Eaux)

Normes de produits correspondantes: aucune, 108-1981 correspond à la sous-catégorie 14.1.1.1 et 227-2001 correspond à 14.1.1.2

Proposition du groupe de travail électronique pour la classification

horizontale de la catégorie d'aliments: Non justifié

Justification de la proposition: les observations soumises au groupe de travail électronique et dans CX/FA 12/44/9 Add. indiquent que l'emploi des additifs dans cette catégorie d'aliments n'est pas justifié.

Observations du groupe de travail électronique sur la proposition de classification

horizontale:

Union européenne, Iran, Espagne, Royaume-Uni: soutiennent la proposition

Catégorie d'aliments n° 14.1.1.1 (Eaux minérales naturelles et eaux de source)

Normes de produits correspondantes: 108-1981: n'aborde pas les additifs alimentaires

Proposition du groupe de travail électronique pour la classification

horizontale de la catégorie d'aliments: Non justifié

Justification de la proposition: les observations soumises au groupe de travail électronique et dans CX/FA 12/44/9 Add. indiquent que l'emploi des additifs dans cette catégorie d'aliments n'est pas justifié.

Observations du groupe de travail électronique sur la proposition de classification

horizontale:

Union européenne, Iran, Espagne, Royaume-Uni: soutiennent la proposition

Catégorie d'aliments n° 14.1.1.2 (Eaux de table et eaux de Seltz)

Normes de produits correspondantes: 227-2001: n'aborde pas les additifs alimentaires

Proposition du groupe de travail électronique pour la classification

horizontale de la catégorie d'aliments: Non justifié

Justification de la proposition: les observations soumises au groupe de travail électronique et dans CX/FA 12/44/9 Add. indiquent que l'emploi des additifs dans cette catégorie d'aliments n'est pas justifié.

Observations du groupe de travail électronique sur la proposition de classification

horizontale:

Union européenne, Espagne, Royaume-Uni: soutiennent la proposition

Catégorie d'aliments n° 14.1.2 (Jus de fruits et de légumes)

Normes de produits correspondantes: aucune, 247-2005 correspond à la plupart des sous-catégories et autorise les additifs alimentaires conformément aux tableaux 1 et 2

Proposition du groupe de travail électronique pour la classification

horizontale de la catégorie d'aliments: Justifié seulement avec la note 35

« Utilisation dans les jus troubles uniquement »

Justification de la proposition: les observations soumises au groupe de travail électronique et dans CX/FA 12/44/9 Add. indiquent que l'emploi des stabilisants est nécessaire dans les jus et les nectars de pulpes. Les produits très pulpeux peuvent présenter la décantation des solides insolubles pendant la durée de conservation. L'emploi des stabilisants est justifié pour maintenir l'uniformité dans le produit.

Observations du groupe de travail électronique sur la proposition de classification

horizontale:

Costa Rica, ICGMA: les gommes et les épaississants sont utilisés pour épaissir et ajuster la sensation en bouche et pour stabiliser par ex., la pectine, la xanthane, la maltodextrine, autres hydrocolloïdes.

Union européenne: l'emploi devrait être limité tel que décrit dans CTS 247-2005

Royaume-Uni: ne soutient pas vu que la norme Codex 247-2005 limite les émulsifiants, stabilisants et épaississants à ceux qui sont des constituants des aliments, par ex., la pectine.

Catégorie d'aliments n° 14.1.2.1 (Jus de fruits)

Normes de produits correspondantes: 247-2005: autorise les additifs alimentaires répertoriés dans les tableaux 1 et 2 dans les catégories d'aliments 14.1.2.1, 14.1.2.3, 14.1.3.1, et 14.1.3.3

Proposition du groupe de travail électronique pour la classification horizontale de la catégorie d'aliments: Justifié seulement avec la note 35 ⁵⁵ « Utilisation dans les jus troubles uniquement » Justification de la proposition: les observations soumises au groupe de travail électronique et dans CX/FA 12/44/9 Add. indiquent que l'emploi des stabilisants est nécessaire dans les jus et les nectars de pulpes. Les produits très pulpeux peuvent présenter la décantation des solides insolubles pendant la durée de conservation. L'emploi des stabilisants est justifié pour maintenir l'uniformité dans le produit.					Observations du groupe de travail électronique sur la proposition de classification horizontale: Costa Rica, ICGMA: les gommes et les épaississants sont utilisés pour épaissir et ajuster la sensation en bouche et pour stabiliser par ex., la pectine, la xanthane, la maltodextrine, autres hydrocolloïdes. Union européenne: l'emploi devrait être limité tel que décrit dans CTS 247-2005 Iran: soutient la proposition, mais la norme 247-2005 doit être modifiée pour correspondre Royaume-Uni: ne soutient pas vu que la norme Codex 247-2005 limite les émulsifiants, stabilisants et épaississants à ceux qui sont des constituants des aliments, par ex., la pectine. IFU: utiliser la pectine dans les jus troubles	
Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape / adoptée	Proposition du groupe de travail électronique	Observations des membres du groupe de travail électronique sur la proposition
PECTINES	440	BPF	35	Adoptée	Maintenir l'adoption telle que répertoriée	Japon, IFU: acceptent, prévient la précipitation du nectar

⁵⁵**Note 35:** Utilisation dans les jus troubles uniquement.

Catégorie d'aliments n° 14.1.2.2 (Jus de légumes)**Normes de produits correspondantes:** aucune**Proposition du groupe de travail électronique pour la classification****horizontale de la catégorie d'aliments:** Justifié seulement avec la note 35

« Utilisation dans les jus troubles uniquement »

Justification de la proposition: les observations soumises au groupe de travail électronique et dans CX/FA 12/44/9 Add. indiquent que l'emploi des stabilisants est nécessaire dans les jus et les nectars de pulpes. Les produits très pulpeux peuvent présenter la décantation des solides insolubles pendant la durée de conservation. L'emploi des stabilisants est justifié pour maintenir l'uniformité dans le produit.**Observations du groupe de travail électronique sur la proposition de classification****horizontale:****Costa Rica, ICGMA:** les gommes et les épaississants sont utilisés pour épaissir et ajuster la sensation en bouche et pour stabiliser par ex., la pectine, la xanthane, la maltodextrine, autres hydrocolloïdes.**Union européenne:** l'emploi doit être limité tel que décrit dans CTS 247-2005**Iran:** soutient la proposition, mais la norme 247-2005 doit être modifiée pour correspondre**Royaume-Uni:** ne soutient pas vu que la norme 247-2005 limite les émulsifiants, les stabilisants et les épaississants à ceux qui sont des constituants des aliments, par ex., les pectines**IFU:** utiliser la pectine dans les jus troubles**Catégorie d'aliments n° 14.1.2.3 (Concentrés pour jus de fruits)****Normes de produits correspondantes:** 247-2005: autorise les additifs alimentaires répertoriés dans les tableaux 1 et 2 dans les catégories d'aliments 14.1.2.1, 14.1.2.3, 14.1.3.1, et 14.1.3.3**Proposition du groupe de travail électronique pour la classification****horizontale de la catégorie d'aliments:** Justifié seulement avec la note 35

« Utilisation dans les jus troubles uniquement »

Justification de la proposition: les observations soumises au groupe de travail électronique et dans CX/FA 12/44/9 Add. indiquent que l'emploi des stabilisants est nécessaire dans les jus et les nectars de pulpes. Les produits très pulpeux peuvent présenter la décantation des solides insolubles pendant la durée de conservation. L'emploi des stabilisants est justifié pour maintenir l'uniformité dans le produit.**Observations du groupe de travail électronique sur la proposition de classification****horizontale:****Costa Rica, ICGMA:** les gommes et les épaississants sont utilisés pour épaissir et ajuster la sensation en bouche et pour stabiliser par ex., la pectine, la xanthane, la maltodextrine, autres hydrocolloïdes.**Union européenne:** l'emploi doit être limité tel que décrit dans CTS 247-2005**Iran:** soutient la proposition, mais la norme 247-2005 doit être modifiée pour correspondre**Royaume-Uni:** ne soutient pas vu que la norme 247-2005 limite les émulsifiants, les stabilisants et les épaississants à ceux qui sont des constituants des aliments, par ex., les pectines

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape / adoptée	Proposition du groupe de travail électronique	Observations des membres du groupe de travail électronique sur la proposition
PECTINES	440	BPF	35 et 127 ⁵⁶	Adoptée	Maintenir l'adoption tel que répertoriée	IFU: accepte

Catégorie d'aliments n° 14.1.2.4 (Concentrés pour jus de légumes)**Normes de produits correspondantes:** aucune**Proposition du groupe de travail électronique pour la classification****horizontale de la catégorie d'aliments:** Justifié seulement avec la note 35**Observations du groupe de travail électronique sur la proposition de classification****horizontale:**⁵⁶ **Note 127:** Comme servi au consommateur.

« Utilisation dans les jus troubles uniquement »

Justification de la proposition: les observations soumises au groupe de travail électronique et dans CX/FA 12/44/9 Add. indiquent que l'emploi des stabilisants est nécessaire dans les jus et les nectars de pulpes. Les produits très pulpeux peuvent présenter la décantation des solides insolubles pendant la durée de conservation. L'emploi des stabilisants est justifié pour maintenir l'uniformité dans le produit.

Costa Rica, ICGMA: les gommages et les épaississants sont utilisés pour épaissir et ajuster la sensation en bouche et pour stabiliser par ex., la pectine, la xanthane, la maltodextrine, autres hydrocolloïdes.

Iran: soutient la proposition, mais la norme 247-2005 doit être modifiée pour correspondre
Royaume-Uni: ne soutient pas vu que la norme 247-2005 limite les émulsifiants, les stabilisants et les épaississants à ceux qui sont des constituants des aliments, par ex., les pectines

IFU: utiliser la pectine dans les jus troubles

Catégorie d'aliments n° 14.1.3 (Nectars de fruits et de légumes)

Normes de produits correspondantes: aucune, 247-2005: autorise les additifs alimentaires répertoriés dans les tableaux 1 et 2 dans les sous-catégories 14.1.3.1, et 14.1.3.3

Proposition du groupe de travail électronique pour la classification

horizontale de la catégorie d'aliments: Justifié seulement avec la note

« Utilisation dans les nectars troubles seulement »

Justification de la proposition: les observations soumises au groupe de travail électronique et dans CX/FA 12/44/9 Add. indiquent que l'emploi des stabilisants est nécessaire dans les jus et les nectars de pulpes. Les produits très pulpeux peuvent présenter la décantation des solides insolubles pendant la durée de conservation. L'emploi des stabilisants est justifié pour maintenir l'uniformité dans le produit.

Observations du groupe de travail électronique sur la proposition de classification

horizontale:

Costa Rica, ICGMA: les gommages et les épaississants sont utilisés pour épaissir et ajuster la sensation en bouche et pour stabiliser par ex., la pectine, la xanthane, la maltodextrine, autres hydrocolloïdes.

Union européenne: l'emploi doit être limité tel que décrit dans CTS 247-2005

Iran: soutient la proposition, mais la norme 247-2005 doit être modifiée pour correspondre
Royaume-Uni: ne soutient pas vu que la norme 247-2005 limite les émulsifiants, les stabilisants et les épaississants à ceux qui sont des constituants des aliments, par ex., les pectines

IFU: utiliser la pectine dans les jus troubles

Catégorie d'aliments n° 14.1.3.1 (Nectar de fruit)

Normes de produits correspondantes: aucune, 247-2005: autorise les additifs alimentaires répertoriés dans les tableaux 1 et 2 dans les catégories d'aliments 14.1.3.1, et 14.1.3.3

Proposition du groupe de travail électronique pour la classification

horizontale de la catégorie d'aliments: Justifié seulement avec la note

« Utilisation dans les nectars troubles seulement »

Justification de la proposition: les observations soumises au groupe de travail électronique et dans CX/FA 12/44/9 Add. indiquent que l'emploi des stabilisants est nécessaire dans les jus et les nectars de pulpes. Les produits très pulpeux peuvent présenter la décantation des solides insolubles pendant la durée de conservation. L'emploi des stabilisants est justifié pour maintenir l'uniformité dans le produit.

Observations du groupe de travail électronique sur la proposition de classification

horizontale:

Costa Rica, ICGMA: les gommages et les épaississants sont utilisés pour épaissir et ajuster la sensation en bouche et pour stabiliser par ex., la pectine, la xanthane, la maltodextrine, autres hydrocolloïdes.

Union européenne: l'emploi devrait être limité tel que décrit dans CTS 247-2005

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape / adoptée	Proposition du groupe de travail électronique	Observations des membres du groupe de travail électronique sur la proposition
PECTINES	440	BPF		Adoptée	Maintenir l'adoption au niveau des BPF mais avec la nouvelle note	Japon: accepte, prévient la séparation du nectar Royaume-Uni, IFU: acceptent la proposition

					« Utilisation dans les nectars troubles seulement »	
--	--	--	--	--	---	--

Catégorie d'aliments n° 14.1.3.2 (Nectar de légume)

Normes de produits correspondantes: aucune

Proposition du groupe de travail électronique pour la classification horizontale de la catégorie d'aliments: Justifié seulement avec la note « Utilisation dans les nectars troubles seulement »					Observations du groupe de travail électronique sur la proposition de classification horizontale:	
Justification de la proposition: les observations soumises au groupe de travail électronique et dans CX/FA 12/44/9 Add. indiquent que l'emploi des stabilisants est nécessaire dans les jus et les nectars de pulpes. Les produits très pulpeux peuvent présenter la décantation des solides insolubles pendant la durée de conservation. L'emploi des stabilisants est justifié pour maintenir l'uniformité dans le produit.					Costa Rica, ICGMA: les gommés et les épaississants sont utilisés pour épaissir et ajuster la sensation en bouche et pour stabiliser par ex., la pectine, la xanthane, la maltodextrine, autres hydrocolloïdes.	
					Iran: soutient la proposition, mais la norme 247-2005 doit être modifiée pour correspondre	
Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape / adoptée	Proposition du groupe de travail électronique	Observations des membres du groupe de travail électronique sur la proposition
PECTINES	440	3000		4	Adopter tel que répertorié avec la note « Utilisation dans les nectars troubles seulement »	Royaume-Uni, IFU: acceptent la proposition

Catégorie d'aliments n° 14.1.3.3 Concentrés pour nectar de fruit)

Normes de produits correspondantes: aucune, 247-2005: autorise les additifs alimentaires répertoriés dans les tableaux 1 et 2 dans les catégories d'aliments 14.1.2.1, 14.1.2.3, 14.1.3.1, et 14.1.3.3

Proposition du groupe de travail électronique pour la classification horizontale de la catégorie d'aliments: Justifié seulement avec la note « Utilisation dans les nectars troubles seulement »					Observations du groupe de travail électronique sur la proposition de classification horizontale:	
Justification de la proposition: les observations soumises au groupe de travail électronique et dans CX/FA 12/44/9 Add. indiquent que l'emploi des stabilisants est nécessaire dans les jus et les nectars de pulpes. Les produits très pulpeux peuvent présenter la décantation des solides insolubles pendant la durée de conservation. L'emploi des stabilisants est justifié pour maintenir l'uniformité dans le produit.					Costa Rica, ICGMA: les gommés et les épaississants sont utilisés pour épaissir et ajuster la sensation en bouche et pour stabiliser par ex., la pectine, la xanthane, la maltodextrine, autres hydrocolloïdes.	
					Union européenne: l'emploi devrait être limité tel que décrit dans CTS 247-2005	
Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape / adoptée	Proposition du groupe de travail électronique	Observations des membres du groupe de travail électronique sur la proposition
PECTINES	440	BPF	127	Adoptée	Maintenir l'adoption mais avec la nouvelle note « Utilisation dans les nectars troubles »	Iran, Royaume-Uni, IDF: acceptent la proposition

seulement »

Catégorie d'aliments n° 14.1.3.4 (Concentrés pour nectar de légume)

Normes de produits correspondantes: aucune

Proposition du groupe de travail électronique pour la classification**horizontale de la catégorie d'aliments:** Justifié seulement avec la note « Utilisation dans les nectars troubles seulement »**Justification de la proposition:** les observations soumises au groupe de travail électronique et dans CX/FA 12/44/9 Add. indiquent que l'emploi des stabilisants est nécessaire dans les jus et les nectars de pulpes. Les produits très pulpeux peuvent présenter la décantation des solides insolubles pendant la durée de conservation. L'emploi des stabilisants est justifié pour maintenir l'uniformité dans le produit.**Observations du groupe de travail électronique sur la proposition de classification****horizontale:****Costa Rica, ICGMA:** les gommes et les épaississants sont utilisés pour épaissir et ajuster la sensation en bouche et pour stabiliser par ex., la pectine, la xanthane, la maltodextrine, autres hydrocolloïdes.

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape / adoptée	Proposition du groupe de travail électronique	Observations des membres du groupe de travail électronique sur la proposition
PECTINES	440	3000		4	Adopter avec la note « Utilisation dans les nectars troubles seulement »	Royaume-Uni, IFU: acceptent la proposition

Catégorie d'aliments n° 14.1.5 (Café et succédanés, thés, infusions et autres boissons chaudes à base de céréales ou de grains, à l'exclusion du cacao)

Normes de produits correspondantes: aucune

Proposition du groupe de travail électronique pour la classification**horizontale de la catégorie d'aliments:** Justifié**Justification de la proposition:** aucune norme de produit correspondante, les observations soumises suite à la 1ère circulaire aux membres du Codex indiquent que les émulsifiants, stabilisants et épaississants sont utilisés dans tous les produits de cette catégorie**Observations du groupe de travail électronique sur la proposition de classification****horizontale:****Union européenne:** non justifié dans le café et le thé non aromatisé**Royaume-Uni:** ajouter la note de bas de page 142 « À l'exception du café et du thé » à toutes les dispositions**ICGMA:** de multiple émulsifiants et épaississants sont utilisés dans cette catégorie

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape / adoptée	Proposition du groupe de travail électronique	Observations des membres du groupe de travail électronique sur la proposition
ESTERS GLYCÉROLIQUES DE L'ACIDE ACÉTIQUE ET D'ACIDES GRAS	472a	BPF		7	Adopter tel que répertorié	
ADIPATE DE DIAMIDON ACÉTYLÉ	1422	10000		7		
PHOSPHATE DE DIAMIDON ACÉTYLÉ	1414	10000		7		
AMIDON TRAITÉ AUX ACIDES	1401	10000		7		
AGAR-AGAR	406	BPF		7		
ACIDE ALGINIQUE	400	BPF		4		

AMIDON TRAITÉ AUX ALCALIS	1402	10000		7	
AMIDON BLANCHI	1403	10000		7	
CARBONATE DE CALCIUM	170(i)	10000	58 et 160 ⁵⁷	4	
CHLORURE DE CALCIUM	509	10000	58	4	États-Unis: le carbonate de calcium est autorisé aux États-Unis dans le café et le thé en tant que stabilisant/épaississant jusqu'à 3200 mg/kg
GOMME DE CAROUBE	410	BPF		7	
CARRAGHÉNANE	407	BPF		7	Japon: soutient la proposition. La carraghénane est utilisée pour prévenir la séparation de l'huile contenue dans les grains de café. La carraghénane est utilisée pour prévenir la séparation des matières grasses du lait dans le thé au lait en boîte et le café au lait en boîte. Signalés par les industriels, ces types de boissons sont produits au Japon et une partie des pays asiatiques. Conformément aux descripteurs de la catégorie d'aliments de la NGAA, les produits prêts à boire (y compris les produits en boîte) sont inclus dans cette catégorie d'aliments.
ESTERS GLYCÉROLIQUES DE L'ACIDE CITRIQUE ET D'ACIDES GRAS	472c	BPF		7	
DEXTRINES, AMIDON TORRÉFIÉ	1400	BPF	90 ⁵⁸	7	
PHOSPHATE DE DIAMIDON	1412	10000		7	
GOMME GELLANE	418	BPF		7	
GOMME GUAR	412	BPF		7	
GOMME ARABIQUE (GOMME D'ACACIA)	414	BPF		7	AIDGUM, ICGMA: utilisé dans les boissons à base de café et succédanés
HYDROXYPROPYL-CELLULOSE	463	BPF		7	
PHOSPHATE DE DIAMIDON HYDROXY-PROPYLIQUE	1442	10000		7	
HYDROXYPROPYL-MÉTHYL-CELLULOSE	464	BPF		7	
AMIDON HYDROXYPROPYLIQUE	1440	10000		7	
GOMME KARAYA	416	BPF		7	
FARINE DE KONJAC	425	BPF		7	
ESTERS GLYCÉROLIQUES DE L'ACIDE LACTIQUE ET D'ACIDES GRAS	472b	BPF		7	

⁵⁷ **Note 160:** Utilisation dans les produits prêts à être consommés et pré-mélangés pour les produits prêts à être consommés uniquement

⁵⁸ **Note 90:** Utilisation dans les mélanges lait-saccharose dans le produit fini.

LÉCITHINE	322(i)	BPF		7	<p>Japon: soutient la proposition. La lécithine est utilisée pour prévenir la séparation des matières grasses du lait dans le thé au lait en boîte et le café au lait en boîte. Signalés par les industriels, ces types de boissons sont produits au Japon et une partie des pays asiatiques. Conformément aux descripteurs de la catégorie d'aliments de la NGAA, les produits prêts à boire (y compris les produits en boîte) sont inclus dans cette catégorie d'aliments.</p> <p>États-Unis: la lécithine est autorisée aux États-Unis dans les boissons en poudre jusqu'à 20 mg/ « portion »</p>
CHLORURE DE MAGNÉSIUM	511	BPF		7	
MÉTHYL-CELLULOSE	461	BPF		7	
MÉTHYL ÉTHYL CELLULOSE	465	BPF		7	
CELLULOSE MICROCRYSTALLINE (GEL CELLULOSIQUE)	460(i)	BPF		7	
MONO-ET-DI-GLYCÉRIDES D'ACIDES GRAS	471	BPF		7	
PHOSPHATE DE MONOAMIDON	1410	10000		7	
AMIDON OXYDE	1404	10000		7	
PECTINES	440	BPF		7	
PHOSPHATE DE DIAMIDON PHOSPHATE	1413	10000		7	
CARBONATE DE POTASSIUM	501(i)	BPF		4	
CHLORURE DE POTASSIUM	508	BPF		4	
CITRATE BIACIDE DE POTASSIUM	332(i)	BPF		7	
CELLULOSE EN POUDRE	460(ii)	BPF		7	
ALGUE EUCHEUMA TRANSFORMÉE	407a	BPF		7	
SELS D'ACIDES MYRISTIQUE, PALMITIQUE ET STÉARIQUE AVEC AMMONIAQUE, CALCIUM, POTASSIUM ET SODIUM	470(i)	BPF		7	
SELS D'ACIDE OLÉIQUE AVEC CALCIUM, POTASSIUM ET SODIUM	470(ii)	BPF		7	
ALGINATE DE SODIUM	401	BPF		4	
					<p>Japon: soutient la proposition. L'additif est utilisé pour prévenir la séparation des matières grasses du lait dans le thé au lait en boîte et le café au lait en boîte. Signalés par les industriels, ces types de boissons sont produits au Japon et une partie des pays asiatiques. Conformément aux descripteurs de la catégorie d'aliments de la NGAA, les produits prêts à boire (y compris les produits en boîte) sont inclus dans cette catégorie d'aliments.</p>
					<p>ICGMA: utilisé dans les boissons à base de café et succédanés</p>

CARBOXYMÉTHYL-CELLULOSE SODIQUE (GOMME CELLULOSIQUE)	466	BPF		7	Japon: soutient la proposition. L'additif est utilisé pour prévenir la séparation des matières grasses du lait dans le thé au lait en boîte et le café au lait en boîte. Signalés par les industriels, ces types de boissons sont produits au Japon et une partie des pays asiatiques. Conformément aux descripteurs de la catégorie d'aliments de la NGAA, les produits prêts à boire (y compris les produits en boîte) sont inclus dans cette catégorie d'aliments.
CITRATE BIACIDE DE SODIUM	331(i)	BPF		7	
GLUCONATE DE SODIUM	576	BPF		4	
AMIDONS TRAITÉS AUX ENZYMES	1405	10000		7	
GOMME TARA	417	BPF		7	
GOMME ADRAGANTE	413	BPF		7	
CITRATE TRIPOTASSIQUE	332(ii)	BPF		7	
CITRATE TRISODIQUE	331(iii)	BPF		7	
GOMME XANTHANE	415	BPF		7	

Catégorie d'aliments n° 14.2.3 (Vins)**Normes de produits correspondantes:** aucune

Proposition du groupe de travail électronique pour la classification horizontale de la catégorie d'aliments: Justifié					Observations du groupe de travail électronique sur la proposition de classification horizontale:	
Justification de la proposition: aucune norme de produits correspondante, Les observations soumises au groupe de travail électronique sur les dispositions spécifiques démontrent que les émulsifiants, stabilisants et épaississants sont utilisés dans cette catégorie					Union européenne: la catégorie d'aliments « Vins » est identifiée dans la NGAA en tant que vin défini par le code international des pratiques œnologiques, établi par l'organisation internationale pour la vigne et le vin (note de bas de page 87 de la Norme générale Codex pour les additifs alimentaires - CODEX 192-1995 telle que modifiée). Le code international des pratiques œnologiques correspond à la nomenclature de produits. La liste des additifs dans la NGAA devrait être analysée au cas par cas pour être compatible avec les additifs répertoriés dans le code international des pratiques œnologiques. Les émulsifiants ne sont pas justifiés dans le vin. Nouvelle-Zélande: propose d'utiliser l'agar-agar (SIN 406) et la gomme de caroube (SIN 410) au niveau des BPF.	
Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape / adoptée	Proposition du groupe de travail électronique	Observations des membres du groupe de travail électronique sur la proposition
CARBONATE DE CALCIUM	170(i)	3500		7	Adopter au niveau des BPF	Union européenne: Interrompre – le carbonate de calcium est autorisé dans l'Union européenne pour la désacidification du moût et du vin; il précipite l'acide tartrique libre, c'est un auxiliaire technologique (1) – hors du champ d'application de la NGAA Nouvelle-Zélande: la DJA du JECFA n'est pas spécifiée – adopter au niveau des BPF – utilisé pour acidifier le vin États-Unis: le carbonate de calcium est autorisé aux États-Unis dans les vins reconstitués en tant que régulateur de l'acidité au niveau de 30 lbs/1000 gallons (approximativement 3500 mg/kg)

GOMME DE CAROUBE	410	BPF		7		Union européenne: ne soutient pas, non autorisé par l'OIV Nouvelle-Zélande: adopter au niveau des BPF OIV - interrompre – observations soumises dans CX/FA 12/44/9 Add 2
GOMME GELLANE	418	BPF		7	Interrompre	Union européenne: ne soutient pas, non autorisé par l'OIV OIV: l'emploi de la gomme gellane dans cette catégorie d'aliments n'est pas reconnu par l'OIV
GOMME GUAR	412	BPF		7		
GOMME ARABIQUE (GOMME D'ACACIA)	414	BPF		4	Adopter au niveau des BPF, Interrompre à 300 mg/kg	Union européenne: soutient le niveau de 300 mg/kg, la gomme arabique est autorisée dans l'Union européenne en tant qu'épaississant et stabilisant (pour prévenir la précipitation de tartre, cuivre, fer et anthocyanines) Canada: ne s'oppose pas à un niveau maximal compatible avec les BPF pour l'emploi de la gomme arabique dans le vin car le Canada autorise la gomme arabique en tant qu'agent de clarification dans le vin au niveau maximal compatible avec les BPF et l'industrie vinicole canadienne a demandé que la gomme arabique soit ajoutée à la NGAA pour son emploi dans le vin au niveau des BPF pour clarifier et stabiliser le vin. Nouvelle-Zélande: adopter au niveau des BPF, utilisé pour stabiliser les formes colloïdales des pigments colorants naturels, prévenir leur coagulation et sédimentation dans les vins rouges. États-Unis: la gomme arabique est autorisée aux États-Unis en tant qu'agent de clarification/épaississant jusqu'au niveau de 2 lb/1000 gal (~2.4 mg/kg) OIV: adopter à 300 mg/kg – observations soumises dans CX/FA 12/44/9 Add 2
GOMME ARABIQUE (GOMME D'ACACIA)	414	300		7		
GOMME KARAYA	416	BPF		7		
FARINE DE KONJAC	425	BPF		7	Interrompre	Union européenne: ne soutient pas, non autorisé par l'OIV OIV - interrompre – observations soumises dans CX/FA 12/44/9 Add 2 Union européenne: ne soutient pas, non autorisé par l'OIV – hors du champ d'application, utilisé en tant qu'agent antimoussant Union européenne: ne soutient pas, non autorisé par l'OIV OIV - interrompre – observations soumises dans CX/FA 12/44/9 Add 2
MONO-ET-DI-GLYCÉRIDES D'ACIDES GRAS	471	18		7		
PECTINES	440	BPF		7		
CARBONATE DE POTASSIUM	501(i)	5000		7	Adopter au niveau des BPF	Union européenne: ne soutient pas, non autorisé par l'OIV, accroît l'instabilité du vin Nouvelle-Zélande: soutient au niveau des BPF États-Unis: le carbonate de potassium est autorisé aux États-Unis dans le vin reconstitué en tant que régulateur de l'acidité jusqu'à 5000 mg/kg Union européenne: ne soutient pas, non autorisé par l'OIV, accroît l'instabilité du vin Nouvelle-Zélande: soutient au niveau des BPF États-Unis: le carbonate de potassium est autorisé aux États-Unis
CARBONATE ACIDE DE POTASSIUM	501(ii)	5000		7		

						dans le vin reconstitué en tant que régulateur de l'acidité jusqu'à 5000 mg/kg
GOMME TARA	417	BPF		7	Interrompre	Union européenne: ne soutient pas, non autorisé par l'OIV OIV - interrompre – observations soumises dans CX/FA 12/44/9 Add 2
GOMME ADRAGANTE	413	BPF		7		
GOMME XANTHANE	415	BPF		7		

Catégorie d'aliments n° 14.2.3.1 (Vins non pétillants)

Normes de produits correspondantes: aucune

Proposition du groupe de travail électronique pour la classification horizontale de la catégorie d'aliments: Justifié

Justification de la proposition: aucune norme de produits correspondante, Les observations soumises au groupe de travail électronique sur les dispositions spécifiques démontrent que les émulsifiants, stabilisants et épaississants sont utilisés dans la catégorie mère

Observations du groupe de travail électronique sur la proposition de classification horizontale:

Union européenne: à examiner au cas par cas. Certains épaississants et stabilisants affectent les caractéristiques de qualité du vin et doivent être examinés avec soin

Catégorie d'aliments n° 14.2.3.2 (Vins mousseux et pétillants)

Normes de produits correspondantes: aucune

Proposition du groupe de travail électronique pour la classification horizontale de la catégorie d'aliments: Justifié

Justification de la proposition: aucune norme de produits correspondante, Les observations soumises au groupe de travail électronique sur les dispositions spécifiques démontrent que les émulsifiants, stabilisants et épaississants sont utilisés dans la catégorie mère

Observations du groupe de travail électronique sur la proposition de classification horizontale:

Union européenne: à examiner au cas par cas. Certains épaississants et stabilisants affectent les caractéristiques de qualité du vin et doivent être examinés avec soin

Additif	SIN	Limite maximale (mg/kg)	Notes	Étape / adoptée	Proposition du groupe de travail électronique	Observations des membres du groupe de travail électronique sur la proposition
ALGINATE DE CALCIUM	404	BPF		7	Interrompre	Union européenne: ne soutient pas, bien qu'utilisé dans l'Union européenne pour la clarification, c'est un auxiliaire technologique hors du mandat du groupe de travail.
ALGINATE DE POTASSIUM	402	BPF		7		

Catégorie d'aliments n° 14.2.3.3 (Vins mutés, vins de liqueur et vins doux naturels)

Normes de produits correspondantes: aucune

Proposition du groupe de travail électronique pour la classification horizontale de la catégorie d'aliments: Justifié

Justification de la proposition: aucune norme de produits correspondante, Les observations soumises au groupe de travail électronique sur les dispositions spécifiques démontrent que les émulsifiants, stabilisants et épaississants sont utilisés dans la catégorie mère

Observations du groupe de travail électronique sur la proposition de classification horizontale:

Union européenne: à examiner au cas par cas. Certains épaississants et stabilisants affectent les caractéristiques de qualité du vin et doivent être examinés avec soin.

Additif	SIN	Limite	Notes	Étape /	Proposition du groupe	Observations des membres du groupe de travail électronique
---------	-----	--------	-------	---------	-----------------------	--

		maximale (mg/kg)		adoptée	de travail électronique	sur la proposition
SULFATE DE CALCIUM	516	2000		7	Adopter	Union européenne: soutient éventuellement son emploi en tant que régulateur de l'acidité dans certains produits traditionnels comme le « vin généreux », jusqu'à 2500mg/l. États-Unis: le sulfate de calcium est autorisé dans le vin reconstitué en tant que régulateur de l'acidité jusqu'à 2 g/L (~ 2000 mg/kg)