

commission du codex alimentarius

F

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

ORGANISATION
MONDIALE
DE LA SANTÉ



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

Point 11 c) de l'ordre du jour

CX/FAC 04/36/14

Décembre 2003

PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

COMITÉ DU CODEX SUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES ET LES CONTAMINANTS

Trente-sixième session

Rotterdam (Pays-Bas), 22 – 26 Mars 2004

DOCUMENT DE TRAVAIL SUR L'HARMONISATION DES TERMES UTILISÉS PAR LE CODEX ET PAR LE COMITÉ MIXTE FAO/OMS D'EXPERTS DES ADDITIFS ALIMENTAIRES POUR DÉSIGNER LES SOUS-CATÉGORIES ET LES FONCTIONS TECHNOLOGIQUES DES ADDITIFS ALIMENTAIRES

Les gouvernements et les organisations internationales qui souhaitent soumettre des observations sur cette question sont invités à le faire en écrivant, **avant le 16 février 2004**, à l'adresse suivante: Service central de liaison avec le Codex des Pays-Bas, Ministère de l'agriculture, de l'aménagement de la nature et des pêches, boîte postale 20401, 2500 E.K., La Haye (Pays-Bas) (Télécopie: +31.70.378.6141; courriel: info@codexalimentarius.nl, avec copie adressée au Secrétaire, Commission du Codex Alimentarius, Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires, FAO, Viale delle Terme di Caracalla, 00100 Rome (Italie) (Télécopie: +39.06.5705.4593; courriel: Codex@fao.org).

I. CHAMP D'APPLICATION ET OBJET

1. À sa trente-cinquième session¹, le CCFAC a noté qu'il importait d'harmoniser les documents du CCFAC et du JECFA en ce qui concernait les noms des catégories fonctionnelles, les définitions, les noms des sous-catégories (fonctions technologiques) et les numéros SIN correspondants des additifs alimentaires. Le Comité a donc demandé au Secrétariat du Codex de rédiger un document de travail sur l'harmonisation des termes utilisés par le Codex et par le JECFA pour désigner les sous-catégories et fonctions technologiques, pour distribution, observations et examen plus approfondi à sa trente-sixième session.

II. HISTORIQUE

Terminologie Codex/CCFAC

2. Le Manuel de procédure du Codex Alimentarius définit les additifs alimentaires et les auxiliaires technologiques comme suit:

*On entend par **additif alimentaire** toute substance qui n'est pas normalement consommée en tant que denrée alimentaire en soi et n'est pas normalement utilisée comme ingrédient caractéristique d'une denrée alimentaire, qu'elle ait ou non une valeur nutritive, et dont l'addition intentionnelle à la denrée alimentaire, dans un but technologique ou organoleptique, à une quelconque étape de la fabrication, de la transformation, de la préparation, du traitement, du conditionnement, de l'emballage, du transport ou du stockage de ladite denrée, entraîne ou peut entraîner (directement ou indirectement) son*

¹ ALINORM 03/12A paragraphe 101.

incorporation ou celle de ses dérivés dans la denrée ou peut affecter d'une autre façon les caractéristiques de ladite denrée. L'expression ne s'applique ni aux contaminants, ni aux substances ajoutées aux denrées alimentaires dans le but d'en maintenir ou améliorer les propriétés nutritives.

*On entend par **auxiliaire technologique** toute substance ou matière, à l'exclusion des appareils ou instruments, non consommée comme ingrédient alimentaire en soi et volontairement utilisée dans la transformation des matières premières, des denrées alimentaires ou de leurs ingrédients, pour répondre à un certain objectif technologique pendant le traitement ou la transformation et pouvant avoir pour résultat la présence non intentionnelle, mais inévitable, de résidus ou de dérivés dans le produit fini.*

3. Les catégories fonctionnelles des additifs alimentaires sont définies à la section 2 des Noms de catégorie et Système international de numérotation des additifs alimentaires (CAC/GL 36 – 2001) (Annexe I). Des sous-catégories ou fonctions technologiques y sont également identifiées. En outre, l'Inventaire des auxiliaires technologiques (CAC/MISC 3) inclut des catégories fonctionnelles reconnues pour les auxiliaires technologiques (y compris une pour les autres fonctions non spécifiées) (Annexe II).

4. Le SIN se veut un système d'identification des additifs alimentaires dont l'emploi est autorisé dans un ou plusieurs États Membres et à des fins d'étiquetage des denrées alimentaires. Il s'appuie sur la Norme générale Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées, qui prévoit un système de numérotation à associer aux noms de catégorie (titres de catégories) fonctionnelles. L'utilisation du SIN pour identifier des fonctions technologiques aux fins de la NGAA suppose que ces fonctions technologiques et les noms de catégorie (titres de catégorie) utilisés dans la Norme générale Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées soient harmonisés et qu'à tout amendement à la liste des fonctions technologiques émanant du CCFAC corresponde un nouveau nom de catégorie donné par le CCFL sous forme d'amendement à la Norme générale Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées. L'inscription d'un additif sur la liste SIN n'implique pas nécessairement que cet additif a été reconnu comme sûr par le Codex. Il s'agit plutôt d'un moyen d'identifier les additifs alimentaires utilisés dans le monde. La liste inclut bien d'autres additifs que ceux déjà approuvés par le JECFA. Les fonctions technologiques citées à propos d'un additif inscrit sur la liste SIN le sont à titre indicatif et peuvent différer de celles identifiées par le JECFA.

Terminologie du JECFA

5. Le JECFA ne publie pas ses propres définitions des additifs alimentaires, des auxiliaires technologiques ou des contaminants.

6. Le résumé des évaluations effectuées par le Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires (JECFA 1956 - 2001) contient une liste des substances évaluées, regroupées par catégorie fonctionnelle (Annexe III). Cette liste est la seule liste complète des catégories fonctionnelles reconnues par le JECFA.

III. INTERACTIONS ENTRE LE CCFAC ET LE JECFA

Demandes d'évaluation d'un additif adressées au JECFA par le CCFAC

7. Lorsque le CCFAC demande au JECFA d'évaluer un additif, il doit dès la première demande indiquer la catégorie fonctionnelle et/ou les fonctions technologiques de cet additif. En outre, les données soumises au JECFA par les gouvernements et le secteur agroalimentaire à l'appui de la demande peuvent préciser les fonctions technologiques qui correspondent à l'additif ou qui limitent l'application des données.

Identification des fonctions technologiques par le JECFA

8. Le JECFA identifie des fonctions technologiques associées aux additifs qu'il évalue dans les monographies toxicologiques qu'il établit et dans les normes qu'il fixe, sur la base:

- de la demande du CCFAC et des données qui l'accompagnent,

- des connaissances spécifiques des experts présents aux réunions du JECFA,
- de la composition effective ou des spécifications de la substance à laquelle les données sur la sécurité et l'ingestion, ainsi que les données analytiques présentées, sont applicables.

9. De ce fait, les fonctions technologiques identifiées par le JECFA peuvent sembler différer de celles énumérées dans le document intitulé Noms de catégorie et Système international de numérotation des additifs alimentaires (CAC/GL 36 – 2001) inclus dans le volume I du Codex Alimentarius et reconnu par le CCFAC comme applicable aux normes Codex. La fonction attribuée par le JECFA peut aussi représenter une utilisation spécifique de l'additif qui entre dans une sous-catégorie du Codex, mais qui n'est pas définie par celui-ci.

10. Enfin, si il ne dispose que de données limitées, le JECFA peut ne mentionner qu'un sous-ensemble des fonctions technologiques possibles dans son évaluation ou dans les normes qu'il propose pour un additif donné.

Utilisation par le CCFAC des évaluations et normes du JECFA

11. Le CCFAC utilise les DJA calculées par le JECFA comme informations préalables indispensables pour qu'un additif alimentaire puisse figurer dans la Norme générale pour les additifs alimentaires ou dans les normes du Codex par produit. L'inclusion d'un auxiliaire technologique dans l'Inventaire des auxiliaires technologiques (CAC/MISC 3) ou dans une norme de produit dépend de son utilisation dans les pays membres et non de l'attribution d'une DJA par le JECFA.

12. Le CCFAC utilise les estimations du JECFA concernant l'exposition d'origine alimentaire pour s'assurer de la sécurité sanitaire des additifs mentionnés dans la Norme générale, en tenant compte de l'ensemble du régime alimentaire.

13. Les normes élaborées par le JECFA sont utilisées pour établir l'identité chimique et la pureté des additifs inclus dans la NGAA et dans les normes de produit du Codex, grâce à l'utilisation d'un système numérique internationalement reconnu, à savoir le numéro SIN.

14. Les incohérences possibles entre la terminologie du Codex et celle du JECFA en matière d'additifs sont particulièrement gênantes lorsqu'il est demandé au CCFAC d'inclure dans la NGAA des additifs ayant une fonction technologique qui n'est pas mentionnée dans les évaluations et normes du JECFA ou pour lesquels le lien entre cette fonction et la ou les fonctions identifiées par le JECFA n'est pas clair pour le CCFAC. Ainsi, le JECFA peut conclure que, sur la base des fonctions technologiques identifiées, les estimations de l'exposition indiquent que l'utilisation se situera dans des limites acceptables (et pourra même allouer à cet additif une DJA « non spécifiée »). Le CCFAC ne saura pas forcément si l'examen d'autres fonctions ne conduirait pas à une estimation différente de l'exposition (ou même à l'attribution d'une DJA numérique). La tâche du CCFAC s'en trouvera singulièrement compliquée lorsqu'il envisagera d'inclure cet additif dans la NGAA. Par ailleurs, le JECFA a attribué à des substances qu'il a évaluées des fonctions technologiques qui ne figurent pas dans les listes Codex des additifs alimentaires ou des auxiliaires technologiques, comme adjuvant, excipient, agent antiblanchiment ou dé moussant. L'utilisation de tels termes peut rendre difficile pour le CCFAC l'interprétation des conclusions du JECFA concernant une substance décrite en utilisant les noms de catégorie fonctionnelle du Codex, comme agent de lest, agent de rétention de la couleur ou antimoussant.

15. Un certain nombre d'additifs alimentaires ont déjà été inclus dans la NGAA avec des fonctions technologiques désignées selon la terminologie du JECFA, qui ne figurent pas dans la liste Codex. L'application de la NGAA s'en trouvera compliquée si ces fonctions ne figurent pas dans les textes Codex pertinents. Pour remédier à cette situation, il est proposé:

- a. de reconnaître les fonctions du JECFA en tant que sous-catégories des catégories fonctionnelles existantes du Codex;
- b. de modifier les entrées de la NGAA en supprimant les catégories fonctionnelles du JECFA et/ou en limitant ces entrées aux effets fonctionnels reconnus par le SIN Codex;

- c. d'ajouter de nouvelles catégories fonctionnelles au tableau du Codex sur les Catégories fonctionnelles, définitions et fonctions technologiques des additifs alimentaires.

IV. RECOMMANDATIONS RELATIVES AUX NOUVEAUX ADDITIFS ALIMENTAIRES

16. Il est important que les additifs soient identifiés et désignés par le CCFAC et le JECFA selon une terminologie commune. À cet égard, le Codex a élaboré un système de classement des additifs alimentaires appelé SIN, qui inclut la description de catégories fonctionnelles et de sous-catégories (ou fonctions technologiques) et qui s'applique dans le cadre des normes Codex tant à l'utilisation des additifs qu'à leur étiquetage. Un inventaire des auxiliaires technologiques a également été élaboré en fonction des catégories fonctionnelles. Lorsqu'il demande au JECFA d'évaluer un additif, le CCFAC devrait spécifier que le JECFA doit identifier les catégories fonctionnelles et/ou les sous-catégories intéressant l'évaluation et la spécification en utilisant la terminologie des textes pertinents du Codex.

17. Il peut arriver, bien entendu, que les experts siégeant au JECFA estiment que la fonction technologique d'un additif spécifique n'est pas correctement décrite par les sous-catégories spécifiées dans les textes SIN ou dans l'inventaire des auxiliaires technologiques. Dans ces cas là, le JECFA devrait être invité à communiquer au CCFAC sa décision et à recommander de modifier les textes pertinents du Codex en y ajoutant cette nouvelle fonction technologique. S'agissant d'un additif alimentaire, le JECFA devrait être invité à décrire la sous-catégorie ou la fonction technologique dans le cadre des catégories fonctionnelles énumérées à la section 2 du SIN. Le JECFA devrait donner au CCFAC des indications concernant l'utilisation de l'additif et identifier la ou les catégories fonctionnelles et la ou les sous-catégories des textes SIN avec lesquelles la nouvelle sous-catégorie ou fonction technologique devrait être associée. Le CCFAC pourra ensuite décider d'accepter ou non l'avis du JECFA et d'amender le tableau SIN des catégories fonctionnelles, définitions et fonctions technologiques ou bien d'insérer la fonction technologique dans l'une des sous-catégories existantes.

V. RECOMMANDATIONS RELATIVES AUX ADDITIFS ALIMENTAIRES RECONNUS

18. Pour les additifs alimentaires existants, il est proposé que le CCFAC revoie la liste des fonctions technologiques des additifs alimentaires qui figurent déjà dans la NGAA, ou dont l'inscription en est aux stades du projet ou de l'avant-projet, et qui ne sont pas reconnus dans la section 2 du document intitulé Noms de catégorie et Système international de numérotation des additifs alimentaires (CAC/GL 36 – 2001) (Annexe IV) afin de:

- a. déterminer le statut des descripteurs suivants:
 - i) solvant entraîneur,
 - ii) gaz de conditionnement,
 - iii) agent de blanchiment,
 - iv) auxiliaire de filtrage et
 - v) inhibiteur de cristallisation, soit comme auxiliaires technologiques ou comme nouvelles sous-catégories au sein du système existant de classement SIN Codex;
- b. déterminer le statut du descripteur agent de carbonation en tant qu'auxiliaire technologique ou que nouvelle sous-catégorie du système de classement SIN Codex existant ou en tant qu'ingrédient alimentaire;
- c. dans le projet de NGAA, supprimer la description fonctionnelle synergiste (appliquée à l'acide orthophosphorique) et la remplacer par l'autre description fonctionnelle disponible, à savoir antioxydant synergiste figurant dans le SIN;
- d. supprimer de la NGAA les descripteurs « génériques », comme adjuvant, qui ne décrivent pas une fonction technologique;

- e. supprimer de la NGAA les termes décrivant des fonctions d'auxiliaire technologique (enzyme, par exemple);
- f. en appliquant ces propositions, le CCFAC devrait chaque fois que possible rechercher des solutions qui n'entraînent pas de modifications à la Norme générale sur l'étiquetage, étant entendu que de nouveaux noms de catégorie ou titres peuvent être nécessaires à l'occasion pour faciliter le commerce loyal des aliments préemballés.

ANNEXE I

TABLEAU DES CATÉGORIES FONCTIONNELLES, DÉFINITIONS ET FONCTIONS TECHNOLOGIQUES

<u>Catégories Fonctionnelles</u> (aux fins d'étiquetage)	<u>Définition</u>	<u>Sous-catégories</u> (Fonctions technologiques)
1. Acide	Augmente l'acidité d'un aliment et/ou lui confère un goût acide	acidifiant
2. Régulateur de l'acidité	Modifie ou contrôle l'acidité ou l'alcalinité d'une denrée alimentaire	acide, alcali, basetampon, agent tampon, ajusteur du pH
3. Agent antiagglomérant	Réduit la tendance des particules à adhérer les unes aux autres	Agent antiagglomérant, agent anticollant, agent dessicatif, poudre pour poudrage, agent antiadhérent
4. Antimoussant	Empêche ou réduit la formation de mousse	Antimoussant
5. Antioxydant	Prolonge la durée de conservation des aliments en les protégeant contre les altérations dues à l'oxydation, telles que le rancissement des corps gras et les changements de couleur	Antioxydant, antioxydant synergique, séquestrant
6. Agent de charge	Substance autre que l'air et l'eau qui leste une denrée alimentaire sans en modifier sensiblement la valeur énergétique	agent de lest, liant
7. Colorant	Ajoute de la couleur à une denrée alimentaire, ou rétablit sa couleur naturelle	colorant
8. Agent de rétention de la couleur	Stabilise, retient ou intensifie la couleur d'une denrée alimentaire	Fixateur de la couleur, stabilisant
9. Émulsifiant	Permet d'obtenir ou de maintenir un mélange uniforme à partir de deux ou plusieurs phases immiscibles, l'huile et l'eau par exemple, contenues dans un aliment	émulsifiant, plastifiant, agent de dispersion, agent de surface, surfactant, humectant
10. Sel émulsifiant	Réarrange les protéines du fromage lors de la fabrication du fromage fondu, de manière à empêcher la séparation des graisses	sel de fonte, séquestrant
11. Affermissant	Rend ou garde les tissus des fruits ou des légumes fermes ou craquants, ou interagit avec des gélifiants de manière à produire ou à renforcer un gel	affermissant

<u>Catégories</u> <u>Fonctionnelles</u> (aux fins d'étiquetage)	<u>Définition</u>	<u>Sous-catégories</u> (Fonctions technologiques)
12. Exalteur d'arôme	Exalte le goût et/ou l'odeur naturels d'une denrée alimentaire	exalteur d'arôme, modificateur d'arôme, attendrisseur
13. Agent de traitement des farines	Substance qui, ajoutée à la farine, en améliore la qualité boulangère ou la couleur	agent de blanchiment, améliorant de la pâte, améliorant de la farine
14. Agent moussant	Permet de former ou de maintenir une dispersion uniforme d'une phase gazeuse dans un aliment solide ou liquide	agent moussant, agent d'aération
15. Gélifiant	Confère une certaine texture à l'aliment au moyen de la formation d'un gel	gélifiant
16. Agent d'enrobage	Substance qui, lorsqu'elle est appliquée à la surface externe d'un aliment, lui confère un aspect brillant ou le recouvre d'un revêtement protecteur	agent d'enrobage, agent de conditionnement hermétique, agent de polissage
17. Humectant	Empêche les aliments de se dessécher en combattant l'effet que peut avoir une atmosphère caractérisée par un faible degré d'humidité	agent de rétention d'eau/d'humidité, humectant
18. Agent de conservation	Prolonge la durée de conservation des aliments en les protégeant contre les altérations dues aux micro-organismes	antimicrobien, agent de conservation, agent antimycoses, agent de contrôle bactériologique, stérilisant chimique/agent de maturation du vin, désinfectant
19. Agent propulseur	Gaz autre que l'air qui permet d'expulser un aliment contenu dans un récipient	propulseur
20. Agent de levuration	Substance ou combinaison de substances qui dégage du gaz et, par-là même, augmente le volume d'une pâte	agent de levuration
21. Stabilisant	Permet de maintenir une dispersion uniforme de deux ou plusieurs substances immiscibles dans un aliment	liant, agent de raffermissant, agent de rétention d'humidité/eau, stabilisateur de mousse
22. Édulcorant	Substance qui, sans être faite de sucre, confère un goût sucré à l'aliment	édulcorant, édulcorant artificiel, édulcorant nutritif
23. Épaississant	Augmente la viscosité d'un aliment	épaississant, texturant, raffermissant

ANNEXE II**FONCTIONS TECHNOLOGIQUES DES AUXILIAIRES TECHNOLOGIQUES RECONNUS PAR LE CODEX ET QUI FIGURENT DANS L'INVENTAIRE DES AUXILIAIRES TECHNOLOGIQUES CAC/MISC 3.**

Antimoussants

Catalyseurs

Clarifiants/adjuvants de filtration

Agents de congélation et de refroidissement par contact

Déshydratants/antiagglomérants

Détergents (mouillants)

Agents et supports d'immobilisation des enzymes

Préparations enzymatiques (y compris enzymes immobilisés)

Floculants

Résines échangeuses d'ions, membranes et tamis moléculaires

(Y compris Contre ions pour résines: membranes)

Lubrifiants, agents démoulants et antiadhérents, auxiliaires de moulage

Agents de neutralisation des micro-organismes

Gaz propulseurs et de conditionnement

Solvants, extraction et transformation

Agents de lavage et de pelage

Autres auxiliaires technologiques

ANNEXE III

FONCTIONS TECHNOLOGIQUES DES ADDITIFS ALIMENTAIRES ET DES AUXILIAIRES TECHNOLOGIQUES IDENTIFIÉES DANS LE RÉSUMÉ DES ÉVALUATIONS EFFECTUÉES PAR LE COMITÉ MIXTE FAO/OMS D'EXPERTS DES ADDITIFS ALIMENTAIRES (JECFA 1956-001)

Régulateurs de l'acidité	incluent les fonctions suivantes: Régulateur de l'acidité Alcali Tampon Agent tampon Neutralisant
Acides	incluent: Acide Acidifiant Acidulant
Adjuvants	incluent: Adjuvant Agent modificateur de la densité pour les essences aromatiques dans les boissons Diluant pour les colorants alimentaires et d'autres additifs alimentaires Agent d'enrobage pour les additifs alimentaires, les aromatisants et les vitamines Excipient Auxiliaire de formulation Adjuvant pour la fabrication des comprimés Auxiliaire/agent de fabrication des comprimés
Adsorbants	incluent: Adsorbant Décolorant
Antiagglomérants	incluent: Antiagglomérant Dessicatif Agent poudrant
Antimoussants	incluent: Antimoussant Démoussant
Antioxydants	
Agents de lest	incluent: Agent de lest

	Élément de la base pour gomme à mâcher
	Lest
Supports, solvants de support	incluent: Support Support d'aromatisants Solvant de support
Agents de turbidité	incluent: Agent de turbidité Agent producteur de louche
Fixateurs de la couleur	incluent: Agent antiblanchiment Adjuvant de coloration Fixateur de coloration Fixateur de la couleur Stabilisant de la couleur
Colorants	incluent: Colorant Pigment décoratif Colorant alimentaire Colorant de surface
Contaminants	
Émulsifiants	incluent: Anti-éclaboussant Dispersant Émulsifiant Produit émulsifiant Plastifiant Agent de dispersion Agent stabilisateur
Préparations enzymatiques	incluent: Préparation enzymatique animale Préparation enzymatique microbienne Préparation enzymatique d'origine végétale
Solvants d'extraction	
Auxiliaires de filtrage	incluent: Clarifiant Adjuvant de filtration Agent de précipitation

Raffermissants	
Exaltateurs d'arôme	incluent: Exaltateur d'arôme Substitut du sel Agent de sapidité
Aromatisants	
Agents de traitement des farines	incluent: Agent de blanchiment Améliorant de la pâte Agent de renforcement de la pâte Agent de blanchiment de la farine Agent de traitement de la farine Agent oxydant
Moussants	
Agents de congélation	incluent: Agent de congélation cryogénique Agent de congélation Agent de congélation par liquide
Gélifiants	
Agents de glaçage	incluent: Agent de pelliculage Agent de glaçage Agent d'enrobage protecteur Agent de finition superficielle
Humectants	incluent: Humectant Agent de rétention de l'eau Agent mouillant
Substances toxiques d'origine naturelle	
Suppléments nutritifs	incluent: Supplément diététique Élément nutritif Complément nutritif Adjuvant nutritif
Agents de conservation	incluent: Agent antibrunissement Agent antimicrobien

	Agent antimoisissures et anticorde
	Fumigant
	Fongistatique
	Agent de conservation
	Agent de stérilisation
Propulseurs	incluent: Gaz de conditionnement Propulseur
Agents de levage	incluent: Levain Agent de levage
Substitut de matière grasse à faible teneur énergétique	
Agents de démoulage	incluent: Lubrifiant Agent de démoulage
Séquestrants	
Stabilisants	incluent: Stabilisant colloïdal Agent de stabilisation d'émulsion Stabilisant Agent stabilisant
Édulcorants	incluent: Édulcorant Agent édulcorant
Synergistes	incluent: Synergiste antimicrobien Synergiste Synergiste et agent de solubilisation des antioxydants et des aromatisants
Épaississants	incluent: Liant Agent de texture Agent de texturation Texturant Agent texturant Épaississant Agent épaississant

Médicaments vétérinaires

Activateurs de fermentation

incluent:

Activateur de fermentation

Élément nutritif pour levure

Divers

incluent:

Agent de carbonation

Inhibiteur de cristallisation

Agent immobilisant

Auxiliaire technologique

Traitement du malte en brasserie

ANNEXE IV

Fonctions technologiques des entrées et projets d'entrées dans la norme NGAA qui ne sont pas reconnues dans la section 2, Noms de catégorie et Système international de numérotation des additifs alimentaires (CAC/GL 36-2001)

SIN	Nom de l'additif	Fonctions citées dans la NGAA/projet de NGAA, mais pas dans le tableau du SIN (section 2)	Fonctions technologiques citées dans la liste du SIN (section 3) ¹	Mesures proposées par le CCFAC	Statut NGAA Année d'adoption ou étape du projet
1100	Alpha amylase (asp oryzae var.)	Enzyme Adjuvant	Agent de traitement des farines	Supprimer enzyme et adjuvant de l'entrée NGAA	1999
1100	Alpha amylase (B. subtilis)	Enzyme	Agent de traitement des farines	Supprimer enzyme de l'entrée NGAA	3
1100	Alpha amylase (carbohydase) (B.licheniformis)	Enzyme	Agent de traitement des farines	Supprimer enzyme de l'entrée NGAA	3
559	Silicate d'aluminium	Adjuvant	Antiagglomérant	Supprimer adjuvant de l'entrée NGAA	6
927a	Azodicarbonamide	Adjuvant	Agent de traitement des farines	Supprimer adjuvant de l'entrée NGAA	1999
928	Péroxyde de benzoyle	Agent de blanchiment (à l'exclusion de la farine)	Agent de traitement des farines, conservant	Enquêter sur l'utilisation de cet additif – (voir Norme Codex pour le lactosérum en poudre)	6
321	Hydroxytoluène butyle	Adjuvant	Antioxydant	Supprimer adjuvant de l'entrée NGAA	6
902	Cire de Candelilla	Solvant de support	Agent de glaçage	Enquêter sur la fonction de solvant de support, supprimer adjuvant de l'entrée NGAA	2003

290	Anhydride carbonique	Gaz de conditionnement Agent de carbonation	(Agent de carbonation, gaz de conditionnement ²)	Enquêter sur les fonctions: si auxiliaire technologique, supprimer de la NGAA; si additif, ajouter aux catégories fonctionnelles existantes; si la carbonation est considérée comme un ingrédient alimentaire, supprimer la fonction de la NGAA	6
903	Cire de Carnauba	Solvant de support Adjuvant	Agent de glaçage	Enquêter sur la fonction de solvant entraîneur, supprimer adjuvant de l'entrée NGAA	2003
1503	Huile de ricin	Solvant de support	Agent de glisse	Enquêter sur la fonction de solvant de support	6
480	Sulfosuccinate dioctylique de sodium	Adjuvant	Émulsifiant, mouillant	Supprimer adjuvant de l'entrée NGAA	6
445	Esters glycéroliques de résine de bois	Adjuvant	Émulsifiant, stabilisant	Supprimer adjuvant de l'entrée NGAA	1999
905a	Huile minérale	Adjuvant	Agent de glaçage, agent de glisse, agent de conditionnement hermétique	Supprimer adjuvant de l'entrée NGAA	6
338	Acide orthophosphorique	Synergiste	Régulateur de l'acidité, antioxydant synergique	Remplacer synergiste par antioxydant synergique dans l'entrée NGAA	6
387	Oxystéarine	Inhibiteur de la cristallisation	Antioxygène, séquestrant	Enquêter sur la fonction - si auxiliaire technologique, supprimer de l'entrée NGAA, si additif, définir dans SIN les fonctions sous une catégorie fonctionnelle existante	1999
1521	Polyéthylène-glycol	Solvant de support Adjuvant	Antimoussant	Enquêter sur la fonction de solvant de support, supprimer adjuvant de l'entrée NGAA	2001

475	Esters polyglycéroliques d'acides gras	Inhibiteur de la cristallisation Adjuvant	Émulsifiant	Enquêter sur la fonction – si auxiliaire technologique, supprimer de l'entrée NGAA, si additif, définir dans SIN des fonctions sous une catégorie fonctionnelle existante, supprimer adjuvant de l'entrée NGAA	6
1201	Polyvinylpyrrolidone	Adjuvant	Raffermissant stabilisant (clarifiant ²), dispersant	Supprimer adjuvant de la NGAA. Envisager également de supprimer clarifiant de la liste SIN en tant que fonction d'auxiliaire technologique	1999
1520	Propylène-glycol	Solvant de support Adjuvant	Humectant, mouillant, dispersant	Enquêter sur le solvant de support, supprimer adjuvant de l'entrée NGAA	6
405	Alginate de propylène-glycol	Adjuvant	Épaississant, émulsifiant	Supprimer adjuvant de l'entrée NGAA	6
1101	Protéase (Asp oryzae var.)	Enzyme	Agent de traitement des farines, stabilisant, attendrisseur, exaltateur d'arôme	Supprimer enzyme de l'entrée NGAA	1999
551	Silice amorphe	Adjuvant de filtration	Antiagglomérant	Supprimer adjuvant de filtration (auxiliaire technologique) de l'entrée NGAA	6
444	Actétate-isobutyrate de saccharose	Adjuvant	Émulsifiant, stabilisant	Supprimer adjuvant de l'entrée NGAA	1999
473	Esters de saccharose d'acides gras	Adjuvant	Émulsifiant	Supprimer adjuvant de l'entrée NGAA	6
1505	Citrate triéthylique citrate	Solvant entraîneur	Stabilisant de mousse	Enquêter sur la fonction de solvant entraîneur	1999

¹ La Norme NGAA ou le projet de norme NGAA cite des fonctions technologiques différentes de celles indiquées dans le SIN pour le même additif. La résolution de ces différences n'entre pas dans le cadre du présent document.

² Indique que la fonction de l'additif est citée dans la liste SIN de la section 3, mais pas dans le tableau des catégories fonctionnelles de la section 2.