

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 6 (a) de l'ordre du jour

CX/FAC 06/38/7
Décembre 2005

PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES COMITÉ DU CODEX SUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES ET LES CONTAMINANTS

Trente-huitième session

La Haye, Pays-Bas, 24 – 28 Avril 2006

RAPPORT DU GROUPE DE TRAVAIL SUR LES PRINCIPES GÉNÉRAUX DE LA NORME GÉNÉRALE POUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES (GSFA)

(Préparé par la Chine avec l'aide de l'Australie, du Maroc, de la Nouvelle Zélande, de la Norvège, de la Suède, de l'ELC, l'IFU et l>IDF)

Les gouvernements et les organisations internationales disposant du statut d'observateur auprès de la Commission du Codex Alimentarius et qui souhaitent formuler des observations sur toutes ces questions sont invités à les faire parvenir par écrit **au plus tard le 28 février 2006** aux Services centraux de liaison avec le Codex des Pays-Bas, Ministère de l'agriculture, de la nature et de la qualité des aliments, BP 20401, 2500 E.K., La Haye, Pays-Bas (télécopie: +31.70.378.6141 ou, **de préférence**, courriel: info@codexalimentarius.nl), et d'en adresser une copie au Secrétaire de la 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 ou, **de préférence**, courriel: Codex@fao.org).

EN TROIS PARTIES:

- **Partie I: Procédure proposée pour l'examen de l'entrée et de la révision des additifs alimentaires dans la Norme générale pour les additifs alimentaires;**
- **Partie II: Analyse des liens entre les dispositions relatives aux additifs alimentaires dans la Norme générale pour les additifs alimentaires, et celles dans les normes de produits, y compris les options visant à transférer les dispositions relatives aux additifs alimentaires des normes de produits dans la Norme générale;**
- **Partie III: Révisions proposées dans le Manuel de procédure du Codex.**

HISTORIQUE

1. À sa trente-septième session, le Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants a considéré la poursuite de ses travaux sur le Préambule de la Norme générale pour les additifs alimentaires et est convenu d'établir un Groupe de travail électronique¹ ayant pour mandat de:²

¹ Avec l'assistance de l'Australie, du Brésil, du Canada, de la Commission européenne, de la France, de l'Inde, du Japon, de la Corée, du Maroc, de la Nouvelle-Zélande, du Nigeria, de la Norvège, de la Suède, de la Suisse, de la Thaïlande, des Etats-Unis, de l'ELC, de l'ICGMA, de l'IDF et de l'IFU.

² ALINORM 05/28/12 paragraphe 62.

- a) Améliorer la gestion des travaux relatifs à la Norme générale pour les additifs alimentaires, sur la base des critères suivants:
 - i) La Norme doit être compatible avec les autres normes adoptées par la Commission du Codex Alimentarius;
 - ii) Les entrées dans la Norme doivent être examinées en toute transparence;
 - iii) La Norme doit être élaborée de manière équitable et cohérente; et,
 - iv) Les modifications apportées aux principes de travail doivent permettre d'accélérer l'élaboration et non pas entraîner des retards supplémentaires.
- b) Élaborer un texte d'accompagnement de la procédure proposée pour l'examen de l'entrée et de la révision des additifs alimentaires dans la Norme générale pour les additifs alimentaires.
- c) Analyser le lien entre les dispositions de la Norme générale et celles des normes de produits, afin de définir et de proposer des options visant à transférer les dispositions relatives aux additifs alimentaires des normes de produits dans la Norme générale (dans le but de réunir les dispositions relatives aux additifs alimentaires dans le même texte).
- d) Proposer les révisions correspondantes dans le Manuel de procédure du Codex.

2. Le présent rapport contient trois parties. La partie I contient le texte et le diagramme décrivant la procédure proposée pour l'examen de l'entrée et de la révision des additifs alimentaires dans la Norme générale pour les additifs alimentaires. La partie II contient l'analyse des liens entre les dispositions relatives aux additifs alimentaires dans la Norme générale pour les additifs alimentaires, et celles dans les normes de produits, y compris les options visant à transférer les dispositions relatives aux additifs alimentaires des normes de produits dans la Norme. La partie III contient les révisions proposées dans le Manuel de procédure du Codex qui élimineraient les incompatibilités entre le Manuel de procédure du Codex et le préambule de la Norme générale pour les additifs alimentaires. Les recommandations soumises pour examen à la trente-huitième session figurent à la fin de chaque section.

PARTIE I: AVANT-PROJET DE PROCÉDURE POUR L'EXAMEN DE L'ENTRÉE ET DE LA RÉVISION DE DISPOSITIONS RELATIVES AUX ADDITIFS ALIMENTAIRES DANS LA NORME GÉNÉRALE POUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES

3. À sa trente-septième session, le Comité a examiné la version révisée du "Diagramme de la procédure en vigueur appliqué aux additifs proposés pour entrée dans la Norme générale des additifs alimentaires" et a décidé de joindre le diagramme révisé à l'avant-projet de révision du préambule³, et d'élaborer un texte d'accompagnement. Le Groupe de travail électronique, compte tenu de l'importance d'intégrer le processus de l'examen des dispositions relatives aux nouveaux additifs alimentaires à la procédure unique des étapes de l'élaboration des normes, a de nouveau examiné le diagramme comme proposé dans le présent document de travail.

4. L'annexe I contient la version révisée du diagramme et le texte d'accompagnement contenant des indications supplémentaires sur la demande d'entrée ou la révision des dispositions relatives aux additifs alimentaires dans la Norme. Ces indications fournissent l'information sur la préparation des travaux, sur l'utilisation des additifs alimentaires dans les aliments normalisés et non normalisés, sur la justification de l'utilisation des additifs alimentaires, et sur l'élaboration des dispositions relatives aux additifs alimentaires.

³ ALINORM 05/28/12, Annexe VII.

Recommandations - Partie I:

5. Le Groupe de travail électronique recommande qu'à sa trente-huitième session, le Comité étudie à nouveau le diagramme et le texte d'accompagnement en annexe I en vue de les recommander pour adoption par la Commission. En particulier, les options proposées sur le rôle des Comités de produits du Codex dans l'évaluation des besoins technologiques visant à l'utilisation d'un additif dans les aliments normalisés devraient être re-examinées par le Comité.

PARTIE II: ANALYSE DES LIENS ENTRE LES DISPOSITIONS RELATIVES AUX ADDITIFS ALIMENTAIRES DANS LA NORME GÉNÉRALE POUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES, ET CELLES DANS LES NORMES DE PRODUITS, Y COMPRIS LES OPTIONS VISANT À TRANSFÉRER LES DISPOSITIONS RELATIVES AUX ADDITIFS ALIMENTAIRES DES NORMES DE PRODUITS DANS LA NORME GÉNÉRALE**Objectif**

6. La présente section a un triple objectif:
- a) Analyser les liens entre les dispositions relatives aux additifs alimentaires dans la Norme générale et celles dans les normes de produits du Codex;
 - b) Proposer les options permettant d'incorporer les dispositions relatives aux additifs alimentaires en vigueur dans les normes de produits du Codex dans la Norme générale; et
 - c) Assurer que les options choisies sont élaborées en toute transparence et de manière équitable et cohérente conformément aux approches et aux procédures utilisées pour l'élaboration de la Norme. En outre, les options choisies devraient limiter les modifications apportées aux principes de travail utilisés dans l'élaboration de la Norme afin d'accélérer son élaboration et non pas entraîner des retards supplémentaires.

Introduction

7. Après l'objectif et l'introduction, la Partie II du présent document contient six sections intitulées comme suit:
- a) Principes utilisés pour l'élaboration de la Norme et des normes de produits;
 - b) Impacts de l'alignement des dispositions relatives aux additifs alimentaires des normes de produits sur celles de la Norme, et leurs causes (voir aussi annexe II);
 - c) Critères d'évaluation des approches possibles pour aligner les dispositions relatives aux additifs alimentaires des normes de produits sur celles de la Norme;
 - d) Propositions de transfert des dispositions relatives aux additifs alimentaires des normes de produits dans la Norme;
 - e) Résumé et analyse des aspects pratiques de chaque proposition; et,
 - f) Recommandations - Partie II
8. Des travaux spéciaux supplémentaires ont porté sur:
- a) L'identification des catégories alimentaires de la Norme qui contiennent des normes de produits contenant des dispositions relatives aux additifs alimentaires (annexe III); et
 - b) L'identification des mesures permettant de mettre en œuvre la recommandation proposée du transfert des dispositions relatives aux additifs alimentaires des normes de produits dans la Norme (annexe IV).

9. Dans la procédure d'élaboration des normes du Codex, le soin d'élaborer les dispositions relatives aux additifs alimentaires dans les normes du Codex est confié à plusieurs comités (le Comité du Codex pour les additifs alimentaires et les contaminants et les Comités de produits du Codex). Le Comité est chargé d'assurer que les dispositions relatives aux additifs alimentaires de toutes les normes du Codex protègent la santé des consommateurs et, pour ce qui est des aliments non normalisés, d'assurer aussi que l'utilisation d'un additif est technologiquement justifiée. Les Comités de produits du Codex sont chargés d'assurer que l'utilisation d'un additif est technologiquement justifiée dans les normes qu'ils élaborent. Ces rôles différents se traduisent par des différences dans les critères qui servent de base aux nombreuses décisions du Codex concernant les dispositions relatives aux additifs alimentaires dans les normes de produits du Codex.

10. A l'origine, la Norme était destinée à servir de solution systématique aux problèmes liés à l'utilisation sans danger des additifs alimentaires dans les aliments normalisés et non normalisés, en tant que document de référence unique dans le système du Codex. Par suite de l'élaboration de la Norme, les rôles du Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants et des Comités de produits qui élaborent les dispositions relatives aux additifs alimentaires dans les normes du Codex doivent être précisés et la procédure d'élaboration des normes énoncée dans le Manuel de procédure doit être révisée pour refléter clairement les liens entre la Norme et les normes de produits du Codex.

11. Le vaste champ d'application et la nature inclusive de la Norme sont le résultat direct du mandat donné par la Commission du Codex au Comité du Codex pour les additifs alimentaires et les contaminants, et des principes appliqués à l'élaboration de la Norme. Ces principes sont directement issus du changement d'orientation de la Commission, de l'élaboration de normes de produits ou « recettes » accentuant les critères de composition, vers l'élaboration de normes plus générales axées sur les critères de sécurité. En raison de la nature plus générale des catégories alimentaires de la Norme, par rapport aux dispositions relatives à des additifs donnés dans les normes de produits, et d'autres facteurs (comme l'inclusion des aliments normalisés et non normalisés dans une catégorie d'aliment unique, le regroupement des additifs alimentaires à dose journalière (DJA) numérique de groupe du JECFA, l'application des principes des bonnes pratiques de fabrication pour limiter l'emploi des additifs alimentaires), les dispositions relatives aux additifs alimentaires de la Norme sont moins restrictives que celles des normes de produits. Dans le cadre de sa nouvelle orientation, le Codex a chargé les Comités de produits d'examiner leurs normes et de les réviser, de les renforcer ou de les révoquer en vue d'adhérer à cette nouvelle inflexion dans laquelle les normes ne sont ni exagérément directives ou ni inutilement rigoureuses.⁴

PRINCIPES APPLIQUÉS À L'ÉLABORATION DE LA NORME GÉNÉRALE POUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES ET DES NORMES DE PRODUITS

Principes appliqués à l'élaboration de la Norme générale pour les additifs alimentaires

12. L'impulsion à l'origine des travaux sur la Norme générale Codex pour les additifs alimentaires a été de reconnaître que l'élaboration d'une norme unique pour les additifs alimentaires serait la seule manière pragmatique de résoudre de façon systématique les problèmes liés à l'utilisation sans danger des additifs alimentaires dans les aliments normalisés et non normalisés. La deuxième impulsion est venue de la reconnaissance de la disparité des dispositions relatives aux additifs alimentaires dans les normes de produits, même dans les normes de produits étroitement liées élaborées par le même comité. Par conséquent, dans un premier temps, les travaux d'élaboration de la Norme ont été en grande partie axés sur la collecte et la consolidation systématiques de l'information relative à l'utilisation des additifs alimentaires dans les normes de produits du Codex et auprès des membres du Codex sur la base de principes cohérents. La disparité des emplois des additifs alimentaires dans le monde et dans les normes de produits du Codex correspondantes explique que les projets de dispositions et les dispositions adoptées dans la Norme contiennent le plus souvent une variété plus grande d'additifs alimentaires dans une catégorie alimentaire donnée que ceux inclus dans une norme de produit donnée.

⁴ Par exemple, voir ALINORM 97/37 paragraphe 171; ALINORM 01/41 paragraphe 42.

13. En résumé ci-dessous sont énoncés les principes appliqués à l'élaboration de la Norme.
- a) Le système hiérarchique de classification des aliments est destiné à englober tous les aliments tels qu'ils sont vendus aux consommateurs, y compris les aliments transformés et non transformés, normalisés et non normalisés.
 - b) Le système de classification des aliments n'est pas conçu à des fins d'étiquetage.
 - c) Le champ d'application de la plupart des catégories alimentaires est destiné à être plus vaste que les normes de produits individuels et à inclure les aliments non normalisés.
 - d) Seuls les additifs auxquels on a attribué une dose journalière admissible (DJA) ou qui ont fait l'objet d'une évaluation de sécurité équivalente par le Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires (JECFA) sont aptes à figurer dans la Norme.
 - e) Seuls les additifs alimentaires qui porte un numéro SIN (système international de numérotation) sont aptes à figurer dans la Norme.
 - f) Les dispositions relatives aux additifs alimentaires à DJA numérique de groupe du JECFA (par ex., les phosphates, les sulfites) sont regroupées dans la Norme pour assurer que les utilisations combinées des additifs alimentaires regroupés ne dépassent pas la DJA du groupe.
 - g) Seuls les effets techniques des additifs alimentaires contenus dans la Norme du Codex pour les noms de catégories et le système international de numérotation des additifs (CAC/GL 36 - 2001) ou attribués par le JECFA sont associés aux dispositions relatives aux additifs alimentaires de la Norme, sous réserve de la réalisation de l'harmonisation des termes relatifs aux effets techniques qui fait l'objet d'un débat actuel au Comité.
 - h) Lors de l'évaluation des besoins technologiques des additifs alimentaires dans une catégorie alimentaire donnée, l'accent est d'abord placé sur la catégorie fonctionnelle de l'additif alimentaire plutôt que sur les différents additifs alimentaires.
 - i) L'application explicite des critères des bonnes pratiques de fabrication (BPF) aux concentrations maximales acceptables de tous les additifs alimentaires de la Norme pour limiter davantage le niveau d'utilisation nécessaire à atteindre l'effet technique recherché.
 - j) L'application explicite des critères de justification technologique aux concentrations maximales acceptables de la Norme pour limiter davantage le niveau actuel d'utilisation au niveau qui est technologiquement nécessaire.
 - k) Les additifs alimentaires qui ont été évalués par le JECFA et auxquels il a attribué une DJA « non spécifiée » ou « non limitée » plutôt que de préciser une DJA numérique peuvent généralement être utilisés dans les aliments dans le cadre des bonnes pratiques de fabrication, à quelques exceptions près (voir le tableau 3 de la Norme).
 - l) Les additifs alimentaires à DJA numérique devraient se voir attribuer des concentrations maximales acceptables, à quelques exceptions près.
 - m) Le point de départ de la discussion est l'examen de la concentration maximale signalée dans la catégorie alimentaire la plus large dans toutes les dispositions relatives aux additifs alimentaires de la Norme.
14. Pour une description plus complète des principes visant à simplifier les projets des dispositions de la Norme, veuillez consulter CX/FAC 97/7.

Principes appliqués à l'élaboration des sections sur les additifs alimentaires dans les normes de produits du Codex

15. Conformément au présent Manuel de procédure, le modèle de toutes les normes de produits du Codex devrait contenir une section sur les additifs alimentaires. Le Manuel de procédure charge les Comités de produits de préparer la liste des additifs alimentaires et de leur concentration maximale pour approbation par le Comité à l'étape 6 et inclusion dans la norme des produits.⁵

16. Depuis 1963, le Codex a adopté plus de 200 normes de produits. Il n'est pas surprenant que depuis cette date, une disparité considérable affecte le contenu et la structure des sections relatives aux additifs alimentaires dans ces normes. Plusieurs comités ont élaboré ou sont en train d'élaborer des normes qui renvoient à la Norme générale Codex pour les additifs alimentaires dans les sections consacrées aux additifs alimentaires (par ex., le Comité du Codex sur le lait et les produits laitiers – lait fermenté, et le Comité du Codex sur les fruits et légumes transformés – certains agrumes en conserve) et d'autres ont consulté le Comité pour aligner leurs normes sur les différentes catégories alimentaires de la Norme (par ex., la Norme générale pour les jus de fruits et les nectars, le lait fermenté, et les sucres). Dans la plupart des cas, les Comités de produits soumettent au Comité des listes de dispositions relatives aux additifs alimentaires pour approbation, conformément au Manuel de procédure du Codex. Cette diversité dans les approches, parfois par le même comité, contribue à augmenter la disparité des sections sur les additifs alimentaires dans les normes de produits du Codex. Par conséquent, à sa trente-septième session, le Comité est convenu d'examiner les propositions de révision du Manuel de procédure pour assurer une approche cohérente et transparente de la part des Comités de produits à l'élaboration future des sections de leurs normes sur les additifs alimentaires. Voir Partie III du présent document.

IMPACTS DE L'ALIGNEMENT DES DISPOSITIONS RELATIVES AUX ADDITIFS ALIMENTAIRES DES NORMES DE PRODUITS SUR CELLES DE LA NORME GÉNÉRALE POUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES, ET LEURS CAUSES

17. Les Comités de produits du Codex appliquent les principes énoncés ci-dessus à l'élaboration des dispositions relatives aux additifs alimentaires des aliments normalisés. L'application de ces principes est similaire, mais pas identique, dans les divers Comités de produits. Qui plus est, ces principes sont quelque peu différents de ceux appliqués à l'établissement des dispositions relatives aux additifs alimentaires de la Norme. Par conséquent, toute option visant à incorporer les dispositions relatives aux additifs alimentaires actuellement contenues dans les normes de produits dans la Norme aura un impact sur l'utilisation de l'additif dans les divers aliments normalisés. Lors de l'examen des options visant à incorporer les dispositions relatives aux additifs alimentaires des normes de produits dans la Norme, le groupe de travail électronique a examiné les impacts possibles suivants.

18. Impact 1: Le nombre des additifs pouvant être utilisés dans les aliments normalisés pourrait changer.

- a) Comme la Norme ne contient que les additifs évalués par le JECFA, certaines dispositions dans certaines normes de produits risquent d'être supprimées.
- b) Quand la catégorie alimentaire de la Norme est plus grande que la norme de produits, et qu'elle contient des dispositions relatives aux additifs alimentaires qui ne figurent pas dans les normes de produits, ces dispositions pourraient devenir applicables aux aliments normalisés.
- c) Quand les additifs dans les normes de produits représentent des sous-groupes d'additifs regroupés dans la Norme, des dispositions relatives aux additifs supplémentaires pourraient devenir applicables aux aliments normalisés.
- d) A moins que la catégorie alimentaire concernée soit exclue des dispositions générales du tableau 3 (c'est-à-dire qu'elle figure sur la liste de l'annexe du tableau 3), toutes les dispositions du tableau 3 sont applicables aux aliments normalisés.

⁵ Manuel de procédure du Codex, 14^{ème} édition, pages 88-95.

19. Impact 2: Les concentrations maximales pourraient changer.

- a) La concentration maximale applicable à un aliment normalisé pourrait augmenter de sorte à refléter le niveau d'utilisation le plus élevé dans un groupe de normes de produits qui entre dans une catégorie d'aliment unique de la Norme, ou par suite d'une concentration maximale supérieure déjà présente dans la Norme pour cet additif.
- b) La concentration maximale d'un additif plus élevée dans la Norme n'affecte pas nécessairement sa limite d'utilisation effective dans un aliment normalisé. L'application des bonnes pratiques de fabrication garantit l'utilisation des additifs dans la quantité minimum requise pour produire l'effet technique recherché. En revanche, l'utilisation de certains additifs alimentaires dans certains aliments normalisés pourrait augmenter.
- c) Les additifs à DJA numérique de groupe du JECFA qui ne sont pas regroupés dans une norme de produits, mais qui le sont dans la Norme, pourraient se voir attribuer une concentration maximale de groupe.

20. Impact 3: Le nombre des effets fonctionnels d'un additif donné pourrait changer.

- a) Lorsque une catégorie alimentaire de la Norme contient des dispositions relatives aux additifs alimentaires dont les effets fonctionnels ne sont pas identifiés pour un additif donné dans les normes de produits, ces effets fonctionnels seraient associés à l'aliment normalisé.

21. Les principes appliqués à l'élaboration de la Norme générale pour les additifs alimentaires, énoncés au paragraphe 13, peuvent contribuer à des incompatibilités entre les dispositions de la Norme et celles des normes de produits. Une description complète des incompatibilités associées à ces principes figure en annexe II.

CRITERES D'ÉVALUATION DES APPROCHES POSSIBLES POUR ALIGNER LES DISPOSITIONS RELATIVES AUX ADDITIFS ALIMENTAIRES DES NORMES DE PRODUITS SUR CELLES DE LA NORME GÉNÉRALE POUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES

22. En vue d'assurer que l'option choisie pour incorporer les dispositions relatives aux additifs alimentaires des normes de produits dans la Norme soit élaborée en toute transparence et de façon équitable et cohérente conformément aux approches et aux procédures utilisées dans l'élaboration de la Norme, il a été nécessaire de définir les critères d'évaluation des options possibles. Ces critères permettent d'évaluer quelles modifications, s'il en est, aux principes de travail accéléreront ou retarderont davantage l'élaboration de la Norme. Les critères suivants servent à évaluer les options permettant d'intégrer les dispositions relatives aux additifs alimentaires des normes de produits dans la Norme.

Minimiser les modifications et les effets sur le système de classification des aliments de la Norme

23. Une option est possible si elle permet de minimiser les révisions à apporter au système de classification des aliments de la Norme. Des révisions du système de classification des aliments auraient des conséquences considérables sur les dispositions relatives aux additifs alimentaires déjà adoptées dans la Norme. Des révisions importantes du système de classification des aliments occasionneraient des retards supplémentaires majeurs à l'élaboration de la Norme. Toute option qui comporte des révisions du système de classification des aliments devrait être évaluée au regard des critères du Codex régissant l'établissement des priorités des travaux. Les options qui suscitent des révisions substantielles du système de classification des aliments en énumérant expressément toutes les normes de produits comme sous-catégories dans une catégorie alimentaire individuelle ne seront pas examinées par le groupe de travail électronique car elles seraient lourdes de conséquences pour l'élaboration de la Norme.

Minimiser la complexité de la Norme

24. L'approche convenue devrait simplifier la Norme et la rendre plus facile à utiliser. Par exemple, l'utilisation des références croisées internes dans la Norme, comme les notes supplémentaires, devrait être minimisée. Il y a actuellement 130 notes ou remarques dans les tableaux 1 et 2 de la Norme. Les utilisateurs de la Norme peuvent facilement ne pas en tenir compte, d'où une mauvaise interprétation de la Norme. Il existe actuellement 200 normes de produits. L'utilisation accrue de notes servant à indiquer les conditions d'utilisation conformes aux normes de produits donnés dans les tableaux de la Norme la complique à l'extrême, porte à confusion et n'est pas pratique; une telle approche manque de pragmatisme et ne permet pas de simplifier et de clarifier la Norme.

Contraintes liées à la version sur papier et à la base de données électronique de la Norme

25. L'approche convenue devrait être suffisamment simple pour que la version sur papier de la Norme puisse être facilement imprimée à partir de la base de données correspondante. La version sur papier devrait être facile à utiliser, et ne pas être d'une complexité excessive suite aux nombreuses références croisées. L'approche convenue devrait aussi minimiser l'impact produit sur la structure et sur le contenu de la base de données électronique, et assurer que les mises à jour régulières apportées à la banque de données sont simples et explicites. Il importe de tenir compte des limites imposées par la version électronique et la version sur papier pour progresser avec pragmatisme vers l'objectif du Codex de créer un document de référence unique Codex contenant l'ensemble des dispositions relatives aux additifs alimentaires.

Cohérence de toutes les normes de produits du Codex

26. L'approche choisie doit être applicable à toutes les normes de produits du Codex, qu'elles soient adoptées, en cours de révision ou d'élaboration. Qui plus est, l'approche doit être compatible avec les normes qui relèvent du mandat d'un Comité de produits actif ou qui a été ajourné *sine die* ou aboli.

Cohérence avec la recommandation de la Commission du Codex Alimentarius visant à simplifier les normes de produits

27. L'approche convenue visant à intégrer les dispositions relatives aux additifs alimentaires des normes de produits du Codex à la Norme devrait servir de base à toute observation ou recommandation formulée par la Commission du Codex à l'intention des Comités de produits pour l'élaboration future des normes de produits. L'approche devrait aussi être compatible avec le mandat de la Commission de limiter le champ d'application des normes de produits aux critères de qualité fondamentaux et de ne pas être exagérément prescriptive.

Minimiser les effets sur les normes de produits du Codex en vigueur et sur le volume de travail des Comités de produits

28. Tout en poursuivant son objectif de créer un document de référence unique des dispositions relatives aux additifs alimentaires du Codex, le Comité devrait s'efforcer d'utiliser une approche transparente et cohérente afin de minimiser les effets sur les normes de produits du Codex déjà adoptées, et sur les activités actuelles et futures de fixation de normes des Comités de produits et du Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants.

Cohérence avec le plan de présentation/la structure de la Norme (effets fonctionnels des additifs alimentaires, additifs alimentaires groupés etc.)

29. L'approche choisie doit être compatible avec le plan de présentation et la structure de la Norme pour assurer la cohérence avec toutes les autres normes du Codex. Il est par conséquent nécessaire d'appliquer les principes suivants, appliqués à l'élaboration de la Norme:

- a) Seuls les additifs alimentaires ayant un numéro SIN et une DJA complète ou ayant fait l'objet d'une évaluation de sécurité équivalente par le JECFA sont aptes à être inclus dans la Norme du Codex;
- b) Les dispositions relatives aux additifs alimentaires ayant une DJA numérique de groupe sont regroupées;

- c) Toutes les catégories d'effets fonctionnels associées à des additifs alimentaires individuels ou regroupés seront énumérées dans le tableau 1 de la Norme; et
- d) Lors de l'évaluation des besoins technologiques des additifs alimentaires dans une catégorie alimentaire donnée, la priorité est accordée à la catégorie fonctionnelle de l'additif alimentaire et non aux additifs alimentaires individuels sauf si un additif alimentaire donné dans une catégorie fonctionnelle doit être utilisé dans un aliment normalisé donné.

Approche pragmatique de la mise à jour et de la révision compte tenu des modifications apportées aux DJA

30. L'approche convenue devrait favoriser un mécanisme pragmatique de mise à jour des dispositions relatives aux additifs alimentaires à la suite des modifications apportées à la DJA du JECFA des additifs alimentaires.

Accélérer l'élaboration de la Norme

31. L'approche convenue devrait accélérer davantage l'élaboration de la Norme. Toutes les options devraient être soigneusement examinées et évaluées en volume de travail requis pour leur mise en œuvre.

PROPOSITIONS VISANT À TRANSFÉRER LES DISPOSITIONS RELATIVES AUX ADDITIFS ALIMENTAIRES DES NORMES DE PRODUITS DANS LA NORME

32. Le Groupe de travail électronique a examiné plusieurs options visant à transférer les dispositions relatives aux additifs alimentaires contenues dans les normes de produits dans la Norme. Au cours de l'élaboration de ces options, le Groupe de travail électronique a identifié deux types de liens entre les catégories alimentaires de la Norme et les normes de produits. D'une part, certaines catégories alimentaires ont un champ d'application qui correspond exactement à une norme de produits unique et ne contiennent aucun aliment non normalisé. D'autre part, d'autres catégories alimentaires couvrent plusieurs normes de produits et peuvent ou non contenir des aliments non normalisés. Au cours de l'élaboration des options visant à incorporer les dispositions relatives aux additifs alimentaires des normes de produits dans la Norme, des options différentes ont été examinées pour chaque type de lien. Le présent document ne présente que la proposition préférée pour chacun de ces deux liens parmi les options examinées par le Groupe de travail électronique.

Proposition concernant les catégories alimentaires de la Norme en relation bi-univoque (une à une) avec une norme de produits unique du Codex

33. Le Groupe de travail électronique a observé que le champ d'application des catégories alimentaires de la Norme inscrites au tableau 1 est en relation bi-univoque avec le champ d'application de la norme de produit unique du Codex, et qu'aucun aliment non normalisé n'entre dans le champ d'application de ces catégories alimentaires. Le Groupe de travail électronique a donc préféré l'option suivante pour transférer les dispositions relatives aux additifs alimentaires.

Tableau I			
Catégories alimentaires de la Norme en relation bi-univoque avec une norme de produits.			
Catégorie alimentaire No.	Nom de la catégorie alimentaire	No. de la norme Codex	Titre de la norme Codex
01.6.3	Fromage de lactosérum	A-07-1999	Fromage de lactosérum
01.8.2	Lactosérum en poudre et produits à base de lactosérum en poudre, à l'exception des fromages de lactosérum	A-15-1995	Lactosérum en poudres
02.1.1	Huile de beurre, matière grasse laitière anhydre, ghee	A-02-1973	Produits à base de matières grasses laitières

Tableau I			
Catégories alimentaires de la Norme en relation bi-univoque avec une norme de produits.			
Catégorie alimentaire No.	Nom de la catégorie alimentaire	No. de la norme Codex	Titre de la norme Codex
02.2.1.1	Beurre et beurre concentré	A-01-1971	Beurre
02.2.1.2	Margarine et produits similaires	032-1981	Margarine
11.1.1	Sucre blanc, dextrose anhydre, monohydrate de dextrose, fructose	212-1999	Sucre
11.1.2	Sucre en poudre, dextrose en poudre		
11.1.3	Sucre blanc doux, cassonade douce, sirop de glucose, sirop de glucose déshydraté, sucre de canne brut		
11.1.4	Lactose		
11.1.5	Sucre blanc de plantation ou d'usine		
11.5	Miel	012-1981	Miel
12.1.1	Sel	150-1985	Sel de qualité alimentaire
13.1.1	Préparations pour nourrissons	072-1981	Préparations pour nourrissons
13.1.2	Préparations de suite	156-1987	Préparations de suite
14.1.1.1	Eaux minérales naturelles et eaux de source	108-1981	Eaux minérales naturelles
14.1.1.2	Eaux de table et sodas	227-2001	Eaux potables en bouteille/conditionnées (autres que les eaux minérales)
14.1.2.1	Jus de fruits	247-2005	Norme générale pour les jus et les nectars de fruits
14.1.2.3	Concentrés pour jus de fruits		
14.1.3.1	Nectars de fruits		
14.1.3.3	Concentrés pour nectar de fruits		

Proposition

34. Révision de la Norme: Réviser les dispositions relatives aux additifs alimentaires dans les catégories alimentaires respectives de la Norme en adoptant les dispositions relatives aux additifs alimentaires des normes de produits sur les bases des principes suivants:

- a) Seuls les additifs alimentaires évalués par le JECFA et ayant une DJA complète seront examinés.
- b) Seuls les additifs alimentaires ayant un numéro SIN seront examinés.
- c) La concentration maximale de l'additif alimentaire inscrite dans la norme de produits sera inscrite dans la Norme.

- d) Les additifs alimentaires de même DJA de groupe du JECFA seront inscrits dans la Norme sous le nom du groupe (par ex., phosphates) sans autre restriction, sous réserve de montrer qu'un ou plusieurs additifs dans le groupe présentent un risque pour la santé, trompent la confiance du consommateur, ou que leurs besoins technologiques ne puissent pas être justifiés sur la base des critères des sous-paragraphes a) à d) de la section 3.2 du préambule de la Norme. Ces exceptions devront être pleinement justifiées, et devront, dans la mesure du possible, être limitées.⁶
- e) Les additifs alimentaires qui appartiennent à des catégories d'effets fonctionnels multiples seront inscrits dans la Norme sans aucune restriction supplémentaire à la catégorie d'effet fonctionnel.
- f) L'annexe du tableau 3 de la Norme sera modifiée afin d'inclure toutes les catégories alimentaires concernées énumérées dans le tableau 1 et qui ne figurent pas actuellement dans l'annexe du tableau 3, de sorte que les dispositions générales du tableau 3 ne s'appliquent pas à ces catégories alimentaires, ou à ces aliments normalisés.

35. Révision des normes de produits du Codex: Les changements à apporter à la section sur les additifs alimentaires dans les normes de produits du Codex consisteront à remplacer la liste des dispositions de chaque norme de produit par un texte qui renvoie à la catégorie alimentaire appropriée de la Norme (par ex., « L'utilisation des additifs alimentaires figurant aux tableaux 1 et 2 de la Norme générale Codex pour les additifs alimentaires dans la catégorie alimentaire x.x.x.x (nom de la catégorie alimentaire) est acceptable dans les aliments soumis à la présente norme »).

36. Indications destinées aux Comités de produits du Codex: Charger les Comités de produits du Codex d'examiner, pour les nouvelles entrées et les révisions des dispositions relatives aux additifs alimentaires dans leurs normes, la justification de l'utilisation de l'additif en fonction de l'avantage qu'elle présente, et son potentiel de constituer un risque pour la santé ou de tromper le consommateur, ou la justification des besoins technologiques basés sur les critères énoncés aux sous-paragraphes a) à d) de la section 3.2 du préambule de la Norme, et de communiquer cette information au Comité. Le Comité répondra des utilisations de ces additifs alimentaires dans le système du Codex par le biais des révisions des dispositions relatives aux additifs alimentaires de la Norme.

37. L'annexe IV contient les révisions proposées aux normes de produits affectées, aux catégories alimentaires affectées dans les tableaux 1 et 2, à la structure du tableau 2, et à l'annexe du tableau 3, en conformité avec la présente proposition.

Options concernant les catégories alimentaires de la Norme qui couvrent plusieurs normes de produits

38. Le Groupe de travail électronique propose deux options visant à incorporer les dispositions relatives aux additifs alimentaires figurant dans les normes de produits du Codex dans la Norme, pour les catégories alimentaires qui couvrent plusieurs normes de produits, qu'elles contiennent ou non des aliments non normalisés (voir en annexe III la liste des catégories alimentaires de la Norme qui contiennent des aliments normalisés)

Option 1: Incorporation directe dans les tableaux de la Norme

39. Révision de la Norme: Réviser les dispositions relatives aux additifs alimentaires dans les catégories alimentaires respectives de la Norme en adoptant toutes les dispositions des normes de produits du Codex sur les bases des principes suivants:

- a) Seuls les additifs alimentaires évalués par le JECFA et ayant une DJA complète ou une DJA non limitée ou non spécifiée seront examinés.

⁶ Par exemple, 29 phosphates sont regroupés dans la catégorie des phosphates de la Norme. Seulement trois d'entre eux, l'acide orthophosphorique (SIN 338), l'orthophosphates de sodium (339 i, ii, iii), et l'orthophosphates de potassium ((340 i, ii, iii), sont actuellement proposés pour être utilisés comme régulateurs de l'acidité dans la norme révisée pour les préparations pour nourrissons et les préparations destinées à des usages médicaux particuliers pour nourrissons. Si certains sels de phosphate dans le groupe risquent de présenter un danger pour la santé, ou si leur utilisation n'est pas technologiquement justifiée dans ces préparations spéciales, le comité du produit pourra en présenter la justification afin de les exclure de la norme du produit.

- b) Seuls les additifs alimentaires ayant un numéro SIN seront examinés.
- c) Les dispositions relatives aux additifs alimentaires des normes des produits du Codex seront intégrées à la Norme sans autre restriction, sous réserve de montrer qu'ils présentent un danger pour la santé, qu'ils risquent de tromper la confiance du consommateur, ou que leurs besoins technologiques ne puissent pas être justifiés sur la base des critères énoncés dans les sous-paragraphes a) à d) de la section 3.2 du préambule de la Norme. Ces exceptions devront être pleinement justifiées et elles devront, dans la mesure du possible, être limitées.⁷
- d) La valeur maximale numérique de concentration la plus élevée pour un additif alimentaire prise dans toutes les normes de produits relevant de la catégorie alimentaire devra être transmise pour adoption à l'étape 8 sans autre restriction sous réserve de montrer qu'il présente un danger pour la santé, qu'il risque de tromper la confiance du consommateur, ou que ses besoins technologiques ne puisse pas être justifié sur la base des critères énoncés dans les sous-paragraphes a) à d) de la section 3.2 du préambule de la Norme. Ces exceptions devront être pleinement justifiées et elles devront, dans la mesure du possible, être limitées.
- e) Les additifs alimentaires de même DJA de groupe du JECFA seront inscrits dans la Norme sous le nom du groupe (par ex., phosphates) sans autre restriction, sous réserve de montrer qu'un ou plusieurs additifs dans le groupe présentent un risque pour la santé, trompent la confiance du consommateur, ou que leurs besoins technologiques ne puissent pas être justifiés sur la base des critères énoncés dans les sous-paragraphes a) à d) de la section 3.2 du préambule de la Norme. Ces exceptions devront être pleinement justifiées, et elles devront, dans la mesure du possible, être limitées.
- f) Les additifs alimentaires qui appartiennent à des catégories d'effets fonctionnels multiples seront inscrits dans la Norme sans aucune restriction supplémentaire à la catégorie d'effet fonctionnel.
- g) Les projets (aux étapes 6/7) et les avant-projets (aux étapes 3/4) des dispositions relatives aux additifs alimentaires différentes de celles des normes de produits seront maintenues dans la Norme et re-examinées par le Comité sur la base des principes énoncés dans la Partie I du présent document.
- h) Les dispositions relatives aux additifs alimentaires figurant actuellement dans les catégories alimentaires de la Norme qui ne contiennent que des aliments normalisés (à savoir, 01.5.1, 05.1.1, et 13.4) qui ne sont pas compatibles avec les dispositions des normes de produits seront suspendues ou révoquées.⁸
- i) Les trois catégories alimentaires qui ne contiennent que des aliments normalisés (à savoir, 01.5.1, 05.1.1, et 13.4) seront incluses dans l'annexe révisée du tableau 3, de sorte que les dispositions générales du tableau 3 ne s'appliquent pas à ces catégories alimentaires, ou à ces aliments normalisés (voir annexe IV).
- j) Les dispositions relatives aux additifs alimentaires de la Norme adoptées (à l'étape 8) seront maintenues sans restriction de la part du Comité, étant donné que ces dispositions relatives à l'utilisation des additifs dans les aliments normalisés et non normalisés ont déjà été examinées par le Comité.

⁷ Par exemple, la norme du Codex pour le fromage provolone prévoit l'utilisation de l'hexaméthylène-tétramine (SIN 239) comme agent de conservation. L'utilisation de l'hexaméthylène-tétramine comme agent de conservation dans les autres fromages de la catégorie alimentaire 01.6.2.1 Fromage affiné y compris la croûte de la Norme n'est pas technologiquement justifiée. Par conséquent, la Norme limitera l'utilisation de l'hexaméthylène-tétramine uniquement au fromage provolone.

⁸ Le terme "suspendues" s'applique aux dispositions en cours d'adoption (étapes 1 à 7) alors que le terme "révoquées" s'appliquent uniquement aux dispositions adoptées. Les dispositions relatives aux additifs alimentaires qui sont suspendues ou révoquées ne figureront plus dans la Norme.

40. Révision des normes de produits du Codex: Réviser les sections sur les additifs alimentaires de toutes les normes de produits affectées afin de renvoyer à la catégorie alimentaire correspondantes dans la Norme et de signaler les effets techniques acceptables de l'additif alimentaire identifié dans la norme de produit du Codex (par ex., « L'utilisation de [Liste des catégories fonctionnelles par SIN] utilisé(s) conformément aux tableaux 1 et 2 de la Norme générale Codex pour les additifs alimentaires dans la catégorie alimentaire x.x.x.x (nom de la catégorie alimentaire) ou figurant au tableau 3 de la Norme générale Codex pour les additifs alimentaires est acceptable dans les aliments conformes à la présente norme. »). Les normes de produits correspondant aux catégories alimentaires 01.5.1, 05.1.1 et 13.4 n'incluront pas la référence aux additifs énumérés au tableau 3.

41. Indications destinées aux Comités de produits du Codex: Charger les Comités de produits du Codex d'identifier les catégories fonctionnelles des additifs alimentaires propres à être incluses dans les normes qu'ils élaborent et communiquer l'information au Comité. Pour les nouvelles entrées et les révisions des dispositions relatives aux additifs alimentaires de la Norme qui affectent leurs aliments normalisés, les Comités de produits seront chargés d'examiner si l'additif présente un danger pour la santé, risque de tromper la confiance du consommateur, ou si ses besoins technologiques ne peuvent pas être justifiés sur la base des critères énoncés dans les sous-paragraphe a) à d) de la section 3.2 du préambule de la Norme, quand il est utilisé dans leurs aliments normalisés.

42. Révision du Manuel de procédure du Codex: Une proposition de nouvelle activité concernant la révision du Manuel de procédure du Codex, conformément aux Critères du Codex régissant l'établissement des priorités des travaux serait nécessaire pour que cette option soit pleinement mise en œuvre.

Option 2: Incorporation indirecte, ou en deux temps, dans les tableaux de la Norme

43. Révision de la Norme: Remplacer l'annexe C de la Norme par la nouvelle annexe C qui énumère toutes les normes de produits du Codex à l'exception des normes en relation bi-univoque avec une catégorie alimentaire (voir paragraphes 33 – 37). La nouvelle annexe C contiendra les dispositions relatives aux additifs alimentaires telles qu'elles figurent actuellement dans les normes de produits. Une note sera ajoutée à chaque tableau de la Norme sur l'exclusion des dispositions relatives aux additifs alimentaires des tableaux 1, 2 et 3 de la Norme des normes de produits figurant dans la nouvelle annexe C.

44. Normes de produits du Codex: Réviser les sections sur les additifs alimentaires des normes de produits concernées afin de renvoyer à la nouvelle annexe de la Norme (par ex., « L'utilisation des additifs alimentaires utilisés conformément à l'annexe C de la Norme générale Codex pour les additifs alimentaires est acceptable dans les aliments conformes à la présente norme. »)

45. Indications destinées aux Comités de produits: Recommander que la Commission charge les Comités de produits de réviser leurs normes dans un souci de compatibilité avec le champ d'application des catégories alimentaires individuelles de la Norme. La révision des normes des Comités de produits qui ont été ajournés *sine die* pourrait être envoyée par lettre circulaire par le Comité. Comme le champ d'application des normes de produits est aligné sur les catégories alimentaires de la Norme, les normes de produits seront rayées de la nouvelle annexe C et leurs dispositions relatives aux additifs alimentaires seront incorporées dans les tableaux 1, 2 et 3 de la Norme. Les normes de produits affectées seront révisées afin de renvoyer à la Norme (par ex., « L'utilisation des additifs alimentaires figurant aux tableaux 1 et 2 de la Norme générale Codex pour les additifs alimentaires dans la catégorie x.x.x.x (nom de la catégorie alimentaire) ou figurant au tableau 3 de la Norme générale Codex pour les additifs alimentaires est acceptable dans les aliments conformes à la présente norme »).

46. Manuel de procédure du Codex: Une proposition de nouvelle activité concernant la révision du Manuel de procédure du Codex afin d'aligner le champ d'application de leurs normes sur le champ d'application des catégories alimentaires de la Norme, conformément aux Critères du Codex régissant l'établissement des priorités des travaux serait nécessaire pour que cette option soit pleinement mise en œuvre.

Résumé et discussion sur les aspects pratiques de chaque proposition

47. Le Groupe de travail électronique présente au Comité une proposition relative à l'incorporation des dispositions relatives aux additifs alimentaires figurant dans les normes de produits du Codex dans la Norme pour les catégories alimentaires qui ont une relation bi-univoque avec une norme de produits unique. Deux options sont proposées pour incorporer les dispositions relatives aux additifs alimentaires figurant dans les normes de produits du Codex dans la Norme, pour les catégories alimentaires qui couvrent plusieurs normes de produits, qu'elles contiennent ou non des aliments non normalisés.

Mise en œuvre: Proposition relative aux catégories alimentaires de la Norme en relation bi-univoque avec une norme de produit unique du Codex

48. La proposition décrite aux paragraphes 33 à 37, concernant l'alignement des dispositions relatives aux additifs alimentaires des catégories alimentaires de la Norme en relation bi-univoque avec la norme de produit unique n'est pas simple, mais elle est cependant réalisable. Cette approche réussit à intégrer les dispositions relatives aux additifs alimentaires de ces normes de produits dans la Norme. Elle permet aussi au Codex d'avancer vers son objectif de créer un document de référence unique pour les additifs alimentaires du système du Codex. Elle est également conforme aux principes appliqués à l'élaboration de la Norme.

49. Cette proposition exclurait les catégories alimentaires affectées, et les normes de produits du Codex correspondantes, des dispositions générales du tableau.

Mise en œuvre: Proposition relative aux catégories alimentaires de la Norme qui couvrent plusieurs normes de produits du Codex

50. La mise en œuvre de l'option 1, incorporation directe des dispositions relatives aux additifs alimentaires des normes de produits dans les tableaux 1 et 2 de la Norme, pour les catégories alimentaires qui couvrent plusieurs normes de produits du Codex, représente un travail considérable, mais elle est cependant réalisable. Les révisions proposées de la Norme pourraient être préparées pour examen à la trente-neuvième session du Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants, en 2007. Cette proposition est conforme aux principes appliqués à l'élaboration de la Norme, et elle réussit à intégrer les dispositions relatives aux additifs alimentaires de ces normes de produits dans la Norme. Elle permet aussi au Codex d'avancer vers son objectif de créer un document de référence unique pour les additifs alimentaires du système du Codex.

51. En inscrivant les trois catégories alimentaires qui contiennent seulement des aliments normalisés (à savoir, 01.5.1, 05.1.1, et 13.4) dans l'annexe révisée du tableau 3, les dispositions générales du tableau 3 ne s'appliqueraient pas à ces catégories alimentaires, ni à ces aliments normalisés.

52. La présente proposition limiterait essentiellement le rôle des Comités de produits du Codex dans l'élaboration des dispositions relatives aux additifs alimentaires applicables à leurs normes à l'identification des catégories fonctionnelles des additifs alimentaires technologiquement justifiées.

53. La mise en œuvre de l'option 2, incorporation indirecte, ou en deux temps, des dispositions relatives aux additifs alimentaires des normes de produits dans les tableaux 1 et 2 de la Norme pour les catégories alimentaires qui couvrent plusieurs normes de produits du Codex exclurait dans un premier temps des tableaux de la Norme toutes les normes de produits du Codex qui relèvent d'une catégorie alimentaire contenant aussi des aliments non normalisés. Les normes de produits et leurs dispositions actuelles relatives aux additifs alimentaires seraient transférées dans une nouvelle annexe C révisée de la Norme à laquelle les tableaux de la Norme renverraient de façon appropriée. La création de cette annexe ne sera pas une tâche difficile et pourrait être préparée pour examen avant la trente-neuvième session du Comité, en 2007. Cette approche n'intègre pas les dispositions relatives aux additifs alimentaires des aliments normalisés et non normalisés dans les tableaux de la Norme; elle ne fait que transférer les dispositions relatives aux additifs alimentaires des normes de produits individuelles dans une autre norme du Codex. Cette approche permettrait cependant au Codex d'avancer vers son objectif de réaliser un document de référence unique dans le système du Codex.

54. Pour mettre pleinement en œuvre l'option 2, la Commission doit convenir de demander aux Comités de produits de réviser leurs normes pour assurer leur cohérence avec le champ d'application des catégories alimentaires individuelles dans la Norme. La révision des normes des Comités de produits qui ont été ajournés *sine die* pourrait être envoyée par lettre circulaire. La révision du Manuel de procédure en vue d'exiger que les Comités de produits du Codex alignent le champ d'application de leurs normes sur le champ d'application des catégories alimentaires de la Norme permettrait de minimiser le nombre des normes restrictives du Codex.

Partie II - Recommandations

55. Approuver la proposition décrite aux paragraphes 33 à 37, et contenue dans l'annexe IV, qui alignerait les dispositions relatives aux additifs alimentaires de toutes les normes de produits du Codex ayant une relation bi-univoque avec une catégorie alimentaire de la Norme en intégrant les dispositions relatives aux additifs alimentaires des normes de produits directement dans les tableaux de la Norme.

56. Etudier et approuver soit l'option 1, décrite dans les paragraphes 39 à 42, pour une incorporation directe des dispositions relatives aux additifs alimentaires des normes de produits dans les tableaux de la Norme, soit l'option 2, proposant l'incorporation en deux temps décrite dans les paragraphes 43 à 46, concernant les catégories alimentaires de la Norme qui couvrent plusieurs normes de produits du Codex. L'approche directe (option 1) aligne les dispositions relatives aux additifs alimentaires de la Norme sur toutes les normes de produits du Codex en relation co-univoque (une à plusieurs) avec la Norme en intégrant directement les dispositions relatives aux additifs alimentaires des normes de produits dans les tableaux de la Norme en une étape unique et systématique, conformément aux principes appliqués à l'élaboration de la Norme. L'approche indirecte (option 2) transfère d'abord les dispositions relatives aux additifs alimentaires des normes de produits dans une annexe qui remplace l'annexe C actuelle de la Norme, et ensuite, au fur et à mesure que les normes de produits sont révisées en vue de correspondre à une catégorie alimentaire unique, les dispositions relatives aux additifs alimentaires sont incorporées aux tableaux 1 et 2 de la Norme.

PARTIE III: RÉVISIONS PROPOSÉES DANS LE MANUEL DE PROCÉDURE DU CODEX

57. La présente section contient les recommandations relatives aux révisions du Manuel de procédure conformes au mandat du Groupe de travail électronique, et les recommandations formulées dans les Parties I et II du présent rapport. Les sections suivantes de la 14^{ème} édition du Manuel de procédure du Codex nécessiteraient d'être modifiées en vue de mettre en œuvre les recommandations relatives aux procédures de travail des Comités de produits et du Comité énoncées ci-dessous.

- Plan de présentation des normes de produits du Codex, section sur les additifs alimentaires, page 108;
- Relations entre les Comités de produits et les Comités des questions générales, section sur les additifs alimentaires et les contaminants, pages 114 à 116; et
- Mandat du Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants, (a), page 140.

58. La Partie II du présent rapport propose deux options visant à incorporer les dispositions relatives aux additifs alimentaires des normes de produits dans la Norme, pour les catégories alimentaires de la Norme qui relèvent de plusieurs normes de produits. Les révisions proposées du Manuel de procédure décrites ci-dessous sont celles qui sont nécessaires à la mise en œuvre de l'option 1 pour une incorporation directe dans la Norme.

Plan de présentation des normes de produits du Codex, section sur les « Additifs alimentaires », page 108

59. Comme l'indique l'introduction du « Plan de présentation des normes de produits du Codex », page 107 de la 14^{ème} édition du Manuel de procédure, « Le plan de présentation est destiné à servir de modèle aux organes subsidiaires de la Commission du Codex Alimentarius pour l'élaboration de leurs normes; l'objectif visé étant d'assurer autant que possible l'uniformité des normes intéressant des produits. Le plan comprend aussi les déclarations à faire figurer, le cas échéant, sous les rubriques pertinentes des normes.»

60. Actuellement, la section sur les additifs alimentaires (page 109) stipule:

« Cette section devrait indiquer le nom des additifs agréés et, le cas échéant, la concentration maximale autorisée dans l'aliment. Elle devrait être établie comme indiqué à la page 114 (Relations entre les Comités de produits et les Comités des questions générales) et mentionner:

« *Les dispositions ci-après concernant les additifs alimentaires et leurs spécifications figurant à la section du Codex Alimentarius doivent être confirmées [ont été confirmées] par le Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants* ».

Ensuite, sous forme de tableau:

« *Nom de l'additif, concentration maximale (en pourcentage ou en mg/kg)* »

61. Le Groupe de travail recommande que le texte ci-dessus soit remplacé par le suivant:

"Cette section devrait énumérer les catégories fonctionnelles des additifs dont l'utilisation dans les aliments est agréée. Les additifs spéciaux et leurs concentrations maximales ne devraient être indiquées que dans les cas où des restrictions ou des autorisations exceptionnelles sont nécessaires. La catégorie alimentaire dans laquelle l'aliment est classé dans le cadre du système de classification des aliments utilisé par la Norme générale Codex des additifs alimentaires devrait être incluse dans cette section. Elle devrait être préparée conformément aux orientations données à la page 114 (Relations entre les Comités de produits et les Comités des questions générales) et mentionner:

« L'utilisation de [Liste des classes fonctionnelles SIN] utilisé(s) conformément aux tableaux 1 et 2 de la Norme générale Codex pour les additifs alimentaires dans la catégorie alimentaire x.x.x.x (nom de la catégorie alimentaire) ou figurer au tableau 3 de la Norme générale Codex pour les additifs alimentaires est acceptable dans les aliments conformes à la présente norme. »

62. Il ressort que chaque Comité de produits du Codex préparerait une section sur les additifs alimentaires dans chaque projet de norme de produit et que cette section contiendrait la liste identifiant les classes fonctionnelles des additifs alimentaires qui sont technologiquement justifiés dans ce produit. Les additifs spéciaux et leurs concentrations maximales ne devraient être indiquées que dans les cas où des restrictions ou des autorisations exceptionnelles seraient nécessaires. Afin de faciliter l'utilisation des normes du Codex, le numéro de la catégorie alimentaire utilisé dans la Norme, qui contient le produit normalisé, devrait aussi être inclus dans la norme du produit.

Relations entre les Comités de produits et les Comités des questions générales, section sur les additifs alimentaires et les contaminants, pages 114 à 116.

63. Cette section du Manuel de procédure du Codex décrit la procédure de travail à appliquer par les comités de produits pour soumettre les dispositions relatives aux additifs et aux contaminants à l'approbation du Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants. Suite à l'élaboration de la Norme générale Codex pour les additifs alimentaires et la Norme générale Codex pour les contaminants et les toxines dans les aliments (CODEX STAN 193-1995, Rév. 2-2004), des procédures de travail nouvelles sont appliquées tant par les Comités de produits que par le Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants. Il en résulte que cette section nécessite d'être modifiée pour s'aligner sur ces nouvelles procédures.

64. S'il est vrai qu'il relève du mandat du Groupe de travail de proposer les modifications à apporter au Manuel de procédure, le Groupe de travail ne fera pas de propositions à ce stade, car cette section est consacrée à la fois aux additifs et aux contaminants. Les contaminants sont en fait un sujet qui ne fait partie de notre mandat.

65. Le Groupe de travail recommande que cette question soit reprise à la prochaine session du Comité en 2006, dans la partie consacrée aux contaminants. Nous recommandons également la création d'un petit groupe de travail, composé de représentants des deux sections du Comité, celle des additifs et celle des contaminants. Le mandat de ce groupe de travail sera de faire des propositions relatives à la modification de cette section du Manuel de procédure.

Mandat: Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants, page 140-141

66. Le Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants a cinq responsabilités:
- a) confirmer ou établir des limites maximales ou indicatives autorisées pour les additifs alimentaires, les contaminants (y compris les contaminants environnementaux) et les substances toxiques naturellement présentes dans l'alimentation humaine et animale;
 - b) établir des listes prioritaires d'additifs alimentaires et de contaminants aux fins d'évaluations toxicologiques par le Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires;
 - c) recommander des normes d'identité et de pureté pour divers additifs alimentaires en vue de leur adoption par la Commission;
 - d) examiner des méthodes d'analyse servant au dosage des additifs alimentaires dans les aliments; et,
 - e) examiner et élaborer des normes ou codes dans des domaines apparentés tels que l'étiquetage des additifs alimentaires vendus en tant que tels et l'irradiation des aliments.
67. Même si la procédure relative à l'inclusion des additifs dans les normes de produits est en cours de révision, comme proposé dans les Parties I et II du présent rapport, la responsabilité effective du Comité énoncée au point a) de son mandat, à savoir la confirmation ou l'établissement de l'utilisation des additifs, reste inchangée. Les responsabilités énoncées aux points b) à e) ne changent pas en ce qui concerne le sujet du présent rapport.
68. Par conséquent, le Groupe de travail recommande que le mandat du Comité ne soit pas modifié.

Annexe I**Avant-projet de procédure pour l'examen de l'entrée et la révision des dispositions relatives aux additifs alimentaires dans la Norme générale Codex pour les additifs alimentaires*****Champ d'application***

La Norme générale Codex pour les additifs alimentaires et les contaminants est destinée à inclure les dispositions relatives aux additifs alimentaires pour les aliments normalisés et non normalisés dans le système du Codex Alimentarius.

Les dispositions relatives à l'utilisation des auxiliaires technologiques (par ex., presque toutes les préparations à base d'enzymes, les auxiliaires de clarification et de filtrage, les solvants d'extraction) ne sont pas incluses dans la Norme. Le Comité de Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants est convenu que les dispositions relatives aux auxiliaires technologiques continueraient d'être incluses dans les normes de produits du Codex, et que l'Inventaire du Codex des auxiliaires technologiques (CAC/MISC 3) serait mis à jour en fonction des besoins.

Travaux initiaux

L'information contenue dans la section 7.2 du préambule de la Norme générale Codex pour les additifs alimentaires sera soumise au Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants pour demander l'entrée ou la révision des dispositions relatives aux additifs alimentaires dans la Norme générale pour les additifs alimentaires. Les indications supplémentaires suivantes concernent l'information à soumettre:

- **Identité de l'additif alimentaire**
 - Les additifs alimentaires auront été évalués par le Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires qui leur aura attribué une dose journalière admissible numérique ou non numérique ("non spécifiée" ou "non limitée") ou qui aura jugé acceptable une utilisation donnée.
 - Les additifs alimentaires auront reçu un numéro du Système international de numérotation.
- **Effet fonctionnel de l'additif alimentaire**
 - La liste des catégories fonctionnelles utilisée dans le Système international de numérotation (CAC/GL 36) devrait être utilisée.
- **Utilisation proposée de l'additif alimentaire**
 - Les catégories alimentaires appropriées du Système de classification des aliments (annexe B de la Norme générale pour les additifs alimentaires) et les concentrations maximales devaient être précisées.
 - En ce qui concerne la concentration maximale acceptable:
 - Une limite d'utilisation numérique devrait être fixée pour les additifs alimentaires à dose journalière admissible numérique. Toutefois, dans certains cas, la limite d'utilisation fixée par les bonnes pratiques de fabrication pourra convenir.
 - Pour un additif alimentaire à dose journalière admissible non numérique ("non spécifiée" ou "non limitée") qui figure dans la liste du tableau 3 de la Norme générale pour les additifs alimentaires, une limite d'utilisation numérique ou fixée par les bonnes pratiques de fabrication devrait être fournie avec toute demande d'inclusion de l'additif dans une catégorie alimentaire de l'annexe au tableau 3.
 - Pour certains additifs alimentaires, la dose journalière admissible a été fournie sur une base donnée (par ex., « comme phosphore » pour les phosphates; « comme acide benzoïque » pour les benzoates). Par souci de cohérence, la concentration maximale de ces additifs devrait être fournie sur les mêmes bases que la dose journalière admissible.

- Justification de l'utilisation et besoins technologiques de l'additif alimentaire
 - L'information d'appui basée sur les critères énoncés à la section 3.2 du préambule de la Norme générale pour les additifs alimentaires devrait être incluse.
- Emploi sans danger de l'additif alimentaire
 - Une évaluation d'ingestion correspondant à l'utilisation proposée de l'additif alimentaire, conformément à la section 3.1 du préambule de la Norme générale pour les additifs alimentaires, devrait être incluse, s'il y a lieu.
- Justification que l'utilisation de l'additif n'induit pas le consommateur en erreur
 - Une déclaration motivée attestant que les consommateurs ne seront pas induits en erreur par l'utilisation de l'additif.

L'utilisation de l'additif alimentaire répond-elle aux critères de la section 3.2 du préambule de la Norme générale pour les additifs alimentaires?

La section 3.2 du préambule de la Norme générale pour les additifs alimentaires établit les critères de justification de l'utilisation d'un additif alimentaire. L'adhésion à ces critères est nécessaire pour inclure un additif alimentaire dans la Norme générale des additifs alimentaires. Si l'utilisation d'un additif ne répond pas à ces critères, l'examen est interrompu et les travaux sont suspendus. Si l'information soumise pour justifier l'utilisation de l'additif alimentaire est insuffisante pour permettre au Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants de prendre une décision, il sera exigé de fournir un complément d'information sur l'utilisation et sur la justification et les besoins technologiques de l'additif alimentaire pour examen à la prochaine session du Comité. Si cette information n'est pas soumise avant la prochaine session, les travaux relatifs à cette disposition seront suspendus.

L'additif alimentaire est-il utilisé dans les aliments normalisés?

Le Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants demande, si nécessaire, au Comité de produits pertinent d'examiner les catégories fonctionnelles des additifs qui sont technologiquement justifiés pour un produit donné et de renvoyer cette information dans un délai d'un an. À la lumière de cette information, le Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants formule les recommandations relatives aux conditions appropriées d'utilisation en s'appuyant sur les propositions du Comité de produits.

Dans certains cas, il conviendrait cependant que le Comité de produits du Codex dresse une liste des additifs alimentaires et de leurs catégories fonctionnelles et concentrations maximales acceptables qui sera transmise au Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants pour approbation et, finalement, incorporation dans la Norme générale pour les additifs alimentaires. L'élaboration de la liste des additifs alimentaires devrait se conformer aux principes appliqués à l'élaboration de la Norme générale pour les additifs alimentaires. Toutefois, l'élaboration des listes d'additifs alimentaires dans les normes de produits devrait autant que possible être limitée. Par exemple, un additif pourrait figurer dans la liste d'une norme de produit s'il sert à accomplir un effet technique qui ne serait pas réalisable avec d'autres additifs de la même classe fonctionnelle. Certains additifs peuvent aussi figurer dans une norme de produits si, suite à une évaluation de la sécurité, l'utilisation de l'additif doit être limitée. La justification de ces exceptions devrait être fournie par les Comités de produits du Codex au Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants pour examen.

Si le Comité de produits du Codex a été ajourné, le Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants peut réviser les dispositions relatives aux additifs alimentaires dans les normes de produits qui relèvent du Comité ajourné, si nécessaire. Le Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants examinerait la révision proposée à la lumière des principes de justification technologique de l'utilisation des additifs, comme indiqué dans la section 3.2 du préambule de la Norme générale pour les additifs alimentaires. Ces révisions, une fois adoptées par la Commission, seraient incorporées dans la Norme générale pour les additifs alimentaires.

Une dose journalière admissible non numérique (« non spécifiée » ou « non limitée ») a-t-elle été attribuée?

1. **OUI** – Dose journalière admissible non numérique (« non spécifiée » ou « non limitée »):

Les additifs alimentaires à dose journalière admissible non numérique sont proposés pour inclusion au tableau 3 de la Norme générale pour les additifs alimentaires. Les demandes concernant l'utilisation de ces additifs dans les catégories alimentaires contenues dans l'annexe du tableau 3 sont présentées par le biais de propositions pour inclusion dans les tableaux 1 et 2 de la Norme générale pour les additifs alimentaires. Ces propositions sont examinées par le Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants conformément aux critères décrits sous la rubrique « *Examen des conditions d'utilisation dans des catégories alimentaires données* », ci-après.

2. **NON** – Dose journalière admissible numérique ou acceptable pour une utilisation restreinte:

Les additifs alimentaires à dose journalière admissible numérique ou reconnue acceptable pour une ou plusieurs utilisations données sont proposées pour inclusion aux tableaux 1 et 2 de la Norme générale pour les additifs alimentaires. Ces propositions sont examinées par le Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants conformément aux critères décrits sous la rubrique « *Examen des conditions d'utilisation dans des catégories alimentaires données* », ci-après.

Examen des conditions d'utilisation dans des catégories alimentaires données

Le Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants appliquera les principes généraux suivants à l'inclusion des dispositions relatives aux additifs alimentaires dans les tableaux 1 et 2 de la Norme générale pour les additifs alimentaires:

1. Les additifs alimentaires qui ont la même dose journalière admissible numérique seront considérés comme un groupe, sans autre restriction sur l'utilisation des additifs individuels du groupe. Cependant, dans certains cas, des restrictions à l'utilisation de certains additifs individuels de ce groupe pourraient être nécessaires (par ex., pour des raisons de sécurité).
2. Les additifs alimentaires qui appartiennent à des classes fonctionnelles multiples seront examinés sans autre restriction à leur classe fonctionnelle.
3. D'une façon générale, une limite d'utilisation numérique attribuée à l'utilisation proposée d'un additif alimentaire dans une catégorie alimentaire est préférée à une limite d'utilisation tirée des bonnes pratiques de fabrication. Toutefois, les exceptions, énoncées dans la rubrique « *Travaux initiaux* », seront également prises en compte par le Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants de façon ponctuelle.
4. Lors de l'établissement de la concentration maximale acceptable d'un additif alimentaire dans une catégorie alimentaire donnée, le Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants examine la justification technologique de la limite proposée et l'évaluation d'exposition conformément aux sections 3.1 et 3.2 du préambule de la Norme générale pour les additifs alimentaires. Si plus d'une concentration maximale est proposée, et que le Comité ne parvient pas à un consensus sur la concentration maximale appropriée, les délégations qui soutiennent la concentration maximale proposée et celles qui s'y opposent devront soumettre une justification supplémentaire des limites qu'elles proposent afin de répondre aux questions du Comité, dans un délai d'un an, au Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants, pour examen à sa prochaine session. Les propositions dont la justification sera insuffisante ne seront plus examinées, et la limite proposée pour laquelle la justification a été fournie sera transmise pour adoption.

Le Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants identifie et recommande les catégories alimentaires et les limites d'utilisation appropriées pour inclusion aux tableaux 1 et 2 de la Norme générale pour les additifs alimentaires.

5. Pour résoudre les questions d'exposition alimentaire des additifs alimentaires, le Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants peut demander au Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires d'effectuer des évaluations d'exposition des additifs sur la base des concentrations maximales acceptables soumises pour examen par le Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants.

6. Les concentrations maximales acceptables sont établies conformément aux sections précédentes et les dispositions relatives aux additifs alimentaires sont inscrites dans la Norme générale pour les additifs alimentaires. Chaque limite d'utilisation représente la concentration maximale acceptable la plus élevée dans la catégorie alimentaire la plus large pour laquelle l'utilisation de l'additif est technologiquement justifiée. Dans la mesure du possible, la structure hiérarchique du système de classification des aliments sera utilisée afin de simplifier l'établissement de la liste des dispositions relatives aux additifs alimentaires dans les tableaux 1 et 2 de la Norme générale pour les additifs alimentaires. A cet égard:

- Si la nouvelle utilisation d'un additif alimentaire concerne une catégorie plus large et une concentration maximale plus élevée ou égale à celles des sous-catégories de la catégorie alimentaire la plus large déjà contenues dans la Norme générale pour les additifs alimentaires, alors la nouvelle utilisation dans la catégorie alimentaire la plus large remplace les dispositions déjà inscrites. Les travaux relatifs à ces dispositions sont suspendus (s'il s'agit de projets ou d'avant-projets de dispositions), ou celles-ci sont révoquées à l'adoption de l'utilisation proposée à l'étape 8 (s'il s'agit d'une disposition adoptée à l'étape 8).
- Si la nouvelle utilisation d'un additif alimentaire concerne une catégorie alimentaire plus large et une concentration maximale inférieure à celle des sous-catégories de la catégorie alimentaire large figurant déjà dans la Norme générale pour les additifs alimentaires, alors les dispositions inscrites dans la Norme générale pour les additifs alimentaires sont déterminées en fonction de la hiérarchie du système de classification des aliments. La concentration maximale la plus élevée dans chaque sous-catégorie, qu'elle appartienne à une disposition existante ou à la nouvelle utilisation dans la catégorie alimentaire la plus large, est inscrite dans la Norme générale pour les additifs alimentaires. Les travaux relatifs à toute disposition existante qui est remplacée par la nouvelle utilisation sont suspendus (s'il s'agit d'un avant-projet ou d'un projet de disposition) ou celle-ci est révoquée à l'adoption de l'utilisation proposée à l'étape 8 (s'il s'agit d'une disposition adoptée à l'étape 8).
- Si la nouvelle utilisation d'un additif alimentaire, ainsi que les dispositions déjà inscrites dans la Norme générale pour les additifs alimentaires, représente l'utilisation dans toutes les sous-catégories d'une catégorie alimentaire plus large avec la même limite d'utilisation maximale, alors l'utilisation dans la catégorie alimentaire la plus large sera inscrite dans la Norme générale pour les additifs alimentaires. Les travaux relatifs aux dispositions déjà inscrites dans les sous-catégories sont suspendus (s'il s'agit d'avant-projets ou de projets de dispositions) ou celles-ci sont révoquées à l'adoption de l'utilisation proposée à l'étape 8 (s'il s'agit de dispositions adoptées à l'étape 8).

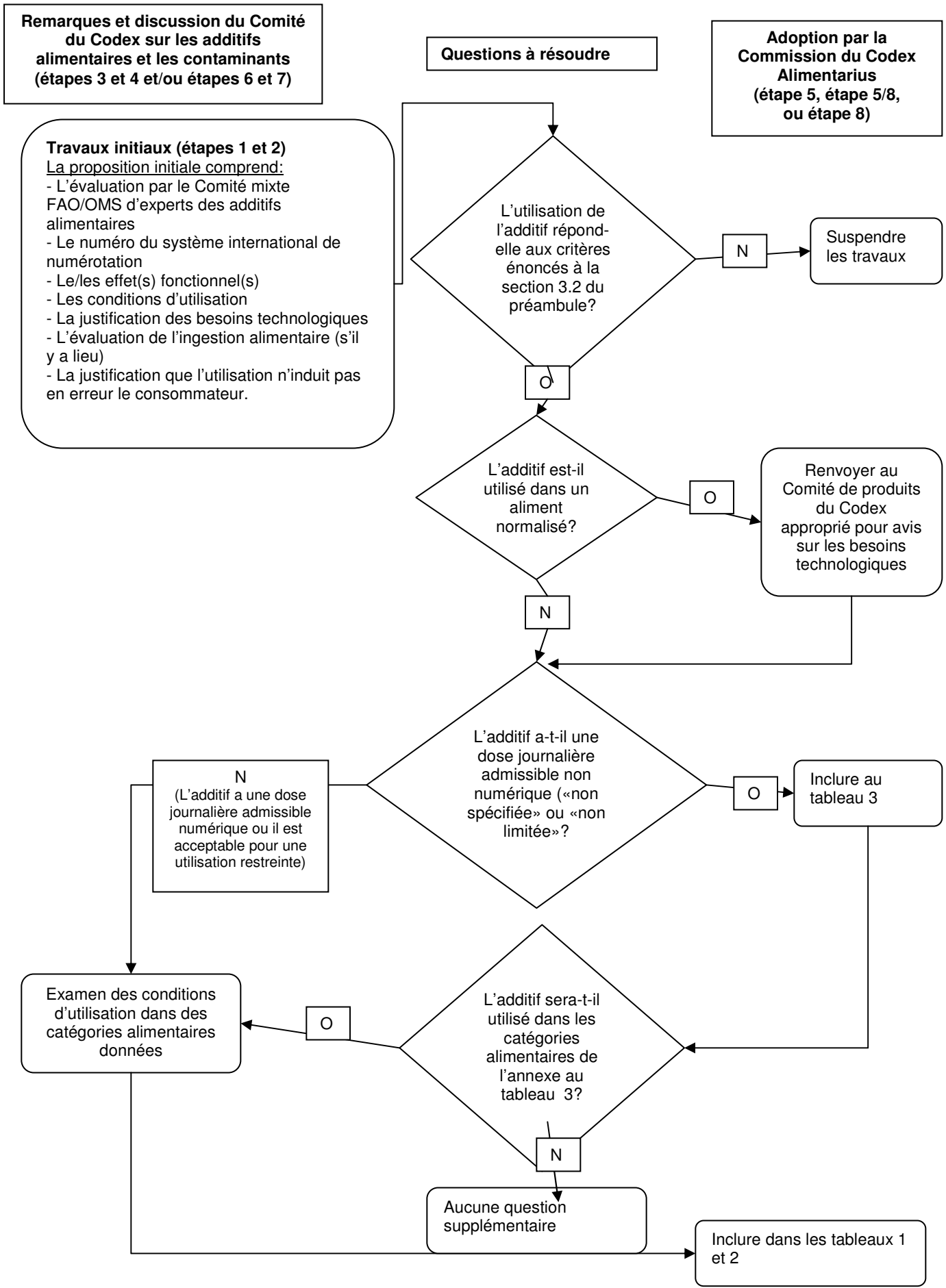
Diagramme de la procédure proposée pour l'examen de l'entrée et la révision des additifs alimentaires dans la Norme générale pour les additifs alimentaires

Le diagramme suivant décrit la procédure utilisée par le Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants pour l'inclusion d'une nouvelle disposition relative à un additif alimentaire ou la révision d'une disposition existante dans la Norme générale pour les additifs alimentaire. Cette procédure est conforme aux *procédures pour l'élaboration des normes et textes apparentés* du Codex, et les principes et critères contenus dans le préambule de la Norme générale pour les additifs alimentaires.

La procédure d'élaboration du Codex se parcourt **de gauche à droite**. La partie gauche du diagramme indique les travaux du Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants. La partie centrale contient les questions examinées par le Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants pour formuler ses recommandations à la Commission. La partie droite du diagramme contient les décisions prises par la Commission.

De haut en bas, la colonne centrale contient, dans une suite logique, les questions examinées par le Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants, pour déterminer:

(1) si l'additif alimentaire est conforme aux critères énumérés à la section 3.2 du préambule de la Norme générale pour les additifs alimentaires (2) si l'additif alimentaire est utilisé dans les aliments qui relèvent d'une norme de produits du Codex; et, (3) si l'utilisation doit être incluse dans les tableaux 1 et 2, dans le tableau 3, ou bien dans les trois tableaux à la fois de la Norme générale pour les additifs alimentaires, en fonction de la dose journalière admissible attribuée par le Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires et de l'aliment dans lequel l'additif est utilisé.



Annexe II**Sources d'incompatibilités entre la Norme et les normes de produits découlant des principes appliqués à l'élaboration de la Norme****Hierarchie du système de classification des aliments**

Le système de classification des aliments de la Norme est hiérarchique. La conception du système de classification des aliments de la Norme est, en partie, basée sur les similarités entre les ingrédients bruts (par ex., les fruits, les légumes, les viandes et les produits laitiers) et les procédés de transformation (par ex., frais, congelés ou en conserve). Le raisonnement scientifique sur lequel repose cette conception est que les aliments à base d'ingrédients bruts similaires qui sont transformés et traités de façon similaire auront des besoins techniques similaires d'additifs alimentaires et que les additifs alimentaires similaires couvriront ces besoins techniques.

La structure hiérarchique du système de classification des aliments de la Norme n'entraîne pas *a priori* d'incompatibilités entre la Norme et les normes de produits du Codex.

Le système de classification des aliments de la Norme n'est pas conçu à des fins d'étiquetage

A l'inverse des normes de produits du Codex, les descripteurs de produits et les catégories alimentaires de la Norme ne sont pas conçus à des fins d'étiquetage. C'est là une distinction importante entre la Norme et les normes de produits du Codex qui affecte la manière dont le Codex va procéder à l'élaboration d'une référence unique pour les additifs alimentaires dans le système du Codex. L'exclusion de toute disposition relative à l'étiquetage dans la Norme est intentionnelle car elle permet de prévoir des catégories alimentaires larges qui contiennent à la fois les aliments normalisés et non normalisés. Inversement, le champ d'application de la plupart des normes de produits est limité aux aliments particuliers nommés (par ex., le fromage cheddar). La présence ou l'absence de dispositions relatives aux additifs alimentaires dans les normes de produits du Codex sert à déterminer si l'aliment est conforme à la norme de produits et, de ce fait, détermine le nom de l'aliment tel qu'il est vendu aux consommateurs. Il en résulte des incompatibilités entre la Norme et les normes de produits contenant des listes restrictives de dispositions relatives aux additifs, quand la norme de produits est intégrée dans le système de classification des aliments de la Norme.

Relations entre le champ d'application d'une catégorie alimentaire de la Norme et les normes de produits du Codex

La plupart des catégories alimentaires de la Norme ne contiennent pas d'aliments normalisés du Codex et par conséquent ne relèvent pas de la présente discussion (voir en annexe III la liste des catégories alimentaires de la Norme qui contiennent des aliments normalisés).

La relation entre le champ d'application d'une catégorie alimentaire de la Norme et le champ d'application des normes de produits du Codex peut être classée en deux catégories: la relation bi-univoque (un à un) et la relation co-univoque (un à plusieurs).

Une catégorie alimentaire pour une norme de produits: Dans certains cas, il existe une relation bi-univoque entre le champ d'application de la Norme et la norme de produits. Dans ces circonstances, il n'y a aucun aliment non normalisé dans la catégorie alimentaire. Par exemple:

- a. La catégorie alimentaire (fromage de lactosérum) et la norme du Codex pour les fromages de lactosérum (A-07-1971),
- b. Les catégories alimentaires 14.1.2.1 – Jus de fruits, 14.1.2.3 – Concentrés de jus de fruits, 14.1.3.1 – Nectars de fruits, et 14.1.3.3 – Concentrés de nectars de fruits) et les sous-catégories de produits qui relèvent de la Norme sous la rubrique Jus de fruits et nectars de fruits (247-2005),

Pour une liste complète, veuillez consulter le tableau I dans la partie principale du présent document.

Comme les dispositions relatives aux additifs alimentaires dans ces catégories alimentaires dérivent actuellement d'une norme de produit et des propositions des membres du Codex, les incompatibilités entre la Norme et ces normes de produits peuvent découler des propositions d'utilisation nouvelle des additifs alimentaires dans la Norme qui ne sont pas conformes aux normes de produits respectives. Les incompatibilités viennent aussi du fait que la catégorie alimentaire n'est pas exclue des dispositions générales du tableau 3 de la Norme (c'est-à-dire que la catégorie alimentaire n'est pas inscrite à l'annexe du tableau 3).

Une catégorie alimentaire pour plusieurs normes de produits: Généralement, le champ d'application d'une catégorie alimentaire de la Norme est plus large que n'importe quelle norme de produits unique ou série de normes, et comprend les aliments non normalisés. Dans certains cas, cependant, plusieurs normes de produits peuvent englober la totalité du champ d'application d'une catégorie alimentaire sans aliments non normalisés contenus dans le champ d'application de la catégorie alimentaire. Par exemple:

La catégorie alimentaire 05.1.1- Mélanges secs de cacao (en poudre) et tourteau/pâte de cacao

- Norme du Codex 105-1981 (cacaos en poudre et les mélanges secs de cacao et de sucres)
- Norme du Codex 141-1983 (Norme pour le cacao en pâte (liqueur de cacao/chocolat) et le tourteau de cacao).

Dans ces exemples, les incompatibilités entre la Norme et les normes de produits respectives peuvent découler du fait que la concentration maximale acceptable dans la Norme est supérieure, au lieu d'être égale, à la limite maximale inscrite dans les normes de produit individuelles (par ex., des additifs alimentaires différents ou des limites d'utilisation différente pour un même additif alimentaire dans différents aliments normalisés contenus dans la même catégorie alimentaire). Dans d'autres cas, c'est le résultat de la proposition d'un membre du Codex d'inclure des utilisations supplémentaires d'un additif alimentaire dans la Norme.

Dans la plupart des cas, cependant, les aliments normalisés ou non normalisés sont contenus dans le du champ d'application de la catégorie alimentaire de la Norme. Par exemple:

La catégorie alimentaire 04.1.2.4 – Fruits en boîtes ou en bocaux

- Norme du Codex 015-1981 (Pomelos en conserve)
- Norme du Codex 017-1981 Révisée 1-2001 (Purée de pommes en conserve)
- Norme du Codex 042-1981 (Modifiée 1987) (Ananas en conserve)
- Norme du Codex 060-1981 (Framboises en conserve)
- Norme du Codex 061-1981 Révisée 1-2001 (Poires en conserve)
- Norme du Codex 062-1981 (Fraise en conserve)
- Norme du Codex 068-1981 (Mandarines en conserve)
- Norme du Codex 078-1981 (Cocktail de fruits en conserve)
- Norme du Codex 099-1981 (Macédoine de fruits tropicaux en conserve)
- Norme du Codex 159-1987 (Mangues en conserve)
- Norme du Codex 242-2003 (Fruits à noyau en conserve)
- Fruits en conserve non normalisés.

Voir en annexe III la liste complète des catégories alimentaires qui relèvent des normes de produits du Codex et des aliments non normalisés.

Dans ces exemples, la concentration maximale acceptable dans la Norme est parfois supérieure, au lieu d'être égale, à la limite maximale inscrite dans les normes de produits individuelles. Cela est dû soit à une concentration maximale plus élevée dans une autre norme de produits ou à une utilisation proposée pour un aliment non normalisé.

Seuls les additifs alimentaires évalués par le JECFA sont admissibles dans la Norme

Les additifs alimentaires contenus dans la Norme se limitent aux additifs alimentaires qui ont été évalués par le JECFA auxquels il a attribué une DJA complète ou bien qu'il a soumis à une évaluation équivalente. Les substances qui n'ont pas été évaluées par le JECFA ou auxquelles il a été initialement attribué une DJA provisoire ne sont pas incluses dans la Norme.

Inversement, les normes de produits du Codex contiennent actuellement des dispositions relatives aux additifs alimentaires que le Comité de produits juge appropriée, même si le JECFA n'a pas évalué l'additif aux fins de son utilisation. Par exemple, les oléorésines du paprika figurent comme colorant dans plusieurs normes de produits (par ex., la norme pour le fromage A-06-1978); par contre, le JECFA n'a pas encore attribué de DJA aux oléorésines, ayant fait le choix de ne les reconnaître que comme extrait d'épice. Par conséquent, la Norme peut ne pas inclure toutes les dispositions relatives à un additif alimentaire contenues dans les normes de produits.

Regroupement des dispositions relatives aux additifs alimentaires à DJA numérique de groupe du JECFA

Pour assurer des concentrations maximales acceptables sans danger et pour simplifier les tableaux des additifs alimentaires dans la Norme, les dispositions relatives aux additifs alimentaires à DJA numérique de groupe du JECFA (par ex., les phosphates, les sulfites et les polysorbates) sont regroupés pour assurer que les utilisations combinées des additifs ne dépassent pas la DJA de groupe. En revanche, les substances à DJA non numérique (c'est-à-dire non spécifiée ou non limitée) qui figurent au tableau 3 de la Norme ne sont pas regroupées en fonction de leur DJA (par ex., l'acide acétique et ses sels sont énumérés individuellement et non comme « acétates »).

Inversement, les normes de produits du Codex donnent la liste des additifs alimentaires individuels (orthophosphate monosodique, SIN 339i), ou regroupent les additifs en fonction de leur numéro SIN (phosphates de sodium, SIN 339). Certains de ces additifs alimentaires regroupés par le numéro SIN n'ont pas de DJA du JECFA (par ex., SIN 450 (Diphosphates) n'a pas de DJA pour le SIN 450iv (diphosphate dipotasique) et pour le SIN 450viii (diphosphate dimagnésien). Il en résulte que chaque additif alimentaire à DJA numérique de groupe peut être inscrit différemment dans la Norme et dans les normes de produits.

En raison de l'application de ce principe fondamental à la structure des tableaux de la Norme, la Norme contient davantage de dispositions pour davantage d'additifs alimentaires que les normes de produits.

Catégories des effets fonctionnels des additifs alimentaires

Les catégories fonctionnelles des additifs alimentaires associées à un additif alimentaire individuel ou à des additifs alimentaires regroupés sont essentiellement basées sur le système international de numérotation (SIN) du Codex ou sur les attributions du JECFA. Actuellement, la Norme comprend aussi les effets fonctionnels signalés par les membres du Codex. Le Comité a toutefois entrepris d'élaborer une liste harmonisée des effets fonctionnels basée sur le numéro SIN et sur les attributions du JECFA qui sera incluse dans la Norme à la fin des travaux. Fréquemment, un additif alimentaire donné est associé à plus d'une catégorie fonctionnelle (par ex., stabilisant, épaississant et émulsifiant) Le tableau 1 de la Norme énumère ces additifs alimentaires, contrairement aux tableaux 2 et 3.

Inversement, les additifs alimentaires contenus dans une norme de produits sont généralement associés à une classe fonctionnelle unique, ce qui n'est pas toujours compatible avec les systèmes SIN ou du JECFA.

Critères relatifs aux principes des bonnes pratiques de fabrication (BPF)

Le préambule de la Norme générale pour les additifs alimentaires stipule explicitement que, en vue d'être conformes avec la Norme, tous les additifs alimentaires doivent être utilisés suivant les conditions des bonnes pratiques de fabrication telles qu'elles sont énoncées dans le préambule de la Norme. Celles-ci comprennent:

- a) « la quantité d'additif ajoutée à l'aliment ne dépasse pas celle raisonnablement nécessaire pour obtenir l'effet voulu dans l'aliment;

- b) la quantité d'un additif, qui par la suite de son utilisation au cours des opérations de fabrication, de transformation ou d'emballage, devient un constituant de l'aliment et qui n'est pas destiné à produire un effet physique ou tout autre effet technologique dans l'aliment lui-même, est réduite dans toute la mesure raisonnablement possible; et,
- c) l'additif est de qualité alimentaire appropriée et il est préparé et manipulé comme un ingrédient alimentaire. »

Qui plus est, le projet de révision du préambule contient la définition suivante de la concentration maximale acceptable dans la Norme:

“La **concentration maximale** d'un additif est la concentration la plus élevée de l'additif établie pour être effectivement efficace dans un aliment ou une catégorie alimentaire et retenue dans danger par la Commission du Codex Alimentarius. Elle est en général exprimée en mg d'additif/kg d'aliment.

La concentration maximale ne correspond en général ni à la concentration optimale, ni à la concentration recommandée, ni à la concentration normale. Dans le cadre des bonnes pratiques de fabrication, la concentration optimale, recommandée ou la concentration normale varient pour chaque application d'additif et dépendent tant des effets techniques recherchés que de la denrée spécifique à laquelle l'additif doit être ajouté, en tenant compte du type de matière première, de la transformation des aliments et du stockage après fabrication, du transport et de la manipulation par les distributeurs, les détaillants et les consommateurs ».

Par conséquent, pour être en conformité avec la Norme, le respect des concentrations maximales acceptables n'est pas suffisant. La quantité effective d'additif utilisée doit être égale ou inférieure à la concentration maximale nécessaire pour atteindre l'effet technique recherché.

Inversement, les normes de produits du Codex fournissent la liste des additifs alimentaires accompagnés de leurs concentrations maximales acceptables. Ces normes ne contiennent aucun critère explicite de limitation de l'utilisation de l'additif à la concentration maximale nécessaire pour atteindre l'effet technique recherché. Cependant, comme les dispositions relatives aux additifs alimentaires dans ces normes sont prescriptives, l'application des principes des bonnes pratiques de fabrication est implicitement garantie. Dans les cas les plus extrêmes, certaines normes de produits ne contiennent aucune information sur l'effet technique recherché au moyen de l'additif, ce qui est un critère important de la détermination de la quantité effectivement utilisée dans les principes des bonnes pratiques de fabrication.

Dans la comparaison entre les concentrations maximales acceptables de la Norme avec les concentrations maximales des normes de produits, la Norme apparaît souvent comme étant plus libérale que les normes de produits. Malheureusement, il ne s'agit là que d'une comparaison trompeuse et inappropriée parce que la Norme prévoit aussi l'application des principes des bonnes pratiques de fabrication. Dans certaines circonstances, les dispositions relatives aux additifs alimentaires sont plus restrictives en matière de limite d'utilisation maximale que celles des normes de produits.

Critères relatifs aux besoins technologiques

La Norme énonce explicitement que, pour que l'utilisation d'un additif soit conforme aux dispositions relatives aux additifs alimentaires dans la Norme, les applications des additifs alimentaires recherchées ne doivent pas présenter de risque sanitaire pour les consommateurs, ne doivent pas induire en erreur les consommateurs, et doivent s'aligner sur les critères explicites de justification technologique de leur utilisation. Ceux-ci comprennent:

- a) préserver la qualité nutritionnelle de l'aliment; une réduction délibérée de la qualité nutritionnelle de l'aliment n'est justifiée que dans des circonstances visées à l'alinéa (b) ainsi que d'autres cas où l'aliment ne constitue pas un élément important du régime alimentaire ordinaire;
- b) introduire les ingrédients ou composants nécessaires dans les denrées alimentaires manufacturées destinées à certains groupes de consommateurs ayant des besoins diététiques particuliers;

- c) améliorer la conservation ou la stabilité d'un aliment ou ses propriétés organoleptiques, à condition de ne pas en altérer la nature, la substance ou la qualité de façon à tromper le consommateur;
- d) servir d'adjuvant dans la fabrication, la transformation, la préparation, le traitement, l'emballage, le transport ou l'entreposage de l'aliment, à condition que l'additif ne soit pas utilisé pour masquer les effets de l'utilisation de matières premières de mauvaise qualité ou de méthodes ou techniques indésirables (y compris le manqué d'hygiène).

Par conséquent, pour être en conformité avec la Norme, l'utilisation d'un additif alimentaire à une concentration maximale égale ou inférieure au niveau acceptable n'est pas suffisante. La quantité effective d'additif utilisée doit être égale ou inférieure à la concentration maximale nécessaire pour atteindre l'effet technique recherché. Dans la plupart des cas, cela signifie que la quantité effective dans un aliment particulier est inférieure à la concentration maximale acceptable dans une catégorie alimentaire donnée.

Inversement, les normes de produits du Codex prévoient une liste des additifs alimentaires et de leurs concentrations maximales. Il est implicitement supposé que l'utilisation de l'additif alimentaire conforme à la norme de produits est technologiquement justifiée. Dans certains cas, cependant, les normes de produits n'associent explicitement aucun effet technique à certains additifs alimentaires.

Dans la comparaison entre les concentrations maximales acceptables de la Norme avec les concentrations maximales des normes de produits, la Norme apparaît souvent comme étant plus libérale que les normes de produits. Malheureusement, il ne s'agit là que d'une comparaison trompeuse et inappropriée parce que la Norme prévoit aussi l'application des principes des bonnes pratiques de fabrication. Dans certaines circonstances, les dispositions relatives aux additifs alimentaires sont plus restrictives en matière de limite d'utilisation maximale que celles des normes de produits.

Additifs alimentaires à DJA « non spécifiée » ou « non limitée »

La Commission a adopté le tableau 3 de la Norme en 1999. Tous les additifs alimentaires énumérés au tableau 3 ont été évalués par le JECFA qui leur a attribué une DJA « non spécifiée » ou « non limitée ». En règle générale, ces additifs alimentaires (ca.180) peuvent être utilisés dans les aliments, à l'exception des aliments conformes aux catégories alimentaires figurant en annexe du tableau 3.

La comparaison entre les catégories alimentaires de l'annexe III du présent document avec celles de l'annexe du tableau 3 de la Norme indique qu'il y a plusieurs normes de produits qui n'entrent pas dans le champ d'application des catégories alimentaires figurant dans l'annexe du tableau 3 (par ex., 04.1.2.4 – Fruits en boîtes ou en bocaux). Par conséquent, le tableau 3 de la Norme prévoit l'utilisation d'un nombre beaucoup plus grand d'additifs alimentaires que ceux qui sont actuellement prévus dans ces normes de produits.

Les additifs alimentaires à DJA numérique devraient se voir attribuer une concentration maximale acceptable numérique

Par principe, le Comité est convenu qu'il est nécessaire d'attribuer une concentration maximale acceptable numérique⁹ aux additifs alimentaires à DJA numérique du JECFA

Ce principe a pour conséquence qu'en consolidant l'information relative à l'utilisation des additifs alimentaires dans les normes de produits du Codex et dans les propositions soumises par les membres du Codex, la préférence sera donnée aux propositions relatives aux concentrations maximales acceptables plutôt qu'aux niveaux d'utilisation inscrits comme bonnes pratiques de fabrication dans les tableaux 1 et 2 de la Norme.

Inversement, les normes de produits du Codex attribuent le niveau d'utilisation numérique ou de bonnes pratiques de fabrication sans aucun principe directeur. A la suite de quoi nombreux sont les exemples dans lesquels la Norme contient une concentration maximale acceptable et la norme de produits correspondante prévoit l'utilisation de l'additif alimentaire suivant les bonnes pratiques de fabrication. Le contraire ne se produit jamais parce que les tableaux 1 et 2 de la Norme accorde la préférence aux concentrations maximales acceptables par rapport aux limites seules des bonnes pratiques de fabrication.

⁹ ALINORM 03/12, paragraphe 60.

Le point de départ de la discussion est la concentration maximale inscrite dans la catégorie alimentaire la plus large

Afin de refléter les diverses utilisations des additifs alimentaires de toutes les régions du monde, les projets de dispositions relatives aux additifs alimentaires dans la Norme s'appuient sur les dispositions relatives aux additifs alimentaires dans les normes de produits du Codex et sur les propositions des membres du Codex. Comme point de départ de la discussion et pour simplifier l'information relative à l'utilisation des additifs alimentaires de sorte qu'elle soit la moins restrictive possible, la concentration maximale de la catégorie alimentaire la plus large a été choisie. Enfin, les dispositions adoptées reflètent le consensus des membres du Codex en fonction duquel ces dispositions accordent aux fabricants des produits alimentaires la flexibilité et l'innovation qui leur permettra de satisfaire les préférences des consommateurs tout en assurant de ne pas compromettre l'utilisation sans risque des additifs alimentaires.

Par conséquent, l'avant-projet (étape 3/4) et le projet (étape 6/7) des dispositions relatives aux additifs alimentaires dans la Norme ont généralement un champ d'application plus large et les concentrations maximales acceptables proposées peuvent être supérieures à celles contenues dans les normes de produits du Codex.

Annexe III

Catégories alimentaires contenant des normes de produits

Numéro de la catégorie alimentaire	La catégorie alimentaire contient des aliments non normalisés	Numéro de la norme de produits	Titre de la norme de produits	La norme de produits contient des dispositions relatives aux additifs alimentaires ¹⁰
01.1.2	Oui	243-2003	Laits fermentés (aromatisés, boissons)	Oui
01.2.1.1	Oui	243-2003	Laits fermentés (nature, sans traitement thermique)	Oui
01.2.1.2	Oui	243-2003	Laits fermentés (nature, avec traitement thermique)	Oui
01.3.1	Oui	A-03-1971 Rév. 1-1989	Laits évaporés	Oui
		A-04-1971 Rév. 1-1989	Laits condensés sucrés	Oui
01.4.1	Oui	A-09-1976 Rév. 1-2003	Crèmes et crèmes préparée (crème reconstituée, crème recombinaison, crème liquide)	Oui
01.4.2	Oui	A-09-1976 Rév. 1-2003	Crèmes et crèmes préparées (crème à fouetter, crème emballée sous pression, crème fouettée)	Oui
01.4.3	Oui	A-09-1976 Rév. 1-2003	Crèmes et crèmes préparées (crème fermentée, crème acidifiée)	Oui
01.5.1	Non	207-1999	Laits en poudre et crèmes en poudre	Oui
		A-18-1995 Rév. 1-2001	Produits à base de caséine comestibles	Oui
01.6.1	Oui	A-06-1978 Rév. 1-1999 (Amendée 2003)	Fromage (non affiné, y compris le fromage frais)	Oui
		C-16-1968	“Cottage cheese”, y compris le “creamed cottage cheese”	Oui
		C-31-1973	Fromage crémeux (rhamfrischkase)	Oui
		221-2001	Fromage non affiné, y compris le fromage frais	Oui
01.6.2.1	Oui	A-06-1978 Rév. 1-1999 (Amendée 2003)	Fromage (affiné, y compris affine aux moisissures)	Oui
		C-01-1966	Fromage Cheddar	Oui
		C-03-1966	Fromage Danbo	Oui
		C-04-1966	Fromage Édam	Oui
		C-05-1966	Fromage Gouda	Oui
		C-06-1966	Fromage Havarti	Oui
		C-07-1966	Fromage Samsøe	Oui

10

Les normes de produits du Codex peuvent contenir des dispositions relatives aux additifs alimentaires figurant au tableau 3 de la Norme (c'est-à-dire les additifs alimentaires à DJA non numérique). Cependant, si la norme de produits est continue dans une catégorie alimentaire qui ne figure pas à l'annexe du tableau 3, la disposition relative aux additifs alimentaires pour cette norme de produits donnée ne sont pas prises en compte dans les tableaux 1 et 2 de la Norme. Seules les normes de produits dont les dispositions relatives aux additifs alimentaires sont inscrits au tableau 3 de la Norme portent la mention (tableau 3 seulement) dans ce tableau. Les autres normes de produits peuvent contenir certaines dispositions relatives aux additifs alimentaires figurant au tableau 3, mais elles ont aussi des dispositions relatives aux additifs alimentaires à DJA numérique qui sont pris en considération dans les tableaux 1 et 2. Ces normes de produits ne sont pas distinguées dans ce tableau.

Numéro de la catégorie alimentaire	La catégorie alimentaire contient des aliments non normalisés	Numéro de la norme de produits	Titre de la norme de produits	La norme de produits contient des dispositions relatives aux additifs alimentaires ¹⁰
		C-09-1967	Fromage Emmental	Oui (tableau 3 seulement)
		C-11-1968	Fromage Tilsiter	Oui
		C-13-1968	Fromage Saint Paulin	Oui
		C-15-1968	Fromage Provolone	Oui
		C-18-1969	Fromage Coulommiers	Oui
		C-33-1973	Fromage Camembert	Oui
		C-34-1973	Fromage Brie	Oui
		C-35-1978	Fromage à pâte extra dure à râper	Oui
		208-1999 (Amendée 2001)	Fromages en saumure	Oui (tableau 3 seulement)
01.6.3	Non	A-07-1971 Rév. 1-1999	Fromage de lactosérum	Oui
01.6.4	Oui	A-08a-1978	Fromage fondu et fromage fondu pour tartine portent un nom de variété	Oui
		A-08b-1978	Fromage fondu et fromage fondu pour tartine	Oui
		A-08c-1978	Préparations à base de fromage fondu et fromage fondu pour tartine	Oui
01.7	Oui	243-2003	Laits fermentés (aromatisés)	Oui
01.8.2	Non	A-15-1995 Rév. 1-2003	Poudres de lactosérum	Oui
02.1	Oui	019-1981 Rév. 3-2003	Norme générale pour les graisses et huiles comestibles non visées par des normes individuelles	Oui
02.1.1	Non	A-02-1973 Rév. 1-1989	Produits à base de matières grasses laitières	Oui
02.1.2	Oui	033-1981 Rév. 2-2003	Huile d'olive, vierge et raffinée, et de grignons d'olive raffinée, huiles d'olive et huiles de grignons d'olive	Oui (exceptée l'huile d'olive)
		210-1999 Rév. 2-2003 (Amendée 2005)	Huiles végétales portant un nom spécifique	Oui
02.1.3	Oui	211-1999	Graisses animales portant un nom spécifique	Oui
02.2.1.1	Non	A-01-1971 Rév. 1-1989	Beurre	Oui
02.2.1.2	Non	032-1981 Rév. 1-1989	Margarine	Oui
02.2.2	Oui	135-1981	Minarine	Oui
04.1.1.1	Oui	143-1985	Dattes (fraîches)	Non
		182-1993 Rév. 1-1999	Ananas	Non
		183-1993 Rév. 1-2001	Papayes	Non
		184-1993	Mangues	Non
		187-1993	Caramboles	Non
		196-1995	Litchis	Non
		204-1997	Mangoustans	Non
		205-1997	Bananes	Non
		213-1999 Rév. 1-2003	Limes	Non
		214-1999 Rév. 1-2003	Pamplemousses (citrus grandis)	Non

Numéro de la catégorie alimentaire	La catégorie alimentaire contient des aliments non normalisés	Numéro de la norme de produits	Titre de la norme de produits	La norme de produits contient des dispositions relatives aux additifs alimentaires ¹⁰
		215-1999	Goyaves	Non
		216-1999	Chayottes	Non
		217-1999	Limes mexicaines	Non
		219-1999 Rév. 1-2003	Pomelos (citrus paradisi)	Non
		220-1999	Longanes	Non
		226-2001	Physalis	Non
		237-2003	Pitahayas	Non
		245-2004	Oranges	Non
		246-2005	Ramboutans	Non
04.1.1.2	Oui	143-1985	Dattes (enrobées)	Oui
04.1.2.1	Oui	052-1981	Fraises surgelées	Oui (tableau 3 seulement)
04.1.2.1	Oui	069-1981	Framboises surgelées	Non
04.1.2.1	Oui	075-1981	Pêches surgelées	Oui (tableau 3 seulement)
04.1.2.1	Oui	076-1981	Myrtilles surgelées	Non
04.1.2.1	Oui	103-1981	Myrtilles américaines surgelées	Non
04.1.2.2	Oui	067-1981 (Amendée 2005)	Raisins secs	Oui
04.1.2.2	Oui	130-1981	Abricots séchés	Oui
04.1.2.2	Oui	177-1991	Noix de coco râpée desséchée	Oui
04.1.2.4	Oui	015-1981	Pomelos en conserve	Oui (tableau 3 seulement)
04.1.2.4	Oui	017-1981 Rév. 1-2001	Purée de pomme en conserve	Oui (tableau 3 seulement)
04.1.2.4	Oui	042-1981 (Amendée 1987)	Ananas en conserve	Oui
04.1.2.4	Oui	060-1981	Framboises en conserve	Oui
04.1.2.4	Oui	061-1981 Rév. 1-2001	Poires en conserve	Oui
04.1.2.4	Oui	062-1981	Fraises en conserve	Oui
04.1.2.4	Oui	068-1981	Mandarines en conserve	Oui (tableau 3 seulement)
04.1.2.4	Oui	078-1981	Cocktail de fruits en conserve	Oui
04.1.2.4	Oui	099-1981	Macédoine de fruits tropicaux en conserve	Oui
04.1.2.4	Oui	159-1987	Mangues en conserve	Oui
04.1.2.4	Oui	242-2003	Fruits à noyaux en conserve	Oui
04.1.2.5	Oui	079-1981	Confitures et gelées	Oui
04.1.2.5	Oui	080-1981	Marmelade d'agrumes	Oui
04.1.2.6	Oui	160-1987	Chutney de mangue	Oui
04.1.2.8	Oui	239-2003	Produits aqueux à base de noix de coco (Lait de coco et crème de coco)	Oui
04.2.1.1	Oui	038-1981	Champignons comestibles et produits dérivés	Oui
04.2.1.1	Oui	040-1981	Chanterelles fraîches	Non
04.2.1.1	Oui	131-1981	Pistaches non décortiquées	Non
04.2.1.1	Oui	171-1989 Rév. 1-1995	Certaines légumineuses	Non
04.2.1.1	Oui	185-1993	Nopals	Non
04.2.1.1	Oui	186-1993	Poires de barbarie	Non

Numéro de la catégorie alimentaire	La catégorie alimentaire contient des aliments non normalisés	Numéro de la norme de produits	Titre de la norme de produits	La norme de produits contient des dispositions relatives aux additifs alimentaires ¹⁰
		188-1993	Maïs nain	Non
		197-1995	Avocat	Non
		200-1995	Arachides	Non
		218-1999	Gingembre	Non
		224-2001	Choux caraïbes	Non
		225-2001	Asperges	Non
		238-2003	Manioc doux	Non
04.2.2.1	Oui	038-1981	Champignons comestibles et produits dérivés (surgelés)	Oui
		041-1981	Petits pois surgelés	Non
		077-1981	Epinards surgelés	Non
		104-1981	Poireaux surgelés	Non
		110-1981	Brocolis surgelés	Non
		111-1981	Choux-fleurs surgelés	Non (auxiliaires de transformation seulement)
		112-1981	Choux de Bruxelles surgelés	Non
		113-1981	Haricots verts et haricots beurre surgelés	Non
		114-1981	Pommes de terre frites surgelées	Oui
		132-1981	Maïs en grains entiers surgelé	Non (auxiliaires de transformation seulement)
		133-1981	Maïs en épi surgelé	Non (auxiliaires de transformation seulement)
		140-1983	Carottes surgelées	Non (auxiliaires de transformation seulement)
04.2.2.2	Oui	038-1981	Champignons comestibles et produits dérivés (y compris lyophilisés, gruau de champignons séchés et champignons en poudre)	Oui (tableau 3 seulement)
		039-1981	Champignons comestibles séchés	Non
04.2.2.3	Oui	038-1981	Champignons comestibles et produits dérivés (salés, marinés, ou trempés dans l'huile végétale)	Oui (tableau 3 seulement)
		066-1981 Rév. 1-1987	Olives de table	Oui
		115-1981	Cornichons (concombres) en conserve)	Oui
04.2.2.4	Oui	013-1981	Tomates en conserve	Oui
		016-1981	Haricots verts ou haricots beurre en conserve	Oui
		018-1981	Maïs doux en conserve	Oui
		038-1981	Champignons comestibles et produits dérivés (stérilisés)	Oui (tableau 3 seulement)
		055-1981	Champignons en conserve	Oui
		056-1981	Asperges en conserve	Oui
		058-1981	Petits pois en conserve	Oui
		081-1981	Pois secs trempés en conserve	Oui
		116-1981	Carottes en conserve	Oui

Numéro de la catégorie alimentaire	La catégorie alimentaire contient des aliments non normalisés	Numéro de la norme de produits	Titre de la norme de produits	La norme de produits contient des dispositions relatives aux additifs alimentaires ¹⁰
		144-1985	Cœurs de palmier en conserve	Oui
		145-1985	Châtaignes en conserve et purée de châtaignes en conserve	Oui
		241-2003	Pousses de bambous en conserve	Oui
04.2.2.5	Oui	057-1971	Concentrés de tomates traitées (purée)	Oui
04.2.2.6	Oui	057-1971	Concentrés de tomates traitées (pâte)	Oui
		038-1981	Champignons comestibles et produits dérivés (concentré, concentré séché ou extrait)	Oui (tableau 3 seulement)
04.2.2.7	Oui	038-1981	Champignons comestibles et produits dérivés (fermentés)	Oui
		223-2001	Kimchis	Oui
05.1.1	Non	105-1981 Rév. 1-2001	Cacao en poudre et mélanges secs de cacao en poudre et sucres	Oui
		141-1983 Rév. 1-2001	Cacao en pâte (liqueur de cacao/chocolat) et tourteau de cacao	Oui
05.1.3	Oui	086-1981 Rév. 1-2001	Beurre de cacao	Non
05.1.4	Oui	087-1981 Rév.1-2003	Chocolat et produits dérivés	Oui
06.1	Oui	152-1985 Rév. 1-1995	Farine de blé	Oui
		153-1985 Rév. 1.-1995	Maïs	Non
		169-1989 Rév. 1-1995	Mil chandelle en grains entiers et décortiqués	Non
		172-1989 Rév. 1-1995	Sorgho en grains	Non
		198-1995	Riz	Non
		199-1995	Blé et blé dur	Non
		201-1995	Avoine	Non
		202-1995	Couscous	Non
06.2.1	Oui	151-1985 Rév. 1-1995	Gari	Non
		154-1985 Rév. 1-1995	Farine complète de maïs	Non
		155-1985 Rév. 1-1995	Farine de maïs dégermé et gruau de maïs dégermé	Non
		170-1989 Rév. 1-1995	Farine de mil chandelle	Non
		173-1989 Rév. 1-1995	Farine de sorgho	Non
		176-1989 Rév. 1-1995	Farine comestible de manioc	Non
		178-1991 Rév. 1-1995	Semoule et farine de blé dur	Non
08.2.2	Oui	096-1981 Rév. 1-1991	Jambon cuit	Oui
		097-1981 Rév. 1-1991	Epaule de porc cuite	Oui
08.3.2	Oui	088-1981 Rév. 1-1991	« Corned beef » en conserve	Oui
		089-1981 Rév. 1-1991	« Luncheon meat »	Oui
		098-1981 Rév. 1-1991	« Chopped Meat »	Oui
09.1.2	Oui	191-1995	Calamars et encornets crus surgelés	Non
09.2.1	Oui	036-1981 Rév. 1-1995	Poissons éviscérés et non éviscérés surgelés	Oui
		092-1981 Rév. 1-1995	Crevettes surgelées	Oui
		095-1981 Rév. 1-1995 (Amendée 2004)	Homards surgelés	Oui

Numéro de la catégorie alimentaire	La catégorie alimentaire contient des aliments non normalisés	Numéro de la norme de produits	Titre de la norme de produits	La norme de produits contient des dispositions relatives aux additifs alimentaires ¹⁰
		165-1985 Rév. 1-1995	Blocs surgelés de filets de poisson, de chair de poisson hachée et de mélanges de filets de chair de poisson hachée	Oui
		190-1995	Filets de poisson surgelés	Oui
09.2.2	Oui	166-1985 Rév. 1-1995	Bâtonnets, portions et filets de poisson – panes ou enrobes de pâte à frire	Oui
09.2.5	Oui	167-1985 Rév. 1-1995 (Amendée 2005)	Poissons salés et poissons salés séchés de la famille des Gadidés	Oui
		189-1993	Ailerons de requin séchés	Non
		222-2001	Croquettes de poissons de mer et d'eau douce, crustacés et mollusques	Oui
		236-2003	Anchois bouillis, salés, séchés	Non
		244-2004	Harengs de l'Atlantique salés et sprats salés	Oui
09.4	Oui	003-1981 Rév. 2-1995	Saumon en conserve	Non
		037-1981 Rév. 1-1995	Crevettes en conserve	Oui
		070-1981 Rév. 1-1995	Thon et bonite en conserve	Oui
		090-1981 Rév. 1-1995	Chair de crabe en conserve	Oui
		094-1981 Rév. 1-1995	Sardines et produits du type sardines en conserve	Oui (tableau 3 seulement)
		119-1981 Rév. 1-1995	Poisson en conserve	Oui (tableau 3 seulement)
11.1.1	Non	212-1999 (Amendée 2001)	Sucres (sucre blanc, dextrose anhydre, dextrose monohydrate, fructose)	Oui
11.1.2	Non	212-1999 (Amendée 2001)	Sucres (sucre en poudre et dextrose en poudre)	Oui
11.1.3	Non	212-1999 (Amendée 2001)	Sucres (sirop de glucose, glucose déshydraté, sucre blanc doux, cassonade, sucre de canne brut)	Oui
11.1.4	Non	212-1999 (Amendée 2001)	Sucres (lactose)	Non
11.1.5	Non	212-1999 (Amendée 2001)	Sucres (sucre blanc de plantation ou d'usine)	Oui
11.5	Non	012-1981 Rév. 2-2001	Miel	Non
12.1.1	Non	150-1985 Rév. 2-2001	Sel de qualité alimentaire	Oui
12.1.2	Non	053-1981 (Amendée 1983)	Aliments pauvres en sodium (y compris les succédanés de sel)	Oui (tableau 3 seulement)
12.5	Oui	117-1981 Rév. 2-2001	Bouillon et consommés	Oui
12.9.1.3	Oui	175-1989	Matières protéiques de soja	Non (auxiliaires de transformation)
12.9.5	Oui	163-1987 Rév. 1-2001	Produits à base de gluten de blé y compris le gluten de blé	Non
12.9.5	Oui	174-1989	Matières protéiques végétales	Non (auxiliaires de transformation seulement)
13.0	Oui	053-1981 (Amendée 1983)	Aliments diététiques ou de régime pauvres en sodium	Non

Numéro de la catégorie alimentaire	La catégorie alimentaire contient des aliments non normalisés	Numéro de la norme de produits	Titre de la norme de produits	La norme de produits contient des dispositions relatives aux additifs alimentaires¹⁰
13.1.1	Non	072-1981 (4 ^{ème} amendement 1997)	Préparations pour nourrissons	Oui
13.1.2	Non	156-1987 (Amendée 1989)	Préparations de suite	Oui
13.2	Oui	073-1981	Aliments diversifiés de l'enfance (« baby foods »)	Oui
		074-1981 (4 ^{ème} amendement 1997)	Aliments traités à base de céréales pour nourrissons et enfants en bas âge	Oui
13.4	Non	181-1991	Préparations alimentaires utilisées dans les régimes amaigrissants	Oui (déclaration générale seulement)
		203-1995	Préparations alimentaires à valeur énergétique très faible	Oui (déclaration générale seulement)
14.1.1.1	Non	108-1981 Rév. 1-1997 (Amendée 2001)	Eaux minérales naturelles	Non
14.1.1.2	Non	227-2001	Eaux potables en bouteille/conditionnées autres que les eaux minérales	Non
14.1.2.1	Non	247-2005	Norme générale pour les jus de fruits et les nectars (jus de fruit)	Oui
14.1.2.3	Non	247-2005	Norme générale pour les jus de fruits et les nectars (concentrés pour jus de fruit)	Oui
14.1.3.1	Non	247-2005	Norme générale pour les jus de fruits et les nectars (nectar de fruit)	Oui
14.1.3.3	Non	247-2005	Norme générale pour les jus de fruits et les nectars (concentrés pour nectar de fruit)	Oui

Annexe IV**Mesures relatives à la mise en œuvre de la proposition visant les catégories alimentaires de la Norme en relation bi-univoque avec une norme de produits unique du Codex****Révisions proposées des normes de produits du Codex**

Le texte suivant remplacerait la section sur les additifs alimentaires actuellement contenue dans les normes de produits énumérées ci-après:

032-1981 Rév. 1-1989 Margarine

Les additifs alimentaires énumérés aux tableaux 1 et 2 de la Norme générale Codex pour les additifs alimentaires et les contaminants dans la catégorie alimentaire 02.2.1.2 (Margarine et produits similaires) peuvent être utilisés dans les aliments soumis à cette norme.

072-1981 (4^{ème} amendement en 1997) Préparations pour nourrissons

Les additifs alimentaires énumérés aux tableaux 1 et 2 de la Norme générale Codex pour les additifs alimentaires et les contaminants dans la catégorie alimentaire 13.1.1 (Préparations pour nourrissons) peuvent être utilisés dans les aliments soumis à cette norme.

150-1985 Sel de qualité alimentaire

Les additifs alimentaires énumérés aux tableaux 1 et 2 de la Norme générale Codex pour les additifs alimentaires et les contaminants dans la catégorie alimentaire 12.1.1 (Sel) peuvent être utilisés dans les aliments soumis à cette norme.

156-1987 (Amendée en 1989) Préparations de suite

Les additifs alimentaires énumérés aux tableaux 1 et 2 de la Norme générale Codex pour les additifs alimentaires et les contaminants dans la catégorie alimentaire 13.1.2 (Préparations de suite) peuvent être utilisés dans les aliments soumis à cette norme.

212-1999 (Amendée en 2001) Sucres

Les additifs alimentaires énumérés aux tableaux 1 et 2 de la Norme générale Codex pour les additifs alimentaires et les contaminants dans la catégorie alimentaire 11.1.1 (sucre blanc, dextrose anhydre, dextrose monohydrate, fructose), 11.1.2 (sucre en poudre, dextrose en poudre), 11.1.3 (sucre blanc doux, cassonade douce, sirop de glucose, sirop de glucose déshydraté, sucre de canne brut), 11.1.4 (lactose), et 11.1.5 (sucre blanc de plantation ou d'usine) peuvent être utilisés dans les aliments soumis à cette norme.

A-01-1971 Rév. 1-1989 Beurre

Les additifs alimentaires énumérés aux tableaux 1 et 2 de la Norme générale Codex pour les additifs alimentaires et les contaminants dans la catégorie alimentaire 02.2.1.1 (Beurre et beurre concentré) peuvent être utilisés dans les aliments soumis à cette norme.

A-02-1973 Rév. 1-1989 Produits à base de matières grasses laitières

Les additifs alimentaires énumérés aux tableaux 1 et 2 de la Norme générale Codex pour les additifs alimentaires et les contaminants dans la catégorie alimentaire 02.1.1 (Huile de beurre, matière grasse laitière anhydre, ghee) peuvent être utilisés dans les aliments soumis à cette norme.

A-07-1971 Rév. 1-1999 Fromage de lactosérum

Les additifs alimentaires énumérés aux tableaux 1 et 2 de la Norme générale Codex pour les additifs alimentaires et les contaminants dans la catégorie alimentaire 01.6.3 (Fromage de lactosérum) peuvent être utilisés dans les aliments soumis à cette norme.

A-15-1995 Rév.1-2003 Poudres de lactosérum

Les additifs alimentaires énumérés aux tableaux 1 et 2 de la Norme générale Codex pour les additifs alimentaires et les contaminants dans la catégorie alimentaire 01.8.2 (lactosérum desséché et produits à base de lactosérum autres que le fromage de lactosérum) peuvent être utilisés dans les aliments soumis à cette norme.

Notes:

La Norme générale Codex pour les jus de fruits et les nectars de (247-2005) correspond à la catégorie alimentaire qui ne contient que des aliments normalisés, et a été adoptée avec le libellé approprié dans la norme de produits, par conséquent la section sur les additifs alimentaires de cette norme ne nécessitera aucune révision.

Les normes de produits du Codex suivantes n'autorisent l'utilisation d'aucun additif alimentaire mais elles ont une relation bi-univoque avec une catégorie alimentaire de la Norme:

- CXS 012-1981 Rév.2-2001 Miel
- CXS 108-1981 Rév. 1-1997 Amendée en 2001 Eaux minérales naturelles
- CXS 227-2001 Eaux potables en bouteille/conditionnées (autres que les eaux minérales naturelles).

Les sections sur les additifs alimentaires de ces normes ne seront pas amendées.

Mesures relatives à la mise en œuvre de la proposition visant les catégories alimentaires de la Norme en relation bi-univoque avec une norme de produits unique du Codex

Révisions proposées des tableaux 1 et 2

Afin d'aligner les dispositions relatives aux additifs alimentaires de la catégorie **01.6.3 sur la norme du Codex pour le fromage de lactosérum**, il est nécessaire d'apporter les révisions suivantes aux tableaux 1 et 2 de la Norme.

N° de catégorie alimentaire 01.0		Produits laitiers et similaires, à l'exception des produits de la catégorie 02.0				
Additif	SIN	Étape	Conc.	max.	Remarques	Mesure
Nisine	234	4	500	mg/kg	Note 28	Suspension

N° de catégorie alimentaire 01.1		Lait et boissons lactées				
Additif	SIN	Étape	Conc.	max.	Remarques	Mesure
Nisine	234	4	500	mg/kg	Note 28	Transfert de 01.0

N° de catégorie alimentaire 01.2		Produits laitiers fermentés et emprésurés (nature), à l'exception des produits de la catégorie 01.1.2 (boissons lactées)				
Additif	SIN	Étape	Conc.	max.	Remarques	Mesure
Nisine	234	4	500	mg/kg	Note 28	Transfert de 01.0

N° de catégorie alimentaire 01.3		Lait concentré et produits similaires (nature)				
Additif	SIN	Étape	Conc.	max.	Remarques	Mesure
Nisine	234	4	500	mg/kg	Note 28	Transfert de 01.0

N° de catégorie alimentaire 01.4		Crème (nature) et produits similaires				
Additif	SIN	Étape	Conc.	max.	Remarques	Mesure
Nisine	234	4	500	mg/kg	Note 28	Transfert de 01.0

N° de catégorie alimentaire 01.5		Lait et crème en poudre et produits similaires (nature)				
Additif	SIN	Étape	Conc.	max.	Remarques	Mesure
Nisine	234	4	500	mg/kg	Note 28	Transfert de 01.0

N° de catégorie alimentaire 01.6		Fromage et produits similaires				
Additif	SIN	Étape	Conc.	max.	Remarques	Mesure
Canthaxanthine	161g	6		BPF		Suspension
Caramel de sulfite caustique (II)	150b	4	50000	mg/kg		Suspension
Caramel ammoniacal (III)	150c	3	50000	mg/kg		Suspension
Caramel au sulfite d'ammonium (IV)	150d	3	50000	mg/kg		Suspension
Nitrates	251, 252	7	40	mg/kg	Note 30	Suspension
Nitrites	249, 250	7	20	mg/kg	Note 32	Suspension
Pimaricine	235	Adoptée	40	mg/kg	Notes 3 & 80	Révocation
Sorbates	200-203	7	3000	mg/kg	Note 42	Suspension
Tocophérols	306, 307	7	200	mg/kg		Suspension

N° de catégorie alimentaire 01.6.1		Fromage frais				
Additif	SIN	Étape	Conc.	max.	Remarques	Mesure
Canthaxanthine	161g	6		BPF		Transfert de 01.6
Caramel de sulfite caustique (II)	150b	4	50000	mg/kg		
Caramel ammoniacal (III)	150c	3	50000	mg/kg		
Caramel au sulfite d'ammonium (IV)	150d	3	50000	mg/kg		
Nisine	234	4	500	mg/kg	Note 28	Transfert de 01.0

N° de catégorie alimentaire 01.6.1		Fromage frais				
Additif	SIN	Étape	Conc.	max.	Remarques	Mesure
Nitrates	251, 252	7	40	mg/kg	Note 30	Transfert de 01.6
Nitrites	249, 250	7	20	mg/kg	Note 32	
Pimaricine	235	Adopté e	40	mg/kg	Notes 3 & 80	Transfert de 01.6; Adoption
Sorbates	200-203	7	3000	mg/kg	Note 42	Transfert de 01.6
Tocophérols	306, 307	7	200	mg/kg		

N° de catégorie alimentaire 01.6.2		Fromage affiné				
Additif	SIN	Étape	Conc.	max.	Remarques	Mesure
Canthaxanthine	161g	6		BPF		Transfert de 01.6
Caramel de sulfite caustique (II)	150b	4	50000	mg/kg		
Caramel ammoniacal (III)	150c	3	50000	mg/kg		
Caramel au sulfite d'ammonium (IV)	150d	3	50000	mg/kg		
Nisine	234	4	500	mg/kg	Note 28	Transfert de 01.0
Nitrates	251, 252	7	40	mg/kg	Note 30	Transfert de 01.6
Nitrites	249, 250	7	20	mg/kg	Note 32	
Pimaricine	235	Adoptée	40	mg/kg	Notes 3 & 80	Transfert de 01.6; Adoption
Sorbates	200-203	7	3000	mg/kg	Note 42	Transfert de 01.6
Tocophérols	306, 307	7	200	mg/kg		

N° de catégorie alimentaire 01.6.3		Fromage de lactosérum				
Additif	SIN	Étape	Conc.	max.	Remarques	Mesure
Rouge allura AC	129	3	300	mg/kg	Note 3	Suspension
Extraits d'annatto	160b	7	20	mg/kg	Note 3	Suspension
Azorubine	122	7		BPF	Note 3	Suspension
Noir brillant BN	151	7		BPF	Note 3	Suspension
Bleu brillant FCF	133	3	200	mg/kg	Note 3	Suspension
Brun HT	155	7		BPF	Note 3	Suspension
Caramel ammoniacal (III)	150c	Adoptée		BPF	Note 3	Révocation
Caramel au sulfite d'ammonium (IV)	150d	Adoptée		BPF	Note 3	Révocation
Carmins	120	6		BPF	Note 3	Suspension
Carotènes végétaux	160aii	3	1000	mg/kg	Note 3	Suspension
Caroténoïdes	160ai,aii,e,f	3	1000	mg/kg	Note 3	Suspension
Complexes de Chlorophylles cupriques	141i,ii	3	50	mg/kg		Suspension
Curcumine	100i	4	500	mg/kg	Note 3	Suspension
Extrait de pellicules de grains de raisin	163ii	3	1000	mg/kg		Suspension
Indigotine	132	3	200	mg/kg	Note 3	Suspension
Oxyde et hydroxyde de fer	172i-iii	6		BPF	Note 3	Suspension
Nisine	234	7	12.5	mg/kg	Note 28	Suspension
Phosphates	338; 339i-iii; 340i-iii; 341i-iii; 342i,ii; 343i-iii; 450i-iii,v-vii; 451i,ii; 452i-v; 542	7	880	mg/kg	Note 33	Suspension
Ponceau 4R	124	3	100	mg/kg	Note 3	Suspension
Alginate de propane-1,2-diol	405	7	9000	mg/kg		Suspension
Jaune de quinoléine	104	7		BPF	Note 3	Suspension
Riboflavines	101i,ii	3	300	mg/kg	Note 3	Suspension
Sorbates	200-203	7	3000	mg/kg	Note 42	Adoption
Jaune FCF	110	6		BPF	Note 3	Suspension
Tartrates	334; 335i,ii; 336i,ii; 337	7		BPF	Note 45	Suspension
Tartrazine	102	4	300	mg/kg	Note 3	Suspension

N° de catégorie alimentaire 01.6.4		Fromage fondu				
Additif	SIN	Étape	Conc.	max.	Remarques	Mesure
Canthaxanthine	161g	6		BPF		Transfert de 01.6
Caramel de sulfite caustique (II)	150b	4	50000	mg/kg		
Caramel ammoniacal (III)	150c	3	50000	mg/kg		
Caramel au sulfite d'ammonium (IV)	150d	3	50000	mg/kg		
Nisine	234	4	500	mg/kg	Note 28	Transfert de 01.0
Nitrates	251, 252	7	40	mg/kg	Note 30	Transfert de 01.6
Nitrites	249, 250	7	20	mg/kg	Note 32	
	235	Adoptée	40	mg/kg	Notes 3 & 80	Transfert de 01.6; Adoption
Pimaricine						
Sorbates	200-203	7	3000	mg/kg	Note 42	Transfert de 01.6
Tocophérols	306, 307	7	200	mg/kg		

N° de catégorie alimentaire 01.6.5		Produits similaires au fromage				
Additif	SIN	Étape	Conc.	max.	Remarques	Mesure
Canthaxanthine	161g	6		BPF		Transfert de 01.6
Caramel de sulfite caustique (II)	150b	4	50000	mg/kg		
Caramel ammoniacal (III)	150c	3	50000	mg/kg		
Caramel au sulfite d'ammonium (IV)	150d	3				
Nisine	234	4	500	mg/kg	Note 28	Transfert de 01.0
Nitrates	251, 252	7	40	mg/kg	Note 30	Transfert de 01.6
Nitrites	249, 250	7	20	mg/kg	Note 32	
	235	Adoptée	40	mg/kg	Notes 3 & 80	Transfert de 01.6; Adoption
Pimaricine						
Sorbates	200-203	7	3000	mg/kg	Note 42	Transfert de 01.6
Tocophérols	306, 307	7	200	mg/kg		

N° de catégorie alimentaire 01.6.6		Fromage à base de protéines lactosériques				
Additif	SIN	Étape	Conc.	max.	Remarques	Mesure
Canthaxanthine	161g	6		BPF		Transfert de 01.6
Caramel de sulfite caustique (II)	150b	4	50000	mg/kg		
Caramel ammoniacal (III)	150c	3	50000	mg/kg		
Caramel au sulfite d'ammonium (IV)	150d	3	50000	mg/kg		
Nisine	234	4	500	mg/kg	Note 28	Transfert de 01.0
Nitrates	251, 252	7	40	mg/kg	Note 30	Transfert de 01.6
Nitrites	249, 250	7	20	mg/kg	Note 32	
	235	Adoptée	40	mg/kg	Notes 3 & 80	Transfert de 01.6; Adoption
Pimaricine						
Sorbates	200-203	7	3000	mg/kg	Note 42	Transfert de 01.6
Tocophérols	306, 307	7	200	mg/kg		

N° de catégorie alimentaire 01.7		Desserts lactés (par ex., crème-desserts, yaourts aux fruits ou aromatisés)				
Additif	SIN	Étape	Conc.	max.	Remarques	Mesure
Nisine	234	4	500	mg/kg	Note 28	Transfert de 01.0

N° de catégorie alimentaire 01.8.1		Lactosérum liquide et produits à base de lactosérum liquide, à l'exception des fromages de lactosérum				
Additif	SIN	Étape	Conc.	max.	Remarques	Mesure
Nisine	234	4	500	mg/kg	Note 28	Transfert de 01.0

Afin d'aligner les dispositions relatives à la catégorie alimentaire, **01.8.2 sur la norme du Codex pour les poudres de lactosérum**, les révisions suivantes doivent être apportées aux tableaux 1 et 2 de la Norme.

N° de catégorie alimentaire 01.0		Produits laitiers et similaires, à l'exception des produits de la catégorie 02.0				
Additif	SIN	Étape	Conc.	max.	Remarques	Mesure
Nisine	234	4	500	mg/kg	Note 28	Suspension

N° de catégorie alimentaire 01.1		Lait et boissons lactées				
Additif	SIN	Étape	Conc.	max.	Remarques	Mesure
Nisine	234	4	500	mg/kg	Note 28	Transfert de 01.0

N° de catégorie alimentaire 01.2		Produits laitiers fermentés et emprésurés (nature), à l'exception des produits de la catégorie 01.1.2 (boissons lactées)				
Additif	SIN	Étape	Conc.	max.	Remarques	Mesure
Nisine	234	4	500	mg/kg	Note 28	Transfert de 01.0

N° de catégorie alimentaire 01.3		Lait concentré et produits similaires (nature)				
Additif	SIN	Étape	Conc.	max.	Remarques	Mesure
Nisine	234	4	500	mg/kg	Note 28	Transfert de 01.0

N° de catégorie alimentaire 01.4		Crème (nature) et produits similaires				
Additif	SIN	Étape	Conc.	max.	Remarques	Mesure
Nisine	234	4	500	mg/kg	Note 28	Transfert de 01.0

N° de catégorie alimentaire 01.5		Lait et crème en poudre et produits similaires (nature)				
Additif	SIN	Étape	Conc.	max.	Remarques	Mesure
Nisine	234	4	500	mg/kg	Note 28	Transfert de 01.0

N° de catégorie alimentaire 01.6.1		Fromage frais				
Additif	SIN	Étape	Conc.	max.	Remarques	Mesure
Nisine	234	4	500	mg/kg	Note 28	Transfert de 01.0

N° de catégorie alimentaire 01.6.2		Fromage affiné				
Additif	SIN	Étape	Conc.	max.	Remarques	Mesure
Nisine	234	4	500	mg/kg	Note 28	Transfert de 01.0

N° de catégorie alimentaire 01.6.4		Fromage fondu				
Additif	SIN	Étape	Conc.	max.	Remarques	Mesure
Nisine	234	4	500	mg/kg	Note 28	Transfert de 01.0

N° de catégorie alimentaire 01.6.5		Produits similaires au fromage				
Additif	SIN	Étape	Conc.	max.	Remarques	Mesure
Nisine	234	4	500	mg/kg	Note 28	Transfert de 01.0

N° de catégorie alimentaire 01.6.6		Fromage à base de protéines lactosériques				
Additif	SIN	Étape	Conc.	max.	Remarques	Mesure
Nisine	234	4	500	mg/kg	Note 28	Transfert de 01.0

N° de catégorie alimentaire 01.7		Desserts lactés (par ex., crème-desserts, yaourts aux fruits ou aromatisés)				
Additif	SIN	Étape	Conc.	max.	Remarques	Mesure
Nisine	234	4	500	mg/kg	Note 28	Transfert de 01.0

N° de catégorie alimentaire 01.8	Lactosérum et produits à base de lactosérum, à l'exception des fromages de lactosérum					
Additif	SIN	Étape	Conc.	max.	Remarques	Mesure
Extraits d'annatto	160b	7	10	mg/kg		Suspension
Peroxyde de benzoyle	928	6		BPF		Suspension
Caramel de sulfite caustique (II)	150b	4	50000	mg/kg		
Caramel ammoniacal (III)	150c	3	50000	mg/kg		
Caramel au sulfite d'ammonium (IV)	150d	3	50000	mg/kg		
Tocophérols	306, 307	7	200	mg/kg		

N° de catégorie alimentaire 01.8.1	Lactosérum liquide et produits à base de lactosérum liquide, à l'exception des fromages de lactosérum					
Additif	SIN	Étape	Conc.	max.	Remarques	Mesure
Extraits d'annatto	160b	7	10	mg/kg		Transfert de 01.8
Peroxyde de benzoyle	928	6		BPF		
Caramel de sulfite caustique (II)	150b	4	50000	mg/kg		
Caramel ammoniacal (III)	150c	3	50000	mg/kg		
Caramel au sulfite d'ammonium (IV)	150d	3	50000	mg/kg		
Nisine	234	4	500	mg/kg	Note 28	Transfert de 01.0
Tocophérols	306, 307	7	200	mg/kg		Transfert de 01.8

N° de catégorie alimentaire 01.8.2	Lactosérum en poudre et produits à base de lactosérum en poudre, à l'exception des fromages de lactosérum					
Additif	SIN	Étape	Conc.	max.	Remarques	Mesure
Silicate d'aluminium	559	4	10000	mg/kg		Adoption
Péroxyde de benzoyle	928	Adoptée	100	mg/kg	Note A	Adoption
Silicate aluminocalcique (synthétique)	556	4	10000	mg/kg		Adoption
Carbonate de calcium	170i	4	10000	mg/kg		Adoption
Chlorure de calcium	509	4		BPF		Adoption
Hydroxyde de calcium	526	4		BPF		Adoption
Silicate de calcium	552	4	10000	mg/kg		Adoption
Phosphate de diamidon hydroxypropylé	1442	4	10000	mg/kg		Adoption
Carbonate de magnésium	504i	4	10000	mg/kg		Adoption
Oxyde de magnésium	530	4	10000	mg/kg		Adoption
Silicate de magnésium (synthétique)	553i	4	10000	mg/kg		Adoption
Cellulose microcristalline	460i	4	10000	mg/kg		Adoption
Phosphates	338; 339i-iii; 340i-iii; 341i-iii; 342i,ii; 343i-iii; 450i-iii,v-vii; 451i,ii; 452i-v; 542	4	4400	mg/kg	Note 33	Adoption
Carbonate de potassium	501i	4		BPF		Adoption
Chlorure de potassium	508	4		BPF		Adoption
Citrate monopotassique	332i	4		BPF		Adoption
Carbonate acide de potassium	501ii	4		BPF		Adoption
Hydroxyde de potassium	525	4		BPF		Adoption
Cellulose en poudre	460ii	4	10000	mg/kg		Adoption
Dioxyde de silicium (amorphe)	551	4	10000	mg/kg		Adoption
Silicate aluminosodique	554	4	10000	mg/kg		Adoption
Carbonate de sodium	500i	4		BPF		Adoption
Citrate de sodium dihydrogène	331i	4		BPF		Adoption
Carbonate acide de sodium	500ii	4		BPF		Adoption
Hydroxyde de sodium	524	4		BPF		Adoption
Sesquicarbonate de sodium	500iii	4		BPF		Adoption

N° de catégorie alimentaire 01.8.2	Lactosérum en poudre et produits à base de lactosérum en poudre, à l'exception des fromages de lactosérum					
Additif	SIN	Étape	Conc.	max.	Remarques	Mesure
Talc	553iii	4	10000	mg/kg		Adoption
Citrate tripotassique	332ii	4		BPF		Adoption
Citrate trisodique	331iii	4		BPF		Adoption

Afin d'aligner les dispositions relatives à la catégorie alimentaire **02.1.1 sur la norme du Codex pour les produits à base de matières grasses laitières**, les révisions suivantes doivent être apportées aux tableaux 1 et 2 de la Norme.

N° de catégorie alimentaire 02.0	Matières grasses et huiles, et émulsions grasses					
Additif	SIN	Étape	Conc.	max.	Remarques	Mesure
Buthylhydroxyanisol BHA	320	6	200	mg/kg	Notes 15 & 130	Suspension
Canthaxanthine	161g	6		BPF		Suspension
Caramel de sulfite caustique (II)	150b	4	20000	mg/kg		Suspension
Complexe cuprique des chlorophylles	141i,ii	6		BPF		Suspension
Esters polyglycériques d'acides gras	475	7	20000	mg/kg		Suspension
Stéarates polyoxyéthyléniques de sorbate	432-436	6	10000	mg/kg		Suspension
Buthylhydroquinone tertiaire	319	6	200	mg/kg	Notes 15 & 130	Suspension

N° de catégorie alimentaire 02.1	Matières grasses et huiles anhydres					
Additif	SIN	Étape	Conc.	max.	Remarques	Mesure
Acide acétique, glacial	260	7	5000	mg/kg		Suspension
Esters acétiques des mono- et diglycérides d'acide	472a	7		BPF		Suspension
Adipate de diamidon acétylé	1422	7		BPF		Suspension
Phosphate de diamidon acétylé	1414	7		BPF		Suspension
Amidon traité à l'acide	1401	7		BPF		Suspension
Adipates	355-357, 359	7	3000	mg/kg	Note 1	Suspension
Agar-Agar	406	7		BPF		Suspension
acide Alginate	400	7		BPF		Suspension
Amidon traité en milieu alcalin	1402	7		BPF		Suspension
Alginate d'ammonium	403	7	5000	mg/kg		Suspension
Extraits d'annatto	160b	7	10	mg/kg	Note 9	Suspension
acide ascorbique	300	7	200	mg/kg		Suspension
Esters d'ascorbyle	304, 305		500	mg/kg	Note 10	Révocation
Rouge de betterave	162	7		BPF		Suspension
Buthylhydroxytoluène, BHT	321	6	200	mg/kg	Notes 15 & 130	Suspension
Amidon blanchi	1403	7		BPF		Suspension
Alginate de calcium	404	7	5000	mg/kg		Suspension
Ascorbate de calcium	302	7		BPF		Suspension
Citrates de calcium	333	7		BPF		Suspension
Lactate de calcium	327	7		BPF		Suspension
Caramel ammoniacal (III)	150c	3	20000	mg/kg		Suspension
Caramel au sulfite d'ammonium (IV)	150d	3	20000	mg/kg		Suspension
Farine de graines de caroube	410	7		BPF		Suspension
Carotènes végétaux	160aai		1000	mg/kg		Révocation
Caroténoïdes	160ai, aii, e, f	6	1000	mg/kg		Suspension
Carraghénane	407	7		BPF		Suspension
Chlorophylles	140	7		BPF		Suspension
acide citrique	330	7	100	mg/kg	Note 15	Suspension
Esters citriques des mono- et diglycérides d'acide	472c	7		BPF		Suspension
Curcumine	100i	7	5	mg/kg		Suspension
Dextrines, blanches et jaunes, amidon grillé	1400	7		BPF		Suspension
Esters diacétyltartiques des mono- et diglycérides	472e	6	10000	mg/kg		Suspension
Phosphate de diamidon	1412	7		BPF		Suspension
Amidon traité aux enzymes	1405	7		BPF		Suspension

N° de catégorie alimentaire 02.1		Matières grasses et huiles anhydres				
Additif	SIN	Étape	Conc.	max.	Remarques	Mesure
Acide érythorbique	315	7	100	mg/kg		Suspension
Gomme gellane	418	7		BPF		Suspension
Glucono-delta-lactone	575	7		BPF		Suspension
Résine de gaiac	314		1000	mg/kg		Révocation
Gomme guar	412	7	20000	mg/kg		Suspension
Gomme arabique	414	7	15000	mg/kg		Suspension
Phosphate de diamidon hydroxypropylé	1442	7		BPF		Suspension
Amidon hydroxypropylé	1440	7		BPF		Suspension
Gomme Karaya	416	7		BPF		Suspension
acide lactique (L-, D- Et Di-)	270	7		BPF		Suspension
Lécithine	322	7	30000	mg/kg		Suspension
Cellulose microcristalline	460i	7		BPF		Suspension
Phosphate d'amidon	1410	7		BPF		Suspension
Azote	941	7		BPF	Note 59	Suspension
Protoxyde d'azote	942	7		BPF		Suspension
Amidon oxydé	1404	7		BPF		Suspension
Pectines	440	7		BPF		Suspension
Phosphate de diamidon Phosphaté	1413	7		BPF		Suspension
Diméthylpolysiloxane	900a		10	mg/kg		Révocation
Esters polyglycériques d'acides gras d'huile de ricinoleic	476	7	10000	mg/kg		Suspension
Stéarates de polyoxyéthylène	430, 431	7	5000	mg/kg		Suspension
Acétates de potassium	261	7		BPF		Suspension
Alginate de potassium	402	7		BPF		Suspension
Ascorbate de potassium	303	7		BPF		Suspension
Citrate monopotassique	332i	7		BPF		Suspension
Lactate de potassium	326	7		BPF		Suspension
Algues euchema transformées	407a	7		BPF		Suspension
Gallate de propyle	310		200	mg/kg	Notes 15 & 130	Révocation
Alginate de propane-1,2-diol	405	7	11000	mg/kg		Suspension
Esters de propane-1,2-diol d'acides gras	477		10000	mg/kg		Révocation
Acétate de sodium	262i	7	5000	mg/kg		Suspension
Alginate de sodium	401	7		BPF		Suspension
Ascorbate de sodium	301	7	200	mg/kg		Suspension
Carbonate de sodium	500i	7		BPF		Suspension
Diacétate de sodium	262ii	7	1000	mg/kg		Suspension
Citrate de sodium dihydrogène	331i	7		BPF		Suspension
Érythorbate de sodium	316	7	100	mg/kg		Suspension
Lactate de sodium	325	7		BPF		Suspension
Sesquicarbonate de sodium	500iii	7		BPF		Suspension
Esters de sorbitant d'acides gras	491-495	7	10000	mg/kg		Suspension
Amidon acétylé	1420	7		BPF		Suspension
Octényle succinate d'amidon Sodique	1450	7		BPF		Suspension
Citrate de stéaryle	484			BPF		Révocation
Stéaroyl-2-lactylates	481i, 482i	7	3000	mg/kg		Suspension
Gomme tara	417	7		BPF		Suspension
Tartrates	334; 335i,ii; 336i,ii; 337	4	5000	mg/kg	Note 45	Suspension
TBHQ	319		200	mg/kg	Notes 15 & 130	Révocation
Thiodipropionates	388, 389		200	mg/kg	Note 46	Révocation
Gomme tragacathe	413	7	13000	mg/kg		Suspension
Citrate tripotassique	332ii	7		BPF		Suspension
Citrate trisodique	331iii	7		BPF		Suspension
Gomme xanthane	415	4	10000	mg/kg		Suspension

N° de catégorie alimentaire 02.1.1		Huile de beurre, matière grasse laitière anhydre, ghee				
Additif	SIN	Étape	Conc.	max.	Remarques	Mesure
Esters d'ascorbyle	304, 305	Adoptée	500	mg/kg	Note 10	Adoption
Buthylhydroxyanisol,	320	6	175	mg/kg	Notes 15 & B	Adoption

N° de catégorie alimentaire 02.1.1		Huile de beurre, matière grasse laitière anhydre, ghee				
Additif	SIN	Étape	Conc.	max.	Remarques	Mesure
BHA						
Buthylhydroxytoluène, BHT	321	6	75	mg/kg	Notes 15 & B	Adoption
Acide citrique	330	7		BPF		Adoption
Citrates d'isopropyle	384	Adoptée	100	mg/kg	Note 77	Révocation
Esters lactiques des mono- et diglycérides d'acide	472b	7		BPF		Suspension
Mono- et diclycérides	471	7	20000	mg/kg		Suspension
Phosphates	338; 339i-iii; 340i-iii; 341i-iii; 342i,ii; 343i-iii; 450i-iii,v-vii; 451i,ii; 452i-v; 542	7	40	mg/kg	Note 33	Suspension
Gallate de propyle	310	Adoptée	100	mg/kg	Notes 15 & B	Adoption
Citrate de sodium dihydrogène	331i	7		BPF		Adoption
Carbinat acide de sodium	500ii	7		BPF		Suspension
Sorbates	200-203	7	1000	mg/kg	Note 42	Suspension
Tocophérols	306, 307	7	500	mg/kg		Adoption
Citrate trisodique	331iii	7		BPF		Adoption

N° de catégorie alimentaire 02.1.2		Huiles et graisses végétales				
Additif	SIN	Étape	Conc.	max.	Remarques	Mesure
Acide acétique, glacial	260	7	5000	mg/kg		Transfert de 02.1
Esters acétiques des mono- et diglycérides d'acide	472a	7		BPF		Transfert de 02.1
Adipate de diamidon Acétylé	1422	7		BPF		Transfert de 02.1
Phosphate de diamidon Acétylé	1414	7		BPF		Transfert de 02.1
Amidon traité à l'acide	1401	7		BPF		Transfert de 02.1
Adipates	355-357, 359	7	3000	mg/kg	Note 1	Transfert de 02.1
Agar-agar	406	7		BPF		Transfert de 02.1
acide alginique	400	7		BPF		Transfert de 02.1
Amidon traité en milieu alcalin	1402	7		BPF		Transfert de 02.1
Alginate d'ammonium	403	7	5000	mg/kg		Transfert de 02.1
Extraits d'annatto	160b	7	10	mg/kg	Note 9	Transfert de 02.1
acide ascorbique	300	7	200	mg/kg		Transfert de 02.1
Esters d'ascorbyle	304, 305	Adoptée	500	mg/kg	Note 10	Transfert de 02.1; Adoption
Rouge de betterave	162	7		BPF		Transfert de 02.1
Buthylhydroxyanisole, BHA	320	6	200	mg/kg	Notes 15 & 130	Transfert de 02.0
Buthylhydroxytoluène, BHT	321	6	200	mg/kg	Notes 15 & 130	Transfert de 02.1
Amidon blanchi	1403	7		BPF		Transfert de 02.1
Alginate de calcium	404	7	5000	mg/kg		Transfert de 02.1
Ascorbate de calcium	302	7		BPF		Transfert de 02.1
Citrate de calcium	333	7		BPF		Transfert de 02.1
Lactate de calcium	327	7		BPF		Transfert de 02.1
Canthaxanthine	161g	6		BPF		Transfert de 02.0
Caramel de sulfite caustique (II)	150b	4	20000	mg/kg		Transfert de 02.0
Caramel ammoniacal (III)	150c	3	20000	mg/kg		Transfert de 02.1
Caramel au sulfite d'ammonium (IV)	150d	3	20000	mg/kg		Transfert de 02.1
Farine de graines de caroube	410	7		BPF		Transfert de 02.1
Carotènes végétaux	160aai	Adoptée	1000	mg/kg		Transfert de 02.1; Adoption
Caroténoïdes	160ai,aii, e,f	6	1000	mg/kg		Transfert de 02.1
Carraghénane	407	7		BPF		Transfert de 02.1
Chlorophylles	140	7		BPF		Transfert de 02.1

N° de catégorie alimentaire 02.1.2		Huiles et graisses végétales				
Additif	SIN	Étape	Conc.	max.	Remarques	Mesure
Complexes de Chlorophylles cupriques	141i,ii	6		BPF		Transfert de 02.0
Acide citrique	330	7	100	mg/kg	Note 15	Transfert de 02.1
Esters citriques des mono- et diglycérides d'acide	472c	7		BPF		Transfert de 02.1
Curcumine	100i	7	5	mg/kg		Transfert de 02.1
Dextrines, blanches et jaunes, amidon grillé	1400	7		BPF		Transfert de 02.1
Esters diacétyltartiques des mono- et diglycérides	472°	6	10000	mg/kg		Transfert de 02.1
Phosphate de diamidon	1412	7		BPF		Transfert de 02.1
Amidon traité aux enzymes	1405	7		BPF		Transfert de 02.1
Acide érythorbique	315	7	100	mg/kg		Transfert de 02.1
Gomme gellane	418	7		BPF		Transfert de 02.1
Glucono-delta-lactone	575	7		BPF		Transfert de 02.1
Résine de gaïac	314	Adoptée	1000	mg/kg		Transfert de 02.1; Adoption
Gomme guar	412	7	20000	mg/kg		Transfert de 02.1
Gomme arabique	414	7	15000	mg/kg		Transfert de 02.1
Phosphate de diamidon hydroxypropylé	1442	7		BPF		Transfert de 02.1
Amidon hydroxypropylé	1440	7		BPF		Transfert de 02.1
Gomme karaya	416	7		BPF		Transfert de 02.1
Acide lactique (L-, D- Et Di-)	270	7		BPF		Transfert de 02.1
Lécithine	322	7	30000	mg/kg		Transfert de 02.1
Cellulose microcristalline	460i	7		BPF		Transfert de 02.1
Phosphate d'amidon	1410	7		BPF		Transfert de 02.1
Azote	941	7		BPF	Note 59	Transfert de 02.1
Protoxyde d'azote	942	7		BPF		Transfert de 02.1
Amidon oxydé	1404	7		BPF		Transfert de 02.1
Pectines	440	7		BPF		Transfert de 02.1
Phosphate de diamidon Phosphaté	1413	7		BPF		Transfert de 02.1
Diméthylpolysiloxane	900a	Adoptée	10	mg/kg		Transfert de 02.1; Adoption
Esters polyglycériques d'acides gras	475	7	20000	mg/kg		Transfert de 02.0
Esters polyglycériques d'acides gras d'huile de ricinoleic	476	7	10000	mg/kg		Transfert de 02.1
Stéarates de polyoxyéthylène	430, 431	7	5000	mg/kg		Transfert de 02.1
Stéarates polyoxyéthyléniques de Sorbate	432-436	6	10000	mg/kg		Transfert de 02.0
Acétates de potassium	261	7		BPF		Transfert de 02.1
Alginate de potassium	402	7		BPF		Transfert de 02.1
Ascorbate de potassium	303	7		BPF		Transfert de 02.1
Citrate monopotassique	332i	7		BPF		Transfert de 02.1
Lactate de potassium	326	7		BPF		Transfert de 02.1
Algues eucheuma transformées	407a	7		BPF		Transfert de 02.1
Gallate de propyle	310	Adoptée	200	mg/kg	Notes 15 & 130	Transfert de 02.1; Adoption
Alginate de propane-1,2-Diol	405	7	11000	mg/kg		Transfert de 02.1
Esters de propane-1,2-diol d'acides gras	477	Adoptée	10000	mg/kg		Transfert de 02.1; Adoption
Acétate de sodium	262i	7	5000	mg/kg		Transfert de 02.1
Alginate de sodium	401	7		BPF		Transfert de 02.1
Ascorbate de sodium	301	7	200	mg/kg		Transfert de 02.1
Carbonate de sodium	500i	7		BPF		Transfert de 02.1
Diacétate de sodium	262ii	7	1000	mg/kg		Transfert de 02.1
Citrate de sodium dihydrogène	331i	7		BPF		Transfert de 02.1
Érythorbate de sodium	316	7	100	mg/kg		Transfert de 02.1

N° de catégorie alimentaire 02.1.2		Huiles et graisses végétales				
Additif	SIN	Étape	Conc.	max.	Remarques	Mesure
Lactate de sodium	325	7		BPF		Transfert de 02.1
Sesquicarbonate de sodium	500iii	7		BPF		Transfert de 02.1
Esters de sorbitant d'acides gras	491-495	7	10000	mg/kg		Transfert de 02.1
Amidon acétylé	1420	7		BPF		Transfert de 02.1
Octényle succinate d'Amidon sodique	1450	7		BPF		Transfert de 02.1
Citrate de stéaryle	484	Adoptée		BPF		Transfert de 02.1; Adoption
Stéaroyl-2-lactylates	481i, 482i	7	3000	mg/kg		Transfert de 02.1
Gomme tara	417	7		BPF		Transfert de 02.1
Tartrates	334; 335i,ii; 336i,ii; 337	4	5000	mg/kg	Note 45	Transfert de 02.1
TBHQ	319	Adoptée	200	mg/kg	Notes 15 & 130	Transfert de 02.0 & 02.1; Adoption
Thiodipropionates	388, 389	Adoptée	200	mg/kg	Note 46	Transfert de 02.1; Adoption
Gomme tragacathe	413	7	13000	mg/kg		Transfert de 02.1
Citrate tripotassique	332ii	7		BPF		Transfert de 02.1
Citrate trisodique	331iii	7		BPF		Transfert de 02.1
Gomme xanthane	415	4	10000	mg/kg		Transfert de 02.1

N° de catégorie alimentaire 02.1.3		Saïndoux, suif, huiles de poisson et autres graisses animales				
Additif	SIN	Étape	Conc.	max.	Remarques	Mesure
acide acétique, glacial	260	7	5000	mg/kg		Transfert de 02.1
Esters acétiques des mono- et diglycérides d'acide	472a	7		BPF		Transfert de 02.1
Adipate de diamidon acétylé	1422	7		BPF		Transfert de 02.1
Phosphate de diamidon acétylé	1414	7		BPF		Transfert de 02.1
Amidon traité À l'acide	1401	7		BPF		Transfert de 02.1
Adipates	355-357, 359	7	3000	mg/kg	Note 1	Transfert de 02.1
Agar-agar	406	7		BPF		Transfert de 02.1
acide alginique	400	7		BPF		Transfert de 02.1
Amidon traité en milieu alcalin	1402	7		BPF		Transfert de 02.1
Alginate d'ammonium	403	7	5000	mg/kg		Transfert de 02.1
Extraits d'annatto	160b	7	10	mg/kg	Note 9	Transfert de 02.1
Acide ascorbique	300	7	200	mg/kg		Transfert de 02.1
Esters d'Ascorbyle	304, 305	Adoptée	500	mg/kg	Note 10	Reassign form 02.1; Adoption
Rouge de Betterave	162	7		BPF		Transfert de 02.1
Buthylhydroxyanisole, BHA	320	6	200	mg/kg	Notes 15 & 130	Transfert de 02.0
Buthylhydroxytoluène, BHT	321	6	200	mg/kg	Notes 15 & 130	Transfert de 02.1
Amidon blanchi	1403	7		BPF		Transfert de 02.1
Alginate de calcium	404	7	5000	mg/kg		Transfert de 02.1
Ascorbate de calcium	302	7		BPF		Transfert de 02.1
Citrate de calcium	333	7		BPF		Transfert de 02.1
Lactate de calcium	327	7		BPF		Transfert de 02.1
Canthaxanthine	161g	6		BPF		Transfert de 02.0
Caramel de sulfite Caustique (II)	150b	4	20000	mg/kg		Transfert de 02.0
Caramel ammoniacal (III)	150c	3	20000	mg/kg		Transfert de 02.1
Caramel au sulfite d'ammonium (IV)	150d	3	20000	mg/kg		Transfert de 02.1
Farine de graines de caroube	410	7		BPF		Transfert de 02.1
Carotènes végétaux	160aai	Adoptée	1000	mg/kg		Transfert de 02.1; Adoption

N° de catégorie alimentaire 02.1.3		Saindoux, suif, huiles de poisson et autres graisses animales				
Additif	SIN	Étape	Conc.	max.	Remarques	Mesure
Caroténoïdes	160ai,aii,e,f	6	1000	mg/kg		Transfert de 02.1
Carraghénane	407	7		BPF		Transfert de 02.1
Chlorophylles	140	7		BPF		Transfert de 02.1
Complexes de Chlorophylles cupriques	141i,ii	6		BPF		Transfert de 02.0
Acide citrique	330	7	100	mg/kg	Note 15	Transfert de 02.1
Esters citriques des mono- et diglycérides d'acide	472c	7		BPF		Transfert de 02.1
Curcumine	100i	7	5	mg/kg		Transfert de 02.1
Dextrines, blanches et jaunes, amidon grillé	1400	7		BPF		Transfert de 02.1
Esters diacétyltartiques des mono- et diglycérides	472e	6	10000	mg/kg		Transfert de 02.1
Phosphate de diamidon	1412	7		BPF		Transfert de 02.1
Amidon traité aux enzymes	1405	7		BPF		Transfert de 02.1
Acide érythorbique	315	7	100	mg/kg		Transfert de 02.1
Gomme gellane	418	7		BPF		Transfert de 02.1
Glucono-delta-lactone	575	7		BPF		Transfert de 02.1
Résine de gaïac	314	Adoptée	1000	mg/kg		Transfert de 02.1; Adoption
Gomme guar	412	7	20000	mg/kg		Transfert de 02.1
Gomme Arabique	414	7	15000	mg/kg		Transfert de 02.1
Phosphate de diamidon hydroxypropylé	1442	7		BPF		Transfert de 02.1
Amidon hydroxypropylé	1440	7		BPF		Transfert de 02.1
Gomme karaya	416	7		BPF		Transfert de 02.1
Acide lactique (L-, D- Et Di-)	270	7		BPF		Transfert de 02.1
Lécithine	322	7	30000	mg/kg		Transfert de 02.1
Cellulose microcristalline	460i	7		BPF		Transfert de 02.1
Phosphate d'amidon	1410	7		BPF		Transfert de 02.1
Azote	941	7		BPF	Note 59	Transfert de 02.1
Protoxyde d'azote	942	7		BPF		Transfert de 02.1
Amidon oxydé	1404	7		BPF		Transfert de 02.1
Pectines	440	7		BPF		Transfert de 02.1
Phosphate de diamidon phosphaté	1413	7		BPF		Transfert de 02.1
Diméthylpolysiloxane	900a	Adoptée	10	mg/kg		Transfert de 02.1; Adoption
Esters polyglycériques d'acides gras	475	7	20000	mg/kg		Transfert de 02.0
Esters polyglycériques d'acides gras d'huile de ricinoleic	476	7	10000	mg/kg		Transfert de 02.1
Stéarates de polyoxyéthylène	430, 431	7	5000	mg/kg		Transfert de 02.1
Stéarates polyoxyéthyléniques de sorbate	432-436	6	10000	mg/kg		Transfert de 02.0
Acétates de potassium	261	7		BPF		Transfert de 02.1
Alginate de potassium	402	7		BPF		Transfert de 02.1
Ascorbate de potassium	303	7		BPF		Transfert de 02.1
Citrate monopotassique	332i	7		BPF		Transfert de 02.1
Lactate de potassium	326	7		BPF		Transfert de 02.1
Algues euchema transformées	407a	7		BPF		Transfert de 02.1
Gallate de propyle	310	Adoptée	200	mg/kg	Notes 15 & 130	Transfert de 02.1; Adoption
Alginate de propane-1,2-diol	405	7	11000	mg/kg		Transfert de 02.1
Esters de propane-1,2-diol d'acides gras	477	Adoptée	10000	mg/kg		Transfert de 02.1; Adoption

N° de catégorie alimentaire 02.1.3		Saindoux, suif, huiles de poisson et autres graisses animales				
Additif	SIN	Étape	Conc.	max.	Remarques	Mesure
Acétate de sodium	262i	7	5000	mg/kg		Transfert de 02.1
Alginate de sodium	401	7		BPF		Transfert de 02.1
Ascorbate de sodium	301	7	200	mg/kg		Transfert de 02.1
Carbonate de sodium	500i	7		BPF		Transfert de 02.1
Diacétate de sodium	262ii	7	1000	mg/kg		Transfert de 02.1
Citrate de sodium dihydrogène	331i	7		BPF		Transfert de 02.1
Érythorbate de sodium	316	7	100	mg/kg		Transfert de 02.1
Lactate de sodium	325	7		BPF		Transfert de 02.1
Sesquicarbonate de sodium	500iii	7		BPF		Transfert de 02.1
Esters de sorbitant d'acides gras	491-495	7	10000	mg/kg		Transfert de 02.1
Amidon acétylé	1420	7		BPF		Transfert de 02.1
Octényle succinate d'amidon sodique	1450	7		BPF		Transfert de 02.1
Citrate de stéaryle	484	Adoptée		BPF		Transfert de 02.1; Adoption
Stéaroyl-2-lactylates	481i, 482i	7	3000	mg/kg		Transfert de 02.1
Gomme tara	417	7		BPF		Transfert de 02.1
Tartrates	334; 335i,ii; 336i,ii; 337	4	5000	mg/kg	Note 45	Transfert de 02.1
TBHQ	319	Adoptée	200	mg/kg	Notes 15 & 130	Transfert de 02.0 & 02.1; Adoption
Thiodipropionates	388, 389	Adoptée	200	mg/kg	Note 46	Transfert de 02.1; Adoption
Gomme tragacathe	413	7	13000	mg/kg		Transfert de 02.1
Citrate tripotassique	332ii	7		BPF		Transfert de 02.1
Citrate trisodique	331iii	7		BPF		Transfert de 02.1
Gomme xanthane	415	4	10000	mg/kg		Transfert de 02.1

Afin d'aligner les dispositions relatives aux additifs alimentaires de la catégorie **02.2.1.1 sur la norme du Codex pour le beurre**, il est nécessaire d'apporter les révisions suivantes aux tableaux 1 et 2 de la Norme.

N° de catégorie alimentaire 02.0		Matières grasses et huiles, et émulsions grasses				
Additif	SIN	Étape	Conc.	max.	Remarques	Mesure
Buthylhydroxyanisole, BHA	320	6	200	mg/kg	Notes 15 & 130	Suspension
Canthaxanthine	161g	6		BPF		Suspension
Caramel de sulfite caustique (II)	150b	4	20000	mg/kg		Suspension
Complexe cuprique des chlorophylles	141i,ii	6		BPF		Suspension
Esters polyglycériques d'acides gras	475	7	20000	mg/kg		Suspension
Stéarates polyoxyéthyléniques de sorbate	432-436	6	10000	mg/kg		Suspension
TBHQ	319	6	200	mg/kg	Notes 15 & 130	Suspension

N° de catégorie alimentaire 02.2		Émulsions grasses essentiellement hydro-huileuse				
Additif	SIN	Étape	Conc.	max.	Remarques	Mesure
Esters d'ascorbyle	304, 305	Adoptée	500	mg/kg	Notes 10 & 113	Révocation
Esters diacétyltartriques des mono- et diglycéride	472e	6	10000	mg/kg		Suspension
Esters polyglycériques d'acides gras d'huile de ricinoleic	476	7	10000	mg/kg		Suspension
Diacétate de sodium	262ii	7		BPF		Suspension
Esters de sorbitant d'acides gras	491-495	7	20000	mg/kg		Suspension
Stéaroyl-2-Lactylates	481i, 482i	7	10000	mg/kg		Suspension
Sucroglycérides	474	7	10000	mg/kg		Suspension
Sucroesters d'acides gras	473	7	10000	mg/kg		Suspension

N° de catégorie alimentaire 02.2.1		Émulsions contenant au moins 80 pour cent de matière grasse				
Additif	SIN	Étape	Conc.	max.	Remarques	Mesure
Résine de gaïac	314	Adoptée	1000	mg/kg		Révocation
Alginat de propane-1,2-diol	405	7	3000	mg/kg		Suspension

N° de catégorie alimentaire 02.2.1.1		Beurre et beurre concentré				
Additif	SIN	Étape	Conc.	max.	Remarques	Mesure
Acide acétique, glacial	260	7		BPF	Note 52	Suspension
Esters acétiques des mono- et diglycérides d'acide	472a	7	10000	mg/kg	Note 52	Suspension
Adipate de diamidon acétylé	1422	7		BPF	Note 52	Suspension
Phosphate de diamidon acétylé	1414	7		BPF	Note 52	Suspension
Amidon traité à l'acide	1401	7		BPF	Note 52	Suspension
Agar-agar	406	7	2000	mg/kg	Note 52	Suspension
Acide alginique	400	7		BPF	Note 52	Suspension
Amidon traité en milieu alcalin	1402	7		BPF	Note 52	Suspension
Rouge allura ac	129	6	300	mg/kg		Suspension
Amarante	123	7	300	mg/kg		Suspension
Alginat d'ammonium	403	7		BPF	Note 52	Suspension
Extraits d'annatto	160b	7	20	mg/kg	Note 9	Adoption
Extraits d'annatto	160b	7	100	mg/kg		Suspension
Acide ascorbique	300	7		BPF	Note 52	Suspension
Rouge de betterave	162	7		BPF	Note 52	Suspension
Buthylhydroxytoluène, BHT	321	6	200	mg/kg	Notes 15 & 130	Suspension
Amidon blanchi	1403	7		BPF	Note 52	Suspension
Alginat de calcium	404	7		BPF	Note 52	Suspension
Ascorbate de calcium	302	7		BPF	Note 52	Suspension
Lactate de calcium	333	7		BPF	Note 52	Suspension
Hydroxyde de calcium	526	7		BPF		Adoption
Lactate de calcium	327	7		BPF	Note 52	Suspension
Caramel ordinaire (I)	150a	7		BPF	Note 52	Suspension
Farine de graines de caroube	410	7	2000	mg/kg	Note 52	Suspension
Carotènes végétaux	160a ⁱⁱ	Adoptée	600	mg/kg		Maintien
Caroténoïdes	160a ⁱ , e, f	6	25	mg/kg	Note E	Adoption
Caroténoïdes	160a ⁱ , a ⁱⁱ , e, f	6	100	mg/kg		Suspension
Carraghénane	407	7		BPF	Note 52	Suspension
Chlorophylles	140	7		BPF	Note 52	Suspension
Acide citrique	330	7		BPF	Note 52	Suspension
Esters citriques des mono- et diglycérides d'acide	472c	7	10000	mg/kg	Note 52	Suspension
Curcumine	100 ⁱ	7	500	mg/kg		Suspension
Dextrines, blanches et jaunes, amidon grillé	1400	7		BPF	Note 52	Suspension
Phosphate de diamidon	1412	7		BPF	Note 52	Suspension
Amidon traité aux enzymes	1405	7		BPF	Note 52	Suspension
Acide érythorbique	315	7	100	mg/kg	Note 52	Suspension
Gomme gellane	418	7		BPF	Note 52	Suspension
Glucono-delta-lactone	575	7		BPF	Note 52	Suspension
Glycérol	422	7		BPF	Note 52	Suspension
Résine de gaïac	314	4	1000	mg/kg		Suspension
Gomme guar	412	7		BPF	Note 52	Suspension
Gomme arabique	414	7		BPF	Note 52	Suspension
Hydroxypropylcellulose	463	7		BPF	Note 52	Suspension
Phosphate de diamidon Hydroxypropylé	1442	7		BPF	Note 52	Suspension
Hydroxypropylméthylcellulose	464	7		BPF	Note 52	Suspension
Amidon hydroxypropylé	1440	7		BPF	Note 52	Suspension
Indigotine	132	6	300	mg/kg		Suspension
Gomme karaya	416	7		BPF	Note 52	Suspension
Extrait de racine de konjac	425	7		BPF	Note 52	Suspension
Acide lactique (L-, D- et Di-)	270	7		BPF	Note 52	Suspension

N° de catégorie alimentaire 02.2.1.1		Beurre et beurre concentré				
Additif	SIN	Étape	Conc.	max.	Remarques	Mesure
Esters lactiques des mono- et diglycérides d'acide	472b	7		BPF	Note 52	Suspension
Azote	322	7	20000	mg/kg	Note 52	Suspension
Maltitol et sirop de maltitol	965	4		BPF	Note 52	Suspension
Mannitol	421	4		BPF	Note 52	Suspension
Méthylcellulose	461	7		BPF	Note 52	Suspension
Méthyléthylcellulose	465	7		BPF	Note 52	Suspension
Cellulose microcristalline	460i	7	20000	mg/kg	Note 52	Suspension
Mono- et diclycérides	471	7	20000	mg/kg	Note 52	Suspension
Phosphate d'Amidon	1410	7		BPF	Note 52	Suspension
Azote	941	7		BPF	Notes 52 & 59	Suspension
Protoxyde d'azote	942	7		BPF	Note 52	Suspension
Amidon oxydé	1404	7		BPF	Note 52	Suspension
Alginate de potassium	440	7		BPF	Note 52	Suspension
Phosphate de diamidon phosphaté	1413	7		BPF	Note 52	Suspension
Phosphates	338; 339i-iii; 340i-iii; 341i-iii; 342i,ii; 343i-iii; 450i-iii,v-vii; 451i,ii; 452i-v; 542	7	880	mg/kg	Notes 33 & 34	Adoption
Polydextrose	1200	7		BPF	Note 52	Suspension
Acétates de potassium	261	7		BPF	Note 52	Suspension
Alginate de potassium	402	7		BPF	Note 52	Suspension
Ascorbate de potassium	303	7		BPF	Note 52	Suspension
Citrate monopotassique	332i	7		BPF	Note 52	Suspension
Lactate de potassium	326	7		BPF	Note 52	Suspension
Algues eucheuma transformées	407a	7		BPF	Note 52	Suspension
Sels d'acides myristique, palmitique et stéarique	470	7		BPF	Note 52	Suspension
Acétate de sodium	262i	7		BPF	Note 52	Suspension
Alginate de sodium	401	7		BPF	Note 52	Suspension
Ascorbate de sodium	301	7		BPF	Note 52	Suspension
Carbonate de sodium	500i	7		BPF		Adoption
Cellulose carboxyméthylque de sodium	466	7	2000	mg/kg	Note 52	Suspension
Citrate de sodium dihydrogène	331i	7		BPF	Note 52	Suspension
Érythorbate de sodium	316	7	100	mg/kg	Note 52	Suspension
Carbinate acide de sodium	500ii	7		BPF		Adoption
Hydroxyde de sodium	524	7		BPF		Adoption
Lactate de sodium	325	7		BPF	Note 52	Suspension
Sesquicarbonate de sodium	500iii	7		BPF	Note 52	Suspension
Sorbitol (incluant le sirop de sorbitol)	420	7		BPF	Note 52	Suspension
Amidon acétylé	1420	7		BPF	Note 52	Suspension
Octényle succinate d'amidon sodique	1450	7		BPF	Note 52	Suspension
Jaune FCF	110	6	300	mg/kg		Suspension
Gomme tara	417	7		BPF	Note 52	Suspension
Tartrates	334; 335i,ii; 336i,ii; 337	7		BPF	Note 45	Suspension
Tartrazine	102	7	300	mg/kg		Suspension
Tocophérols	306, 307	4	150	mg/kg		Suspension
Gomme tragacathe	413	7		BPF	Note 52	Suspension
Citrate tripotassique	332ii	7		BPF	Note 52	Suspension
Citrate trisodique	331iii	7		BPF	Note 52	Suspension
Gomme xanthane	415	7	5000	mg/kg	Note 52	Suspension
Xylitol	967	4		BPF	Note 52	Suspension

N° de catégorie alimentaire 02.2.1.3		Mélanges beurre-margarine				
Additif	SIN	Étape	Conc.	max.	Remarques	Mesure
Esters d'ascorbyle	304, 305	Adoptée	500	mg/kg	Note 10	Transfert de 02.2; Adoption
Buthylhydroxyanisol, BHA	320	6	200	mg/kg	Notes 15 & 130	Transfert de 02.0
Canthaxanthine	161g	6		BPF		Transfert de 02.0
Caramel de sulfite caustique (II)	150b	4	20000	mg/kg		Transfert de 02.0
Complexes de chlorophylles cupriques	141i,ii	6		BPF		Transfert de 02.0
Esters diacétyltartiques des mono- et diglycérides	472e	6	10000	mg/kg		Transfert de 02.2
Résine de gaïac	314	Adoptée	1000	mg/kg		Transfert de 02.2.1; Adoption
Esters polyglycériques d'acides gras	475	7	20000	mg/kg		Transfert de 02.0
Esters polyglycériques d'acides gras d'huile de ricinoleic	476	7	10000	mg/kg		Transfert de 02.2
Stéarates polyoxyéthyléniques de sorbate	432-436	6	10000	mg/kg		Transfert de 02.0
Alginate de propane-1,2-diol	405	7	3000	mg/kg		Transfert de 02.2.1
Diacétate de sodium	262ii	7		BPF		Transfert de 02.2
Esters de sorbitant d'acides gras	491-495	7	20000	mg/kg		Transfert de 02.2
Stéaroyl-2-lactylates	481i, 482i	7	10000	mg/kg		Transfert de 02.2
Sucroglycérides	474	7	10000	mg/kg		Transfert de 02.2
Sucroesters d'acides gras	473	7	10000	mg/kg		Transfert de 02.2
TBHQ	319	6	200	mg/kg	Notes 15 & 130	Transfert de 02.0

N° de catégorie alimentaire 02.2.2		Émulsions contenant moins de 80 pour cent de matières grasses				
Additif	SIN	Étape	Conc.	max.	Remarques	Mesure
Esters d'ascorbyle	304, 305	Adoptée	500	mg/kg	Note 10	Transfert de 02.2; Adoption
Buthylhydroxyanisol, BHA	320	6	200	mg/kg	Notes 15 & 130	Transfert de 02.0
Canthaxanthine	161g	6		BPF		Transfert de 02.0
Caramel de sulfite caustique (II)	150b	4	20000	mg/kg		Transfert de 02.0
Complexes de chlorophylles cupriques	141i,ii	6		BPF		Transfert de 02.0
Esters diacétyltartiques des mono- et diglycérides	472e	6	10000	mg/kg		Transfert de 02.2
Esters polyglycériques d'acides gras	475	7	20000	mg/kg		Transfert de 02.0
Esters polyglycériques d'acides gras d'huile de ricinoleic	476	7	10000	mg/kg		Transfert de 02.2
Stéarates polyoxyéthyléniques de sorbate	432-436	6	10000	mg/kg		Transfert de 02.0
Diacétate de sodium	262ii	7		BPF		Transfert de 02.2
Esters de sorbitant d'acides gras	491-495	7	20000	mg/kg		Transfert de 02.2
Stéaroyl-2-lactylates	481i, 482i	7	10000	mg/kg		Transfert de 02.2
Sucroglycérides	474	7	10000	mg/kg		Transfert de 02.2
Sucroesters d'acides gras	473	7	10000	mg/kg		Transfert de 02.2
TBHQ	319	6	200	mg/kg	Notes 15 & 130	Transfert de 02.0

N° de catégorie alimentaire 02.3		Émulsions grasses essentiellement de type huile-dans-l'eau, incluant les produits mélangés et/ou aromatisés à base d'émulsions grasses				
Additif	SIN	Étape	Conc.	max.	Remarques	Mesure
Buthylhydroxyanisol, BHA	320	6	200	mg/kg	Notes 15 & 130	Transfert de 02.0
Canthaxanthine	161g	6		BPF		Transfert de 02.0
Caramel de sulfite caustique (II)	150b	4	20000	mg/kg		Transfert de 02.0
Complexes de chlorophylles	141i,ii	6		BPF		Transfert de 02.0

N° de catégorie alimentaire 02.3		Émulsions grasses essentiellement de type huile-dans-l'eau, incluant les produits mélangés et/ou aromatisés à base d'émulsions grasses				
Additif	SIN	Étape	Conc.	max.	Remarques	Mesure
cupriques						
Esters polyglycériques d'acides gras	475	7	20000	mg/kg		Transfert de 02.0
Stéarates polyoxyéthyléniques de sorbate	432-436	6	10000	mg/kg		Transfert de 02.0
TBHQ	319	6	200	mg/kg	Notes 15 & 130	Transfert de 02.0

N° de catégorie alimentaire 02.4		Desserts à base de matière grasse (à l'exception des desserts lactés de la catégorie 01.7)				
Additif	SIN	Étape	Conc.	max.	Remarques	Mesure
Buthylhydroxyanisol, BHA	320	6	200	mg/kg	Notes 15 & 130	Transfert de 02.0
Canthaxanthine	161g	6		BPF		Transfert de 02.0
Caramel de sulfite caustique (II)	150b	4	20000	mg/kg		Transfert de 02.0
Complexes de Chlorophylles cupriques	141i,ii	6		BPF		Transfert de 02.0
Esters polyglycériques d'acides gras	475	7	20000	mg/kg		Transfert de 02.0
Stéarates polyoxyéthyléniques de sorbate	432-436	6	10000	mg/kg		Transfert de 02.0
TBHQ	319	6	200	mg/kg	Notes 15 & 130	Transfert de 02.0

Afin d'aligner les dispositions relatives aux additifs alimentaires de la catégorie **02.2.1.2 sur la norme du Codex pour la margarine**, il est nécessaire d'apporter les révisions suivantes aux tableaux 1 et 2 de la Norme.

N° de catégorie alimentaire 02.0		Matières grasses et huiles, et émulsions grasses					
Additif	SIN	Étape	Conc.	max.	Remarques	Mesure	
Buthylhydroxyanisol, BHA	320	6	200	mg/kg	Notes 15 & 130	Suspension	
Canthaxanthine	161g	6		BPF		Suspension	
Caramel de sulfite caustique (II)	150b	4	20000	mg/kg		Suspension	
Complexes de chlorophylles cupriques	141i,ii	6		BPF		Suspension	
Esters polyglycériques d'acides gras	475	7	20000	mg/kg		Suspension	
Stéarates polyoxyéthyléniques de sorbate	432-436	6	10000	mg/kg		Suspension	
TBHQ	319	6	200	mg/kg	Notes 15 & 130	Suspension	

N° de catégorie alimentaire 02.2		Émulsions grasses essentiellement hydro-huileuse				
Additif	SIN	Étape	Conc.	max.	Remarques	Mesure
Esters d'ascorbyle	304, 305	Adoptée	500	mg/kg	Notes 10 & 113	Révocation
Esters diacétyltartiques des mono- et diglycérides	472e	6	10000	mg/kg		Suspension
Esters polyglycériques d'acides gras d'huile de ricinoléic	476	7	10000	mg/kg		Suspension
Diacétate de sodium	262ii	7		BPF		Suspension
Esters de sorbitant d'acides gras	491-495	7	20000	mg/kg		Suspension
Stéaroyl-2-lactylates	481i, 482i	7	10000	mg/kg		Suspension
Sucroglycérides	474	7	10000	mg/kg		Suspension
Sucroesters d'acides gras	473	7	10000	mg/kg		Suspension

N° de catégorie alimentaire 02.2.1		Émulsions contenant au moins 80 pour cent de matière grasse				
Additif	SIN	Étape	Conc.	max.	Remarques	Mesure
Résine de gaïac	314	Adoptée	1000	mg/kg		Révocation
Alginate de propane-1,2-Diol	405	7	3000	mg/kg		Suspension

N° de catégorie alimentaire 02.2.1.2		Margarine et produits similaires				
Additif	SIN	Étape	Conc.	max.	Remarques	Mesure
Esters acétiques des mono- et diglycérides d'acide	472a	4	10000	mg/kg		Adoption
Adipates	355-357, 359	7		BPF	Note 1	Suspension
Rouge allura AC	129	3	300	mg/kg		Suspension
Extraits d'annatto	160b	7	20	mg/kg	Note 9	Adoption
Extraits d'annatto	160b	7	100	mg/kg		Suspension
Esters d'ascorbyle	304, 305	Adoptée	500	mg/kg	Note 10	Transfert de 02.2; Adoption
Benzoates	210-213	Adoptée	1000	mg/kg	Note 13	Maintain
Buthylhydroxyanisol, BHA	320	6	175	mg/kg	Notes 15 & B	Adoption
Buthylhydroxyanisol, BHA	320	Adoptée	200	mg/kg	Notes 15 & 130	Révocation
Buthylhydroxytoluène, BHT	321	6	75	mg/kg	Notes 15 & B	Adoption
Buthylhydroxytoluène, BHT	321	6	500	mg/kg	Notes 15 & 130	Suspension
Caramel ammoniacal (III)	150c	3	20000	mg/kg		Suspension
Caramel au sulfite d'ammonium (IV)	150d	3	20000	mg/kg		Suspension
Carotènes végétaux	160aai	3	1000	mg/kg		Suspension
Carotènes végétaux	160aai	Adoptée	26	mg/kg		Révocation
Caroténoïdes	160ai, e, f	6	25	mg/kg		Adoption
Caroténoïdes	160ai,aai,e,f	6	1000	mg/kg		Suspension
Acide citrique	330	4		BPF		Adoption
Esters citriques des mono- et diglycérides d'acide	472c	4	10000	mg/kg		Adoption
Curcumine	100i	7	5	mg/kg		Adoption
Curcumine	100i	7	10	mg/kg		Suspension
Esters diacétyltartiques des mono- et diglycérides	472e	Adoptée	10000	mg/kg		Maintain
EDTAs	385, 386	Adoptée	75	mg/kg	Note 21	Révocation
Résine de gaiac	314	4	1000	mg/kg		Suspension
Hydroxybenzoates, p-	214, 216, 218	7	1000	mg/kg	Note 27	Suspension
Indigotine	132	3	200	mg/kg		Suspension
Citrates d'isopropyle	384	Adoptée	100	mg/kg	Note C	Adoption
Citrates d'isopropyle	384	Adoptée	200	mg/kg		Révocation
Acide lactique (L-, D- et Di-)	270	4		BPF		Adoption
Esters lactiques des mono- et diglycérides d'acide	472b	4	10000	mg/kg		Adoption
Lécithines	322	4		BPF		Adoption
Mono- et diglycérides	471	4	10000	mg/kg		Adoption
Phosphates	338; 339i-iii; 340i-iii; 341i-iii; 342i,ii; 343i-iii; 450i-iii,v-vii; 451i,ii; 452i-v; 542	7	40	mg/kg	Notes 33 & C	Adoption
Phosphates	338; 339i-iii; 340i-iii; 341i-iii; 342i,ii; 343i-iii; 450i-iii,v-vii; 451i,ii; 452i-v; 542	7	2200	mg/kg		Suspension
Diméthylpolysiloxane	900a	Adoptée	10	mg/kg		Maintain
Esters polyglycériques d'acides gras	475	7	5000	mg/kg		Adoption
Citrate monopotassique	332i	4		BPF		Adoption
Lactate de potassium	326	4		BPF		Adoption
Gallate de propyle	310	Adoptée	100	mg/kg	Notes 15 & B	Adoption
Gallate de propyle	310	Adoptée	200	mg/kg	Notes 15 & 130	Révocation
Esters de propane-1,2-diol d'acides gras	477	Adoptée	20000	mg/kg		Maintain

N° de catégorie alimentaire 02.2.1.2		Margarine et produits similaires				
Additif	SIN	Étape	Conc.	max.	Remarques	Mesure
Dioxyde de silicium (amorphe)	551	4	10	mg/kg		Adoption
Citrate de sodium dihydrogène	331i	4		BPF		Adoption
Lactate de sodium	325	4		BPF		Adoption
Sorbates	200-203	7	1000	mg/kg	Note 42	Adoption
Esters de sorbitant d'acides gras	491-495	7	10000	mg/kg		Adoption
Citrate de stéaryle	484	Adoptée	100	mg/kg	Note 15	Révocation
Sucroglycérides	474	7	10000	mg/kg		Adoption
Sucroesters d'acides gras	473	7	10000	mg/kg		Adoption
Jaune FCF	110	7		BPF		Suspension
Tartrates	334; 335i,ii; 336i,ii; 337	7		BPF	Note 45	Adoption
Tartrates	334; 335i,ii; 336i,ii; 337	7	100	mg/kg		Suspension
Tartrazine	102	4	300	mg/kg		Suspension
TBHQ	319	Adoptée	200	mg/kg	Notes 15 & 130	Révocation
Thiodipropionates	388, 389	Adoptée	200	mg/kg	Note 46	Maintain
Tocophérols	306, 307	6	500	mg/kg		Adoption
Huile de soja oxydée par chauffage ayant réagi avec des mono- et diglycérides d'acides gras	479	Adoptée	5000	mg/kg		Révocation
Citrate tripotassique	332ii	4		BPF		Adoption
Citrate trisodique	331iii	4		BPF		Adoption

N° de catégorie alimentaire 02.2.1.3		Mélanges beurre-margarine				
Additif	SIN	Étape	Conc.	max.	Remarques	Mesure
Esters d'ascorbyle	304, 305	Adoptée	500	mg/kg	Note 10	Transfert de 02.2; Adoption
Buthylhydroxyanisol, BHA	320	6	200	mg/kg	Notes 15 & 130	Transfert de 02.0
Canthaxanthine	161g	6		BPF		Transfert de 02.0
Caramel de sulfite caustique (II)	150b	4	20000	mg/kg		Transfert de 02.0
Complexes de chlorophylles cupriques	141i,ii	6		BPF		Transfert de 02.0
Esters diacétyltartariques des mono- et diglycérides	472e	6	10000	mg/kg		Transfert de 02.2
Résine de gâïac	314	Adoptée	1000	mg/kg		Transfert de 02.2.1; Adoption
Esters polyglycériques d'acides gras	475	7	20000	mg/kg		Transfert de 02.0
Esters polyglycériques d'acides gras d'huile de ricinoleic	476	7	10000	mg/kg		Transfert de 02.2
Stéarates polyoxyéthyléniques de sorbate	432-436	6	10000	mg/kg		Transfert de 02.0
Alginate de propane-1,2-Diol	405	7	3000	mg/kg		Transfert de 02.2.1
Diacétate de sodium	262ii	7		BPF		Transfert de 02.2
Esters de sorbitant d'acides gras	491-495	7	20000	mg/kg		Transfert de 02.2
Stéaroyl-2-lactylates	481i, 482i	7	10000	mg/kg		Transfert de 02.2
Sucroglycérides	474	7	10000	mg/kg		Transfert de 02.2
Sucroesters d'acides gras	473	7	10000	mg/kg		Transfert de 02.2
TBHQ	319	6	200	mg/kg	Notes 15 & 130	Transfert de 02.0

N° de catégorie alimentaire 02.2.2		Émulsions contenant moins de 80 pour cent de matières grasses				
Additif	SIN	Étape	Conc.	max.	Remarques	Mesure
Esters d'ascorbyle	304, 305	Adoptée	500	mg/kg	Note 10	Adoption
Buthylhydroxyanisol, BHA	320	6	200	mg/kg	Notes 15 & 130	Transfert de 02.0
Canthaxanthine	161g	6		BPF		Transfert de 02.0
Caramel de sulfite caustique (II)	150b	4	20000	mg/kg		Transfert de 02.0

N° de catégorie alimentaire 02.2.2		Émulsions contenant moins de 80 pour cent de matières grasses				
Additif	SIN	Étape	Conc.	max.	Remarques	Mesure
Complexes de chlorophylles cupriques	141i,ii	6		BPF		Transfert de 02.0
Esters diacétyltartiques des mono- et diglycérides	472e	6	10000	mg/kg		Transfert de 02.2
Esters polyglycériques d'acides gras	475	7	20000	mg/kg		Transfert de 02.0
Esters polyglycériques d'acides gras d'huile de ricinoleic	476	7	10000	mg/kg		Transfert de 02.2
Stéarates polyoxyéthyléniques de sorbate	432-436	6	10000	mg/kg		Transfert de 02.0
Diacétate de sodium	262ii	7		BPF		Transfert de 02.2
Esters de sorbitant d'acides gras	491-495	7	20000	mg/kg		Transfert de 02.2
Stéaroyl-2-lactylates	481i, 482i	7	10000	mg/kg		Transfert de 02.2
Sucroglycérides	474	7	10000	mg/kg		Transfert de 02.2
Sucroesters d'acides gras	473	7	10000	mg/kg		Transfert de 02.2
TBHQ	319	6	200	mg/kg	Notes 15 & 130	Transfert de 02.0

N° de catégorie alimentaire 02.3		Émulsions grasses essentiellement de type huile-dans-l'eau, incluant les produits mélangés et/ou aromatisés à base d'émulsions grasses				
Additif	SIN	Étape	Conc.	max.	Remarques	Mesure
Buthylhydroxyanisol, BHA	320	6	200	mg/kg	Notes 15 & 130	Transfert de 02.0
Canthaxanthine	161g	6		BPF		Transfert de 02.0
Caramel de sulfite caustique (II)	150b	4	20000	mg/kg		Transfert de 02.0
Complexes de chlorophylles cupriques	141i,ii	6		BPF		Transfert de 02.0
Esters polyglycériques d'acides gras	475	7	20000	mg/kg		Transfert de 02.0
Stéarates Polyoxyéthyléniques de Sorbate	432-436	6	10000	mg/kg		Transfert de 02.0
TBHQ	319	6	200	mg/kg	Notes 15 & 130	Transfert de 02.0

N° de catégorie alimentaire 02.4		Desserts à base de matière grasse (à l'exception des desserts lactés de la catégorie 01.7)				
Additif	SIN	Étape	Conc.	max.	Remarques	Mesure
Buthylhydroxyanisol, BHA	320	6	200	mg/kg	Notes 15 & 130	Transfert de 02.0
Canthaxanthine	161g	6		BPF		Transfert de 02.0
Caramel de sulfite caustique (II)	150b	4	20000	mg/kg		Transfert de 02.0
Complexes de chlorophylles cupriques	141i,ii	6		BPF		Transfert de 02.0
Esters polyglycériques d'acides gras	475	7	20000	mg/kg		Transfert de 02.0
Stéarates polyoxyéthyléniques de sorbate	432-436	6	10000	mg/kg		Transfert de 02.0
TBHQ	319	6	200	mg/kg	Notes 15 & 130	Transfert de 02.0

Afin d'aligner les dispositions relatives aux additifs alimentaires des catégories 11.1.1, 11.1.2, 11.1.3, 11.1.4, et 11.1.5 sur la norme du Codex pour les sucres, il est nécessaire d'apporter les révisions suivantes aux tableaux 1 et 2 de la Norme.

N° de catégorie alimentaire 11.1		Sucres raffinés et bruts				
Additif	SIN	Étape	Conc.	max.	Remarques	Mesure
Alpha-amylase (<i>Aspergillus oryzae</i> var.)	1100	7		BPF		Suspension
Cellulose microcristalline	460i	4		BPF		Suspension
Polydextrose	1200	7		BPF		Suspension
Sucroesters d'acides gras	473	7	5000	Mg/kg		Suspension

N° de catégorie alimentaire 11.1.1		Sucre blanc, dextrose anhydre, monohydrate de dextrose, fructose					
Additif	SIN	Étape	Conc.	max.	Remarques	Mesure	
Pectines	440	7		BPF		Suspension	
Dioxyde de silicium (amorphe)	551	4	15000	mg/kg		Suspension	
Sulfites	220-225, 227, 228, 539	Adoptée	15	mg/kg	Note 44	Maintain	

N° de catégorie alimentaire 11.1.2		Sucre en poudre, dextrose en poudre					
Additif	SIN	Étape	Conc.	max.	Remarques	Mesure	
Silicate aluminocalcique (synthétique)	556	7	15000	mg/kg	Note 56	Adoption	
Silicate de calcium	552	7	15000	mg/kg	Note 56	Adoption	
Caramel ordinaire (I)	150a	7		BPF		Suspension	
Caramel ammoniacal (III)	150c	3	50000	mg/kg		Suspension	
Caramel ammoniacal (III)	150c	Adoptée		BPF		Révocation	
Caramel au sulfite d'ammonium (IV)	150d	3	50000	mg/kg		Suspension	
Caramel au sulfite d'ammonium (IV)	150d	Adoptée		BPF		Révocation	
Farine de graines de caroube	410	7		BPF		Suspension	
Caroténoïdes	160ai,aii,e,f	6	35	mg/kg		Suspension	
Gomme guar	412	7		BPF		Suspension	
Carbonate de magnésium	504i	7	15000	mg/kg	Note 56	Adoption	
Silicate de magnésium (Synthétique)	553i	7	15000	mg/kg	Note 56	Adoption	
Phosphates	338; 339i-iii; 340i-iii; 341i-iii; 342i,ii; 343i-iii; 450i-iii,v-vii; 451i,ii; 452i-v; 542	7	6600	mg/kg	Notes 33 & 56	Adoption	
Dioxyde de silicium (Amorphe)	551	7	15000	mg/kg	Note 56	Adoption	
Silicate aluminosodique	554	7	15000	mg/kg	Note 56	Adoption	
Sulfites	220-225, 227, 228, 539	Adoptée	15	mg/kg	Note 44	Maintain	
Gomme tara	417	7		BPF		Suspension	

N° de catégorie alimentaire 11.1.3		« Sucre blanc doux », « cassonade douce », sirop de glucose, sirop de glucose déshydraté, sucre de canne brut					
Additif	SIN	Étape	Conc.	max.	Remarques	Mesure	
Acide acétique, glacial	260	4	330	mg/kg		Suspension	
Sulfites	220-225, 227, 228, 539	6	20	mg/kg	Notes 44 & 111	Adoption	

N° de catégorie alimentaire 11.1.4		Lactose					
Additif	SIN	Étape	Conc.	max.	Remarques	Mesure	
Sulfites	220-225, 227, 228, 539	6	20	mg/kg	Note 44	Suspension	

N° de catégorie alimentaire 11.1.5		Sucre blanc de plantation ou d'usine					
Additif	SIN	Étape	Conc.	max.	Remarques	Mesure	
Sulfites	220-225, 227, 228, 539	Adoptée	70	mg/kg	Note 44	Maintain	

Afin d'aligner les dispositions relatives aux additifs alimentaires de la catégorie 11.5 sur la norme du Codex pour le miel, il est nécessaire d'apporter les révisions suivantes aux tableaux 1 et 2 de la Norme.

N° de catégorie alimentaire 11.5		Miel					
Additif	SIN	Étape	Conc.	max.	Remarques	Mesure	
Protoxyde d'azote	942	7		BPF		Suspension	
Polydextrose	1200	7		BPF		Suspension	

Afin d'aligner les dispositions relatives aux additifs alimentaires de la catégorie **12.1.1 sur la norme du Codex pour le sel de qualité alimentaire**, il est nécessaire d'apporter les révisions suivantes aux tableaux 1 et 2 de la Norme.

N° de catégorie alimentaire 12.1		Sel et succédanés de sel				
Additif	SIN	Étape	Conc.	max.	Remarques	Mesure
Esters acétiques des mono- et diglycérides d'acide	472a	7	5000	mg/kg		Suspension
Silicate d'aluminium	559	7	10000	mg/kg		Suspension
Acide citrique	330	7		BPF		Suspension
Ferrocyanures	535, 536, 538	Adoptée	20	mg/kg	Note 24	Révocation
Ferrocyanures	535, 536, 538	7	20	mg/kg	Notes 24 & 107	Suspension
Esters lactiques des mono- et diglycérides d'acide	472b	7	5000	mg/kg		Suspension
Lécithines	322	7		BPF		Suspension
Mono- et diglycérides	471	7	5000	mg/kg		Suspension
Protoxyde d'azote	942	7		BPF		Suspension
Sels d'acides myristique, palmitique et stéarique	470	7		BPF		Suspension

N° de catégorie alimentaire 12.1.1		Sel				
Additif	SIN	Étape	Conc.	max.	Remarques	Mesure
Rouge de betterave	162	4		BPF		Suspension
Silicate aluminocalcique (synthétique)	556	7		BPF		Adoption
Silicate aluminocalcique (synthétique)	556	7	20000	mg/kg		Suspension
Carbonate de calcium	170i	7		BPF		Adoption
Carbonate de calcium	170i	7	20000	mg/kg		Suspension
Lactate de calcium	327	7		BPF		Suspension
Silicate de calcium	552	7		BPF		Adoption
Silicate de calcium	552	7	20000	mg/kg		Suspension
Citrate d'ammonium ferrique	381	Adoptée	25	mg/kg	Note 23	Révocation
Ferrocyanures	535, 536, 538	Adoptée	14	mg/kg	Notes 24 & 107	Adoption
Carbonate de magnésium	504i	7		BPF		Adoption
Carbonate de magnésium	504i	7	20000	mg/kg		Suspension
Carbonate acide de magnésium	504ii	7	20000	mg/kg		Suspension
Oxyde de magnésium	530	7		BPF		Adoption
Oxyde de magnésium	530	7	20000	mg/kg		Suspension
Silicate de magnésium (synthétique)	553i	7		BPF		Adoption
Silicate de magnésium (synthétique)	553i	7	20000	mg/kg		Suspension
Acide malique (DI-)	296	7		BPF		Suspension
Cellulose microcristalline	460i	4		BPF		Suspension
Phosphates	338; 339i-iii; 340i-iii; 341i-iii; 342i,ii; 343i-iii; 450i-iii,v-vii; 451i,ii; 452i-v; 542	7	8800	mg/kg	Note 33	Adoption
Stéarates polyoxyéthyléniques de sorbate	432-436	6	10	mg/kg		Adoption
Chlorure de potassium	508	4	350	mg/kg		Suspension
Propylène glycol	1520	7	350	mg/kg		Suspension
Sels d'acides myristique, palmitique et stéarique	470	7	BPF	Note 71		Adoption
Dioxyde de silicium (amorphe)	551	7		BPF		Adoption
Dioxyde de silicium	551	7	20000	mg/kg		Suspension

N° de catégorie alimentaire 12.1.1		Sel				
Additif	SIN	Étape	Conc.	max.	Remarques	Mesure
(amorphe)						
Silicate aluminosodique	554	7		BPF		Adoption
Silicate aluminosodique	554	7	20000	mg/kg		Suspension
Sulfites	220-225, 227, 228, 539	6	1000	mg/kg	Note 29	Suspension
Talc	553iii	7	20000	mg/kg		Suspension

N° de catégorie alimentaire 12.1.2		Succédanés de sel				
Additif	SIN	Étape	Conc.	max.	Remarques	Mesure
Esters acétiques des mono- et diglycérides d'acide	472a	7	5000	mg/kg		Transfert de 12.1
Silicate d'aluminium	559	7	10000	mg/kg		Transfert de 12.1
Acide citrique	330	7		BPF		Transfert de 12.1
Ferrocyanures	535, 536, 538	7	20	mg/kg	Note 24	Transfert de 12.1
Esters lactiques des mono- et diglycérides d'acide	472b	7	5000	mg/kg		Transfert de 12.1
Lécithines	322	7		BPF		Transfert de 12.1
Mono- et diglycérides	471	7	5000	mg/kg		Transfert de 12.1
Protoxyde d'azote	942	7		BPF		Transfert de 12.1
Sels d'acides myristique, palmitique et stéarique	470	7		BPF		Transfert de 12.1

Afin d'aligner les dispositions relatives aux additifs alimentaires de la catégorie **13.1.1** sur la norme du Codex pour les préparations pour nourrissons, il est nécessaire d'apporter les révisions suivantes aux tableaux 1 et 2 de la Norme.

N° de catégorie alimentaire 13.0		Aliments destinés à une alimentation particulière				
Additif	SIN	Étape	Conc.	max.	Remarques	Mesure
Phosphates	338; 339i-iii; 340i-iii; 341i-iii; 342i,ii; 343i-iii; 450i-iii,v-vii; 451i,ii; 452i-v; 542	7	2200	mg/kg	Note 33	Suspension

N° de catégorie alimentaire 13.1		Préparations pour nourrissons, préparations de suite et préparations pour nourrissons destinées à des usages médicaux particuliers				
Additif	SIN	Étape	Conc.	max.	Remarques	Mesure
Esters d'ascorbyle	304, 305	Adoptée	10	mg/kg	Notes 10 & 15	Révocation
Carbonate de potassium	501i	4		BPF		Suspension
Citrate monopotassique	332i	4	2000	mg/kg		Suspension
Citrate de sodium dihydrogène	331i	4	2000	mg/kg		Suspension
Citrate tripotassique	332ii	4	2000	mg/kg		Suspension
Citrate trisodique	331iii	4	2000	mg/kg		Suspension

N° de catégorie alimentaire 13.1.1		Préparations pour nourrissons				
Additif	SIN	Étape	Conc.	max.	Remarques	Mesure
Adipate de diamidon acétylé	1422	4		BPF		Suspension
Phosphate de diamidon acétylé	1414	7	5000	mg/kg	Notes 72 & F	Adoption
Phosphate de diamidon acétylé	1414	7	25000	mg/kg		Suspension
Amidon traité à l'acide	1401	4		BPF		Suspension
Agar-agar	406	7		BPF		Suspension
Acide alginique	400	7	300	mg/kg		Suspension
Amidon traité en milieu alcalin	1402	4		BPF		Suspension
Alpha-amylase (<i>Aspergillus oryzae</i> var.)	1100	7		BPF		Suspension
Alginate d'ammonium	403	7	300	mg/kg		Suspension
Esters d'ascorbyle	304, 305	Adoptée	10	mg/kg	Notes 10 & 72	Maintien
Amidon blanchi	1403	4		BPF		Suspension
Alginate de calcium	404	7	300	mg/kg		Suspension
Carbonate de calcium	170i	7		BPF		Suspension

N° de catégorie alimentaire 13.1.1		Préparations pour nourrissons				
Additif	SIN	Étape	Conc.	max.	Remarques	Mesure
Citrates de calcium	333	7		BPF		Suspension
Hydroxyde de calcium	526	7		BPF	Note 72	Adoption
Dioxyde de carbone	290	4		BPF	Note 59	Suspension
Farine de graines de caroube	410	7	1000	mg/kg	Notes 72 & D	Adoption
Farine de graines de caroube	410	7	2000	mg/kg		Suspension
Carraghénane	407	7	300	mg/kg	Notes 72 & G	Adoption
Carraghénane	407	7	3000	mg/kg		Suspension
Acide citrique	330	7		BPF	Note 72	Adoption
Esters citriques des mono- et diglycérides d'acide	472c	4	9000	mg/kg		Suspension
Dextrines, blanches et jaunes, amidon Grillé	1400	4		BPF		Suspension
Esters diacétyltartiques des mono- et diglycérides	472e	3	5000	mg/kg		Suspension
Phosphate de diamidon	1412	7	5000	mg/kg	Notes 72 & F	Adoption
Phosphate de diamidon	1412	7	25000	mg/kg		Suspension
Amidon traité aux enzymes	1405	4		BPF		Suspension
Gomme gellane	418	7		BPF		Suspension
Gomme guar	412	7	1000	mg/kg	Note 72	Adoption
Gomme arabique	414	7	10000	mg/kg	Note 65	Suspension
Phosphate de diamidon hydroxypropylé	1442	4		BPF		Suspension
Amidon hydroxypropylé	1440	7	5000	mg/kg	Notes 72 & F	Adoption
Amidon hydroxypropylé	1440	7	25000	mg/kg		Suspension
Isomalt	953	4	100000	mg/kg		Suspension
Gomme karaya	416	7		BPF		Suspension
Extrait de racine de konjac	425	7		BPF		Suspension
Acide lactique (L-, D- et Di-)	270	7		BPF	Note 72	Adoption
Lactitol	966	7		BPF		Suspension
Lécithines	322	7	5000	mg/kg	Note 72	Adoption
Lécithines	322	7	5000	mg/kg		Suspension
Oxyde de magnésium	530	7		BPF		Suspension
Chlorure de magnésium	511	7		BPF		Suspension
Maltitol et sirop de maltitol	965	7		BPF		Suspension
Mannitol	421	7		BPF		Suspension
Cellulose microcristalline	460i	7		BPF		Suspension
Mono- et diglycérides	471	7	4000	mg/kg	Note 72	Adoption
Mono- et diglycérides	471	7	5000	mg/kg		Suspension
Phosphate d'amidon	1410	4		BPF		Suspension
Azote	941	4		BPF	Note 59	Suspension
Protoxyde d'azote	942	7		BPF		Suspension
Amidon oxydé	1404	4		BPF		Suspension
Pectines	440	7	10000	mg/kg		Suspension
Phosphate de diamidon phosphaté	1413	7	5000	mg/kg	Notes 72 & F	Adoption
Phosphate de diamidon phosphaté	1413	7	60000	mg/kg		Suspension
Alginate de potassium	402	7	300	mg/kg		Suspension
Carbonate de potassium	501i	7		BPF	Note 72	Adoption
Chlorure de potassium	508	7		BPF		Suspension
Citrate monopotassique	332i	4		BPF	Note 72	Adoption
Carbonate acide de potassium	501ii	7		BPF	Note 72	Adoption
Hydroxyde de potassium	525	7		BPF	Note 72	Adoption
Cellulose en poudre	460ii	7		BPF		Suspension
Algues euchema transformées	407a	7	1000	mg/kg		Suspension
Alginate de propane-1,2-diol	405	4	10000	mg/kg		Suspension
Dioxyde de silicium (amorphe)	551	7	10000	mg/kg	Note 65	Suspension
Alginate de sodium	401	7	300	mg/kg		Suspension

N° de catégorie alimentaire 13.1.1		Préparations pour nourrissons				
Additif	SIN	Étape	Conc.	max.	Remarques	Mesure
Ascorbate de sodium	301	4	75	mg/kg		Suspension
Carbonate de sodium	500i	6		BPF	Note 72	Adoption
Cellulose carboxyméthylrique de sodium	466	4		BPF		Suspension
Citrate de sodium dihydrogène	331i	4		BPF	Note 72	Adoption
Carbinate acide de sodium	500ii	7		BPF	Note 72	Adoption
Hydroxyde de sodium	524	7		BPF	Note 72	Adoption
Sorbitol (incluant le sirop de sorbitol)	420	7		BPF		Suspension
Amidon acétylé	1420	4		BPF		Suspension
Octényle succinate d'amidon Sodique	1450	4		BPF		Suspension
Sucroesters d'acides gras	473	7	5000	mg/kg		Suspension
Gomme tara	417	7	1000	mg/kg		Suspension
Tocophérols	306	7	10	mg/kg	Note 72	Adoption
Tocophérols	306, 307	7	30	mg/kg		Suspension
Citrate tripotassique	332ii	7		BPF	Note 72	Adoption
Citrate trisodique	331iii	7		BPF	Note 72	Adoption
Gomme xanthane	415	7		BPF		Suspension
Xylitol	967	7		BPF		Suspension

N° de catégorie alimentaire 13.1.3		Préparations pour nourrissons destinées à des usages médicaux particuliers				
Additif	SIN	Étape	Conc.	max.	Remarques	Mesure
Esters d'ascorbyle	304, 305	Adoptée	10	mg/kg	Notes 10 & 15	Transfert de 13.1; Adoption
Phosphates	338; 339i-iii; 340i-iii; 341i-iii; 342i,ii; 343i-iii; 450i-iii,v-vii; 451i,ii; 452i-v; 542	7	2200	mg/kg	Note 33	Transfert de 13.0
Carbonate de potassium	501i	4		BPF		Transfert de 13.1
Citrate monopotassique	332i	4	2000	mg/kg		Transfert de 13.1
Citrate de sodium dihydrogène	331i	4	2000	mg/kg		Transfert de 13.1
Citrate tripotassique	332ii	4	2000	mg/kg		Transfert de 13.1
Citrate trisodique	331iii	4	2000	mg/kg		Transfert de 13.1

N° de catégorie alimentaire 13.2		Aliments complémentaires pour nourrissons et enfants en bas âge				
Additif	SIN	Étape	Conc.	max.	Remarques	Mesure
Phosphates	338; 339i-iii; 340i-iii; 341i-iii; 342i,ii; 343i-iii; 450i-iii,v-vii; 451i,ii; 452i-v; 542	7	2200	mg/kg	Note 33	Transfert de 13.0

N° de catégorie alimentaire 13.3		Aliments diététiques destinés à des usages médicaux particuliers (à l'exception des produits de la catégorie 13.1)				
Additif	SIN	Étape	Conc.	max.	Remarques	Mesure
Phosphates	338; 339i-iii; 340i-iii; 341i-iii; 342i,ii; 343i-iii; 450i-iii,v-vii; 451i,ii; 452i-v; 542	7	2200	mg/kg	Note 33	Transfert de 13.0

N° de catégorie alimentaire 13.4		Aliments diététiques pour régimes amaigrissants				
Additif	SIN	Étape	Conc.	max.	Remarques	Mesure
Phosphates	338; 339i-iii; 340i-iii; 341i-iii; 342i,ii; 343i-iii; 450i-iii,v-vii; 451i,ii; 452i-v; 542	7	2200	mg/kg	Note 33	Transfert de 13.0

N° de catégorie alimentaire 13.5		Aliments diététiques (comme par exemple les aliments complémentaires à usage diététique) autres que les produits des catégories 13.1 à 13.4 et 13.6				
Additif	SIN	Étape	Conc.	max.	Remarques	Mesure
Phosphates	338; 339i-iii; 340i-iii; 341i-iii; 342i,ii; 343i-iii; 450i-iii,v-vii; 451i,ii; 452i-v; 542	7	2200	mg/kg	Note 33	Transfert de 13.0

N° de catégorie alimentaire 13.6		Compléments alimentaires				
Additif	SIN	Étape	Conc.	max.	Remarques	Mesure
Phosphates	338; 339i-iii; 340i-iii; 341i-iii; 342i,ii; 343i-iii; 450i-iii,v-vii; 451i,ii; 452i-v; 542	7	2200	mg/kg	Note 33	Transfert de 13.0

Afin d'aligner les dispositions relatives aux additifs alimentaires de la catégorie **13.1.2 sur la norme du Codex pour les préparations de suite**, il est nécessaire d'apporter les révisions suivantes aux tableaux 1 et 2 de la Norme.

N° de catégorie alimentaire 13.0		Aliments destinés à une alimentation particulière				
Additif	SIN	Étape	Conc.	max.	Remarques	Mesure
Phosphates	338; 339i-iii; 340i-iii; 341i-iii; 342i,ii; 343i-iii; 450i-iii,v-vii; 451i,ii; 452i-v; 542	7	2200	mg/kg	Note 33	Suspension

N° de catégorie alimentaire 13.1		Préparations pour nourrissons, préparations de suite et préparations pour nourrissons destinées à des usages médicaux particuliers				
Additif	SIN	Étape	Conc.	max.	Remarques	Mesure
Esters d'ascorbyle	304, 305	Adoptée	10	mg/kg	Notes 10 & 15	Révocation
Carbonate de potassium	501i	4		BPF		Suspension
Citrate monopotassique	332i	4	2000	mg/kg		Suspension
Citrate de sodium dihydrogène	331i	4	2000	mg/kg		Suspension
Citrate tripotassique	332ii	4	2000	mg/kg		Suspension
Citrate trisodique	331iii	4	2000	mg/kg		Suspension

N° de catégorie alimentaire 13.1.2		Préparations de suite				
Additif	SIN	Étape	Conc.	max.	Remarques	Mesure
Adipate de diamidon acétylé	1422	7	5000	mg/kg	Notes 72 & F	Adoption
Adipate de diamidon acétylé	1422	7	25000	mg/kg		Suspension
Phosphate de diamidon acétylé	1414	7	5000	mg/kg	Notes 72 & F	Adoption
Phosphate de diamidon acétylé	1414	7	25000	mg/kg		Suspension
Amidon traité à l'acide	1401	4		BPF		Suspension
Agar-agar	406	7		BPF		Suspension
Amidon traité en milieu alcalin	1402	4		BPF		Suspension
Alpha-amylase (<i>Aspergillus oryzae</i> var.)	1100	7		BPF		Suspension
Acide ascorbique	300	7	50	mg/kg	Note 72	Adoption
Esters d'ascorbyle	304, 305	Adoptée	50	mg/kg	Notes 10 & 72	Maintain
Amidon blanchi	1403	4		BPF		Suspension
Ascorbate de calcium	302	7	50	mg/kg	Notes 70 & 72	Adoption
Carbonate de calcium	170i	7		BPF		Suspension
Hydroxyde de calcium	526	7		BPF	Note 72	Adoption
Dioxyde de carbone	290	4		BPF	Note 59	Suspension
Farine de graines de caroube	410	7	1000	mg/kg	Note 72	Adoption
Carraghénane	407	7	300	mg/kg	Notes 72 & G	Adoption
Carraghénane	407	4	10000	mg/kg		Suspension
Acide citrique	330	7		BPF	Note 72	Adoption
Esters citriques des mono- et diglycérides d'acide	472c	4	7500	mg/kg	Note 2	Suspension
Dextrines, blanches et jaunes, amidon grillé	1400	4		BPF		Suspension
Esters diacétyltartiques des mono-	472e	4	5000	mg/kg		Suspension

N° de catégorie alimentaire 13.1.2		Préparations de suite					
Additif	SIN	Étape	Conc.	max.	Remarques	Mesure	
et diglycérides							
Phosphate de diamidon	1412	7	5000	mg/kg	Notes 72 & F	Adoption	
Phosphate de diamidon	1412	7	25000	mg/kg		Suspension	
Amidon traité aux enzymes	1405	4		BPF		Suspension	
Gomme gellane	418	7		BPF		Suspension	
Gomme guar	412	7	1000	mg/kg	Note 72	Adoption	
Gomme arabique	414	7	10000	mg/kg	Note 65	Suspension	
Phosphate de diamidon hydroxypropylé	1442	4		BPF		Suspension	
Amidon hydroxypropylé	1440	4		BPF		Suspension	
Isomalt	953	4	100000	mg/kg		Suspension	
Gomme karaya	416	7		BPF		Suspension	
Extrait de racine de konjac	425	7		BPF		Suspension	
Acide lactique (L-, D- et Di-)	270	7		BPF	Note 72	Adoption	
Lactitol	966	7		BPF		Suspension	
Lécithines	322	7	5000	mg/kg	Note 72	Adoption	
Maltitol et sirop de maltitol	965	7		BPF		Suspension	
Mannitol	421	7		BPF		Suspension	
Cellulose microcristalline	460i	7		BPF		Suspension	
Mono- et diglycérides	471	7	4000	mg/kg	Note 72	Adoption	
Mono- et diglycérides	471	7	5000	mg/kg		Suspension	
Phosphate d'amidon	1410	4		BPF		Suspension	
Azote	941	4		BPF	Note 59	Suspension	
Protoxyde d'azote	942	7		BPF		Suspension	
Amidon oxydé	1404	4		BPF		Suspension	
Pectines	440	7	10000	mg/kg	Note 72	Adoption	
Phosphate de diamidon Phosphaté	1413	7	5000	mg/kg	Notes 72 & F	Adoption	
Phosphate de diamidon Phosphaté	1413	7	25000	mg/kg		Suspension	
Ascorbate de potassium	303	7	50	mg/kg		Suspension	
Carbonate de potassium	501i	7		BPF	Note 72	Adoption	
Citrate monopotassique	332i	4		BPF	Note 72	Adoption	
Carbonate acide de potassium	501ii	7		BPF	Note 72	Adoption	
Carbonate acide de potassium	501iii	7		BPF		Suspension	
Hydroxyde de potassium	525	7		BPF	Note 72	Adoption	
Hydroxyde de potassium	525	7		BPF		Suspension	
Cellulose en poudre	460ii	7		BPF		Suspension	
Algues euchema transformées	407a	7	1000	mg/kg		Suspension	
Alginate de propane-1,2-Diol	405	4	10000	mg/kg		Suspension	
Dioxyde de silicium (Amorphe)	551	7	10000	mg/kg	Note 65	Suspension	
Ascorbate de sodium	301	7	50	mg/kg	Notes 70 & 72	Adoption	
Ascorbate de sodium	301	7	50	mg/kg		Suspension	
Carbonate de sodium	500i	7		BPF	Note 72	Adoption	
Carbonate de sodium	500i	7		BPF		Suspension	
Cellulose carboxyméthyle de sodium	466	4		BPF		Suspension	
Citrate de sodium Dihydrogène	331i	4		BPF	Note 72	Adoption	
Carbinate acide de sodium	500ii	7		BPF	Note 72	Adoption	
Hydroxyde de sodium	524	7		BPF	Note 72	Adoption	
Sorbitol (incluant le sirop de sorbitol)	420	7		BPF		Suspension	
Amidon acétylé	1420	4		BPF		Suspension	
Octényle succinate d'amidon sodique	1450	4		BPF		Suspension	
Sucroesters d'acides gras	473	7	5000	mg/kg		Suspension	
Gomme tara	417	7	1000	mg/kg		Suspension	
Tocophérols	306, 307	7	30	mg/kg	Note 72	Adoption	
Citrate tripotassique	332ii	7		BPF	Note 72	Adoption	
Citrate trisodique	331iii	7		BPF	Note 72	Adoption	
Gomme xanthane	415	7		BPF		Suspension	
Xylitol	967	7		BPF		Suspension	

N° de catégorie alimentaire 13.1.3		Préparations pour nourrissons destinées à des usages médicaux particuliers				
Additif	SIN	Étape	Conc.	max.	Remarques	Mesure
Esters d'ascorbyle	304, 305	Adoptée	10	mg/kg	Notes 10 & 15	Transfert de 13.1; Adoption
Phosphates	338; 339i-iii; 340i-iii; 341i-iii; 342i,ii; 343i-iii; 450i-iii,v-vii; 451i,ii; 452i-v; 542	7	2200	mg/kg	Note 33	Transfert de 13.0
Carbonate de potassium	501i	4		BPF		Transfert de 13.1
Citrate monopotassique	332i	4	2000	mg/kg		Transfert de 13.1
Citrate de sodium dihydrogène	331i	4	2000	mg/kg		Transfert de 13.1
Citrate tripotassique	332ii	4	2000	mg/kg		Transfert de 13.1
Citrate trisodique	331iii	4	2000	mg/kg		Transfert de 13.1

N° de catégorie alimentaire 13.2		Aliments complémentaires pour nourrissons et enfants en bas âge				
Additif	SIN	Étape	Conc.	max.	Remarques	Mesure
Phosphates	338; 339i-iii; 340i-iii; 341i-iii; 342i,ii; 343i-iii; 450i-iii,v-vii; 451i,ii; 452i-v; 542	7	2200	mg/kg	Note 33	Transfert de 13.0

N° de catégorie alimentaire 13.3		Aliments diététiques destinés à des usages médicaux particuliers (à l'exception des produits de la catégorie 13.1)				
Additif	SIN	Étape	Conc.	max.	Remarques	Mesure
Phosphates	338; 339i-iii; 340i-iii; 341i-iii; 342i,ii; 343i-iii; 450i-iii,v-vii; 451i,ii; 452i-v; 542	7	2200	mg/kg	Note 33	Transfert de 13.0

N° de catégorie alimentaire 13.4		Aliments diététiques pour régimes amaigrissants				
Additif	SIN	Étape	Conc.	max.	Remarques	Mesure
Phosphates	338; 339i-iii; 340i-iii; 341i-iii; 342i,ii; 343i-iii; 450i-iii,v-vii; 451i,ii; 452i-v; 542	7	2200	mg/kg	Note 33	Transfert de 13.0

N° de catégorie alimentaire 13.5		Aliments diététiques (comme par exemple les aliments complémentaires à usage diététique) autres que les produits des catégories 13.1 à 13.4 et 13.6				
Additif	SIN	Étape	Conc.	max.	Remarques	Mesure
Phosphates	338; 339i-iii; 340i-iii; 341i-iii; 342i,ii; 343i-iii; 450i-iii,v-vii; 451i,ii; 452i-v; 542	7	2200	mg/kg	Note 33	Transfert de 13.0

N° de catégorie alimentaire 13.6		Compléments alimentaires				
Additif	SIN	Étape	Conc.	max.	Remarques	Mesure
Phosphates	338; 339i-iii; 340i-iii; 341i-iii; 342i,ii; 343i-iii; 450i-iii,v-vii; 451i,ii; 452i-v; 542	7	2200	mg/kg	Note 33	Transfert de 13.0

Afin d'aligner les dispositions relatives aux additifs alimentaires de la catégorie **14.1.1.1** avec la norme du Codex pour les eaux minérales naturelles, il est nécessaire d'apporter les révisions suivantes aux tableaux 1 et 2 de la Norme.

N° de catégorie alimentaire 14.1.1.1		Eaux minérales naturelles et eaux de source				
Additif	SIN	Étape	Conc.	max.	Remarques	Mesure
Protoxyde d'azote	942	7		BPF	Note 68	Suspension

Afin d'aligner les dispositions relatives aux additifs alimentaires de la catégorie **14.1.1.1 sur la norme du Codex pour les eaux potables en bouteille/conditionnées (autres que les eaux minérales naturelles)** il est nécessaire d'apporter les révisions suivantes aux tableaux 1 et 2 de la Norme.

N° de catégorie alimentaire 14.1.1.2		Eaux de table et sodas				
Additif	SIN	Étape	Conc.	max.	Remarques	Mesure
Phosphates	338; 339i-iii; 340i-iii; 341i-iii; 342i,ii; 343i-iii; 450i-iii,v-vii; 451i,ii; 452i-v; 542	4	1000	mg/kg	Note 33	Suspension
Sorbates	200-203	7	200	mg/kg	Note 42	Suspension

Les dispositions relatives aux additifs alimentaires dans les catégories alimentaires 14.1.2.1 (Jus de fruits), 14.1.2.3 (Concentrés pour jus de fruits), 14.1.3.1 (Nectar de fruits), et 14.1.3.3 (Concentrés pour nectar de fruits) sont alignées sur la norme générale pour les jus de fruits. Aucune révision aux tableaux 1 et 2 n'est nécessaire.

Notes renvoyant aux remarques concernant le projet révisé de la Norme générale pour les additifs alimentaires (trente-huitième session du Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants) – catégories alimentaires ne contenant que des aliments normalisés

***IMPORTANT* La note 107 est révisée; les notes A -G sont nouvelles.**

- Note 1:** En tant qu'acide adipique.
Note 2: À base d'extrait sec, du poids sec, de la préparation sèche ou du concentré.
Note 3: Traitement de surface.
Note 4: À des fins de décoration, d'échantillonnage, de marquage du produit.
Note 5: Utilisé dans les matières premières servant à la fabrication du produit fini.
Note 6: En tant qu'aluminium.
Note 7: Concentration ne s'appliquant pas au produit alimentaire fini.
Note 8: En tant que bixine.
Note 9: En tant que bixine ou norbixine.
Note 10: En tant que stéarate d'ascorbyle.
Note 11: À base de farine.
Note 12: Transfert à partir de substances aromatisantes.
Note 13: En tant qu'acide benzoïque.
Note 14: Servi à la dilution plus grande de 5 fois.
Note 15: À base de matière grasse ou d'huile.
Note 16: Utilisation dans les glaçages, enrobages ou décorations des fruits, des légumes, de la viande ou du poisson.
Note 17: En tant qu'acide cyclamique.
Note 18: Niveau d'adjonction : résidus non détectés dans les aliments prêts à consommer.
Note 19: Utilisé dans la graisse de cacao ; niveau d'utilisation sur une base d'alimentq prêts à consommer.
Note 20: Basé sur la quantité totale de stabilisants, d'épaississants et/ou de gommés.
Note 21: En tant qu'acide éthylène-diamine-tétracétique-calcio-disodique.
Note 22: Utilisation dans les poissons préparés et fumés.
Note 23: En tant que fer.
Note 24: En tant que ferrocyanure de sodium anhydre.
Note 25: En tant qu'acide formique.
Note 26: Utilisation dans la levure chimique uniquement.
Note 27: En tant qu'acide b-hydroxibenzoïque.
Note 28: Conversion de la DJA : si une préparation typique contient 0,025 µg/U, la DJA de 33 000 U/kg du poids corporel devient : [(33000 U/kg du poids corporel) x (0.025 µg/U) x (1 mg/1000 µg)] = 0,825 mg/kg du poids corporel.
Note 29: Base de calcul non spécifiée.
Note 30: En tant qu'ion nitrate résiduel.
Note 31: De la purée utilisée.
Note 32: En tant qu'ion dioxyde d'azote résiduel.
Note 33: En tant que phosphore.
Note 34: Sur une base anhydre.

- Note 35:** Utilisation dans les jus troubles uniquement.
- Note 36:** Niveau résiduel.
- Note 37:** Comme poids des matières sèches de lait écrémé.
- Note 38:** Concentration dans les préparations écrémées.
- Note 39:** Seulement lorsque le produit contient du beurre ou d'autres matières grasses et huiles.
- Note 40:** SIN 451i uniquement, pour améliorer l'efficacité des benzoates et des sorbates.
- Note 41:** Utilisation dans la panure ou les pâtes d'enrobage à frire uniquement.
- Note 42:** En tant qu'acide sorbique.
- Note 43:** En tant qu'étain.
- Note 44:** En tant que SO₂ résiduel.
- Note 45:** En tant qu'acide tartrique.
- Note 46:** En tant qu'acide thiodipropionique.
- Note 47:** Au poids du jaune d'œuf, sur une base sèche.
- Note 48:** Pour les olives uniquement.
- Note 49:** Utilisation sur les agrumes uniquement.
- Note 50:** Utilisation dans les œufs de poisson uniquement.
- Note 51:** Utilisation dans les fines herbes uniquement.
- Note 52:** ~~Utilisation dans le beurre uniquement.~~
- Note 53:** Utilisation dans les pâtes d'enrobage uniquement.
- Note 54:** Pour l'usage des cerises à l'alcool et cerises confites.
- Note 55:** Niveau d'adjonction.
- Note 56:** Sous réserve qu'on ne détecte pas la présence d'amidon.
- 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.
- Note 58:** En tant que calcium.
- Note 59:** Utilisation en tant que gaz d'emballage.
- Note 60:** Lorsqu'il est utilisé comme agent de carbonation, le dioxyde de carbone contenu dans le vin fini ne doit pas excéder 39.2 mg/kg.
- Note 61:** Utilisation dans le poisson haché uniquement.
- Note 62:** En tant que cuivre.
- Note 63:** Basé sur la quantité d'ingrédients laitiers.
- Note 64:** Niveau d'adjonction d'haricots secs ; 200 mg/kg dans les aliments prêts à consommer, sur une base anhydre.
- Note 65:** Transfert à partir de préparations nutritives.
- Note 66:** En tant que formaldéhyde. Utilisation dans le Provolone uniquement.
- Note 67:** À l'exception de l'utilisation dans les blancs d'œufs liquides à 8, 800 mg/kg en tant que phosphore, et dans les œufs entiers liquides à 14 700 mg/kg en tant que phosphore.
- Note 68:** Utilisation dans les eaux minérales uniquement.
- Note 69:** Utilisation comme agent de carbonation.
- Note 70:** En tant qu'acide.
- Note 71:** Sels de calcium, de potassium et de sodium uniquement.
- Note 72:** Basé sur les aliments prêts à consommer.
- Note 73:** À l'exception du poisson entier.
- Note 74:** Concentration pour les fromages à pâte colorée orange sombre ; 25 mg/kg pour les fromages à pâte colorée orange; 10 mg/kg pour les fromages à pâte normalement colorée.
- Note 75:** Utilisation dans le lait en poudre destiné aux machines distributrices uniquement.
- Note 76:** Utilisation dans les pommes de terre uniquement.
- Note 77:** En tant que citrate mono isopropylique.
- Note 78:** Utilisation dans les tocinos (saucisses fraîches salées) uniquement.
- Note 79:** Utilisation sur les noix uniquement.
- Note 80:** Équivalent à une enduction de 2 mg/dm² pour une profondeur maximale de 5 mm.
- Note 81:** Équivalent à une enduction de 1 mg/dm² pour une profondeur maximale de 5 mm
- Note 82:** Utilisation dans les crevettes ; 6000 mg/kg pour les espèces Crangon crangon et Crangon vulgaris.
- Note 83:** L(+)- forme seulement
- Note 84:** Pour les enfants âgés de plus d'un an uniquement.
- Note 85:** Excluant l'utilisation dans le surimi et les produits à base d'œufs de poisson à 500 mg/kg.
- Note 86:** Utilisation uniquement dans les nappages à dessert fouettés, autres que la crème.
- Note 87:** Niveau de traitement.

- Note 88:** Transfert à partir de l'ingrédient.
- Note 89:** À l'exception de l'utilisation dans le triangle séché (Konbu) à 150mg/kg.
- Note 90:** Utilisation dans les mélanges lait-saccharose dans le produit fini.
- Note 91:** Benzoates et sorbates, seuls ou en combinaison.
- Note 92:** Au poids de la protéine avant réhydratation.
- Note 93:** À l'exception du vin naturel produit à partir de raisin *Vitis Vinifera*.
- Note 94:** Utilisation dans les loganizas (saucisses fraîches non fumées) uniquement.
- Note 95:** Utilisation dans le surimi et les produits à base d'œufs de poisson uniquement.
- Note 96:** Sur la base d'un poids secs d'édulcorant de haute intensité
- Note 97:** Dans les produits à base de cacao et de chocolat.
- Note 98:** Pour le contrôle des poussières.
- Note 99:** Utilisation dans les filets de poisson et le poisson hâché uniquement.
- Note 100:** Utilisation comme agent dispersant dans l'essence d'aneth utilisée dans les aliments finis.
- Note 101:** Niveau basé sur la dose journalière recommandée maximale de 475 mg/kg, en supposant qu'une tablette de 600mg est consommée.
- Note 102:** Utilisation comme agent de surface ou agent humidifiant pour les colorants dans les aliments.
- Note 103:** À l'exception de l'utilisation dans les vins blancs spéciaux à 400 mg/kg.
- Note 104:** Résidus maximaux de 5000 mg/kg dans le pain et les produits de boulangerie au levain.
- Note 105:** À l'exception de l'utilisation dans les lamelles de courge séchées (Kampyo) à 5000 mg/kg.
- Note 106:** À l'exception de l'utilisation dans la moutarde de Dijon à 500 mg/kg.
- Note 107:** Except for use of sodium ferrocyanide (SIN 535) and potassium ferrocyanide (SIN 536) in food-grade dendridic salt at 29 mg/kg as anhydrous sodium ferrocyanide.
- Note 108:** Utilisation pour les grains de café uniquement.
- Note 109:** Niveau d'utilisation signalé à $25 \text{ lbs}/1000 \text{ gal} \times (0.45 \text{ kg}/\text{lb}) \times (1 \text{ gal}/3.75 \text{ L}) \times (1\text{L}/\text{kg}) \times (106 \text{ mg}/\text{kg}) = 3000 \text{ mg}/\text{kg}$.
- Note 110:** Utilisation dans les pommes de terre frites surgelées uniquement.
- Note 111:** Excluant le sirop de glucose sec utilise dans la fabrication de la confiserie de sucre à 150 mg/kg et sirop de glucose utilise dans la fabrication de confiserie de sucre à 400 mg/kg.
- Note 112:** Utilisation dans le fromage finement râpé uniquement.
- Note 113:** ~~Excluant le beurre.~~
- Note 114:** Excluant le cacao en poudre.
- Note 115:** Utilisation dans le jus d'ananas uniquement.
- Note 116:** Utilisation dans les pâtes uniquement.
- Note 117:** À l'exception de l'utilisation dans les loganizas (saucisses fraîches non fumées) à 1000 mg/kg.
- Note 118:** À l'exception de l'utilisation dans les tocinos (saucisses fraîches salées) à 1000 mg/kg.
- Note 119:** En tant que transporteur d'arômes.
- Note 120:** À l'exception de l'utilisation dans le caviar à 2500 mg/kg.
- Note 121:** Excluant les produits à base de poisson fermenté à 1000 mg/kg.
- Note 122:** Selon la législation nationale en vigueur dans le pays importateur.
- Note 123:** 1000 mg/kg pour les boissons dont le pH est supérieur à 3.5.
- Note 124:** Uniquement pour les produits contenant moins de 7% d'alcool éthylique.
- Note 125:** Utilisation comme agent de démoulage pour les mélanges à base d'huile végétale en moules à cuire.
- Note 126:** Pour le démoulage de la pâte lors de la séparation ou de la cuisson uniquement.
- Note 127:** Comme servi au consommateur.
- Note 128:** SIN 337 uniquement.
- Note 129:** Utilisation comme régulateur d'acidité dans le jus de raisin.
- Note 130:** Seuls ou en combinaison: Buthylhydroxyanisol (BHA, SIN 320), Buthylhydroxytoluène (BHT, SIN 321), Buthylhydroquinone tertiaire (TBHQ, SIN 319), et Gallate de propyle (SIN 310)
- Note A:** A l'exception des poudres de lactosérum utilisées dans les aliments pour nourrissons.
- Note B:** Toute combinaison de Hydroxyanisol butyle (BHA, SIN 320), Hydroxytoluène butyle (BHT, SIN 321), et de Gallate de propyle (SIN 310) à 200 mg/kg, à condition que les limites d'utilisation unique ne soient pas dépassées.
- Note C:** Utilisation comme antioxygène synergique.
- Note D:** Utilisation temporairement approuvée.
- Note E:** Niveau d'utilisation pour le SIN 160ai; 35 mg/kg pour les SIN 160e et 160f.
- Note F:** Niveau d'utilisation pour les préparations à base de soja; 25,000 mg/kg les préparations à base de protéine hydrolysée et/ou d'acide aminé.

Note G: Niveau d'utilisation pour les préparations à base de soja; 1,000 mg/kg pour les préparations à base de protéine hydrolysée et/ou d'acide aminé.

Mesures relatives à la mise en œuvre de l'option proposée visant les catégories alimentaires de la Norme en relation bi-univoque avec une norme de produits unique du Codex et

Mesures relatives à la mise en œuvre de l'option proposée visant les catégories alimentaires de la Norme qui couvrent plusieurs normes de produits mais ne contiennent aucun aliment non normalisé.

Révisions proposées à l'annexe du tableau 3

(Les amendements apportés aux catégories alimentaires en relation bi-univoque avec une norme de produits unique figurent en **caractères gras** ou sont ~~barrés~~.)

(Les amendements apportés aux catégories alimentaires qui couvrent plusieurs normes de produits mais ne contiennent aucun aliment non normalisé sont soulignés d'un double trait. Les révisions proposées ne seront incluses que si l'option 1, c'est à dire l'approche directe de l'incorporation des dispositions sur les additifs alimentaires d'une norme de produits dans les tableaux de la Norme est mise en œuvre.)

Catégories alimentaires ou aliments individuels exclus des conditions générales du tableau 3 - amendé

L'utilisation des additifs alimentaires énumérés dans le tableau 3 dans les aliments suivants est soumise aux dispositions des tableaux 1 et 2.

Numéro de catégorie Catégorie alimentaire

01.1.1	Lait et babeurre (à l'exception du babeurre avec traitement thermique)
01.2	Produits laitiers fermentés et emprésurés (nature), à l'exception des produits de la catégorie 01.1.2 (boissons lactées)
01.4.1	Crème pasteurisée
01.4.2	Crèmes stérilisées et UHT, crèmes à fouetter ou fouettées et crèmes à teneur réduite en matière grasse
<u>01.5.1</u>	<u>Lait et crème en poudre (nature)</u>
01.6.3	Fromage de lactosérum
01.8.2	Lactosérum en poudre et produits à base de lactosérum en poudre, à l'exception des fromages de lactosérum
02.1	Matières grasses et huiles anhydres
02.2.1.1	Beurre et beurre concentré (seulement beurre)
02.2.1.2	Margarine
04.1.1	Fruits frais
04.2.1	Légumes frais (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloé vera), algues marines, fruits à coque et graines
04.2.2.1	Légumes surgelés (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloé vera), algues marines, fruits à coque et graines
04.2.2.7	Produits à base de légumes fermentés (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloé vera) et d'algues marines, à l'exception des produits à base de soja fermenté de la catégorie 12.10
<u>05.1.1</u>	<u>Préparations à base de cacao (poudres) et pâte/tourteau de cacao</u>
06.1	Graines céréalières entières, éclatées ou en flocons, incluant le riz
06.2	Farines et amidons
06.4.1	Pâtes et nouilles fraîches et produits similaires
06.4.2	Pâtes et nouilles sèches et produits similaires
08.1	Viande fraîche, volaille et gibier inclus
09.1	Poisson et produits de la pêche frais, incluant mollusques, crustacés et échinodermes
09.2	Poisson et produits de la pêche transformés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes
10.1	Œufs frais
10.2.1	Produits à base d'œufs liquides
10.2.2	Produits à base d'œufs, surgelés
11.1	Sucres raffinés et bruts

- 11.2 Cassonade à l'exception des produits de la catégorie 11.1.3 (« Sucre blanc doux», « cassonade douce », sirop de glucose, sirop de glucose déshydraté, sucre de canne brut)
- 11.3 Solutions et sirops de sucre, aussi (partiellement) invertis, incluant les mélasses, à l'exception des produits de la catégorie 11.1.3 (« Sucre blanc doux», « cassonade douce », sirop de glucose, sirop de glucose déshydraté, sucre de canne brut)
- 11.4 Autres sucres et sirops (par ex., xylose, sirop d'érable, nappages à base de sucre)
- 11.5 Miel
- 12.1 Sel et succédanés de sel
- 12.2.1 Fines herbes et épices (~~seulement herbes~~)
- 13.1 Préparations pour nourrissons, préparations de suite et préparations pour nourrissons destinées à des usages médicaux particuliers
- 13.2 Aliments complémentaires pour nourrissons et enfants en bas âge
- 13.4 Aliments diététiques pour régimes amaigrissants
- 14.1.1 Eaux**
- ~~14.1.1.1 Eaux minérales naturelles et eaux de source (~~seulement eaux minérales naturelles~~)~~
- 14.1.2 Jus de fruits et de légumes
- 14.1.3 Nectars de fruits et de légumes
- 14.1.5 Café et succédanés de café, thé, infusions et autres boissons chaudes à base de céréales et de grains, à l'exception du cacao
- 14.2.3 Vins