

commission du codex alimentarius



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

ORGANISATION
MONDIALE
DE LA SANTÉ



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

Point 9 A de l'ordre du jour

CX/FAC 06/38/14

Mars 2006

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

Trente-huitième session

La Haye, Pays-Bas, 24-28 avril 2006

AVANT-PROJET DE REVISION DES NOMS DE CATEGORIE ET DU SYSTEME INTERNATIONAL DE NUMEROTATION (CAC/GL 36-1989)

Commentaires à l'étape 3 en réponse à la lettre circulaire CL 2005/32-FAC par le Brésil, le Canada, la Communauté européenne, Guinea Bissau, Mexico, Les Etats-Unis, le Venezuela, EFEMA, ELC, IDF, IFAC, ISA et ITF

BRESIL

Catégories fonctionnelles	Définition	Sous-catégories	COMMENTAIRES DU BRESIL
5 Antioxygène	Additif alimentaire qui prolonge la durée de conservation des aliments en les protégeant contre les altérations dues à l'oxydation, telles que le rancissement des corps gras et les changements de couleur	Antioxydant synergique, antibrunissement	Le Brésil propose de retirer l'exemple afin d'obtenir une similarité avec les autres définitions des catégories fonctionnelles (qui n'ont pas d'exemples)
12 Emulsifiant	Additif alimentaire qui permet d'obtenir ou de maintenir un mélange uniforme à partir de deux ou plusieurs phases immiscibles, l'huile et l'eau par exemple, contenues dans un aliment	plastifiant, agent de dispersion, agent de surface, inhibiteur de cristallisation, agent d'ajustement de la densité (des essences aromatiques dans les boissons), agent de suspension, nébulisant	Le Brésil propose de retirer l'exemple afin d'obtenir une similarité avec les autres définitions des catégories fonctionnelles (qui n'ont pas d'exemples)
13 Sel émulsifiant	Additif alimentaire qui réarrange les protéines du fromage lors de la fabrication du fromage fondu, de manière à empêcher la séparation des graisses.	sel de fonte Melding salt	Ne s'agit-il pas de FONTE?

21 Gaz de conditionnement	Additif alimentaire gazeux, qui est introduit dans un conteneur pendant ou après son remplissage avec une denrée alimentaire		Afin d'obtenir une cohérence avec les autres catégories fonctionnelles, le but de la substance devrait être inclus.
---------------------------	--	--	---

CANADA

Le Canada est heureux d'offrir les commentaires suivants ainsi que proposé dans le tableau dans la section 2 de ce document, "Tableau des catégories fonctionnelles, définitions et fonctions technologiques" (N07-2005), à l'étape 3.

- Le Canada ne voit pas la nécessité de la présence des deux termes, "Acide" (Catégorie fonctionnelle 1) et "Régulateur d'acidité" (Catégorie fonctionnelle 2) et suggère que seulement le dernier est vraiment nécessaire. Un "Régulateur d'acidité" peut être un acide ou une base. Le Canada suggère également que le terme "**agent correcteur de l'eau**" soit ajouté à la liste des sous-catégories employée dans "Régulateur d'acidité" (Catégorie fonctionnelle 2). Si cela est accepté, les sous-catégories maintenant faisant partie de la catégorie fonctionnelle "Acide" pourraient être ajoutées aux sous-catégories "régulateur d'acidité".
- Ajoutez le terme "**agent de maturation de la farine** » aux sous-catégories d'agent de traitement des farines" (catégorie fonctionnelle 16) de sorte que la liste des sous-catégories soient lues maintenant de la façon suivante : "agent de blanchiment de la farine", améliorant de la farine, **agent de maturation de la farine**, améliorant de la pâte, agent de raffermissement de la pâte »
- En ce qui concerne la catégorie fonctionnelle 22 ("Agents de conservation"), le terme « désinfectant » pourrait peut-être être ajouté à la liste des sous-catégories. Actuellement, de tels agents sont considérés comme des auxiliaires technologiques. Toutefois, si le comité décide de considérer en tant qu'additif alimentaire l'acide péracétique (voir CL 2005-50 FAC, octobre 2005) et autres agents similaires (par ex. ceux à base de chlore) ou des substances fumigatoires, alors un descripteur de catégorie fonctionnelle devra être ajouté pour les harmoniser. En conséquence, la liste des sous-catégories serait alors composée de la façon suivante: agent de conservation antimicrobien, agent antimycotique, agent de contrôle bactériophage, **désinfectant**, agent anti brunissage, agent fongistatique, agent antifongique et agissant contre le Bacillus mesentericus, synergiste antimicrobien."

COMMUNAUTE EUROPEENNE

La Communauté européenne et ses États membres souhaitent proposer les commentaires initiaux suivants sur cette lettre circulaire. Ces commentaires se rapportent à la version anglaise de la lettre circulaire. Toutefois, il a été noté que la version espagnole contient un certain nombre d'erreurs qui sont apparues durant la traduction.

Une définition révisée du terme support est proposée comme suit de sorte que celle-ci fournisse une plus description plus détaillée de la fonctionnalité: 'Un additif alimentaire utilisé pour dissoudre, diluer disperser ou sinon modifié physiquement un additif alimentaire, un aromatisant ou nutriment sans altérer sa fonction (et sans exercer aucun effet technologique lui-même) afin de faciliter sa manipulation, son application ou son utilisation'. Comme alternative le texte entre parenthèses pourrait être remplacé par le paragraphe additionnel comme suit 'L'effet technologique de l'additif alimentaire support concerne uniquement l'additif alimentaire, l'aromatisant ou le nutriment avec lequel il est utilisé.'

Une définition révisée du terme agent de traitement des farines est proposée comme suit: 'Un additif alimentaire qui est ajouté à la farine **ou à la pâte** pour améliorer ses qualités de cuisson ou couleur'.

Une définition révisée du terme agent levant est proposée comme suit: "un additif alimentaire ou une combinaison d'additifs alimentaires qui libère un gaz et de ce fait augmente le volume d'une pâte **ou pâte à frire**.'

Une définition révisée du terme stabilisant est proposée comme suit: Un additif alimentaire qui rend possible de maintenir une dispersion uniforme de deux ou plus de substances immiscibles dans un aliment. **Egalement un additif alimentaire qui augmente la capacité liante de l'aliment, y compris la formation de la réticulation entre les protéines permettant de lier des aliments en un aliment reconstitué.**

GUINEA BISSAU

En réponse à votre lettre, Réf CS 4/30.2, concernant la requête de statut d'observateur durant la phase 3 du projet pilote pour réviser la "nomenclature de catégorie et le système international de numérotation des additifs alimentaires " (CA/GL 36-1989),

La Commission nationale du Codex Alimentarius du Guinée-Bissau est honorée et heureuse d'annexer ici le document en rapport avec la révision effectuée

LES ADDITIFS ALIMENTAIRES

13. **Les sels émulsifiants:** substances ajoutées lors de la production de fromage afin d'obtenir une répartition homogène des graisses et autres composants. Sous-catégorie: agents d'homogénéisation afin d'accomplir une répartition homogène des graisses et autres composants. .

14 **Agent raffermissant:** substances qui raffermissent les fruits et les autres produits horticoles. Elles peuvent être utilisées avec les agents gélatinisants lors du processus de production soit pour raffermir le fruit et les autres produits horticoles soit pour renforcer le gel.

1.8 **Agent gélatinisants:** substances qui donnent de la texture aux produits alimentaires en formant un gel. Sous-catégorie: agents de texturisation qui texturent les produits d'alimentation en provoquant la fonte des substances.

21. **Gaz de conditionnement:** des gaz autres que l'air, introduits dans les conteneurs d'aliments avant, durant et après le processus de conditionnement. **Les agents de conditionnement** sont des substances introduites dans le conteneur durant les processus de d'emballage sous air;

23. **Gaz propulseurs :** gaz autres que l'air utilisés afin d'expulser les denrées alimentaires de leur conteneur. **Les agents expulseurs** sont ceux qui peuvent expulser les produits alimentaires de leur emballage.

24. **Agents levants chimiques :** substances ou combinaison de substances qui dégagent des gaz et augmente le volume de la pâte. .

25. **Séquestrant:** ses complexes de substances avec des ions métalliques qui pourraient contribuer à la détérioration des produits alimentaires en augmentant le taux d'oxydation. Les agents réducteurs qui limitent la formation d'ions métalliques en accélérant le processus d'oxydation.

MEXICO

Catégorie fonctionnelle	Définition	Sous-catégories	Commentaires de Mexico
1. Acides	Additif alimentaire qui augmente l'acidité d'un aliment et/ou lui confère un goût acide acidifiant	acidifiant acidulant	Au Mexique les deux termes sont utilisés de façon indistinctes
2. Régulateurs de l'acidité	Additif alimentaire qui modifie ou contrôle l'acidité ou l'alcalinité les changements dans le PH d'une denrée alimentaire	acide, alcali, base tampon, agent tampon, ajusteur du pH	Nous sommes d'avis que pour la fonction technologique de ces substances, il est plus précis de se référer au PH.
3. Antiagglomérants	Additif alimentaire qui réduit la tendance que peuvent avoir les particules d'une denrée alimentaire à	agents antiadhésifs, agents dessiccateurs, poudre pour pulvérisation sèche agents de poudrage	La traduction est superflue. Nous suggérons par conséquent de garder la traduction littérale

Catégorie fonctionnelle	Définition	Sous-catégories	Commentaires de Mexico
	adhérer les unes aux autres		
4. Antimoussants	Antimoussant Additif alimentaire qui empêche ou réduit la formation de mousse	démoussant	
5. Antioxygènes	Additif alimentaire qui prolonge la durée de conservation des aliments en les protégeant contre les altérations dues à l'oxydation, telles que le rancissement des corps gras et les changements de couleur	antioxydants synergiques, agents séquestrants agents antibrunissement	Au Mexique, "la durée de conservation" correspond de façon conceptuelle à "vida de anaquel", qui encadre pratiquement la période entière jusqu'à son expiration, sans prendre en compte du fait s'il est en stockage ou en étalage. Le rancissement est le terme technique correct et nous sommes d'avis que les agents antibrunissement appartiennent également à cette catégorie fonctionnelle et doivent par conséquent être inclus.
6. Agents de blanchiment	Additif alimentaire utilisé pour décolorer des denrées alimentaires. Les pigments ne sont pas des agents de blanchiment.	Agents de blanchiment	
7. Agents de charge	Additif alimentaire qui leste une denrée alimentaire sans en modifier sensiblement la valeur calorifique disponible	Agent liant	
8. Agent de carbonation	Additif alimentaire utilisé pour apporter du dioxyde de carbone à une denrée alimentaire		
9. Substances inertes Supports ou agents de support	Additif alimentaire utilisé en association avec un autre additif alimentaire, un nutriment ou un aromatisant, afin de faciliter l'introduction ou la diffusion de l'autre additif alimentaire ou pour préserver son intégrité. L'additif alimentaire support n'a d'effet	solvant de support, adjuvant nutritif, diluant d'autres additifs alimentaires, agent d'encapsulation	Conformément à la définition, nous croyons que la catégorie fonctionnelle doit être celle des supports ou agents de supports vu que ceux-ci définissent mieux la fonction technologique de ces substances dans le contexte des additifs. Nous croyons que les aromatisants doivent être utilisés conformément aux définitions exposées dans le

Catégorie fonctionnelle	Définition	Sous-catégories	Commentaires de Mexico
	technologique que sur l'additif alimentaire, le nutriment ou l'aromatisant auquel il est associé.		document CX/FAC 06/38/12 vu qu'en espagnol le terme aromatisant est associé principalement avec la sensation perçue par le système olfactif ; le terme arôme exprime mieux l'interaction goût/odeur.
10. Colorants Colorants	Additif alimentaire qui ajoute de la couleur à une denrée alimentaire, ou rétablit sa couleur naturelle Food additives which give or restore colorant to a food	pigment décoratif, pigments colorants, pigments de surface	Le terme en espagnol pour ces additifs est colorant. Nous ne pensons pas qu'il soit adapté d'utiliser le terme "decoration" vu que cela peut engendrer la confusion en ce qui concerne la fonction des colorants.
11. Agents de rétention de couleur	Additif alimentaire qui stabilise, retient ou intensifie la couleur d'une denrée	fixateurs de la couleur, stabilisants, adjuvants	
12. Emulsionnants Emulsifiants	Additif alimentaire qui permet d'obtenir ou de maintenir un mélange uniforme à partir de deux ou plusieurs phases immiscibles, l'huile et l'eau par exemple, contenues dans un aliment	plastifiants, agents de dispersion, agents de surface, inhibiteurs de cristallisation, agents d'ajustement de la densité des essences aromatiques dans les boissons,	Au Mexique les deux termes sont utilisés de façon indistinctes
13. Sels émulsifiants	Additif alimentaire qui réarrange les protéines du fromage lors de la fabrication du fromage fondu, de manière à empêcher la séparation des graisses	Agents de fonte, sels de fonte	En prenant en compte le fait que son application est spécifique conformément à la définition, nous pensons que le terme technique et commercial utilisé en espagnol devrait être examiné.
14. Agents durcissants affermissants ou agents affermissants	Additif alimentaire qui rend ou garde les tissus des fruits ou des légumes fermes ou croquants, ou interagit avec des gélifiants de manière à produire ou à renforcer un gel		Conformément à la définition, nous pensons que la classe fonctionnelle devrait décrire la fonction technologique de ces substances aussi précisément que possible. Dans la littérature, le terme « croquants » (« crujiente ») décrit le mieux cet effet, bien que ces deux termes soient utilisés de façon indistincte.

Catégorie fonctionnelle	Définition	Sous-catégories	Commentaires de Mexico
15. Exaltateurs d'arômes	Additif alimentaire qui exalte le goût et/ou l'odeur naturels d'une denrée alimentaire d'arôme	modificateurs d'arôme ; activateurs d'arômes	Le terme renforçateurs définit mieux la fonction de ces substances. Nous croyons que arôme et aromatisant doivent être utilisés conformément aux définitions exposées dans le document CX/FAC 06/38/12 vu qu'en espagnol les termes arômes et aromatisants décrivent uniquement la sensation perçue par le système olfactif ; le terme arôme exprime mieux l'interaction goût/odeur.
16. Agents de traitement des farines	Additif alimentaire qui, ajoutée à la farine, en améliore la qualité boulangère ou la couleur	Agents de blanchiment de la farine, améliorants de la farine, agents de conditionnement des pâtes, agents de rehaussement des pâtes	
17. Agents moussants	Additif alimentaire qui permet de former ou de maintenir une dispersion uniforme d'une phase gazeuse dans un aliment solide ou liquide	agents fouettants, agents d'aération	
18. Gélifiants	Additif alimentaire qui confère une certaine texture à l'aliment au moyen de la formation d'un gel		
19. Agents d'enrobages	Additif alimentaire qui, lorsqu'il est appliquée à la surface externe d'un aliment, lui confère un aspect brillant ou le recouvre d'un revêtement protecteur	Agents de conditionnement hermétique, Agents d' enrobage , agents de finition superficielle, agents de polissage, filmogène	Couvrant et enrobant sont les termes les plus appropriés pour décrire l'effet de ces substances sur la denrée alimentaire.
20. Agent stabilisant l'humidités	Additif alimentaire qui empêche les aliments de se dessécher en combattant l'effet que peut avoir une atmosphère caractérisée par un faible degré d'humidité	agents de rétention d'humidité, agent stabilisant l'humidités	

Catégorie fonctionnelle	Définition	Sous-catégories	Commentaires de Mexico
21. Gaz de conditionnement ou gaz en bouteilles	Additif alimentaire dans un état gazeux, qui est introduit dans un conteneur, une caisse ou bouteille avant, pendant ou après son remplissage avec une denrée alimentaire		
22. Conserving substances Agent de conservations	Additif alimentaire qui prolonge la durée de conservation des aliments en les protégeant contre les altérations dues aux micro-organismes	agent de conservation antimicrobien, agent antimycoses, agent de contrôle bactériologique, agent antibrunissement, fongistatique, agent antimoisissure et antifilant, antimicrobien synergique	“La durée de conservation ” correspond de façon conceptuelle à “vida de anaquel”, qui recouvre pratiquement la période entière jusqu’à son expiration, sans prendre en compte du fait s’il est en stockage ou en étalage.
23. Agents propulseurs	Additif alimentaire gazeux qui permet d'expulser un aliment contenu dans un récipient.		Le terme approprié est agents propulseurs
24. Agents de levuration	Additif alimentaire ou combinaison d'additifs alimentaires qui dégage du gaz ou aide à la formation de gaz et, par là même, augmente le volume d'une pâte		Nous pensons que pas toutes les substances dans cette catégorie ne « dégagent » du gaz. Il y en a certaines (par ex. la levure de bière) qui aide à sa formation et à sa libération.
25. Séquestrants	Additif alimentaire limitant la disponibilité des cations		
26. Stabilisants	Additif alimentaire qui permet de maintenir une dispersion uniforme de deux ou plusieurs substances immiscibles dans un aliment	stabilisateurs de mousse, stabilisateurs colloïdal, stabilisateurs d'émulsion	
27. Édulcorants	Additif alimentaire (sans être fait de sucre) qui confère un goût sucré à l'aliment	Edulcorant intenses, édulcorants de lest	Nous croyons que la plus grande clarté possible est réclamée en ce qui concerne la catégorie fonctionnelle, la définition et les sous-catégories. Au Mexique, le terme “azúcar” (« sugar ») n'est pas utilisé uniquement pour la saccharine. En d'autres termes, il recouvre différents matériels et il est utilisé dans la littérature pour

Catégorie fonctionnelle	Définition	Sous-catégories	Commentaires de Mexico
			designer des sucres simples en général (fructose, glucose, saccharose, lactose, etc.) de sorte que la définition devrait être étendue. De même, les sucres sont également connus comme des « édulcorants » ou des « édulcorants naturels », et par conséquent nous suggérons de faire une distinction claire entre les édulcorants synthétiques organiques, les édulcorants artificiels et les édulcorants naturels autres que les sucres. Il n'est pas clair à quoi le terme "masive" réfère, vu qu'en espagnol la signification de ce terme n'est pas d'ordre technique et ne décrit pas non plus un effet technologique. Ces commentaires pourraient être intégrés dans le tableau à l'aide de notes de bas de page.
28. Epaississants	Additif alimentaire qui augmente la viscosité d'un aliment	Raffermissants, liants, agents de texture	

ÉTATS-UNIS

Ce document est en réponse à la lettre circulaire CL 2005/32-FAC (juillet 2005) qui demande des commentaires à l'étape 3 sur la section modifiée II « Tableau des catégories fonctionnelles, définitions et fonctions technologiques » *des Noms de catégorie et Système International de numérotation des additifs alimentaires* (CAC/GL 36-1989). Les États-Unis d'Amérique apprécient l'opportunité qui leur est offerte de soumettre les commentaires suivants pour examen lors de la 38^{ème} session du Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les Contaminants (CCFAC) à venir.

Commentaires sur l'avant-projet de révision de CAC/GL 36-1989, Rév. 6, 2001

1. Les États-Unis soutiennent généralement la liste révisée des catégories fonctionnelles, des définitions et des sous-catégories comprises dans la lettre circulaire CL 2005/32-FAC. Toutefois, nous avons des suggestions sur neuf catégories fonctionnelles pour examen ultérieur par le CCFAC :

Support

Nous suggérons que la définition soit modifiée comme suit: "Un additif alimentaire utilisé avec un autre additif alimentaire, un nutriment ou un aromatisant en vue de faciliter l'introduction ou l'acheminement d'un autre additif alimentaire, **nutriment ou agent aromatisant** ou en vue de maintenir son intégrité. L'effet technologique de l'additif alimentaire support est uniquement sur l'additif alimentaire, le nutriment ou l'agent aromatisant avec lequel il est utilisé. »

Agent de glaçage

Nous suggérons que les traits d'union soient ajoutés aux sous-catégories “agent de traitement de la surface » et « **agent filmogène** ». Nous proposons par conséquent que la liste de la sous-catégorie soit lue ainsi: “Agent scellant, agent de recouvrement, agent de traitement de la surface, agent de polissage, agent filmogène.”

Agent stabilisant l'humidité

Nous suggérons qu'un trait d'union soit ajouté à la sous-catégorie ‘agent de la rétention d'eau ». Nous proposons par conséquent que la liste de la sous-catégorie soit lue ainsi: « Agent de la rétention d'eau, agent mouillant ».

Gaz de conditionnement

A notre connaissance les gaz utilisés dans la transformation des produits sont utilisés pour l'un des effets technologiques poursuivis suivants : 1) Remplissage du vide dans le conditionnement de l'aliment avec une substance inerte afin de prolonger la durée de conservation; 2) aération, fouettage ou moussage de l'aliment ; et 3) procuration d'un propulseur pour expulser un aliment d'un emballage. Au-delà de toute autre considération, nous ne croyons pas que les gaz inertes qui agissent en déplaçant de l'air dans un conteneur d'aliment devraient être considérés comme des additifs alimentaires. Nous nous basons sur les points suivants:

- la Norme générale du Codex pour l'étiquetage des additifs alimentaires (CX-STAN 1-1985 (Rev. 1-1991)) n'exige pas que les gaz inertes (par ex. le nitrogène, l'argon) qui agissent en déplaçant l'air soient inclus dans la liste des ingrédients pour l'étiquetage des denrées alimentaires.
- Le gaz inerte lui-même n'a pas d'effet fonctionnel actif sur l'aliment.

Nous en concluons que la catégorie fonctionnelle pour le “gaz de conditionnement” n'est pas nécessaire et devrait être enlevée du projet de tableau des catégories fonctionnelles. Lorsque cela est fait, les substances suivantes n'auraient pas plus longtemps un effet fonctionnel répertorié et on pourrait considérer leur retrait de la liste SIN : argon, hélium, oxygène et hydrogène. Le retrait de ces gaz de la liste SIN ne signifierait pas leur retrait total du système du Codex vu qu'ils sont actuellement répertoriés dans l'Inventaire des auxiliaires technologiques (IPA-CAC/MISC 3).

Agents de conservation

Nous recommandons que le nom de la catégorie fonctionnelle “Agents de conservation” soit changé et mis au singulier “Agent de conservation” afin d'harmoniser la dénomination de cette catégorie fonctionnelle avec celle des autres catégories fonctionnelles.

Nous suggérons que l'orthographe de la sous-catégorie “agent antimyotique » soit corrigé en « agent antimyotique ».

Nous avons noté que “l'agent anti brunissage” est inclus en tant que sous-catégorie à la fois de ‘Antioxydant ”et “agent de conservation”. Bien que le JECFA répertorie “l'agent anti brunissage” en tant que sous-catégorie d'Agent de conservation”, le JECFA considère sept additifs, qui sont tous des sulfites (par ex. sulfite de potassium, sulfite de sodium) comme étant des agents « anti brunissage ». Les sulfites sont traditionnellement utilisés pour prévenir le brunissage de fruits et légumes fraîchement coupés. La décoloration de ces aliments est causé par un brunissage enzymatique. Par conséquent nous croyons que le JECFA vise à ce que la sous-catégorie « agent anti brunissage » réfère à la prévention du brunissage enzymatique. La définition actuelle pour “agent de conservation” stipule que cet agent protège contre la détérioration provoquée par les microorganismes. Cette définition exclut le brunissage enzymatique observé dans les fruits et les légumes fraîchement coupés. Par conséquent, nous recommandons que la sous-catégorie “agent anti-brunissage” soit exclue de la définition « agent de conservation » et retirée de la sous-catégorie répertoriée pour « agent de conservation ». La sous catégorie “agent anti brunissage” devrait être maintenue dans la catégorie fonctionnelle « antioxydant ».

Propulseur

Nous suggérons que la définition soit modifiée comme suit: “Un additif alimentaire ~~gaz~~ qui **est introduit comme un gaz dans un conteneur avec le but d'expulser** ~~expulsion un aliment~~ du conteneur.”

Agent levant

Nous suggérons que la définition soit modifiée comme suit: “un additif alimentaire ou une combinaison d’additifs alimentaires qui libère **un** gaz et de ce fait augmente le volume d’~~une~~ pâte. »

Séquestrant

Nous suggérons que la définition soit modifiée comme suit: “Un additif alimentaire qui **prolonge la durée de conservation des aliments en diminuant le potentiel pour les réactions catalysées d’ions métalliques indésirables** ».

Édulcorant

Nous nous inquiétons du fait que le terme “pas de sucre” utilisé dans la définition est trop vague. Pas de sucre pourrait signifier “autre que sucrose” spécifiquement, ou cela pourrait exclure les sucres en tant que catégorie (par ex. sucrose, fructose). Dans un souci de clarification, nous proposons que le terme « pas de sucre » soit remplacé par « autre qu’un sucre monosaccharide ou disaccharide ». Par conséquent la définition devrait être: “Un additif alimentaire (autre qu’un sucre monosaccharide ou disaccharide) qui donne un goût sucré à l’aliment ».

2. En tant qu’auxiliaire au CCFAC en mettant en œuvre la révision du SIN ainsi qu’il en a été convenu dans le projet du document (ALINORM 05/28/12, Annexe XIV, para). 3) Les États-Unis ont préparé un projet de mise à jour de la section 3 de CAC/GL 36-1989, Rev. 6, 2001) (voir Annexe) basé sur la liste révisée fournie dans la lettre circulaire CL 2005/32-FAC, et comprenant les modifications notées ci-dessous:

- La liste SIN jointe a été mise à jour afin d’inclure les additifs identifiés lors des 34^{ème} CCFAC (ALINORM 03/12, Annexe VII), 35^{ème} CCFAC (ALINORM 03/12A, Annexe VII), 36^{ème} CCFAC (ALINORM 04/27/12, Annexe XII), et 37^{ème} CCFAC (ALINORM 05/28/12, Annexe XIII).
- Les effets fonctionnels attribués à un additif par le JECFA ont été attribués dans des cas pour lesquels l’effet fonctionnel correspond à une catégorie fonctionnelle ou sous-catégorie issue de la liste SIN révisée des catégories fonctionnelles.

Commentaires additionnels:

3. Les États-Unis aimeraient proposer des changements aux inscriptions du SIN pour l’acétate d’amidon et les tocophérols pour examen par le CCFAC.

Acétate d’amidon

Les États-Unis proposent un changement des noms des additifs et des numéros SIN associés actuellement à l’“Acétate d’amidon” de sorte à éliminer les incohérences existantes entre la liste SIN (CAC/GL 36-1989, Rev. 6, 2001), et l’entrée dans les normes actuelles de la JECFA (adoptées en tant que normes Codex) pour l’acétate d’amidon dans la monographie pour les amidons modifiés (FAO Compendium des normes de l’additif alimentaire, FNP 52/addendum 9). L’acétate d’amidon est répertorié dans les normes avec le numéro SIN 1420 et décrit en outre avec « l’estérification avec l’anhydride acétique ou l’acétate de vinyle ». Dans la liste SIN toutefois, le terme acétate d’amidon recouvre deux additifs: 1) SIN 1420 “l’acétate d’amidon estérifié avec de l’anhydride acétique; et 2) SIN 1421 “l’acétate d’amidon estérifié avec l’acétate de vinyle.” Afin d’éviter cette inconsistance, nous proposons que les additifs répertoriés sous SIN 1420 et 1421 dans la liste SIN soient associés dans une entrée unique : SIN 1420 Acétate d’amidon. Les noms d’additifs plus spécifiques utilisés antérieurement dans la liste SIN pourraient être inclus en tant que synonymes pour ‘l’acétate d’amidon ».

Nous croyons que l’approche décrite ci-dessus est la façon la plus efficace d’éviter cette incohérence. Il serait plus facile pour le CCFAC de recommander d’amender la liste SIN que pour le JECFA de modifier les monographies complexes de normes, qui auraient alors besoin de revenir avant le CCFAC pour approbation et recommandation pour adoption par la Commission. Pour atteindre la cohérence, cette approche devrait aussi s’appliquer à la norme générale pour les additifs alimentaires. Le tableau 3 de la NGAA répertorie l’acétate d’amidon en tant que “SIN 1420 Acétate d’amidon.” Toutefois dans les tableaux 1 et 2 de la GSFA, à la fois le SIN 1420 et le SIN 1421 sont répertoriés sous l’en-tête de groupe « Acétate d’amidon ». Le retrait de SIN 1421 de l’en-tête de groupe harmoniserait la liste SIN, les normes du JECFA adoptées par le Codex et de la NGAA.

Si les modifications de la liste SIN que nous avons suggérées relatives à l'acétate d'amidon sont introduites, cela pourrait avoir des effets indirects sur les normes de produits qui comprennent l'acétate d'amidon dans leur liste des additifs alimentaires :

Numéro de norme Codex	Titre norme Codex	Numéros SIN répertoriés dans la Norme Codex
A-09-1976 Rev. 1-2003	Crème et crèmes préparées	1420
221-2001	Fromage non affiné y compris fromage frais	1420 & 1421
018-1981	Maïs sucré en boîte	“Acétate d'amidon” (Pas de SIN répertorié)
055-1981	Champignons en boîte	“Acétate d'amidon” (Pas de SIN répertorié)
116-1981	Carottes en boîte	“Acétate d'amidon” (Pas de SIN répertorié)
056-1981	Asperge en boîte	“Starch acetate” (no INS listed)
058-1981	Petits pois en boîte	“Acétate d'amidon” (Pas de SIN répertorié)
016-1981	Haricots verts en boîte et haricots jaunes	“Acétate d'amidon” (Pas de SIN répertorié)
033-1985 Rev. 1-1995	Bâtonnets de poisson surgelés (Bâtonnets), portions de poisson et filets de poisson panés et à frire	1420 & 1421
033-1985 Rev. 1-1995	Sardines en boîte et produits de type sardine	1420 & 1421
033-1985 Rev. 1-1995	Thon en boîte et bonite	1420 & 1421
033-1981 Rev. 1-1995	Poisson à nageoires	1420 & 1421
ALINORM 06/29/26 Apx. II (27CCNFSDU) pour adoption [074-1981 (4ème amendement 1997)]	Aliments à base de céréales transformées destinées à l'alimentation pour les nourrissons et les jeunes enfants	1420

Tocophérols

Il existe diverses incohérences dans les numéros SIN associés aux tocophérols dans la liste SIN (CAC/GL 36-1989, Rev. 6, 2001) et les monographies de norme de la JECFA (http://apps3.fao.org/jecfa/additive_specs/foodad-q.jsp). Le tableau suivant présente les noms de tocophérols et les numéros SIN associés trouvés actuellement dans ces inscriptions.

Numéro SIN	Liste SIN	Monographie norme JECFA
INS 306	Tocophérols mélangé Concentré	Pas de référence
INS 307	Alpha-tocophérol	Concentré de d-alpha-Tocophérol (55 ^{ème} JECFA, 2000)
INS 307a	Pas d'inscription	Concentré d-alpha-tocophérol, (30 ^{ème} JECFA, 1986)
INS 307b	Pas d'inscription	Tocophérol concentré, mélangé (30 ^{ème} JECFA, 1986)
INS 307c	Pas d'inscription	dl-alpha Tocophérol (30 ^{ème} JECFA, 1986)

Tout d'abord les numéros SIN 307a et 307, respectivement, répertoriés dans les normes du JECFA de 1986 et 2000 se réfèrent clairement à la même substance, “Concentré d-alpha-tocophérol”.

En second lieu, nous avons conclu que le SIN 306 (« concentré mélangé de tocophérols ») dans la liste SIN et le SIN 307b (« Concentré tocophérols mélangé ») utilisé dans la monographie de 1986 du JECFA se réfère à la même substance. Cette conclusion est basée sur ce qui suit: 1) L'analyse de « Concentré de tocophérols, mélangé » évalué par le JECFA en 1986 est la même que pour les normes de « Concentré de tocophérols, mélangé » publié en 1972 dans la deuxième édition des produits chimiques alimentaires du Codex (FCC); et 2) chronologiquement, la liste FCC de 1972 pour le « Concentré de tocophérols, mélangé » correspond vraisemblablement au « concentré de tocophérols mélangé, » qui a été évalué par le JECFA en 1973 (OMS Séries de rapport technique no. 539). Toutefois, nous n'avons pas pu obtenir une copie des normes du JECFA de 1973 pour le confirmer.

Afin d'éviter ces numéros SIN doubles, nous proposons la chose suivante :

1. Dans la liste SIN, retirer le numéro SIN 306, renommé numéro SIN 307 en « Tocophérols » de sorte qu'il devienne une liste « affiliée » pour les tocophérols, et ajouter les sous-titres SIN 307a (Concentré d-alpha-tocophérol), 307b (Concentré tocophérol, mélangé), et 307c (dl-alpha-tocophérol). Nous croyons que l'existence de SIN N° 306 pour « le concentré de tocophérols mélangé » a pu facilement être oubliée lorsqu'il a été tenté de consolider les numéros SIN du tocophérol sous 307 dans la liste SIN.
2. Dans la NGAA, modifier la liste du groupe d'additifs pour les « Tocophérols » en retirant SIN 306 et en ajoutant SIN 307a, 307b et 307c.

Si les modifications de la liste SIN que nous avons suggérées relatives à l'acétate d'amidon sont introduites, cela pourrait avoir des effets indirects sur les normes de produits qui comprennent les tocophérols dans leur liste des additifs alimentaires :

Numéro de norme Codex	Titre norme Codex	Numéros SIN répertoriés dans la Norme Codex
019-1981 Rev. 3-2003	Norme générale pour les huiles alimentaires qui ne sont pas couvertes par les normes individuelles	306, 307, 308 (gamma-tocophérol synthétique), 309 (delta-tocophérol synthétique)
A-02-1973 Rev. 1-1999	Produits avec matière grasse du lait	306, 307
033-1981 Rev. 2-2003	Huile d'olive, vierge et raffinée, huile de grignon d'olive, huiles d'olive et huiles de grignon d'olive	Alpha-tocophérol (Pas de SIN de donné)
210-1999 Rev. 2-2003 (Amendé 2005)	Huiles végétales désignées	306, 307, 308 (gamma-tocophérol synthétique), 309 (delta-tocophérol synthétique)
211-1999	Graisse animale désignée	306, 307, 308 (gamma-tocophérol synthétique), 309 (delta-tocophérol synthétique)
032-1981 Rev. 1-1989	Margarine	«Natural and synthetic tocopherols» (no INS given)
135-1981	Minarine	«Tocéphérols naturelles et synthétiques» (Pas de SIN de donné)
087-2003	Chocolat et produits à base de chocolat)	307
033-1981 Rev. 2-2001	Bouillon et consommés	306, 307
072-1981 (4ème amendement 1997)	Préparation pour nourrisson	306
156-1987 (Amendé 1989)	Préparation pour nourrisson	Concentré mélangé de tocophérol, alpha tocophérol (pas de SIN de donné)
073-1981	aliments pour bébés en boîte	Concentré mélangé de tocophérol, alpha tocophérol (pas de SIN de donné)
ALINORM 06/29/26 Apx. II (27CCNFSDU) pour adoption [074-1981	Aliments à base de céréales transformées destinées à l'alimentation pour les nourrissons et les jeunes enfants	306, 307

Numéro de norme Codex	Titre norme Codex	Numéros SIN répertoriés dans la Norme Codex
(4ème amendement 1997)]		

Appendice au commentaire des USA

Le texte **en caractère gras** indique l'addition proposée, le ~~texte barré~~ indique un retrait proposé, le texte en - **caractère gras à double soulignage** indique une fonction technique prise du JECFA.

Section 3

Numéro SIN	Nom additif alimentaire	Fonction technique
100	Curcumins	colorant
100(i)	Curcumin	colorant
100(ii)	Turmeric	colorant
101	Riboflavins	colorant
101(i)	Riboflavin	colorant
101(ii)	Riboflavin 5'- phosphate, sodium	colorant
102	Tartrazine	colorant
103	Alkanet	colorant
104	Quinoline yellow	colorant
107	Yellow 2G	colorant
110	Sunset yellow FCF	colorant
120	Carmines	colorant
121	Citrus red 2	colorant
122	Azorubine	colorant
123	Amaranth	colorant
124	Ponceau 4R	colorant
125	Ponceau SX	colorant
127	Erythrosine	colorant
128	Red 2G	colorant
129	Allura red AC	colorant
130	Manascorubin	colorant
131	Patent blue V	colorant
132	Indigotine	colorant
133	Brilliant blue FCF	colorant
140	Chlorophyll	colorant
141	Copper chlorophylls	colorant
141(i)	Chlorophyll copper complex	colorant
141(ii)	Chlorophyll copper complex, sodium and potassium Salts	colorant
142	Green S	colorant
143	Fast green FCF	colorant
150a	Caramel I - plain	colorant
150b	Caramel II - caustic sulphite process	colorant
150c	Caramel III - ammonia process	colorant
150d	Caramel IV - ammonia sulphite process	colorant
151	Brilliant black PN	colorant
152	Carbon black(hydrocarbon)	colorant
153	Vegetable carbon	colorant
154	Brown FK	colorant
155	Brown HT	colorant
160a	Carotenes	colorant
160a(i)	Beta-carotene (synthetic)	colorant
160a(ii)	Natural extracts, beta-carotene (<i>Blakeslea trispora</i>)	colorant
160b	Annatto extracts	colorant
160c	Paprika oleoresins	colorant
160d	Lycopene	colorant
160e	Beta-apo-carotenal	colorant
160f	Beta-apo-8'-carotenic acid, methyl or ethyl ester	colorant
161a	Flavoxanthin	colorant
161b	Lutein	colorant
161c	Kryptoxanthin	colorant
161d	Rubixanthin	colorant
161e	Violoxanthin	colorant
161f	Rhodoxanthin	colorant
161g	Canthaxanthin	colorant
161h	Zeaxanthin (synthetic)	colorant
162	Beet red	colorant
163	Anthocyanins	colorant

Numéro SIN	Nom additif alimentaire	Fonction technique
163(i)	Anthocyanins	colorant
163(ii)	Grape skin extract	colorant
163(iii)	Blackcurrant extract	colorant
163(iv)	Purple corn colour	colorant
163 (v)	Red cabbage colour	colorant
164	Gardenia yellow	colorant
165	Gardenia blue	colorant
166	Sandalwood	colorant
170	Calcium carbonates	surface colorantant, antiagglomérant, stabilisateur
170(i)	Calcium carbonate	antiagglomérant, surface colorantant, stabilisateur
170(ii)	Calcium hydrogen carbonate	antiagglomérant, surface colorantant, stabilisateur
171	Titanium dioxide	colorant
172	Iron oxides	colorant
172(i)	Iron oxide, black	colorant
172(ii)	Iron oxide, red	colorant
172 (iii)	Iron oxide, yellow	colorant
173	Aluminium	colorant
174	Silver	colorant
175	Gold	colorant
180	Lithol rubine BK	colorant
181	Tannins, food grade	colorant, émulsifiant, stabilisateur, épaississant
182	Orchil	colorant
200	Sorbic acid	agent de conservation
201	Sodium sorbate	agent de conservation
202	Potassium sorbate	agent de conservation
203	Calcium sorbate	agent de conservation
209	Heptyl p-hydroxybenzoate	agent de conservation
210	Benzoic acid	agent de conservation
211	Sodium benzoate	agent de conservation
212	Potassium benzoate	agent de conservation
213	Calcium benzoate	agent de conservation
214	Ethyl p-hydroxybenzoate	agent de conservation
215	Sodium ethyl p-hydroxybenzoate	agent de conservation
216	Propyl p-hydroxybenzoate	agent de conservation
217	Sodium propyl p-hydroxybenzoate	agent de conservation
218	Methyl p-hydroxybenzoate	agent de conservation
219	Sodium methyl p-hydroxybenzoate	agent de conservation
220	Sulphur dioxide	agent de conservation, antioxydant
221	Sodium sulphite	agent de conservation, antioxydant
222	Sodium hydrogen sulphite	agent de conservation, antioxydant
223	Sodium metabisulphite	agent de conservation, bleaching agent, antioxydant
224	Potassium metabisulphite	agent de conservation, antioxydant
225	Potassium sulphite	agent de conservation, antioxydant
226	Calcium sulphite	agent de conservation, antioxydant
227	Calcium hydrogen sulphite	agent de conservation, antioxydant, agent raffermissant
228	Potassium bisulphite	agent de conservation, antioxydant
230	Diphenyl	agent de conservation
231	Ortho-phenylphenol	agent de conservation
232	Sodium o-phenylphenol	agent de conservation
233	Thiabendazole	agent de conservation
234	Nisin	agent de conservation
235	Pimaricin (natamycin)	agent de conservation
236	Formic acid	agent de conservation
237	Sodium formate	agent de conservation
238	Calcium formate	agent de conservation
239	Hexamethylene tetramine	agent de conservation
240	Formaldehyde	agent de conservation
241	Gum guaicum	agent de conservation
242	Dimethyl dicarbonate	agent de conservation
249	Potassium nitrite	agent de conservation, fixateur de couleur
250	Sodium nitrite	agent de conservation, fixateur de couleur
251	Sodium nitrate	agent de conservation, fixateur de couleur
252	Potassium nitrate	agent de conservation, fixateur de couleur
260	Acetic acid, glacial	agent de conservation, régulateur d'acidité, acidifiant
261	Potassium acetates	agent de conservation, régulateur d'acidité
261(i)	Potassium acetate	agent de conservation, régulateur d'acidité
261(ii)	Potassium diacetate	agent de conservation, régulateur d'acidité
262	Sodium acetates	agent de conservation, régulateur d'acidité
262(i)	Sodium acetate	agent de conservation, régulateur d'acidité
262(ii)	Sodium diacetate	agent de conservation, régulateur d'acidité
263	Calcium acetate	agent de conservation, stabilisateur
264	Ammonium acetate	régulateur d'acidité

Numéro SIN	Nom additif alimentaire	Fonction technique
265	Dehydroacetic acid	agent de conservation
266	Sodium dehydroacetate	agent de conservation
270	Lactic acid (L-, D- and DL-)	régulateur d'acidité
280	Propionic acid	agent de conservation
281	Sodium propionate	agent de conservation
282	Calcium propionate	agent de conservation
283	Potassium propionate	agent de conservation
290	Carbon dioxide	carbonating agent, packing gas , gaz de conditionnement, propulseur, agent de conservation
296	Malic acid (D-,L-)	régulateur d'acidité
297	Fumaric acid	régulateur d'acidité
300	Ascorbic acid (L-)	antioxydant
301	Sodium ascorbate	antioxydant
302	Calcium ascorbate	antioxydant
303	Potassium ascorbate	antioxydant
304	Ascorbyl palmitate	antioxydant
305	Ascorbyl stearate	antioxydant
306	Mixed tocopherols concentrate	antioxydant
307	Alpha-tocopherol	antioxydant
308	Synthetic gamma-tocopherols	antioxydant
309	Synthetic delta-tocopherol	antioxydant
310	Propyl gallate	antioxydant
311	Octyl gallate	antioxydant
312	Dodecyl gallate	antioxydant
313	Ethyl gallate	antioxydant
314	Guaiaic resin	antioxydant
315	Isoascorbic acid	antioxydant
316	Sodium isoascorbate	antioxydant
317	Potassium isoascorbate	antioxydant
318	Calcium isoascorbate	antioxydant
319	Tertiary butylhydroxyquinone	antioxydant
320	Butylated hydroxyanisole	antioxydant
321	Butylated hydroxytoluene	antioxydant
322	Lecithins	antioxydant, émulsifiant
323	Anoxomer	antioxydant
324	Ethoxyquin	antioxydant
325	Sodium lactate	antioxydant synergiste, agent stabilisant l'humidité, agent diluant, épaississant
326	Potassium lactate	antioxydant synergiste, régulateur d'acidité
327	Calcium lactate	régulateur d'acidité, agent de traitement des farines
328	Ammonium lactate	régulateur d'acidité, agent de traitement des farines
329	Magnesium lactate (D-,L-)	régulateur d'acidité, agent de traitement des farines
330	Citric acid	régulateur d'acidité, antioxydant, séquestrant
331	Sodium citrates	régulateur d'acidité, séquestrant, émulsifiant, stabilisateur
331(i)	Sodium dihydrogen citrate	régulateur d'acidité, séquestrant, émulsifiant, stabilisateur
331(ii)	Disodium monohydrogen citrate	régulateur d'acidité, séquestrant, émulsifiant, stabilisateur
331(iii)	Trisodium citrate	régulateur d'acidité, séquestrant, émulsifiant, stabilisateur
332	Potassium citrates	régulateur d'acidité, séquestrant, stabilisateur
332(i)	Potassium dihydrogen citrate	régulateur d'acidité, séquestrant, stabilisateur
332(ii)	Tripotassium citrate	régulateur d'acidité, séquestrant, stabilisateur
333	Calcium citrates	régulateur d'acidité, agent raffermissant, séquestrant
334	Tartaric acid (L (+)-)	régulateur d'acidité, séquestrant, antioxydant synergiste, acide, émulsifiant
335	Sodium tartrates	stabilisateur, séquestrant
335(i)	Monosodium tartrate	stabilisateur, séquestrant
335(ii)	Disodium tartrate	stabilisateur, séquestrant
336	Potassium tartrates	stabilisateur, séquestrant
336(i)	Monopotassium tartrate	stabilisateur, séquestrant
336(ii)	Dipotassium tartrate	stabilisateur, séquestrant
337	Potassium sodium tartrate	stabilisateur, séquestrant
338	Orthophosphoric acid	régulateur d'acidité, antioxydant synergiste, séquestrant
339	Sodium phosphates	régulateur d'acidité, séquestrant, émulsifiant, texturateur , stabilisateur, agent de rétention de l'humidité de l'eau, agent texturant
339(i)	Monosodium orthophosphate	régulateur d'acidité, séquestrant, émulsifiant, texturateur , stabilisateur, agent de rétention de l'humidité de l'eau, agent texturant
339(ii)	Disodium orthophosphate	régulateur d'acidité, séquestrant, émulsifiant, texturateur , stabilisateur, agent de rétention de l'humidité de l'eau, agent texturant
339(iii)	Trisodium orthophosphate	régulateur d'acidité, séquestrant, émulsifiant, texturateur , stabilisateur, agent de rétention de l'humidité de l'eau, agent texturant
340	Potassium phosphates	régulateur d'acidité, séquestrant, émulsifiant, texturateur , stabilisateur, agent de rétention de l'humidité de l'eau, agent texturant
340(i)	Monopotassium orthophosphate	régulateur d'acidité, séquestrant, émulsifiant, texturateur , stabilisateur, agent de rétention de l'humidité de l'eau, agent texturant

Numéro SIN	Nom additif alimentaire	Fonction technique
		de rétention de l'humidité de l'eau, agent texturant
340(ii)	Dipotassium orthophosphate	régulateur d'acidité, séquestrant, émulsifiant, texturateur , stabilisateur, agent de rétention de l'humidité de l'eau, agent texturant
340(iii)	Tripotassium orthophosphate	régulateur d'acidité, séquestrant, émulsifiant, texturateur , stabilisateur, agent de rétention de l'humidité de l'eau, agent texturant
341	Calcium phosphates	régulateur d'acidité, agent de traitement des farines, agent raffermissant, texturateur , agent levant, antiagglomérant, agent de rétention de l'humidité de l'eau, agent texturant
341(i)	Monocalcium orthophosphate	régulateur d'acidité, agent de traitement des farines, agent raffermissant, texturateur , agent levant, antiagglomérant, agent de rétention de l'humidité de l'eau, agent texturant, séquestrant
341(ii)	Dicalcium orthophosphate	régulateur d'acidité, agent de traitement des farines, agent raffermissant, texturateur , agent levant, antiagglomérant, agent de rétention de l'humidité de l'eau, agent texturant
341(iii)	Tricalcium orthophosphate	régulateur d'acidité, agent de traitement des farines, agent raffermissant, texturateur , agent levant, antiagglomérant, agent de rétention de l'humidité de l'eau, agent texturant
342	Ammonium phosphates	régulateur d'acidité, agent de traitement des farines
342(i)	Monoammonium orthophosphate	régulateur d'acidité, agent de traitement des farines
342(ii)	Diammonium orthophosphate	régulateur d'acidité, agent de traitement des farines
343	Magnesium phosphates	régulateur d'acidité, antiagglomérant
343(i)	Monomagnesium orthophosphate	régulateur d'acidité, antiagglomérant
343(ii)	Dimagnesium orthophosphate	régulateur d'acidité, antiagglomérant
343(iii)	Trimagnesium orthophosphate	régulateur d'acidité, antiagglomérant
344	Lecithin citrate	agent de conservation
345	Magnesium citrate	régulateur d'acidité
349	Ammonium malate	régulateur d'acidité
350	Sodium malates	régulateur d'acidité, agent stabilisant l'humidité
350(i)	Sodium hydrogen malate	régulateur d'acidité, agent stabilisant l'humidité
350(ii)	Sodium malate	régulateur d'acidité, agent stabilisant l'humidité
351	Potassium malates	régulateur d'acidité
351(i)	Potassium hydrogen malate	régulateur d'acidité
351(ii)	Potassium malate	régulateur d'acidité
352	Calcium malates	régulateur d'acidité
352(i)	Calcium hydrogen malate	régulateur d'acidité
352(ii)	Calcium malate	régulateur d'acidité
353	Metatartaric acid	régulateur d'acidité
354	Calcium tartrate	régulateur d'acidité
355	Adipic acid	régulateur d'acidité
356	Sodium adipates	régulateur d'acidité
357	Potassium adipates	régulateur d'acidité
359	Ammonium adipates	régulateur d'acidité
363	Succinic acid	régulateur d'acidité
364(i)	Monosodium succinate	régulateur d'acidité, rehausseur de saveur
364(ii)	Disodium succinate	régulateur d'acidité, rehausseur de saveur
365	Sodium fumarates	régulateur d'acidité
366	Potassium fumarates	régulateur d'acidité
367	Calcium fumarates	régulateur d'acidité
368	Ammonium fumarate	régulateur d'acidité
370	1, 4 - Heptonolactone	régulateur d'acidité, séquestrant
375	Nicotinic acid	agent de rétention de la couleur
380	Ammonium citrates	régulateur d'acidité
381	Ferric ammonium citrate	antiagglomérant
383	Calcium glycerophosphate	épaississant, agent gélifiant, stabilisateur
384	Isopropyl citrates	antioxydant, agent de conservation, séquestrant
385	Calcium disodium ethylene-diamine-tetra-acetate	antioxydant, agent de conservation, séquestrant
386	Disodium ethylene-diamine-tetra- acetate	antioxydant, agent de conservation, séquestrant
387	Oxystearin	antioxydant, séquestrant, agent antimousse
388	Thiodipropionic acid	antioxydant
389	Dilauryl thiodipropionate	antioxydant
390	Distearyl thiodipropionate	antioxydant
391	Phytic acid	antioxydant
399	Calcium lactobionate	stabilisateur
400	Alginic acid	épaississant, stabilisateur, agent gélifiant, émulsifiant
401	Sodium alginate	épaississant, stabilisateur, agent gélifiant, émulsifiant
402	Potassium alginate	épaississant, stabilisateur, agent gélifiant, émulsifiant
403	Ammonium alginate	épaississant, stabilisateur, agent gélifiant, émulsifiant
404	Calcium alginate	épaississant, stabilisateur, agent gélifiant, agent anti-mousse
405	Propylene glycol alginate	épaississant, émulsifiant, stabilisateur
406	Agar	épaississant, agent gélifiant, stabilisateur, émulsifiant
407	Carrageenan and its Na, K, NH4 salts (includes furcellaran)	épaississant, agent gélifiant, stabilisateur, émulsifiant

Numéro SIN	Nom additif alimentaire	Fonction technique
407a	Processed Euchema seaweed (PES)	épaississant, stabilisateur, agent gélatinisant, émulsifiant
408	Bakers yeast glycan	épaississant, agent gélatinisant, stabilisateur
409	Arabinogalactan	épaississant, agent gélatinisant, stabilisateur
410	Carob bean gum	épaississant, stabilisateur, émulsifiant
411	Oat gum	épaississant, stabilisateur
412	Guar gum	épaississant, stabilisateur, émulsifiant
413	Tragacanth gum	épaississant, stabilisateur
414	Gum arabic (acacia gum)	épaississant, stabilisateur, émulsifiant
415	Xanthan gum	épaississant, stabilisateur, émulsifiant, agent moussant
416	Karaya gum	épaississant, stabilisateur, émulsifiant
417	Tara gum	épaississant, stabilisateur
418	Gellan gum	épaississant, stabilisateur, agent gélatinisant
419	Gum ghatti	épaississant, stabilisateur, émulsifiant
420	Sorbitol and sorbitol syrup	édulcorant, agent stabilisant l'humidité, séquestrant, texturateur, émulsifiant, agent texturant, stabilisateur, agent diluant
421	Mannitol	édulcorant, antiagglomérant, agent stabilisant l'humidité, stabilisateur, agent diluant
422	Glycerol	agent stabilisant l'humidité, épaississant
424	Curdlan	épaississant, stabilisateur, agent raffermissant, agent gélatinisant
425	Konjac flour	épaississant, agent gélatinisant, émulsifiant, stabilisateur
426	Soybean hemicellulose	émulsifiant, épaississant, stabilisateur, antiagglomérant
429	Peptones	émulsifiant
430	Polyoxyethylene (8) stearate	émulsifiant
431	Polyoxyethylene (40) stearate	émulsifiant
432	Polyoxyethylene (20) sorbitan monolaurate	émulsifiant, agent de dispersion
433	Polyoxyethylene (20) sorbitan monooleate	émulsifiant, agent de dispersion
434	Polyoxyethylene (20) sorbitan monopalmitate	émulsifiant, agent de dispersion
435	Polyoxyethylene (20) sorbitan monostearate	émulsifiant, agent de dispersion
436	Polyoxyethylene (20) sorbitan tristearate	émulsifiant, agent de dispersion
440	Pectins	épaississant, stabilisateur, agent gélatinisant, émulsifiant
441	Superglycerinated hydrogenated rapeseed oil	émulsifiant
442	Ammonium salts of phosphatidic acid	émulsifiant
443	Brominated vegetable oil	émulsifiant, stabilisateur
444	Sucrose acetate isobutyrate	émulsifiant, stabilisateur
445	Glycerol esters of wood rosin	émulsifiant, stabilisateur
446	Succistearin	émulsifiant
450	Diphosphates	émulsifiant, stabilisateur, régulateur d'acidité, agent levant, séquestrant, agent de rétention de l'humidité de l'eau
450(i)	Disodium diphosphate	émulsifiant, stabilisateur, régulateur d'acidité, agent levant, séquestrant, agent de rétention de l'humidité de l'eau
450(ii)	Trisodium diphosphate	émulsifiant, stabilisateur, régulateur d'acidité, agent levant, séquestrant, agent de rétention de l'humidité de l'eau
450(iii)	Tetrasodium diphosphate	émulsifiant, stabilisateur, régulateur d'acidité, agent levant, séquestrant, agent de rétention de l'humidité de l'eau
450(iv)	Dipotassium diphosphate	émulsifiant, stabilisateur, régulateur d'acidité, agent levant, séquestrant, agent de rétention de l'humidité de l'eau
450(v)	Tetrapotassium diphosphate	émulsifiant, stabilisateur, régulateur d'acidité, agent levant, séquestrant, agent de rétention de l'humidité de l'eau
450(vi)	Dicalcium diphosphate	émulsifiant, stabilisateur, régulateur d'acidité, agent levant, séquestrant, agent de rétention de l'humidité de l'eau
450(vii)	Calcium dihydrogen diphosphate	émulsifiant, stabilisateur, régulateur d'acidité, agent levant, séquestrant, agent de rétention de l'humidité de l'eau
450(viii)	Dimagnesium diphosphate	émulsifiant, stabilisateur, régulateur d'acidité, agent levant, séquestrant, agent de rétention de l'humidité de l'eau
451	Triphosphates	séquestrant, régulateur d'acidité, texturateur, agent texturant
451(i)	Pentasodium triphosphate	séquestrant, régulateur d'acidité, texturateur, agent texturant
451(ii)	Pentapotassium triphosphate	séquestrant, régulateur d'acidité, texturateur, agent texturant
452	Polyphosphates	émulsifiant, stabilisateur, régulateur d'acidité, agent levant, séquestrant, agent de rétention de l'humidité de l'eau
452(i)	Sodium polyphosphate	émulsifiant, stabilisateur, régulateur d'acidité, agent levant, séquestrant, agent de rétention de l'humidité de l'eau
452(ii)	Potassium polyphosphate	émulsifiant, stabilisateur, régulateur d'acidité, agent levant, séquestrant, agent de rétention de l'humidité de l'eau
452(iii)	Sodium calcium polyphosphate	émulsifiant, stabilisateur, régulateur d'acidité, agent levant, séquestrant, agent de rétention de l'humidité de l'eau
452(iv)	Calcium polyphosphates	émulsifiant, stabilisateur, régulateur d'acidité, agent levant, séquestrant, agent de rétention de l'humidité de l'eau
452(v)	Ammonium polyphosphates	émulsifiant, stabilisateur, régulateur d'acidité, agent levant, séquestrant, agent de rétention de l'humidité de l'eau
452(vi)	Sodium potassium tripolyphosphate	émulsifiant, stabilisateur, régulateur d'acidité, agent levant, séquestrant, agent de rétention de l'humidité de l'eau
457	alpha-Cyclodextrin	stabilisateur, liant
458	gamma Cyclodextrin	stabilisateur, liant

Numéro SIN	Nom additif alimentaire	Fonction technique
459	beta-cyclodextrin	stabilisateur, liant
460	Cellulose	émulsifiant, antiagglomérant, texturateur , agent de dispersion, agent texturant
460(i)	Microcrystalline cellulose	émulsifiant, antiagglomérant, texturateur , agent de dispersion, agent texturant
460(ii)	Powdered cellulose	émulsifiant, antiagglomérant, texturateur , agent de dispersion, agent texturant
461	Methyl cellulose	épaississant, émulsifiant, stabilisateur
462	Ethyl cellulose	liant, agent de remplissage
463	Hydroxypropyl cellulose	épaississant, émulsifiant, stabilisateur
464	Hydroxypropyl methyl cellulose	épaississant, émulsifiant, stabilisateur
465	Methyl ethyl cellulose	épaississant, émulsifiant, stabilisateur, agent anti-mousse, agent moussant
466	Sodium carboxymethyl cellulose	épaississant, émulsifiant, stabilisateur
467	Ethyl hydroxyethyl cellulose	épaississant, émulsifiant, stabilisateur
468	Croscarmellose Cross-linked sodium carboxymethyl cellulose (cross-linked cellulose gum)	stabilisateur, liant
469	Sodium carboxymethyl cellulose, enzymatically hydrolysed	épaississant, stabilisateur
470	Salts of fatty acids (with base Al, Ca, Na, Mg, K and NH4)	émulsifiant, stabilisateur, antiagglomérant
471	Mono- and di-glycerides of fatty acids	émulsifiant, stabilisateur
472a	Acetic and fatty acid esters of glycerol	émulsifiant, stabilisateur, séquestrant
472b	Lactic and fatty acid esters of glycerol	émulsifiant, stabilisateur, séquestrant
472c	Citric and fatty acid esters of glycerol	émulsifiant, stabilisateur, séquestrant, améliorant de la pâte, antioxydant
472d	Tartaric acid esters of mono- and di-glycerides of fatty acids	émulsifiant, stabilisateur, séquestrant
472e	Diacetyltartaric and fatty acid esters of glycerol	émulsifiant, stabilisateur, séquestrant
472f	Mixed tartaric, acetic and fatty acid esters of glycerol	émulsifiant, stabilisateur, séquestrant
472g	Succinylated monoglycerides	émulsifiant, stabilisateur, séquestrant, améliorant de la pâte
473	Sucrose esters of fatty acids	émulsifiant
474	Sucroglycerides	émulsifiant
475	Polyglycerol esters of fatty acids	émulsifiant
476	Polyglycerol esters of interesterified ricinoleic acid	émulsifiant
477	Propylene glycol esters of fatty acids	émulsifiant
478	Lactylated fatty acid esters of glycerol and propylene glycerol	émulsifiant
479	Thermally oxidized soya bean oil with mono- and di-glycerides of fatty acids	émulsifiant
480	Dioctyl sodium sulphosuccinate	émulsifiant, agent mouillant
481	Sodium lactylates	émulsifiant, stabilisateur
481(i)	Sodium stearyl lactylate	émulsifiant, stabilisateur
481(ii)	Sodium oleyl lactylate	émulsifiant, stabilisateur
482	Calcium lactylates	émulsifiant, stabilisateur
482(i)	Calcium stearyl lactylate	émulsifiant, stabilisateur
482(ii)	Calcium oleyl lactylate	émulsifiant, stabilisateur
483	Stearyl tartrate	agent de traitement des farines
484	Stearyl citrate	émulsifiant, séquestrant
485	Sodium stearyl fumarate	émulsifiant
486	Calcium stearyl fumarate	émulsifiant
487	Sodium laurylsulphate	émulsifiant
488	Ethoxylated mono - and di - glycerides	émulsifiant
489	Methyl glucoside- coconut oil ester	émulsifiant
491	Sorbitan monostearate	émulsifiant
492	Sorbitan tristearate	émulsifiant
493	Sorbitan monolaurate	émulsifiant, stabilisateur
494	Sorbitan monooleate	émulsifiant, stabilisateur
495	Sorbitan monopalmitate	émulsifiant
496	Sorbitan trioleate	stabilisateur, émulsifiant
500	Sodium carbonates	régulateur d'acidité, agent levant, antiagglomérant
500(i)	Sodium carbonate	régulateur d'acidité, agent levant, antiagglomérant
500(ii)	Sodium hydrogen carbonate	régulateur d'acidité, agent levant, antiagglomérant
500(iii)	Sodium sesquicarbonate	régulateur d'acidité, agent levant, antiagglomérant
501	Potassium carbonates	régulateur d'acidité, stabilisateur
501(i)	Potassium carbonate	régulateur d'acidité, stabilisateur
501(ii)	Potassium hydrogen carbonate	régulateur d'acidité, stabilisateur
503	Ammonium carbonates	régulateur d'acidité, agent levant
503(i)	Ammonium carbonate	régulateur d'acidité, agent levant
503(ii)	Ammonium hydrogen carbonate	régulateur d'acidité, agent levant
504	Magnesium carbonates	régulateur d'acidité, antiagglomérant, agent de rétention de la couleur,
504(i)	Magnesium carbonate	régulateur d'acidité, antiagglomérant, agent de rétention de la couleur
504(ii)	Magnesium hydrogen carbonate	régulateur d'acidité, antiagglomérant, agent de rétention de la couleur, support
505	Ferrous carbonate	régulateur d'acidité
507	Hydrochloric acid	régulateur d'acidité, acide
508	Potassium chloride	agent gélifiant
509	Calcium chloride	agent raffermissant

Numéro SIN	Nom additif alimentaire	Fonction technique
510	Ammonium chloride	agent de traitement des farines
511	Magnesium chloride	agent raffermissant, agent de rétention de la couleur
512	Stannous chloride	antioxydant, agent de rétention de la couleur
513	Sulphuric acid	régulateur d'acidité, acide
514	Sodium sulphates	régulateur d'acidité
515	Potassium sulphates	régulateur d'acidité
516	Calcium sulphate	agent de traitement des farines, séquestrant, agent raffermissant
517	Ammonium sulphate	agent de traitement des farines, stabilisateur
518	Magnesium sulphate	agent raffermissant
519	Cupric sulphate	fixateur de couleur, agent de conservation
520	Aluminium sulphate	agent raffermissant
521	Aluminium sodium sulphate	agent raffermissant, tampon
522	Aluminium potassium sulphate	régulateur d'acidité, stabilisateur
523	Aluminium ammonium sulphate	stabilisateur, agent raffermissant
524	Sodium hydroxide	régulateur d'acidité
525	Potassium hydroxide	régulateur d'acidité
526	Calcium hydroxide	régulateur d'acidité, agent raffermissant
527	Ammonium hydroxide	régulateur d'acidité
528	Magnesium hydroxide	régulateur d'acidité, agent de rétention de la couleur
529	Calcium oxide	régulateur d'acidité, agent de rétention de la couleur, épaississant
530	Magnesium oxide	antiagglomérant
535	Sodium ferrocyanide	antiagglomérant
536	Potassium ferrocyanide	antiagglomérant
537	Ferrous hexacyanomanganate	antiagglomérant
538	Calcium ferrocyanide	antiagglomérant
539	Sodium thiosulphate	antioxydant, séquestrant, agent anti-brunissage
541	Sodium aluminium phosphate	régulateur d'acidité, émulsifiant
541(i)	Sodium aluminium phosphate-acidic	régulateur d'acidité, émulsifiant, agent levant
541(ii)	Sodium aluminium phosphate-basic	régulateur d'acidité, émulsifiant
542	Bone phosphate (essentially calcium phosphate, tribasic)	émulsifiant, antiagglomérant, agent de rétention de l'humidité de l'eau
550	Sodium silicates	antiagglomérant
550(i)	Sodium silicate	antiagglomérant
550(ii)	Sodium metasilicate	antiagglomérant
551	Silicon dioxide, amorphous	antiagglomérant
552	Calcium silicate	antiagglomérant
553	Magnesium silicates	antiagglomérant, poudre dactyloscopique
553(i)	Magnesium silicate	antiagglomérant, poudre dactyloscopique
553(ii)	Magnesium trisilicate	antiagglomérant, poudre dactyloscopique
553(iii)	Talc	antiagglomérant, poudre dactyloscopique, agent texturant
554	Sodium aluminosilicate	antiagglomérant
555	Potassium aluminium silicate	antiagglomérant
556	Calcium aluminium silicate	antiagglomérant
557	Zinc silicate	antiagglomérant
558	Bentonite	antiagglomérant
559	Aluminium silicate	antiagglomérant
560	Potassium silicate	antiagglomérant
570	Fatty acids	Stabilisateur de mousse, agent de glaçage, agent anti-mousse
574	Gluconic acid (D-)	régulateur d'acidité, agent levant
575	Glucono delta-lactone	régulateur d'acidité, agent levant, séquestrant
576	Sodium gluconate	séquestrant
577	Potassium gluconate	séquestrant, régulateur d'acidité
578	Calcium gluconate	régulateur d'acidité, agent raffermissant, séquestrant
579	Ferrous gluconate	agent de rétention de la couleur
580	Magnesium gluconate	régulateur d'acidité, agent raffermissant
585	Ferrous lactate	agent de rétention de la couleur
586	4-Hexylresorcinol	agent de rétention de la couleur, antioxydant
620	Glutamic acid (L (+)-)	rehausseur de saveur
621	Monosodium glutamate	rehausseur de saveur
622	Monopotassium glutamate	rehausseur de saveur
623	Calcium glutamate	rehausseur de saveur
624	Monoammonium glutamate	rehausseur de saveur
625	Magnesium glutamate	rehausseur de saveur
626	Guanylic acid	rehausseur de saveur
627	Disodium 5'-guanylate	rehausseur de saveur
628	Dipotassium 5'-guanylate	rehausseur de saveur
629	Calcium 5'-guanylate	rehausseur de saveur
630	Inosinic acid	rehausseur de saveur
631	Disodium 5'-inosinate	rehausseur de saveur
632	Potassium Inosinate	rehausseur de saveur
633	Calcium 5'-inosinate	rehausseur de saveur
634	Calcium 5'-ribonucleotides	rehausseur de saveur
635	Disodium 5'-ribonucleotides	rehausseur de saveur

Numéro SIN	Nom additif alimentaire	Fonction technique
636	Maltol	rehausseur de saveur
637	Ethyl maltol	rehausseur de saveur
638	Sodium L-Aspartate	rehausseur de saveur
639	DL-Alanine	rehausseur de saveur
640	Glycine	rehausseur de saveur
641	L-Leucine	rehausseur de saveur
642	Lysine hydrochloride	rehausseur de saveur
650	Zinc acetate	rehausseur de saveur
900a	Polydimethylsiloxane	agent anti-mousse, antiagglomérant, émulsifiant
900b	Methylphenylpolysiloxane	agent anti-mousse
901	Beeswax, white and yellow	émulsifiantagent de glaçage, agent antiadhérent
902	Candelilla wax	agent de glaçage
903	Carnauba wax	agent de glaçage, agent diluant, régulateur d'acidité, support
904	Shellac	agent de glaçage
905a	Mineral oil, food grade	agent de glaçage, agent antiadhérent, agent scellant
905b	Petrolatum (petroleum jelly)	agent de glaçage, agent antiadhérent, agent scellant, agent anti-mousse
905c	Petroleum wax	agent de glaçage, agent antiadhérent, agent scellant
905c (i)	Microcrystalline wax	agent de glaçage
905c (ii)	Paraffin wax	agent de glaçage
905d	Mineral oil, high viscosity	agent de glaçage, agent antiadhérent, agent scellant
905e	Mineral oil, medium and low viscosity (Class I)	agent de glaçage, agent antiadhérent, agent scellant
905f	Mineral oil, medium and low viscosity (Class II)	agent de glaçage, agent antiadhérent, agent scellant
905g	Mineral oil, medium and low viscosity (Class III)	agent de glaçage, agent antiadhérent, agent scellant
906	Benzoin gum	agent de glaçage
907	Hydrogenated poly-1-decene	agent de glaçage
908	Rice bran wax	agent de glaçage
909	Spermaceti wax	agent de glaçage
910	Wax esters	agent de glaçage
911	Methyl esters of fatty acids	agent de glaçage
913	Lanolin	agent de glaçage
915	Glycerol-, methyl-, or penta- erithrytol esters of colophane	agent de glaçage
916	Calcium iodate	agent de traitement des farines
917	Potassium iodate	agent de traitement des farines
918	Nitrogen oxides	agent de traitement des farines
919	Nitrosyl chloride	agent de traitement des farines
920	L-Cysteine and its hydrochlorides- sodium and potassium salts	agent de traitement des farines
921	L-Cystine and its hydrochlorides- sodium and potassium salts	agent de traitement des farines
922	Potassium persulphate	agent de traitement des farines
923	Ammonium persulphate	agent de traitement des farines
924a	Potassium bromate	agent de traitement des farines
924b	Calcium bromate	agent de traitement des farines
925	Chlorine	agent de traitement des farines, agent de blanchiment
926	Chlorine dioxide	agent de traitement des farines
927a	Azodicarbonamide	agent de traitement des farines
927b	Carbamide (urea)	agent de traitement des farines
928	Benzoyl peroxide	agent de traitement des farines, agent de conservation
929	Acetone peroxide	agent de traitement des farines
930	Calcium peroxide	agent de traitement des farines
938	Argon	gaz de conditionnement
939	Helium	gaz de conditionnement
940	Dichlorodifluoromethane	propulseur, médium congélateur liquide
941	Nitrogen	Médium congélateur, propulseur, gaz de conditionnement
942	Nitrous oxide	propulseur, antioxydant, agent moussant
943a	Butane	propulseur
943b	Isobutane	propulseur
944	Propane	propulseur
945	Chloropentafluoroethane	propulseur
946	Octafluorocyclobutane	propulseur
948	Oxygen	gaz de conditionnement
949	Hydrogen	gaz de conditionnement
950	Acesulfame potassium	édulcorant, rehausseur de saveur
951	Aspartame	édulcorant, rehausseur de saveur
952	Cyclamic acid (and Na, K, Ca Salts)	édulcorant
953	Isomalt (isomaltitol)	édulcorant, antiagglomérant, agent diluant, agent de glaçage
954	Saccharin (and Na, K, Ca salts)	édulcorant
955	Sucralose (trichlorogalactosucrose)	édulcorant
956	Alitame	édulcorant
957	Thaumatococcus	édulcorant, rehausseur de saveur
958	Glycyrrhizin	édulcorant, rehausseur de saveur
959	Neohesperidine dihydrochalcone	édulcorant
960	Stevioside Steviol glycosides	édulcorant

Numéro SIN	Nom additif alimentaire	Fonction technique
961	Neotame	édulcorant, rehausseur de saveur, édulcorant
962	Aspartame-acesulfame-salt	édulcorant
963	D-Tagatose	édulcorant
964	Polyglycitol syrup	édulcorant
965	Maltitol and maltitol Syrup	édulcorant, stabilisateur, émulsifiant, agent stabilisant l'humidité, agent diluant
966	Lactitol	édulcorant, texturateur , agent texturant
967	Xylitol	édulcorant, agent stabilisant l'humidité, stabilisateur, émulsifiant, épaississant
968	Erythritol	édulcorant, rehausseur de saveur, agent stabilisant l'humidité
999	Quillaia extracts	agent moussant, émulsifiant
1000	Cholic acid	émulsifiant
1001	Choline salts and esters	émulsifiant
1001(i)	Choline acetate	émulsifiant
1001(ii)	Choline carbonate	émulsifiant
1001(iii)	Choline chloride	émulsifiant
1001(iv)	Choline citrate	émulsifiant
1001(v)	Choline tartrate	émulsifiant
1001(vi)	Choline lactate	émulsifiant
1100	Amylases	agent de traitement des farines
1101	Proteases	agent de traitement des farines, stabilisateur, attendrisseur , rehausseur de saveur
1101(i)	Protease	agent de traitement des farines, stabilisateur, attendrisseur , rehausseur de saveur
1101(ii)	Papain	agent de traitement des farines, stabilisateur, attendrisseur , rehausseur de saveur
1101(iii)	Bromelain	agent de traitement des farines, stabilisateur, attendrisseur , rehausseur de saveur
1101(iv)	Ficin	agent de traitement des farines, stabilisateur, attendrisseur , rehausseur de saveur
1102	Glucose oxidase	antioxydant
1103	Invertases	stabilisateur
1104	Lipases	rehausseur de saveur
1105	Lysozyme	agent de conservation
1200	Polydextroses A and N	agent diluant, stabilisateur, épaississant, agent stabilisant l'humidité, texturateur , agent texturant
1201	Polyvinylpyrrolidone	bodying agent, stabilisateur, clarifying agent , agent de dispersion
1202	Polyvinylpolypyrrolidone	colorant stabilisateur, colloidal stabilisateur
1203	Polyvinyl alcohol	enrobage , liant , agent scellant , agent de préparation de surface
1204	Pullulan	agent de glaçage , agent filmogène
1503	Castor oil	agent antiadhérent, support solvant
1505	Triethyl citrate	Stabilisateur mousse, support solvant , séquestrant
1518	Triacetin	agent stabilisant l'humidité
1520	Propylene glycol	agent stabilisant l'humidité, wetting agent, agent de dispersion, agent de glaçage
1521	Polyethylene glycol	antiagent moussant

Section 3

LISTE ADDITIONNELLE AMIDONS MODIFIES

INS	Food Additive Name	Technical Functions
1400	Dextrins, roasted starch white and yellow	stabilisateur, épaississant, liant
1401	Acid-treated starch	stabilisateur, épaississant, liant
1402	Alkaline treated starch	stabilisateur, épaississant, liant
1403	Bleached starch	stabilisateur, épaississant, liant
1404	Oxidized starch	stabilisateur, épaississant, liant , émulsifiant
1405	Starches, enzyme-treated	épaississant
1410	Monostarch phosphate	stabilisateur, épaississant, liant
1411	Distarch glycerol	stabilisateur, épaississant, liant , émulsifiant
1412	Distarch phosphate esterified with sodium trimetaphosphate; esterified	stabilisateur, épaississant, liant
1413	Phosphated distarch phosphate	stabilisateur, épaississant, liant
1414	Acetylated distarch phosphate	émulsifiant, épaississant
1420	Starch acetate esterified with acetic anhydride	stabilisateur, épaississant
1421	Starch acetate esterified with vinyl acetate	stabilisateur, épaississant
1422	Acetylated distarch adipate	stabilisateur, épaississant, liant
1423	Acetylated distarch glycerol	stabilisateur, épaississant, émulsifiant
1440	Hydroxypropyl starch	émulsifiant, épaississant, liant
1442	Hydroxypropyl distarch phosphate	stabilisateur, épaississant
1443	Hydroxypropyl distarch glycerol	stabilisateur, épaississant
1450	Starch sodium octenyl succinate	stabilisateur, épaississant, liant , émulsifiant

INS	Food Additive Name	Technical Functions
1451	Acetylated oxidized starch	Stabilisateur , épaississant, liant, émulsifiant

VENEZUELA

PLACE DANS LE TEXTE	LA OU ON LIT:	ON DEVRAIT LIRE:
Page 3 Définitions	2. Additif alimentaire qui altère ou contrôle l'acidité ou l'alcalinité d'une denrée alimentaire.	2. Additif alimentaire qui contrôle l'acidité ou l'alcalinité d'une denrée alimentaire.
Page 3 Définitions	9. Additifs alimentaires utilisé en association avec un autre additif alimentaire, un nutriment ou un aromatisant , afin de faciliter l'introduction ou la diffusion de l'autre additif alimentaire ou pour préserver son intégrité. L'effet technologique des substances inertes est uniquement celui de l'additif, du nutriment aromatisant avec lequel ils sont utilisés.	9. Additifs alimentaires utilisés en association avec un autre additif alimentaire ou un nutriment afin de faciliter son introduction ou diffusion ou pour préserver son intégrité. Note : Les aromatisants ne doivent pas être séparés des additifs vu que les aromatisants sont inclus dans les additifs. L'effet technologique des substances inertes est uniquement celui de l'additif, le nutriment aromatisant avec lesquels ils sont utilisés.
Page 4 Catégories fonctionnelles	13. Sels émulsifiants (Sales Emulsionante)	13. Sels émulsifiants (Sales Emulsionantes)
Page 4 Définitions	14. Additif alimentaire qui rend ou garde les tissus des fruits ou des légumes fermes ou craquants, ou interagit avec des gélifiants de manière à produire ou à renforcer un gel.	14. Additif alimentaire qui garde les tissus des fruits ou des légumes fermes ou craquants, ou interagit avec des gélifiants de manière à produire ou à renforcer un gel.
Page 4 Sous-catégories	16. agents de blanchiment de la farine, améliorants de la farine, agents de conditionnement des pâtes, agents de rehaussement des pâtes.	16. agents de blanchiment de la farine, améliorants de la farine, agents de conditionnement des pâtes, agents de rehaussement des pâtes.
Page 4 Définitions	21. Additif alimentaire , gaz, qui sont introduits dans un conteneur, une caisse ou bouteille durant son remplissage avec une denrée alimentaire ou après son remplissage.	21. Additifs alimentaires sous la forme de gaz qui sont introduits dans un conteneur, une caisse ou bouteille durant son remplissage avec une denrée alimentaire ou après son remplissage.
Page 5 Définitions	23. Additif alimentaire gazeux qui expulse un aliment contenu dans un récipient.	23. Additif alimentaire sous la forme de gaz qui permet l'expulsion d'un aliment contenu dans un récipient.
Page 5 Définitions	28. Additif alimentaire qui augmente la viscosité d'un aliment	28. Additif alimentaire qui accroît la viscosité d'un aliment.

Note : (1) Le Venezuela demande une explication pour quelle raison? Dans les documents relatifs aux additifs alimentaires, il y a une tendance à séparer les termes additifs et aromatisants.

EFEMA

Je vous écris au nom de L'EFEMA, L'Association des Fabricants européens des Émulsifiants alimentaires, en relation avec le document mentionné ci-dessus. L'EFEMA a un statut d'observateur non gouvernemental avec le Codex Alimentarius et aimerait soumettre les commentaires suivants au document CAC/GL 36-1989 sur l'avant-projet de révision des noms de catégorie et du système international de numérotation ; plus particulièrement la catégorie fonctionnelle 12 "Émulsifiant":

Définition du terme émulsifiant, catégorie fonctionnelle 12

La définition actuelle proposée d'"émulsifiant", telle qu'elle est élaborée dans la section 2 "Tableau des catégories fonctionnelles, Définitions et fonctions technologiques" (N07-2005), est: "*Un additif alimentaire qui constitue ou contient un mélange uniforme de deux ou plus de phases immiscibles telles que l'huile et l'eau dans une denrée alimentaire.*

L'EFEMA aimerait suggérer d'ajouter le texte suivant (en gras) pour clarifier plus avant la définition actuelle proposée:

"Un additif alimentaire qui constitue ou contient un mélange uniforme de deux ou plus de phases immiscibles telles que l'huile et l'eau dans une denrée alimentaire et montre une gamme d'interactions fonctionnelles spécifiques avec les composants de l'aliment. »

Sous-catégories:

L'EFEMA se félicite de la présence de la liste des sous-catégories proposées dans le projet de révision mais aimerait suggérer les modifications suivantes et les additions (en gras) suivantes afin d'étendre le champ des sous-catégories et afin de clarifier plus avant les sous-classes proposées :

*"Plastifiant **gras**, défloculant, agent de surface actif, inhibiteur/modificateur de cristallisation, ajustement de la densité (aromatisant dans les huiles dans les boissons), agent de suspension, agent opacifiant, agent d'aération, agent anti-rancissant, agent complexant d'amidon, agent de raffermissement de la pâte, agent moussant, agent mouillant, solubilisant, modificateur de viscosité, stabilisateur"*

ELC

L'ELC (Fédération des additifs alimentaires européens, enzymes alimentaires et des industries des cultures alimentaires) aimerait faire les commentaires suivants à propos du document mentionné ci-dessus :

- **Nous sommes convenus du fait que pour une question de principe, toutes les définitions commencent avec l'expression "additif alimentaire qui..."** parce que cela nous aide à clarifier le statut des ingrédients qui ne sont pas des additifs mais qui toutefois sont capables de montrer quelques unes des fonctionnalités auxquelles on se réfère dans le document.
- **Nous soutenons l'addition des sous-catégories "édulcorant" à la liste des sous-catégories fournies dans la catégorie fonctionnelle 27 «édulcorant».** Actuellement, les édulcorants représentent une classe bien définie d'additifs, en particulier les polyols qui devraient être inclus de bon droit dans cette sous-catégorie. Nous aimerions également attirer votre attention sur la traduction française "édulcorant de lest" : Selon nous, un "édulcorant de charge" constituerait une formulation plus précise.
- En ce qui concerne la définition proposée pour le terme support, nous aimerions vous rappeler la réserve des délégations de la Suisse et des États-Unis et de certains observateurs lors de la session de 2005 du CCFAC, c'est-à-dire que la classe d'additif alimentaire pour « support » n'était pas appropriée et avait besoin d'une élaboration supplémentaire (Alinorm 05/28/12 – Para 93). **Nous aimerions vous suggérer en particulier de contrôler les conséquences de l'introduction de cette catégorie sur l'étiquetage.**

IDF

Introduction

Le groupe de travail du Codex dirigé par le Royaume-uni propose l'élargissement de la liste des catégories fonctionnelles sur les additifs alimentaires dans la norme générale pour les additifs alimentaires (GSFA) avec la modification des sous-catégories identifiées et des définitions. Les nouvelles classes proposées comprennent les "supports" et les "gaz de conditionnement" les deux demanderont l'addition des additifs alimentaires à la NGAA. Dans beaucoup de pays IDF, les additifs alimentaires dans ces catégories sont considérés en tant qu'auxiliaires technologiques et n'ont généralement pas été étiquetés dans l'état d'ingrédient qui serait réclamé s'ils étaient ajoutés à la NGAA. En addition, les sous-catégories et les définitions ne sont pas toujours claires ou conséquentes.

Position IDF

Les changements qui amélioreraient le tableau des noms de catégories des additifs alimentaires, des sous-catégories et des définitions sont répertoriés ci-dessous. La proposition actuelle du Groupe de travail pour les catégories fonctionnelles d'additif alimentaire, leurs sous-catégories et définitions peut être trouvée en-dessous de ces positions recommandées IDF.

1. Classe "#1, Acide" et classe "#2, Régulateur d'acidités" devraient fusionner vu que leur définition ne présente pas véritablement de distinction. En outre, "acide" est une sous-catégorie de "régulateur d'acidité" et "acidifiant" est une sous-catégorie de l'Acide. Il n'existe pas de différence substantielle entre les deux, ce qui soutient plus avant notre recommandation de faire fusionner ces deux catégories fonctionnelles.
2. La colonne intitulée "sous-catégories" n'est pas précise et porte à confusion. Un meilleur terme pourrait être "Description" "effet fonctionnel" ou un autre synonyme.
3. La définition de la catégorie fonctionnelle "#3, Antiagglomérant," devrait avoir le mot "particules" remplacé par "parties."
4. La catégorie fonctionnelle #5 "antioxydant" devrait être retirée en tant que catégorie fonctionnelle et ajoutée sous "22 Agent de conservation" en tant que « sous-catégorie ». Dans la plupart des pays, les antioxydants sont classés en tant qu'"agent de conservation" et leur fonction est de préserver les caractéristiques de l'aliment. Nous croyons également que l'utilisation du terme «durée de conservation» dans la définition des antioxydants n'est pas approprié. (Voir #11 ci-dessous pour des explications supplémentaires sur ce point.)
5. La nouvelle catégorie fonctionnelle "#9 Support" n'est pas nécessaire vu que les supports sont généralement présents en de petites quantités dans un ingrédient et dans l'aliment final. Les supports ne sont pas destinés à avoir un effet autre dans l'aliment final que celui de délivrer les ingrédients. Par exemple, le lactose et les huiles végétales sont utilisés largement en tant que supports mais ne sont pas considérés en tant qu'additifs alimentaires. La fonction de ces produits est mieux adaptée en tant qu'auxiliaire technologique. Les auxiliaires technologiques ne sont pas inclus dans la NGAA.
6. Le nom de la catégorie fonctionnelle "#10, Colorant" devrait être transformée en "agent colorant (Coloranting agent)" vu que certains additifs alimentaires peuvent décolorer l'aliment, et non pas le colorer. Également, la définition de "#10 Colorant" devrait être modifiée en « un additif alimentaire qui ajoute, rétablit ou altère un colorant dans l'aliment par l'addition d'un pigment.
7. La définition pour "#12 Émulsifiant" a besoin d'être corrigée en remplaçant "mélange" par "émulsion" et le terme "immiscible" devrait être enlevé afin de retirer le langage redondant et d'améliorer la précision technique.
8. la "sous-catégorie" pour "#13 Sels émulsifiants (Emulsifying Salts)" a besoin de voir corriger une faute de frappe, l'orthographe correcte est "Melting Salt."

9. La définition de "#26 Stabilisateur" devrait avoir les mêmes modifications de ses définitions par le retrait du terme "immiscible." Le but des stabilisateurs est de prêter leur assistance dans le maintien d'une certaine texture ou mélange à l'intérieur d'un aliment sans tenir du fait que les substances soient « immiscibles » ou non. La définition de "immiscible" est d'être « incapable de mélange ou d'obtenir l'homogénéité » et il se peut que cela ne décrive pas totalement toutes les substances possibles qui ont besoin d'être stabilisées.
10. La nouvelle catégorie fonctionnelle #21 "Gaz de conditionnement" n'est pas nécessaire et devrait être enlevée vu que les gaz sont ajoutés pour modifier l'atmosphère du vide dans le conteneur, n'affectent pas les aspects caractérisant de la production de l'aliment (composition, texture, colorant, goût, etc.) et par conséquent ne sont pas des additifs alimentaires. Une autre approche serait de garder la nouvelle catégorie fonctionnelle, "21 Gaz de conditionnement," mais de changer la définition afin de lire, "un gaz qui est introduit dans l'aliment avant, durant ou après le remplissage de l'aliment et qui est présent dans l'aliment ou l'emballage après la fermeture de l'emballage."
11. La définition de la catégorie fonctionnelle pour "22 Agent de conservation" utilise le terme « durée de conservation » en tant que partie de la définition mais ce terme n'est pas défini et a une multitude de sens à travers le monde. Pour retirer toute confusion, nous recommandons que la définition soit modifiée en 'Un additif alimentaire actif contre des micro-organismes spécifiques et/ou une détérioration chimique non voulue afin d'étendre la durée pendant laquelle un aliment conserve ses caractéristiques souhaitées. Comme conséquence de cette nouvelle définition, ces additifs alimentaires qui agissent spécifiquement contre la détérioration chimique ont besoin d'être identifiés par des noms nouveaux de sous-catégories c'est-à-dire antioxydants".
12. La définition de la catégorie fonctionnelle pour "27 Édulcorant" est acceptable et "le sucre " a besoin d'être exclu vu que c'est un ingrédient.

IFAC

Le Conseil international sur les additifs alimentaires (IFAC), une association représentant des sociétés qui produisent des substances de grande qualité utilisées dans le monde entier en tant qu'additifs alimentaires, détient un statut officiel d'Organisation non gouvernementale (NGO) avant le Codex Alimentarius et est un participant actif dans le Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les Contaminants (CCFAC).

L'IFAC soutient l'avant-projet de révision du 37^{ème} CCFAC dans le document des noms de catégories pour changer la catégorie fonctionnelle appelée formellement "édulcorant artificiel" en "édulcorant," et définit en tant qu' « additif alimentaire » (pas de sucre), qui confère un goût sucré à l'aliment." L'IFAC soutient également la rétention de deux sous-catégories "édulcorant intense" et "édulcorant en grande quantité."

Les raisons pour le changement proposé dans le nom de catégorie sont solides. Le terme "édulcorant" décrit de façon plus précise cette catégorie. Le terme "artificiel" ne décrit pas une "fonction" des produits qui tomberont dans cette catégorie et a peu de valeur. La fonction fournie par ces additifs alimentaires est de procurer de la sucrosité.

L'IFAC par conséquent recommande au comité de proposer un nom beaucoup plus précis pour cette catégorie fonctionnelle et soutient le nom de la catégorie fonctionnelle « édulcorant ».

ISA

Je vous écris au nom de l'Association internationale sur les édulcorants (ISA) représentant des fabricants et des utilisateurs industriels d'édulcorants intenses en rapport au document mentionné ci-dessus. L'ISA a un statut d'observateur non gouvernemental avec le Codex Alimentarius et aimerait soumettre les commentaires suivants au document CAC/GL 36-1989 sur l'avant-projet de révision des noms de catégorie et du système international de numérotation ; plus particulièrement la catégorie fonctionnelle 27 "Édulcorant":

Définition du terme « édulcorant », catégorie fonctionnelle 27

La définition actuelle proposée d'"édulcorant", telle qu'elle est élaborée dans la section 2 "Tableau des catégories fonctionnelles, Définitions et fonctions technologiques" (N07-2005), est: "*Un additif alimentaire (pas de sucre), qui confère un goût sucré à l'aliment.*"

L'ISA proposerait une modification légère mais significative à cette définition de "édulcorant", en retirant la référence à 'pas de sucre », comme suit :

“Un additif alimentaire qui confère un goût sucré à l'aliment.”

La proposition indique clairement que cela n'inclut seulement que les additifs alimentaires alors que toute référence au sucre (dans certains pays utilisé seulement pour le sucrose, dans d'autres pour tous les carbohydrates sucrés) pourrait être mal interprétée.

Sous-catégories

L'ISA se félicite de la liste de deux sous-catégories clairement distinctes, à savoir "édulcorant intense" et "édulcorant en grande quantité". L'ISA est d'avis que le terme "édulcorant intense", basé sur les propriétés physiologiques ou les caractéristiques sensorielles est la description adéquate de la sous-catégorie pour les substances avec un pouvoir édulcorant élevé qui ne fournit pas ou fournit à peine des calories. Nous soutenons également l'introduction du terme « édulcorant en grande quantité » de la sous-catégorie, puisque ce terme représente une classe bien définie d'additifs tels que les polyols, qui appartiennent de bon droit à cette sous-catégorie.

Système de catégorie alimentaire

En rapport à la définition d'"édulcorant" en tant que catégorie fonctionnelle d'additifs, l'ISA aimerait montrer l'incohérence avec les systèmes de catégorie alimentaire de la norme générale, comme elle a été adoptée par la Commission du Codex Alimentarius en 2004 (ALINORM 14/27/12, Annexe V), dans laquelle la catégorie alimentaire 11.0 se réfère à "*Édulcorants, y compris le miel*".

Pour maintenir la cohérence, l'ISA voudrait argumenter le fait que le descripteur pour la catégorie alimentaire 11.0 soit modifié en :

“édulcorants y compris le miel”

Nous aimerions argumenter le fait que le terme "édulcorant" couvre beaucoup de types de substances conférant un goût sucré, y compris les sucres et les édulcorants.

ITF

L'institut de des technologistes sur les denrées alimentaires (IFT) est heureux que lui soit conféré cette opportunité pour fournir des commentaires sur la lettre circulaire CL 2005/32-FAC, *Demande pour commentaires à l'étape 3 de l'avant-projet de révision des noms de catégorie et du système international de numérotation (CAC/GL 36-1989*, qui sera examinée lors de la trente-huitième session du Comité du Codex sur les additifs alimentaires (CCFAC), 24-28 Avril 2006.

L'IFT est une société internationale scientifique et éducationnelle, et une organisation enregistrée non gouvernementale du Codex Alimentarius avec 22 000 membres travaillant partout dans le domaine de la science alimentaire et la profession de la technologie. La mission de l'IFT est de faire progresser la science et la technologie relatives aux denrées alimentaires grâce à l'échange de connaissances.

L'IFT recommande au Groupe de travail de concentrer ses efforts sur l'harmonisation des termes utilisés par le JECFA et le Codex et de préparer le projet *tableau des catégories fonctionnelles, les définitions et fonctions technologiques*. L'IFT a des commentaires à faire sur deux des additions "support" et "gaz de conditionnement dans le tableau proposé et qui ne sont pas inclus dans le tableau actuel dans la lettre circulaire CAC/GL 36-1989.

- Support : la définition dans le tableau stipule que 'l'effet technologique du support est uniquement sur l'additif alimentaire, nutriment ou l'agent aromatisant avec lequel il est utilisé. » Si la substance n'a pas un effet technologique sur le produit alimentaire final, il ne devrait pas être considéré comme un additif alimentaire et par conséquent il ne devrait pas être inclus sur la liste.
- Gaz de conditionnement: IFT ne croit pas qu'il existe un besoin pour cette nouvelle catégorie fonctionnelle. Cette catégorie fonctionnelle pourrait être interprétée pour inclure les gaz inertes qui sont utilisés afin de remplir le vide dans certains produits alimentaires, ce qui n'est pas un emploi d'additif alimentaire. Le *Tableau des catégories fonctionnelles* énumère déjà 'un agent moussant' et "propulseur" en tant que catégories fonctionnelles pour les gaz qui sont actuellement utilisés en tant qu'additifs alimentaires.