

**PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES
COMITÉ DU CODEX SUR LES POISSONS ET LES PRODUITS DE LA PÊCHE****Trente-troisième session****Bergen, Norvège****17 – 21 février 2014****PROJET DE DISPOSITIONS SUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES DANS LES NORMES POUR
LES POISSONS ET LES PRODUITS DE LA PÊCHE****(Dispositions sur les additifs alimentaires dans les normes de produits adoptées)***(Préparé par le groupe de travail électronique animé par les États-Unis d'Amérique et l'Union Européenne)*

À l'occasion de sa 32^{ème} session, le Comité du Codex sur les poissons et les produits de la pêche (CCFFP) est convenu de poursuivre son examen des dispositifs pour les additifs alimentaires figurant dans les normes en vigueur pour les poissons et les produits de la pêche. Le Comité est convenu de constituer un groupe de travail électronique travaillant uniquement en anglais, et présidé par l'Union Européenne et les États-Unis d'Amérique, chargé de préparer des propositions sur les additifs alimentaires devant figurer dans les normes pour les poissons et les produits de la pêche selon l'approche engagée pour la Norme pour le poisson fumé, en mettant l'accent sur la justification technologique de ces additifs alimentaires et en proposant, si nécessaire, des changements à la NGAA¹.

Généralités

Le CCFFP a la responsabilité et l'expertise pour évaluer et justifier le besoin technologique pour l'utilisation d'additifs dans des aliments soumis à des normes de produits. Les informations fournies par le CCFFP peuvent également être prises en compte par le Comité du Codex sur les additifs alimentaires (CCFA) lorsqu'il examine des dispositions sur les additifs alimentaires pour des aliments similaires non normalisés². Toutes les dispositions relatives à des additifs alimentaires figurant dans des normes produits requièrent l'aval du CCFA, sur la base de justifications technologiques soumises par le CCFFP et des recommandations du Comité mixte d'experts FAO/OMS sur les additifs alimentaires concernant la sécurité sanitaire de leur utilisation (Dose journalière admissible (DJA) et autres restrictions) et d'une estimation de la consommation potentielle, et si possible réelle, d'additifs alimentaires, pour veiller à la conformité avec le préambule de la NGAA³. La Norme générale sur les additifs alimentaires (NGAA) en cours de développement devrait être le point de référence unique pour les additifs alimentaires.

Le groupe de travail intra-session⁴ mis en place pendant la 31^{ème} session du CCFFP a examiné les dispositions sur les additifs dans les normes adoptées, en tenant compte des dispositions correspondantes de la NGAA. Le groupe de travail a conclu que les dispositions de la norme avaient été élaborées avec prudence et restaient satisfaisantes, et a proposé de transférer toutes les dispositions vers la NGAA après un dernier appel à propositions de changement/corrections des dispositions existantes sur les additifs.

Les dispositions sur les additifs dans les normes adoptées sont le fruit d'un travail de qualité et de décisions prudentes du CCFFP. Elles ont été avalisées par le CCFA, se sont avérées satisfaisantes au cours de leur utilisation et ont rarement requis des révisions. Le CCFFP devrait effectuer un examen final soigneux de ces dispositions avant leur intégration dans la NGAA afin de minimiser le besoin de futurs changements de la

¹ REP13/FFP, par. 142-143.² Voir Norme générale Codex pour les additifs alimentaires, CS 192-1995, Section 1.2³ Voir Manuel de Procédures, 20^{ème} édition – p.46.⁴ [FFP/31 CRD 30, Report of the in-Session Working Group on Food Additives](#)

NGAA pour les questions relevant de normes de poissons ou de produits de la pêche. Toute proposition de changement devrait être accompagnée d'une justification technologique appropriée.

Il est utile de noter que la NGAA comprend certaines dispositions sur les additifs alimentaires pour les poissons et les produits de la pêche élaborés par le CCFA pour des produits de la pêche 'non normalisés'. Plusieurs de ces dispositions sont incohérentes par rapport aux additifs autorisés pour les produits normalisés. La réalisation de l'examen en cours, suivie de l'intégration des dispositions déjà adoptées, ainsi que des amendements proposés dans la NGAA mettrait un terme à ces écarts. Lorsque le CCFA a finalisé la procédure d'harmonisation, toutes les normes adoptées devraient être révisées en vue d'inclure des références générales à la NGAA. Pour veiller au maintien des références à la NGAA, toute proposition d'ajout de nouvelles dispositions dans la NGAA susceptible d'avoir un impact sur les normes pour les poissons et les produits de la pêche devrait être soumise au CCFFP avant aval par le CCFA.

Le Groupe de travail électronique

Suite à l'invitation à participer au Groupe de Travail électronique (GTe), vingt membres du Codex et trois observateurs ont signalé leur désir de participation⁵. Les participants suivants ont transmis des observations : Canada, Chine, Union Européenne, France, Malaisie, Norvège, Espagne, États-Unis d'Amérique, CEFIC, IFAC et MARINALG INT.

Il y a eu deux tours de consultations. Pendant le premier tour, les membres du GTe étaient priés de fournir leurs propositions d'inclusion de nouvelles dispositions sur les additifs, d'élimination de dispositions déjà adoptées sur les additifs et d'amendement des limites maximales dans les normes adoptées en tenant compte également des additifs recensés dans les catégories d'aliments correspondantes de la NGAA. Une justification technologique a été demandée pour toute proposition de changement.

En réponse à la première consultation les propositions de changement reçues concernaient quatorze normes. Aucun changement n'était demandé pour les sept normes restantes pour les poissons et les produits de la pêche. Il convient de noter que la grande majorité des propositions a été soumise par les observateurs qui demandaient l'utilisation de phosphates (SIN 338-542) d'alginates (SIN 400-404) et de carraghénane (SIN 407) dans la majorité des normes.

Outre les propositions de changement de dispositions individuelles pour les additifs alimentaires, quelques autres questions ont été abordées par les membres du GTe. Elles comprenaient :

- La proposition d'harmoniser parfaitement les dispositions sur les additifs pour les poissons et les produits de la pêche recensées dans la NGAA avec les additifs autorisés pour les produits normalisés, afin de résoudre les incohérences existantes. Il a également été proposé de changer les dispositions sur les additifs alimentaires dans la NGAA.
- La proposition d'un examen systématique des incohérences/imprécisions dans toutes les normes pour les poissons et les produits de la pêche (c'est-à-dire des incohérences de noms d'additifs alimentaires et de notes, examen de l'utilisation correcte des catégories fonctionnelles, envisager un groupe d'additifs si seulement quelques additifs alimentaires d'un groupe sont recensés, révision de la présentation, ajout des Lignes directrices pour l'emploi des aromatisants si un additif alimentaire recensé dans la norme n'a pas de fonction dans le produit final mais dans les aromatisants, cohérence de la base sur laquelle repose la limite d'utilisation maximale exprimée dans la NGAA, etc.)
- La proposition d'examiner l'utilisation d'antioxygènes repris dans le Tableau 3 de la NGAA (c'est-à-dire acide ascorbique, L- (300), Ascorbate de calcium (302), Acide citrique (330), Esters glycéroliques de l'acide citrique et d'acides gras (472c), Acide érythorbique (Acide isoascorbique) (315), Glucose oxydase (1102), Lécithine (322(i)), Protoxyde d'azote (942), Ascorbate de potassium (303), Lactate de potassium (326), Ascorbate de sodium (301), Erythorbate de sodium (Isoascorbate de sodium) (316), Lactate de sodium (325)) pour ce qui est de leur justification technologique dans la *Norme pour les mollusques bivalves vivants et crus* (CODEX STAN 292-2008).
- La proposition de réexaminer l'utilisation de régulateurs de l'acidité dans les produits visés par la *Norme pour le caviar d'esturgeon* (CODEX STAN 291-2010) étant donné que les dispositions pour

⁵ Membres du GTE : Argentine, Canada, Chine, Union Européenne, France, Inde, Indonésie, Irlande, Japon, Kenya, Malaisie, Maurice, Maroc, Nouvelle-Zélande, Norvège, Philippines, Pologne, Espagne, Thaïlande, États-Unis d'Amérique, CEFIC, IFAC et MARINALG INT.

ces additifs pourraient être trop souples et inutiles (la norme autorise tous les régulateurs de l'acidité du Tableau 3 de la NGAA).

- La proposition de réexaminer la disposition pour le phosphate de sodium-aluminium (SIN 541) dans la *Norme du Codex pour les bâtonnets, les portions et les filets de poisson surgelés – panés ou enrobés de pâte à frire* (CODEX STAN 166-1989) du point de vue de l'aluminium en s'appuyant sur la recommandation de la 45^{ème} réunion du CCFA⁶ à la lumière de la DHTP (dose provisoire hebdomadaire tolérable) révisée du JECFA pour diminuer l'exposition à l'aluminium.

Au cours du deuxième tour de consultations, les membres du GTe qui avaient soumis des propositions ont été priés de compléter les informations fournies, si certaines informations manquaient (p.ex. des informations sur la justification technologique, catégorie fonctionnelle, etc.) Tous les membres du GTe ont été priés de réagir aux propositions qui avaient été reçues. D'autres questions posées ont été résumées et les membres du GTe ont été priés de faire également part de leurs réactions à ce sujet.

Discussion et recommandations

Propositions de dispositions sur les additifs alimentaires

Les membres du GTe ont examiné les propositions de changements des dispositions sur les additifs alimentaires. Ce document comprend deux annexes. L'Annexe I contient les dispositions qui étaient appuyées par au moins un membre du Codex et les dispositions pour lesquelles un débat plus approfondi est nécessaire. L'Annexe II comprend les propositions qui ne sont pas appuyées.

Il convient de noter qu'un membre du GTe a proposé de réviser les sections sur les noms dans les normes permettant des phosphates pour les produits avec de l'eau ajoutée résultant de l'ajout de phosphates en solution expliquant qu'il est impossible de doucher, pulvériser ou injecter des solutions de phosphates sur des poissons sans que le produit absorbe et conserve une certaine quantité d'eau ajoutée. Ce membre du GTe recommandait que la quantité d'eau ajoutée devrait être étiquetée afin de ne pas tromper le consommateur et qu'il faudrait envisager de procéder à la révision d'autres sections de normes relatives aux additifs.

Recommandation 1 :

Le Comité est invité à examiner les propositions reprises dans l'Annexe I.

L'Annexe II est ajoutée uniquement pour information.

Incohérences entre les dispositions sur les additifs alimentaires dans la NGAA et dans les normes

Les membres du GTe se sont félicités de l'occasion de réviser les dispositions sur les additifs alimentaires dans les normes. Au cours de l'examen des dispositifs sur les additifs alimentaires de la NGAA dans les catégories d'aliments correspondantes, il a été signalé qu'il existe de grandes différences entre la NGAA et les normes produits pour les poissons. Il a été signalé que les travaux de rapprochement et d'harmonisation en cours au sein du CCFA pourraient être pris en compte au moment de formuler des observations sur les additifs alimentaires existants dans les normes.

Pour ce qui est de la proposition de pleinement rapprocher/intégrer les dispositions sur les additifs alimentaires pour les poissons et les produits de la pêche recensés dans la NGAA avec les additifs autorisés pour les produits normalisés, il a été constaté que cela ne relevait pas du mandat du GTe qui n'en avait d'ailleurs pas les capacités. La proposition de changer les dispositions sur les additifs alimentaires reprises dans la NGAA a également été écartée. Par contre, et conformément au mandat du GTe, les demandes spécifiques de corrections/changements dans les normes adoptées ont été examinées.

Il a été signalé qu'il était préférable de maintenir les dispositions sur les additifs dans les normes puisqu'il n'est actuellement pas possible d'ajouter des références générales à la NGAA dans la mesure où les travaux sur la NGAA ne sont pas encore achevés et que des changements peuvent encore intervenir dans les années à venir.

Les travaux en cours au sein du CCFA sur l'utilisation des additifs du Tableau 3 dans les catégories d'aliments de l'Annexe au Tableau 3 ont également été évoqués dans les observations. L'utilisation d'additifs alimentaires dans les catégories d'aliments recensés dans l'Annexe au Tableau 3 est généralement plus restrictive et treize des normes du CCFPP relèvent soit de la catégorie d'aliment 9.1 de la NGAA

⁶ REP13/FA, par. 96.

Poisson et produits de la pêche frais, y compris mollusques, crustacés et échinodermes, soit 9.2 Poisson et produits de la pêche transformés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes. Il a été signalé que le CCFFP pourrait également envisager d'utiliser les additifs du Tableau 3 dans les produits normalisés pour travailler en parallèle avec le CCFA. Il conviendrait de fournir une justification technologique claire à ce titre. Par ailleurs, si le CCFFP soutient un examen systématique des incohérences dans les normes (voir infra), le Comité pourrait également envisager d'utiliser les additifs du Tableau 3 pour les produits normalisés. Dans ce cas, le CCFFP pourrait demander au CCFA de reporter tout travail sur les dispositions sur les additifs relatifs aux catégories NGAA 9.1 et 9.2, et de renvoyer les dispositions proposées au CCFFP pour évaluer et justifier le besoin technologique conformément à la section 1.2 du Préambule de la NGAA afin d'éviter davantage d'incohérences entre la NGAA et les normes pour les poissons et les produits de la pêche.

Examen systématique des incohérences dans les normes

Les membres du GTe qui avaient émis un avis sur cette question appuyaient un examen systématique des incohérences/imprécisions dans toutes les normes selon une approche par étapes.

Recommandation 2 :

Le Comité est invité à réfléchir à l'éventuelle réalisation d'un examen systématique des incohérences/imprécisions selon une approche par étapes.

Utilisation des antioxygènes recensés dans le Tableau 3 de la NGAA dans la Norme pour les mollusques bivalves vivants et crus (CS 292-2008).

La proposition d'envisager l'utilisation des antioxygènes recensés dans le Tableau 3 de la NGAA a été évoquée pour évaluer le besoin d'antioxygènes non seulement dans la CODEX STAN 292-2008 mais par conséquent également dans les catégories d'aliments de la NGAA référencées – c'est-à-dire 9.1.2 Mollusques, crustacés et échinodermes frais et 9.2.1 Poisson, filets de poissons et produits de la pêche surgelés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes qui seront examinées à l'occasion de la 46^{ème} réunion du CCFA.

Aucune observation spécifique justifiant le besoin d'antioxygènes n'a été reçue. Il a toutefois été indiqué que même si la PARTIE I de la CODEX STAN 292-2008 fait référence aux mollusques bivalves vivants pour lesquels aucun additif n'est autorisé (correspond à la catégorie d'aliment 09.1.2 de la NGAA), la PARTIE II fait référence aux mollusques bivalves crus (catégories d'aliments 09.1.2 et 09.2.1) et les antioxygènes recensés dans la catégorie 09.1.2 sont permis pour les mollusques réfrigérés écaillés et les antioxygènes recensés dans la catégorie 09.2.1 sont permis pour les mollusques congelés crus. Pour ce qui est des antioxygènes du Tableau 3, il faut noter que l'acide ascorbique (SIN 300) et les ascorbates (SIN 301-303) sont les antioxygènes du Tableau 3 les plus communément permis dans d'autres normes de poissons relevant de la catégorie d'aliments 09.1.2 et 09.2.1.

Utilisation des régulateurs de l'acidité dans la Norme pour le caviar d'esturgeon (CS 291-2010)

Un membre du GTe a précisé qu'elle ne permet que l'acide citrique (SIN 330) et les citrates de sodium (SIN 331) comme agents d'ajustement de pH, de réaction acide ou de correction de l'eau, à des limites maximales d'utilisation conformes aux BPF, pour du poisson préparé (qui contient du caviar/des œufs), mais qu'il ne suggérerait néanmoins pas que les régulateurs de l'acidité du Tableau 3 de la NGAA autorisés pour le caviar d'esturgeon dans les conditions des BPF n'étaient pas des régulateurs de l'acidité effectifs. Un autre membre du GTe n'était pas favorable à l'examen de toutes les dispositions sur les régulateurs de l'acidité, au moins à ce stade, étant donné les implications que des restrictions inutiles pourraient avoir sur l'industrie. À la lumière de ces observations, aucune recommandation n'a été formulée au sujet de l'utilisation de régulateurs de l'acidité dans la norme.

Examen de l'utilisation du phosphate de sodium-aluminium (SIN 541) dans la Norme du Codex pour les bâtonnets, les portions et les filets de poisson surgelés – panés ou enrobés de pâte à frire (CS 166-1989)⁷

Deux propositions de révision de l'utilisation du phosphate de sodium-aluminium (SIN 541) ont été reçues. La première proposition demandait une CMP de 1000 mg/kg exprimée en tant qu'aluminium, ce qui mènerait de fait à une limite maximale plus élevée pour l'aluminium que la disposition en vigueur. La seconde proposition demandait une limite de 190 mg/kg exprimée en tant qu'aluminium ce qui, d'après le membre du GTe soumettant la proposition, correspondrait à la CMP en vigueur si elle était exprimée en tant qu'aluminium.

La majorité des membres du GTe estimaient qu'afin de réduire l'exposition à l'aluminium, la disposition pour SIN 541 peut être supprimée de la norme. Il a été souligné qu'il existe des alternatives (c.-à-d. d'autres agents de levuration dans la norme) et qu'en fait, seule la forme basique du phosphate de sodium-aluminium (SIN 541(i)) sert d'agent de levuration. Un autre membre du GTe appuyait les efforts pour mettre en place des concentrations maximales d'additifs correspondant à la concentration nécessaire la plus basse pour atteindre l'effet technique recherché sans préciser néanmoins ce que cette concentration pourrait être.

Recommandation 3 :

Le Comité est invité à envisager la révision de l'utilisation du phosphate de sodium-aluminium (SIN 541) en révoquant la disposition ou en exprimant la concentration maximale en tant qu'aluminium.

⁷ Pendant sa 45^{ème} session, le comité CCFA a examiné les recommandations de dispositions pour les additifs alimentaires contenant de l'aluminium en vue d'abaisser l'utilisation d'additifs alimentaires contenant de l'aluminium suite à la recommandation de la 67^{ème} réunion du JECFA. Le CCFA a recommandé l'adoption de l'utilisation de phosphates de sodium-aluminium (SIN 541) dans la catégorie d'aliment 06.6 pâtes à frire de la NGAA à 1000 mg/kg exprimés en tant qu'aluminium. Au moment d'étudier le rapprochement de cette disposition avec la disposition sur les phosphates de sodium-aluminium (SIN 541) dans la Norme pour les bâtonnets, les portions et les filets de poisson surgelés – panés ou enrobés de pâte à frire (CS 166-1989) il a été constaté que ce rapprochement signifierait une limite maximale pour l'aluminium supérieure à la limite actuelle dans la norme produit exprimée en tant que phosphate (la norme CS 166-1989 permet actuellement l'utilisation de phosphates de sodium-aluminium, basique et acide (SIN 541) à 1g/kg exprimé en tant que P₂O₅). Le CCFA a donc recommandé au CCFPP de recalculer la disposition sur une base d'aluminium, conformément à sa recommandation précédente selon laquelle toutes les limites maximales d'utilisation de tous les additifs alimentaires contenant de l'aluminium devraient être numériques et exprimées sur la base d'aluminium.

Annexes

Cette partie du document reprend les propositions spécifiques soumises par les membres du GTe. Les informations requises conformément à l'appel à observations n'étaient pas complètes pour chacune des propositions. Les membres du GTe ont donc été priés de fournir les informations manquantes. Quelques nouvelles propositions ont été reçues pendant le deuxième tour de consultations ; les membres du GTe n'ont de ce fait pas pu formuler d'avis à leur sujet et la colonne 'observations' est vide pour ces propositions ; elles ont été toutefois incluses dans l'Annexe I pour que le Comité puisse émettre un avis à leur sujet. Deux propositions de révision de l'utilisation du phosphate de sodium-aluminium (SIN 541) ont par ailleurs été reçues et figurent dans l'Annexe I afin d'assurer le suivi à la requête du CCFA.

Pour une meilleure compréhension, les coprésidents du GTe recommandent aux membres du GTe de comparer les dispositions proposées avec la liste en vigueur des additifs alimentaires dans les normes produits correspondantes.

Annexe I – Dispositions dont l'examen approfondi est proposé au Comité

Norme pour le poisson éviscéré et non éviscéré surgelé (36-1981)

Additif (SIN + nom)	Sous-catégories de produits dans la Norme	Limite d'utilisation maximale (mg/kg)	Catégorie fonctionnelle	Statut dans la catégorie d'aliments correspondante de la NGAA	Justification technologique	Observations
Nouvelle requête 339(i) Orthophosphate monosodique 340(i) Orthophosphate monopotassique 450(iii) Diphosphate tétrasodique 450(v) Diphosphate tétrapotassique 451(i) Triphosphate pentasodique 451(ii)	-	5.000 exprimé sous la forme P ₂ O ₅ seul ou en combinaison Note du président du GTe Les phosphates devraient être exprimés en tant que P – ce qui correspondrait à app. 2.200 en tant que P	Humectants Cefic: Ajouter également la catégorie fonctionnelle des stabilisants IFAC : Ajouter la fonction 'stabilisants' – les phosphates stabilisent les poissons et les produits de la mer contre les pertes d'égouttement et de décongélation, et diminuent donc la perte de protéines, de minéraux et de		Malaisie : À utiliser comme humectants pour prévenir la perte excessive d'eau sur des petits poissons congelés tels que le tilapia et la sardinelle/l'allache	UE : L'UE n'aurait pas d'objections à l'utilisation de phosphates sur des filets de poisson congelés avec la limite proposée (2.200 en tant que P), toutefois, l'UE voudrait demander une précision au sujet de l'utilisation/du besoin de phosphates sur des poissons entiers ? Cefic: La norme s'applique aux poissons complets ou étêtés et entièrement ou partiellement éviscérés, l'application de tout additif n'est techniquement possible que sur des poissons étêtés et éviscérés. Dans le cas d'un traitement ultérieur du poisson (découpe en filets, coupe...) après la congélation, le traitement aux phosphates peut intervenir avant la congélation, ce qui est utile pour prévenir les pertes à la décongélation qui interviennent plus tard. L'autorisation devrait recenser le GROUPE et non des PHOSPHATES individuels par souci de cohérence avec la NGAA. Marinalg: La catégorie fonctionnelle devrait être 'Stabilisants'. Utilisation courante dans nombre de pays d'Asie.

<p>Triphosphate pentapotassique 452(i) Polyphosphate sodique 452(iv) Polyphosphate calcique</p>			<p>vitamines solubles et d'autres composants à forte valeur nutritionnelle. Tout comme l'adénosine triphosphate – ATP), les phosphates activent l'actomyosine qui contribue à stabiliser la capacité de rétention d'eau. Ainsi, on diminue les pertes par égouttement et on prévient la déshydratation et donc le durcissement des muscles du poisson.</p>			<p>Protège le produit des brûlures de congélation en enrobant la surface. Aide la stabilisation de la capacité de rétention d'eau en combinaison avec des régulateurs de pH tels que les phosphates, citrates, carbonates. On diminue ainsi les pertes par égouttement et on prévient la déshydratation et donc le durcissement et une structure filandreuse des muscles de poisson. Norvège : Nous soutenons le phosphate à 2.200 mg/kg exprimée en tant que P Espagne : Nous sommes d'accord avec les additifs proposés pour ces produits par souci de cohérence avec d'autres produits de poisson congelés compris dans CA 9.2.1 de la NGAA avec une limite de 2200 mg/kg en tant que P. États-Unis : Nous n'appuyons pas, ou il faudrait inclure une révision de la section des noms et d'autres sections applicables de la norme. Justification : Les agents de rétention d'eau ont certainement été examinés au moment de la rédaction de la Norme, mais seuls les antioxygènes ont été admis. Il n'y a pas de justification pour l'admission de phosphates sur des poissons éviscérés ou non-éviscérés congelés. Les pertes d'égouttement sont minimales sur des poissons entiers en raison de la présence de la protection par la peau extérieure et les membranes de la cavité abdominale. Pour cette même raison, il est difficile d'ajouter des solutions de phosphates sans douchage excessif ou injection. De petits poissons entiers peuvent avoir de plus grandes pertes par égouttement que de grands poissons (par exemple empilage profond avec refroidissement inadéquat), et il est utile d'utiliser des solutions de phosphates pour restaurer les pertes par égouttement sur des petits poissons mal traités avant la congélation. L'application de solutions de phosphates pour rétablir ou retenir l'eau requiert de l'ajout d'eau qui doit être correctement étiquetée.</p>
---	--	--	--	--	--	---

Norme générale Codex pour les filets de poisson surgelés (CS 190-1995)

Additif (SIN + nom)	Sous-catégories de produits dans la Norme	Concentration maximale autorisée	Catégorie fonctionnelle	Statut dans la catégorie d'aliments correspondante de la NGAA	Justification technologique	Observations
<p>Correction</p> <p>Phosphates recensés dans la norme</p>	-	<p>10g/kg en tant que P₂O₅, correspondraient à app. 4400 mg/kg exprimée en tant que P, seuls ou en combinaison (y compris les phosphates naturels)</p>	<p>Corriger Humidité/Agents de rétention de l'eau et remplacer par Humectants</p> <p>Cefic: Ajouter également la catégorie fonctionnelle des stabilisants</p> <p>IFAC: Ajouter la fonction 'stabilisants' – les phosphates stabilisent les poissons et les produits de la mer contre les pertes d'égouttement et de décongélation, et diminuent donc la perte de protéines, de minéraux et de vitamines solubles et d'autres composants à forte valeur nutritionnelle.</p>	<p>Cefic:</p> <p>Catégorie 09.2.1: PHOSPHATES à 2200 mg/kg (Note 33)</p>	<p>Norvège: 1. Par souci de cohérence avec la NGAA, proposition d'exprimer les phosphates en tant que P; 2. La catégorie fonctionnelle 'Humidité/Agents de rétention de l'eau' devrait être corrigée et remplacée par 'Humectants'</p>	<p>UE: Par souci de cohérence avec la NGAA, l'UE peut appuyer l'utilisation de tout le groupe des phosphates à 2.200 mg/kg (sans aucune note renvoyant au phosphate naturel)</p> <p>Cefic: D'accord avec 2200 mg/kg (Note 33); supprimer toute référence à l'inclusion du P naturel, car il s'agit de P additionnel, et non naturel (qui peut être supérieur à cela, ainsi que c'est déjà indiqué dans le 1^{er} tour d'observations.) L'autorisation devrait recenser le GROUPE et non des PHOSPHATES individuels par souci de cohérence avec la NGAA</p> <p>France: Est d'accord avec ESP, la limite de P est trop élevée.</p> <p>Le 76E JECFA a recommandé de réviser la base toxicologique de la dose totale journalière maximale pour les phosphates exprimée en tant que P (rapport CCFFA 2013).</p> <p>Il pourrait y avoir des effets potentiels sur la santé humaine.</p> <p>Norvège: Nous proposons le phosphate à 2.200 mg/kg exprimée en tant que P, seul ou en combinaison. Aucune référence aux phosphates naturels car la teneur varie entre espèces.</p> <p>Espagne: Cette limite est nettement supérieure aux 2200 mg/kg en tant que P utilisée pour d'autres produits similaires.</p> <p>Une révision des limites maximales pour les phosphates pourrait être incluse dans une future révision systématique.</p>

			<p>Tout comme l'adénosine triphosphate – ATP), les phosphates activent l'actomyosine qui contribue à stabiliser la capacité de rétention d'eau. Ainsi, on diminue les pertes par égouttement et on prévient la déshydratation et donc le durcissement des muscles du poisson</p>		<p>États-Unis : Appuient. Pour être tout à fait équivalente, la limite devrait être de 4.364 mg/kg en tant que phosphore; devrait comprendre la révision de la section des noms et des autres sections correspondantes de la Norme.</p> <p>Cette observation s'applique à cette proposition pour d'autres normes.</p> <p>Proposition du pays de changer le nom de catégorie fonctionnelle: Ne pas changer ou remplacer par 'Humectants - Humidité/Agents de rétention de l'eau'.</p> <p>Justification : 'Humidité/Agents de rétention de l'eau' figure dans la NGAA en tant que sous-catégorie fonctionnelle 'd'Humectant' et s'il y a lieu, une norme produit peut spécifier plus étroitement comment un additif est utilisé plutôt que de recenser la catégorie fonctionnelle large de la NGAA. L'évolution de l'utilisation des phosphates pour les produits de la mer est variée et un soin particulier est requis pour ne pas tromper le consommateur lorsqu'on mentionne la fonction des phosphates sur l'emballage de produits de la mer. Le nom de la catégorie fonctionnelle des phosphates a été débattu au cours de plusieurs sessions du CCFFP. Le Comité est convenu que le nom 'Humidité/agents de rétention de l'eau', proposé par le CCFAC, devrait être utilisé car c'est un nom facile à comprendre pour les consommateurs. 'Humectants' est un terme plus vaste, moins bien compris et moins descriptif.</p> <p>Cette observation s'applique à cette proposition pour d'autres normes.</p>	
<p>Nouvelle requête / correction</p> <p>Phosphates recensés dans la norme + 451(ii) Triphosphate</p>		<p>PHOSPHATES (groupe entier) à 2500 mg/kg (en tant que P en plus de la teneur naturelle; excluant les phosphates</p>	<p>Humectants</p> <p>Cefic: Ajouter également la catégorie fonctionnelle des stabilisants</p> <p>IFAC : Ajouter</p>		<p>CEFIC: Proposition de nouvelle limite d'utilisation; tout le groupe des phosphates; Ajouter la fonction 'stabilisants' – les phosphates stabilisent les poissons et les produits</p>	<p>UE : Par souci de cohérence avec la NGAA, l'UE peut appuyer l'utilisation de tout le groupe des phosphates à 2.200 mg/kg (sans aucune note renvoyant au phosphate naturel)</p> <p>Cefic: D'accord avec 2200 mg/kg (Note 33); supprimer toute référence à l'inclusion du P naturel, car il s'agit de P additionnel, et non naturel (qui peut</p>

<p>pentapotassique + 452(i) Polyphosphate de sodium</p>		<p>naturels puisqu'ils y a des espèces avec plus de 4000 mg/kg naturels) (ou à 5800 mg/kg en tant que P2O5)</p>	<p>la fonction 'stabilisants' – les phosphates stabilisent les poissons et les produits de la mer contre les pertes d'égouttement et de décongélation, et diminuent donc la perte de protéines, de minéraux et de vitamines solubles et d'autres composants à forte valeur nutritionnelle. Tout comme l'adénosine triphosphate – ATP), les phosphates activent l'actomyosine qui contribue à stabiliser la capacité de rétention d'eau. Ainsi, on diminue les pertes par égouttement et on prévient la déshydratation et donc le durcissement des muscles du</p>		<p>de la mer contre les décolorations, pertes d'égouttement et les pertes de cuisson, et diminuent donc les pertes de protéines, de minéraux et de vitamines solubles et d'autres composants à forte valeur nutritionnelle. Comme l'adénosine triphosphate – ATP), les phosphates activent l'actomyosine, ce qui entraîne la stabilisation de la capacité de rétention d'eau. On diminue ainsi les pertes par égouttement et on prévient la déshydratation, et donc le durcissement et une structure filandreuse des muscles de poisson.</p>	<p>être supérieur à cela, ainsi que c'est déjà indiqué dans le 1er tour d'observations.) L'autorisation devrait recenser le GROUPE et non des PHOSPHATES individuels par souci de cohérence avec la NGAA.</p> <p>France : Le 76E JECFA a recommandé de réviser la base toxicologique de la dose totale journalière maximale pour les phosphates exprimée en tant que P (rapport CCFFA 2013).</p> <p>Il pourrait y avoir des effets potentiels sur la santé humaine.</p> <p>Norvège : Nous appuyons la nouvelle requête, car ils agissent en tant qu'humectants.</p> <p>Mais garder la LM à 2.200 mg/kg exprimée en tant que P comme les autres à cause des difficultés de différenciation entre les différents phosphates.</p> <p>Espagne : Nous sommes d'accord avec l'inclusion de 451(ii) et 452 (i) pour ces produits par souci de cohérence avec d'autres produits de poisson congelés compris dans CA 9.2.1 de la NGAA avec une limite de 2200 mg/kg en tant que P.</p> <p>États-Unis : Proposition de l'industrie des additifs d'augmenter la limite maximale de phosphate à 2,500 mg/kg de phosphore en ajout à la teneur naturelle : N'appuient pas</p> <p>Justification : Cette proposition augmente en fait la concentration maximale de 4,364 mg/kg à 6,500 mg/kg (2,500 mg/kg ajoutés + 4,000 mg/kg max. naturel) parce que la teneur naturelle en phosphate de différentes espèces de poissons n'a pas été établie dans le cadre du Codex. Des arômes indésirables se développent à partir de 0,5% de phosphate ajouté (PO4) par unité de poids (1,631 mg/kg de phosphore). Si certaines espèces sont très riches en phosphate naturel et requièrent jusqu'à 2,500 mg/kg de phosphore ajouté, ces données devraient être présentées et des dispositions devraient être envisagées pour ces espèces. On peut imaginer que</p>
---	--	---	--	--	--	--

			poisson.			<p>les variations de teneurs naturelles en phosphates de différentes espèces ont été prises en compte au moment d'arrêter la limite en vigueur qui comprend les phosphates naturels. Cette proposition, comme pour les teneurs d'azote, exigerait la mise à jour régulière d'une liste de teneurs convenues de phosphate naturel pour différentes espèces.</p> <p>Noter que différents phosphates ajoutés sont toujours convertis en orthophosphate, qui est la forme naturelle, et donc les phosphates naturels et ajoutés ne peuvent pas être différenciés dans les poissons.</p> <p>Cette observation s'applique à des propositions similaires de l'industrie des additifs pour d'autres normes.</p>
--	--	--	----------	--	--	---

Norme pour les Blocs surgelés de filets de poisson et de chair de poisson hachée et de mélanges de filets et de poisson haché (CS 165-1989)

Additif (SIN + nom)	Sous-catégories de produits dans la Norme	Concentration maximale autorisée	Catégorie fonctionnelle	Statut dans la catégorie d'aliments correspondante de la NGAA	Justification technologique	Observations
<p>Correction</p> <p>339(i) Orthophosphate monosodique</p> <p>340(i) Orthophosphate monopotassique</p> <p>450(iii) Diphosphate tétrasodique</p> <p>450(v) Diphosphate tétrapotassique</p>	-	10g/kg en tant que P ₂ O ₅ , correspondraient à app. 4400 mg/kg exprimée en tant que P, seuls ou en combinaison (y compris les phosphates naturels)	<p>Corriger Agents de rétention de l'eau/humidité et remplacer par Humectants</p> <p>Cefic: Ajouter également la catégorie fonctionnelle des stabilisants</p> <p>IFAC : Ajouter la fonction 'stabilisants' – les phosphates stabilisent les poissons et les</p>	<p>Cefic: Catégorie 09.2.1: PHOSPHATES à 2200 mg/kg (Note 33)</p>	<p>Norvège : 1. Par souci de cohérence avec la NGAA, proposition d'exprimer les phosphates en tant que P ; 2 La catégorie fonctionnelle 'Agents de rétention de l'eau/humidité' devrait être corrigée et remplacée par 'Humectants'</p>	<p>UE : Par souci de cohérence avec la NGAA, l'UE peut appuyer l'utilisation de tout le groupe de phosphates à 2.200 mg/kg sans aucune note.</p> <p>Cefic: D'accord avec 2200 mg/kg (Note 33) ; supprimer toute référence à l'inclusion du P naturel, car il s'agit de P additionnel, et non naturel (qui peut être supérieur à cela, ainsi que c'est déjà indiqué dans le 1er tour d'observations.) L'autorisation devrait recenser le GROUPE et non des PHOSPHATES individuels par souci de cohérence avec la NGAA.</p> <p>France : Est d'accord avec ESP, la limite de P est trop élevée.</p> <p>Le 76E JECFA a recommandé de réviser la base</p>

<p>451(i) Triphosphate pentasodique</p> <p>451(ii) Triphosphate pentapotassique</p> <p>452(i) Polyphosphate sodique</p> <p>452(v) Polyphosphate calcique</p>			<p>produits de la mer contre les pertes d'égouttement et de décongélation, et diminuent donc la perte de protéines, de minéraux et de vitamines solubles et d'autres composants à forte valeur nutritionnelle. Tout comme l'adénosine triphosphate – ATP), les phosphates activent l'actomyosine qui contribue à stabiliser la capacité de rétention d'eau. Ainsi, on diminue les pertes par égouttement et on prévient la déshydratation et donc le durcissement des muscles du poisson.</p>			<p>toxicologique de la dose totale journalière maximale pour les phosphates exprimée en tant que P (rapport CCFFA 2013).</p> <p>Il pourrait y avoir des effets potentiels sur la santé humaine.</p> <p>Norvège : Nous proposons le phosphate à 2.200 mg/kg exprimé en tant que P, seul ou en combinaison.</p> <p>Aucune référence aux phosphates naturels car la teneur varie entre espèces.</p> <p>Espagne : Cette limite est nettement supérieure aux 2200 mg/kg en tant que P utilisée pour d'autres produits similaires.</p> <p>Une révision des limites maximales pour les phosphates pourrait être incluse dans une future révision systématique.</p> <p>États-Unis : Voir observations correspondantes au sujet de CS 190-1995</p>
<p>Nouvelle requête correction /</p>		<p>PHOSPHATES (groupe entier) à 2500 mg/kg (en tant que P en</p>	<p>Humectants</p> <p>Cefic: Ajouter également la</p>	<p>Cefic: Catégorie 09.2.1: PHOSPHATES à 2200 mg/kg</p>	<p>CEFIC: Proposition de nouvelle limite d'utilisation ; tout le groupe de phosphates ; les</p>	<p>UE : Par souci de cohérence avec la NGAA, l'UE peut appuyer l'utilisation de tout le groupe de phosphates à 2.200 mg/kg sans aucune note.</p>

<p>Phosphates recensés dans la norme + 451(ii) Triphosphate pentapotassique</p> <p>+ 452(i) Polyphosphate sodique</p>		<p>plus de la teneur naturelle; excluant les phosphates naturels puisqu'il y a des espèces avec plus de 4000 mg/kg naturels) (ou à 5800 mg/kg en tant que P2O5)</p>	<p>catégorie fonctionnelle des stabilisants</p> <p>IFAC : Ajouter la fonction 'stabilisants' – les phosphates stabilisent les poissons et les produits de la mer contre les pertes d'égouttement et de décongélation, et diminuent donc la perte de protéines, de minéraux et de vitamines solubles et d'autres composants à forte valeur nutritionnelle. Tout comme l'adénosine triphosphate – ATP), les phosphates activent l'actomyosine qui contribue à stabiliser la capacité de rétention d'eau. Ainsi, on diminue les pertes par égouttement et on prévient la</p>	<p>(Note 33)</p>	<p>phosphates stabilisent les poissons et les produits de la mer contre les décolorations, pertes d'égouttement et les pertes de cuisson, et diminuent donc les pertes de protéines, de minéraux et de vitamines solubles et d'autres composants à forte valeur nutritionnelle. Comme l'adénosine triphosphate – ATP), les phosphates activent l'actomyosine, ce qui entraîne la stabilisation de la capacité de rétention d'eau. On diminue ainsi les pertes par égouttement et on prévient la déshydratation et donc le durcissement et une structure filandreuse des muscles de poisson.</p>	<p>Cefic: D'accord avec 2200 mg/kg (Note 33) ; supprimer toute référence à l'inclusion du P naturel, car il s'agit de P additionnel, et non naturel (qui peut être supérieur à cela, ainsi que c'est déjà indiqué dans le 1er tour d'observations.) L'autorisation devrait recenser le GROUPE et non des PHOSPHATES individuels par souci de cohérence avec la NGAA</p> <p>France : Le 76E JECFA a recommandé de réviser la base toxicologique de la dose totale journalière maximale pour les phosphates exprimée en tant que P (rapport CCFFA 2013).</p> <p>Il pourrait y avoir des effets potentiels sur la santé humaine.</p> <p>Norvège : Nous appuyons la nouvelle requête, car ils agissent en tant qu'humectants.</p> <p>Mais garder la LM à 2.200 mg/kg exprimée en tant que P comme les autres à cause des difficultés de différenciation entre les différents phosphates.</p> <p>Espagne : Nous sommes d'accord avec l'inclusion de 451(ii) et 452 (i) pour ces produits par souci de cohérence avec d'autres produits de poisson congelés compris dans CA 9.2.1 de la NGAA avec une limite de 2200 mg/kg en tant que P.</p> <p>États-Unis : Voir observations correspondantes au sujet de CS 190-1995</p>
---	--	---	--	------------------	---	---

			déshydratation et donc le durcissement des muscles du poisson.			
<p>Nouvelle requête</p> <p>400 Acide alginique</p> <p>401 Alginate de sodium</p> <p>402 Alginate de potassium</p> <p>403 Alginate d'ammonium</p> <p>404 Alginate de calcium</p> <p>407 Carraghénane</p> <p>407a Algues Euchema transformées (AET/PES)</p>		BPF	Président du GTe : Catégorie fonctionnelle à ajouter		<p>Marinalg: Pour protéger le produit de changements de structure pendant les cycles de congélation/décongélation, pendant la manipulation et l'entreposage, en réduisant l'abaissement du point de congélation</p>	<p>UE : Même si l'UE reconnaît un besoin technologique potentiel pour des alginates pour certains produits transformés, l'UE n'appuie pas leur utilisation pour les produits non transformés.</p> <p>Il ne devrait pas y avoir de cycles de congélation-décongélation ayant un impact sur des changements de structure. L'utilisation d'additifs ne devrait pas tromper les consommateurs quant à la fraîcheur du poisson et aux bonnes pratiques de fabrication.</p> <p>France : Dans le cas de filets de poisson haché, ces additifs ont un effet texturant.</p> <p>Marinalg: La catégorie fonctionnelle devrait être 'Stabilisants'.</p> <p>Utilisation courante dans nombre de pays d'Asie. Protège le produit des brûlures de congélation en enrobant la surface.</p> <p>Aide la stabilisation de la capacité de rétention d'eau en combinaison avec des régulateurs de pH tels que les phosphates, citrates, carbonates. . On diminue ainsi les pertes par égouttement et on prévient la déshydratation et donc le durcissement et une structure filandreuse des muscles de poisson. Permet une manipulation plus aisée des blocs de poisson après décongélation.</p> <p>Norvège : Nous n'appuyons pas l'utilisation d'alginates en tant qu'émulsifiants, stabilisants et épaississants dans la CS, ce qui correspond à la sous-catégorie 9.2.1 poisson, filets de poisson et produits... surgelés.</p> <p>La texture d'un poisson est liée à sa fraîcheur. L'utilisation 'd'agents de texture' sur des poissons entiers tromperait donc le consommateur</p> <p>La justification fournie vise des produits panés, et les dispositions correspondantes devraient donc être</p>

						<p>abordées dans une CS qui correspond à la sous-catégorie 9.2.2</p> <p>Espagne : Il faudrait avoir plus d'informations sur le besoin technologique.</p> <p>Ces additifs alimentaires servent-ils de support pour d'autres additifs alimentaires dans des préparations?</p> <p>États-Unis : Voir observations correspondantes au sujet de CS 190-1995</p>
--	--	--	--	--	--	---

Norme du Codex pour les bâtonnets, les portions et les filets de poisson surgelés – panés ou enrobés de pâte à frire (CS 166-1989)

Additif (SIN + nom)	Sous-catégories de produits dans la Norme	Concentration maximale autorisée	Catégorie fonctionnelle	Statut dans la catégorie d'aliments correspondante de la NGAA	Justification technologique	Observations
Uniquement pour les filets de poisson et de chair de poisson hachée						
<p>Correction</p> <p>Phosphates recensés dans la norme</p>		<p>10g/kg en tant que P₂O₅, correspondraient à app. 4400 mg/kg exprimée en tant que P, seuls ou en combinaison (y compris les phosphates naturels)</p>	<p>Corriger Agents de rétention de l'eau/humidité et remplacer par Humectants</p> <p>Cefic: Ajouter également la catégorie fonctionnelle des stabilisants</p> <p>IFAC : Ajouter la fonction 'stabilisants' – les phosphates stabilisent les poissons et les produits de la mer contre les pertes d'égouttement et de</p>		<p>Espagne</p>	<p>UE : l'UE peut appuyer la correction - utilisation de tout le groupe de phosphates à 2.200 mg/kg sans aucune note</p> <p>France : Est d'accord avec ESP, la limite de P est trop élevée.</p> <p>Le 76E JECFA a recommandé de réviser la base toxicologique de la dose totale journalière maximale pour les phosphates exprimée en tant que P (rapport CCFFA 2013).</p> <p>Il pourrait y avoir des effets potentiels sur la santé humaine.</p> <p>Norvège : Nous proposons le phosphate à 2.200 mg/kg exprimé en tant que P, seul ou en combinaison. Aucune référence aux phosphates naturels car la teneur varie entre espèces.</p> <p>Espagne : Cette limite est nettement supérieure aux 2200 mg/kg en tant que P utilisée pour d'autres produits similaires.</p> <p>Une révision des limites maximales pour les</p>

			décongélation, et diminuent donc la perte de protéines, de minéraux et de vitamines solubles et d'autres composants à forte valeur nutritionnelle. Tout comme l'adénosine triphosphate – ATP), les phosphates activent l'actomyosine qui contribue à stabiliser la capacité de rétention d'eau. Ainsi, on diminue les pertes par égouttement et on prévient la déshydratation et donc le durcissement des muscles du poisson.			phosphates pourrait être incluse dans une future révision systématique. États-Unis : Voir observations correspondantes au sujet de CS 190-1995
Nouvelle requête / correction Phosphates recensés dans la norme + 451(ii) Triphosphate pentapotassique		PHOSPHATES (groupe entier) à 2500 mg/kg (en tant que P en plus de la teneur naturelle; excluant les phosphates naturels	Humectants Cefic: Ajouter également la catégorie fonctionnelle des stabilisants IFAC : Ajouter la fonction	Cefic: Catégorie 09.2.1: PHOSPHATES à 2200 mg/kg (Note 33)	CEFIC: Proposition de nouvelle limite d'utilisation ; tout le groupe de phosphates ; les phosphates stabilisent les poissons et les produits de la mer contre les décolorations, pertes d'égouttement et les pertes	UE : l'UE peut appuyer la correction - utilisation de tout le groupe de phosphates à 2.200 mg/kg sans aucune note Cefic: D'accord avec 2200 mg/kg (Note 33 de la NGAA) ; supprimer toute référence à l'inclusion du P naturel, car il s'agit de P additionnel, et non naturel (qui peut être supérieur à cela, ainsi que c'est déjà indiqué dans le 1er tour d'observations.)

<p>+ 452(i) Polyphosphate sodique</p>		<p>puisque'il y a des espèces avec plus de 4000 mg/kg naturels) (ou à 5800 mg/kg en tant que P2O5)</p>	<p>'stabilisants' – les phosphates stabilisent les poissons et les produits de la mer contre les pertes d'égouttement et de décongélation, et diminuent donc la perte de protéines, de minéraux et de vitamines solubles et d'autres composants à forte valeur nutritionnelle. Tout comme l'adénosine triphosphate – ATP), les phosphates activent l'actomyosine qui contribue à stabiliser la capacité de rétention d'eau. Ainsi, on diminue les pertes par égouttement et on prévient la déshydratation et donc le durcissement des muscles du poisson.</p>		<p>de cuisson, et diminuent donc les pertes de protéines, de minéraux et de vitamines solubles et d'autres composants à forte valeur nutritionnelle. Comme l'adénosine triphosphate – ATP), les phosphates activent l'actomyosine, ce qui entraîne la stabilisation de la capacité de rétention d'eau. On diminue ainsi les pertes par égouttement et on prévient la déshydratation et donc le durcissement et une structure filandreuse des muscles de poisson.</p>	<p>L'autorisation devrait recenser le GROUPE et non des PHOSPHATES individuels par souci de cohérence avec la NGAA. France : Le 76e JECFA a recommandé de réviser la base toxicologique de la dose totale journalière maximale pour les phosphates exprimée en tant que P (rapport CCFFA 2013). Il pourrait y avoir des effets potentiels sur la santé humaine. Norvège : Nous appuyons la nouvelle requête, car ils agissent en tant qu'humectants. Mais garder la LM à 2.200 mg/kg exprimée en tant que P comme les autres à cause des difficultés de différenciation entre les différents phosphates. Espagne : Nous sommes d'accord avec l'inclusion de 451(ii) et 452 (i) pour ces produits par souci de cohérence avec d'autres produits de poisson congelés compris dans CA 9.2.1 de la NGAA avec une limite de 2200 mg/kg en tant que P. États-Unis : N'appuient pas - voir observations correspondantes au sujet de CS 190-1995</p>
---	--	--	---	--	--	---

Additifs pour la panure ou la pâte à frire					
<p>Correction</p> <p>341(i) Orthophosphate monocalcique</p> <p>341(ii) Orthophosphate dicalcique</p>		<p>1g/kg exprimée en tant que P₂O₅, seul ou en combinaison ; correspondrait à app. 400 mg/kg exprimée en tant que P</p>	<p>Corriger Agents de levuration et remplacer par Agents levants</p>		<p>Norvège : 1. Par souci de cohérence avec la NGAA, proposition d'exprimer les phosphates en tant que P.</p> <p>UE : L'UE peut appuyer la correction 'Agents levants'.</p> <p>Pour la limite d'utilisation, l'UE appuie qu'elle soit exprimée en tant que P. Par souci de cohérence avec la catégorie d'aliments correspondante de la NGAA (c.-à-d. 06.6 pâtes à frire), l'UE peut appuyer l'utilisation d'une limite de 5.600 mg/kg</p> <p>France : Est d'accord avec ESP, la limite de P est trop élevée.</p> <p>Le 76E JECFA a recommandé de réviser la base toxicologique de la dose totale journalière maximale pour les phosphates exprimée en tant que P (rapport CCFFA 2013).</p> <p>Il pourrait y avoir des effets potentiels sur la santé humaine.</p> <p>Norvège : Appuie pour 341 (ii) – comprend Agent levant parmi les catégories fonctionnelles</p> <p>341(i) – ne comprend pas Agent levant parmi les catégories fonctionnelles – une demande doit être faite pour le SIN</p> <p>États-Unis : Appuient</p>
<p>Nouvelle requête / correction</p> <p>Phosphates groupe complet</p>		<p>PHOSPHATES (groupe complet à 6000 mg/kg (en tant que P)</p>	<p>Agents levants</p>	<p>Cefic: Catégorie 6.6 : PHOSPHATES permis à 5600 mg/kg (Note 33)</p>	<p>CEFIC: Proposition d'une nouvelle limite d'utilisation ; tout le groupe de phosphates ; les Phosphates servent d'agents levants en combinaison avec une source de dioxyde de carbone pour favoriser une structure croustillante. Le levage chimique est une manière traditionnelle de donner du volume à des produits cuits au four. On</p> <p>UE : Tous les phosphates n'ont pas la fonction d'agent levant et l'UE préfère donc que les normes recensent les additifs individuels plutôt que tout le groupe de phosphates.</p> <p>Cefic: Par souci de cohérence avec la NGAA, nous avons proposé d'admettre tous les PHOSPHATES permis autorisés selon la catégorie 6.6 de la NGAA avec une limite de 5600 mg/kg avec une note correspondant à la note 33 de la NGAA. C'est essentiel à cause de la limitation possible de SIN 541 dans cet aliment.</p> <p>La Norvège n'appuie pas les phosphates en tant que groupe complet.</p>

					<p>utilise communément des agents levants à cette fin. On produit des poudres à lever depuis plus de 100 ans. Le levurage naturel (à la levure) produit un arôme fort, indésirable dans certains produits cuits au four où d'autres goûts devraient être perçus. La seule alternative connue à la levure naturelle est la poudre à lever (chimique).</p>	<p>Nous pouvons éventuellement appuyer les phosphates qui ont la catégorie fonctionnelle 'agent levant' et suivi d'une note : Uniquement dans les pâtes à frire.</p> <p>Espagne : Les phosphates sont déjà permis avec une limite de 5600 mg/kg en tant que P dans la NGAA pour les pâtes à frire CA 06.6.</p> <p>Ces additifs sont censés avoir un effet sur la pâte à frire, donc cette requête particulière pourrait ne pas être nécessaire.</p> <p>États-Unis : Des informations supplémentaires sont nécessaires. Les phosphates sont déjà autorisés. La justification donnée ne répond pas à la question de savoir pourquoi la limite maximale devrait être relevée. Des données fournies par les fabricants de panure/pâte à frire sont nécessaires. Les limites maximales de la NGAA reposent sur la sécurité sanitaire, alors que les normes produits indiquent la quantité nécessaire pour réaliser la fonction dans le produit spécifique.</p>
<p>Correction</p> <p>541 (i) Phosphate de sodium-aluminium, acide</p>		<p>190 mg/kg exprimée en tant qu'Al.</p>	<p>Corriger Agents de levuration et remplacer par Agents levants</p>		<p>Norvège : Une note (i) devrait être ajoutée et le mot basique devrait être supprimé pour indiquer que seul le SIN 541 (i) est utilisé en tant qu'agent levant. La limite d'utilisation devrait être exprimée en tant qu'Al.</p>	<p>UE : L'UE estime que la disposition pour SIN 541 n'est pas nécessaire puisqu'il y a des alternatives - d'autres agents levants dans les normes - et que l'exposition à l'Al devrait être diminuée lorsque c'est possible. L'UE recommande fermement que la disposition soit supprimée de la norme.</p> <p>Cefic: Si la limite d'utilisation est restreinte, des alternatives techniques doivent être permises en même temps. Voir nos observations ci-dessus sur l'utilisation de PHOSPHATES conformément à la NGAA dans la catégorie 6.6.</p> <p>France : Ces produits sont panés ou en pâte à frire. Pour la fonction décrite, les phosphates sont autorisés dans les pâtes à frire. Cela semble suffisant.</p> <p>La Norvège est fermement opposée car l'utilisation d'additifs alimentaires contenant de l'Al devrait</p>

						<p>être diminuée autant que possible.</p> <p>Pas autorisés dans la législation norvégienne</p> <p>Espagne : Nous nous demandons si l'utilisation de cet additif est nécessaire. L'arrêt de son utilisation a été proposé pendant la 45^{ème} session du CCFA.</p> <p>Elle pourrait être couverte par les utilisations dans les pâtes à frire de la CA 06.6.</p>
<p>Correction</p> <p>541 (i) Phosphate de sodium-aluminium, acide</p>		<p>1000 mg/kg exprimée en tant qu'Al</p>	<p>Agents levants</p>	<p>Cefic: Catégorie 6.6 : permise à 1000 mg/kg (Note 6 : en tant qu'aluminium)</p>	<p>CEFIC: Proposition d'une nouvelle limite d'utilisation ; les phosphates servent d'agents levants en combinaison avec une source de dioxyde de carbone pour favoriser une structure croustillante. Le levurage chimique est une manière traditionnelle de donner du volume à des produits cuits au four. On utilise communément des agents levants à cette fin. On produit des poudres à lever depuis plus de 100 ans. Le levurage naturel (à la levure) produit un arôme fort, indésirable dans certains produits cuits au four où d'autres goûts devraient être perçus. La seule alternative connue à la levure naturelle est la poudre à lever (chimique).</p>	<p>UE : Voir les observations ci-dessus + l'UE s'oppose au changement de la limite d'utilisation de 1000 mg/kg exprimée en tant que P2O5 à 1000 mg/kg exprimée en tant qu'Al qui pourrait signifier une exposition encore plus élevée à l'Al.</p> <p>Cefic: Le GTe sur la NGAA a pris une décision au sujet de l'aluminium, à savoir que l'aluminium serait la base pour tous les additifs contenant de l'aluminium. Un changement est donc requis, indépendamment d'un éventuel débat sur son élimination.</p> <p>France : Le CCFA recommande de réduire les limites pour l'aluminium dans la NGAA. (recommandations de la 62ème réunion du JECFA</p> <p>La Norvège est fermement opposée car l'utilisation d'additifs alimentaires contenant de l'Al devrait être diminuée autant que possible.</p> <p>Pas autorisés dans la législation norvégienne</p> <p>Espagne : Nous nous demandons si l'utilisation de cet additif est nécessaire. L'arrêt de son utilisation a été proposé pendant la 45ème session du CCFA.</p> <p>Cette nouvelle limitation s'applique-t-elle au produit de poisson ou aux pâtes de friture ?</p> <p>Elle pourrait être couverte par les utilisations dans les pâtes à frire.</p> <p>États-Unis : Des informations supplémentaires sont nécessaires. Cet additif est déjà autorisé. La justification donnée ne répond pas à la question de savoir pourquoi la limite maximale devrait être relevée. Les données nécessaires doivent provenir</p>

						de fabricants de panure/pâte à frire. Les limites maximales de la NGAA reposent sur la sécurité sanitaire, alors que les normes produits indiquent la quantité nécessaire pour réaliser la fonction dans le produit spécifique.
<p>Nouvelle requête</p> <p>400 Acide alginique</p> <p>401 Alginate de sodium</p> <p>402 Alginate de potassium</p> <p>403 Alginate d'ammonium</p> <p>404 Alginate de calcium</p> <p>407 Carraghénane</p> <p>407a Algues Euchema transformées (AET/PES)</p>		BPF	Président du GTe : Catégorie fonctionnelle à ajouter		<p>Marinalg: Amélioration de l'adhérence des pâtes à frire, réduction de l'absorption de graisse pendant la cuisson en friture et amélioration du croustillant de la pâte à frire. Ils protègent le produit de changements de structure pendant les cycles de congélation/décongélation, pendant la manipulation et l'entreposage, en réduisant l'abaissement du point de congélation</p>	<p>UE : L'UE peut appuyer l'utilisation d'alginate en tant qu'épaississants mais uniquement dans les pâtes à frire – c.-à-d. dans la section 'Additifs pour la panure ou la pâte à frire'.</p> <p>France : Dans les filets de poisson haché, ces additifs ont un effet texturant.</p> <p>Pour l'effet dans la pâte à frire, l'autorisation n'est pas nécessaire pour le poisson.</p> <p>Marinalg: La catégorie fonctionnelle devrait être 'Stabilisants'.</p> <p>Utilisation largement répandue actuellement en Europe et en Asie.</p> <p>Augmente la transformabilité pendant la production de bâtonnets de poisson.</p> <p>Amélioration de l'adhérence des pâtes à frire, réduction de l'absorption de graisse pendant la cuisson en friture et amélioration du croustillant de la pâte à frire. Ils protègent le produit de changements de structure pendant les cycles de congélation/décongélation, pendant la manipulation et l'entreposage.</p> <p>Norvège : Nous n'appuyons pas l'utilisation d'alginate en tant qu'émulsifiants, stabilisants et épaississants dans la CS ce qui correspond à la sous-catégorie 9.2.1 poisson, filets de poisson et produits... surgelés.</p> <p>La texture d'un poisson est liée à sa fraîcheur. L'utilisation 'd'agents de texture' sur des poissons entiers tromperait donc le consommateur</p> <p>La justification fournie vise des produits panés, et les dispositions correspondantes devraient donc être abordées dans une CS qui corresponde à la sous-catégorie 9.2.2</p> <p>Espagne : Il serait nécessaire d'avoir plus</p>

						<p>d'informations sur le besoin technologique.</p> <p>Ces additifs alimentaires servent-ils de support pour d'autres additifs alimentaires dans des préparations?</p> <p>États-Unis : Voir observations correspondantes au sujet de CS 190-1995</p>
--	--	--	--	--	--	--

Norme pour les crevettes surgelées (CS 92-1981)

Additif (SIN + nom)	Sous-catégories de produits dans la Norme	Concentration maximale autorisée	Catégorie fonctionnelle	Statut dans la catégorie d'aliments correspondante de la NGAA	Justification technologique	Observations
<p>Correction</p> <p>Phosphates recensés dans la norme</p>		10g/kg en tant que P ₂ O ₅ , correspondraient à app. 4400 mg/kg exprimée en tant que P, seuls ou en combinaison (y compris les phosphates naturels)	<p>IFAC : Ajouter la fonction 'stabilisants' – les phosphates stabilisent les poissons et les produits de la mer contre les pertes d'égouttement et de décongélation, et diminuent donc la perte de protéines, de minéraux et de vitamines solubles et d'autres composants à forte valeur nutritionnelle. Tout comme l'adénosine</p>		<p>Norvège : 1. Par souci de cohérence avec la NGAA, proposition d'exprimer les phosphates en tant que P.</p>	<p>UE : Par souci de cohérence avec la NGAA, l'UE peut appuyer l'utilisation de tout le groupe de phosphates à 2.200 mg/kg sans aucune note.</p> <p>Cefic: D'accord avec 2200 mg/kg (Note 33) ; supprimer toute référence à l'inclusion du P naturel, car il s'agit de P additionnel, et non naturel (qui peut être supérieur à cela, ainsi que c'est déjà indiqué dans le 1er tour d'observations.) L'autorisation devrait recenser le GROUPE et non des PHOSPHATES individuels par souci de cohérence avec la NGAA</p> <p>France : Est d'accord avec ESP, la limite de P est trop élevée.</p> <p>Le 76e JECFA a recommandé de réviser la base toxicologique de la dose totale journalière maximale pour les phosphates exprimée en tant que P (rapport CCFFA 2013).</p> <p>Il pourrait y avoir des effets potentiels sur la santé humaine.</p> <p>Norvège : Nous proposons le phosphate à 2.200 mg/kg exprimé en tant que P, seul ou en combinaison. Aucune référence aux phosphates naturels car la teneur varie entre espèces.</p>

			<p>triphosphate – ATP), les phosphates activent l'actomyosine qui contribue à stabiliser la capacité de rétention d'eau. Ainsi, on diminue les pertes par égouttement et on prévient la déshydratation et donc le durcissement des muscles du poisson.</p>			<p>Espagne : Cette limite est nettement supérieure aux 2200 mg/kg en tant que P utilisée pour d'autres produits similaires.</p> <p>Une révision des limites maximales pour les phosphates pourrait être incluse dans une future révision systématique.</p> <p>États-Unis : Voir observations correspondantes au sujet de CS 190-1995</p>
<p>Nouvelle requête / correction</p> <p>Phosphates groupe complet</p>		<p>PHOSPHATES (groupe entier) à 2500 mg/kg (en tant que P, excluant les phosphates naturels puisque de nombreuses espèces varient entre 1000-3000 mg/kg en tant que P naturellement (ou à 5800 mg/kg en tant que P₂O₅))</p>	<p>Humectants</p> <p>Cefic: Ajouter également la catégorie fonctionnelle des stabilisants</p> <p>IFAC : Ajouter la fonction 'stabilisants' – les phosphates stabilisent les poissons et les produits de la mer contre les pertes d'égouttement et de décongélation, et diminuent donc la perte de protéines, de</p>	<p>Cefic: Catégorie 09.2.1: PHOSPHATES à 2200 mg/kg (Note 33)</p>	<p>CEFIC: Proposition de nouvelle limite d'utilisation ; tout le groupe de phosphates ; les phosphates stabilisent les poissons et les produits de la mer contre les décolorations, pertes d'égouttement et les pertes de cuisson, et diminuent donc les pertes de protéines, de minéraux et de vitamines solubles et d'autres composants à forte valeur nutritionnelle. Comme l'adénosine triphosphate – ATP), les phosphates activent</p>	<p>UE : Par souci de cohérence avec la NGAA, l'UE peut appuyer l'utilisation de tout le groupe de phosphates à 2.200 mg/kg sans aucune note.</p> <p>Cefic: D'accord avec 2200 mg/kg (Note 33) ; supprimer toute référence à l'inclusion du P naturel, car il s'agit de P additionnel, et non naturel (qui peut être supérieur à cela, ainsi que c'est déjà indiqué dans le 1er tour d'observations.) L'autorisation devrait recenser le GROUPE et non des PHOSPHATES individuels par souci de cohérence avec la NGAA.</p> <p>France : Le 76e JECFA a recommandé de réviser la base toxicologique de la dose totale journalière maximale pour les phosphates exprimée en tant que P (rapport CCFFA 2013).</p> <p>Il pourrait y avoir des effets potentiels sur la santé humaine.</p> <p>Norvège Nous appuyons la nouvelle requête, car ils agissent en tant qu'humectants.</p> <p>Mais garder la LM à 2.200 mg/kg exprimée en tant</p>

			minéraux et de vitamines solubles et d'autres composants à forte valeur nutritionnelle. Tout comme l'adénosine triphosphate – ATP), les phosphates activent l'actomyosine qui contribue à stabiliser la capacité de rétention d'eau. Ainsi, on diminue les pertes par égouttement et on prévient la déshydratation et donc le durcissement des muscles du poisson.		l'actomyosine, ce qui entraîne la stabilisation de la capacité de rétention d'eau. On diminue ainsi les pertes par égouttement et on prévient la déshydratation et donc le durcissement et une structure filandreuse des muscles de poisson.	que P comme les autres à cause des difficultés de différenciation entre les différents phosphates. Espagne : Nous sommes d'accord avec cette proposition. La limite de phosphates semble être très élevée par rapport aux 2200 mg/kg en tant que P utilisée pour d'autres produits similaires. États-Unis : Voir observations correspondantes au sujet de CS 190-1995
--	--	--	--	--	--	---

Norme pour les langoustes, langoustines, homards et cigales de mer surgelés (CS 95-1981)

Additif (SIN + nom)	Sous-catégories de produits dans la Norme	Concentration maximale autorisée	Catégorie fonctionnelle	Statut dans la catégorie d'aliments correspondante de la NGAA	Justification technologique	Observations
Correction Phosphates recensés dans la		10g/kg en tant que P ₂ O ₅ , correspondraient à app. 4400	IFAC : Ajouter la fonction 'stabilisants' – les phosphates		Norvège : 1. Par souci de cohérence avec la NGAA, proposition d'exprimer les	UE : Par souci de cohérence avec la NGAA, l'UE peut appuyer l'utilisation de tout le groupe de phosphates à 2.200 mg/kg sans aucune note. Cefic: D'accord avec 2200 mg/kg (Note 33) ;

norme		mg/kg exprimée en tant que P, seuls ou en combinaison (y compris les phosphates naturels)	stabilisent les poissons et les produits de la mer contre les pertes d'égouttement et de décongélation, et diminuent donc la perte de protéines, de minéraux et de vitamines solubles et d'autres composants à forte valeur nutritionnelle. Tout comme l'adénosine triphosphate – ATP), les phosphates activent l'actomyosine qui contribue à stabiliser la capacité de rétention d'eau. Ainsi, on diminue les pertes par égouttement et on prévient la déshydratation et donc le durcissement des muscles du poisson.		phosphates en tant que P ; 2 La catégorie fonctionnelle 'Agents de rétention de l'eau/humidité' devrait être corrigée et remplacée par 'Humectants'	<p>supprimer toute référence à l'inclusion du P naturel, car il s'agit de P additionnel, et non naturel (qui peut être supérieur à cela, ainsi que c'est déjà indiqué dans le 1er tour d'observations.) L'autorisation devrait recenser le GROUPE et non des PHOSPHATES individuels par souci de cohérence avec la NGAA. La France est d'accord avec ESP, la limite de P est trop élevée.</p> <p>Le 76e JECFA a recommandé de réviser la base toxicologique de la dose totale journalière maximale pour les phosphates exprimée en tant que P (rapport CCFFA 2013).</p> <p>Il pourrait y avoir des effets potentiels sur la santé humaine.</p> <p>Norvège : Nous proposons le phosphate à 2.200 mg/kg exprimé en tant que P, seul ou en combinaison. Aucune référence aux phosphates naturels car la teneur varie entre espèces.</p> <p>Espagne : Cette limite est nettement supérieure aux 2200 mg/kg en tant que P utilisée pour d'autres produits similaires.</p> <p>Une révision des limites maximales pour les phosphates pourrait être incluse dans une future révision systématique.</p> <p>États-Unis : Voir observations correspondantes au sujet de CS 190-1995</p>
Nouvelle		PHOSPHATES	Humectants		CEFIC: Proposition de	UE : Par souci de cohérence avec la NGAA, l'UE

<p>requête / correction</p> <p>Phosphates groupe complet</p>		<p>(groupe entier) à 2500 mg/kg (en tant que P, excluant les phosphates naturels puisque de nombreuses espèces varient entre 1000-3000 mg/kg en tant que P naturellement (ou à 5800 mg/kg en tant que P₂O₅)</p>	<p>Cefic: Ajouter également la catégorie fonctionnelle des stabilisants</p>		<p>nouvelle limite d'utilisation ; tout le groupe de phosphates ; les phosphates stabilisent les poissons et les produits de la mer contre les décolorations, pertes d'égouttement et les pertes de cuisson, et diminuent donc les pertes de protéines, de minéraux et de vitamines solubles et d'autres composants à forte valeur nutritionnelle. Comme l'adénosine triphosphate – ATP), les phosphates activent l'actomyosine, ce qui entraîne la stabilisation de la capacité de rétention d'eau. On diminue ainsi les pertes par égouttement et on prévient la déshydratation et donc le durcissement et une structure filandreuse des muscles de poisson.</p>	<p>peut appuyer l'utilisation de tout le groupe de phosphates à 2.200 mg/kg sans aucune note.</p> <p>Cefic: D'accord avec 2200 mg/kg (Note 33) ; supprimer toute référence à l'inclusion du P naturel, car il s'agit de P additionnel, et non naturel (qui peut être supérieur à cela, ainsi que c'est déjà indiqué dans le 1er tour d'observations.) L'autorisation devrait recenser le GROUPE et non des PHOSPHATES individuels par souci de cohérence avec la NGAA.</p> <p>France : Le 76e JECFA a recommandé de réviser la base toxicologique de la dose totale journalière maximale pour les phosphates exprimée en tant que P (rapport CCFFA 2013).</p> <p>Il pourrait y avoir des effets potentiels sur la santé humaine.</p> <p>Norvège : Nous appuyons la nouvelle requête, car ils agissent en tant qu'humectants.</p> <p>Mais garder la LM à 2.200 mg/kg exprimée en tant que P comme les autres à cause des difficultés de différenciation entre les différents phosphates.</p> <p>Espagne : Nous sommes d'accord avec cette proposition. La limite de phosphates semble être très élevée par rapport aux 2200 mg/kg en tant que P utilisée pour d'autres produits similaires.</p> <p>États-Unis : Voir observations correspondantes au sujet de CS 190-1995</p>
---	--	---	--	--	--	---

Norme pour le thon et la bonite en conserve (CS 70-1981)

Additif (SIN + nom)	Sous-catégories de produits dans la Norme	Concentration maximale autorisée	Catégorie fonctionnelle	Statut dans la catégorie d'aliments correspondante de la NGAA	Justification technologique	Observations – 2 ^{ème} édition
<p>Nouvelle requête / correction</p> <p>Phosphates groupe complet</p>		<p>PHOSPHATES (groupe entier) à 1000 mg/kg (en tant que P, en plus des phosphates naturels ; en excluant les phosphates naturels dans les espèces de thon qui varient de 2000-4000 mg/kg en tant que P naturellement</p>	<p>Humectants</p> <p>Cefic: Séquestrant au lieu d'humectants</p> <p>IFAC : Ajouter la fonction 'stabilisants' – les phosphates stabilisent les poissons et les produits de la mer contre les pertes d'égouttement et de décongélation, et diminuent donc la perte de protéines, de minéraux et de vitamines solubles et d'autres composants à forte valeur nutritionnelle. Tout comme l'adénosine triphosphate – ATP), les phosphates activent l'actomyosine</p>	<p>Cefic: PHOSPHATES permis dans la catégorie 09.2.4.1 à 2200 mg/kg (Note 33)</p>	<p>CEFIC: La limite en vigueur pour l'utilisation technique de 10mg/kg est en-deçà de toute fonctionnalité. Les phosphates stabilisent les poissons et les produits de la mer contre les décolorations, pertes d'égouttement, de décongélation et de cuisson, et diminuent donc les pertes de protéines, de minéraux et de vitamines solubles et d'autres composants à forte valeur nutritionnelle. Comme l'ATP, les phosphates activent l'actomyosine, ce qui entraîne la stabilisation de la capacité de rétention d'eau. On diminue ainsi les pertes par égouttement et on prévient la déshydratation et donc le durcissement et une structure filandreuse des muscles de poisson. Les di-, tri et polyphosphates empêchent également l'apparition de struvite (phosphate d'ammonium-magnésium) qui peut se présenter sous la forme de petits cristaux dans les produits de la mer en conserve.</p>	<p>UE : Même si l'UE reconnaît le besoin de phosphates pour les produits non transformés congelés, l'UE n'appuie pas leur utilisation pour les produits de poisson en conserve. L'UE estime que les fonctions des phosphates décrites ne sont pas favorables aux produits relevant de cette norme.</p> <p>Si la limite d'utilisation en vigueur est en-deçà de toute fonctionnalité, l'UE recommande que la disposition soit supprimée de la norme.</p> <p>Cefic: Les di-, tri et polyphosphates empêchent l'apparition de struvite (phosphate d'ammonium-magnésium), qui se présente sous la forme de petits cristaux dans des produits de la mer en conserve et qui peut présenter un risque de blessures. Ils servent de séquestrants dans cette application particulière.</p> <p>France : La limite de P est trop élevée.</p> <p>Le 76e JECFA a recommandé de réviser la base toxicologique de la dose totale journalière maximale pour les phosphates exprimée en tant que P (rapport</p>

			<p>qui contribue à stabiliser la capacité de rétention d'eau. Ainsi, on diminue les pertes par égouttement et on prévient la déshydratation et donc le durcissement des muscles du poisson.</p>			<p>CCFFA 2013).</p> <p>Il pourrait y avoir des effets potentiels sur la santé humaine.</p> <p>Norvège : Appuie</p> <p>États-Unis : N'appuient pas</p> <p>Justification : Les humectants ne sont pas une catégorie fonctionnelle d'additifs admise pour le thon et la bonite en conserve normalisés. L'utilisation d'humectants changerait les caractéristiques organoleptiques attendues du thon en conserve et diminuerait la quantité de poisson nécessaire dans la conserve pour fournir le poids net.</p> <p>Les phosphates ne sont uniquement justifiés et utilisés dans ces produits qu'en tant que 'régulateurs de l'acidité' pour prévenir la formation de cristaux de struvite. L'industrie utilise le diphosphate disodique (Pyrophosphate de sodium acide) pour prévenir la struvite dans le germon 'thon blanc'. La struvite ne se forme pas dans des espèces de thon 'légères', et aucun phosphate n'est donc utilisé. Il ne faut qu'une petite quantité pour réguler l'acidité et prévenir la formation de cristaux de struvite, comme l'indique la limite maximale de la norme. Voir également l'observation pour les CMP proposées pour CS 190-1995</p>
--	--	--	---	--	--	---

Norme pour les crevettes en conserve (CS 37-1981)

Additif (SIN + nom)	Sous-catégories de produits dans la Norme	Concentration maximale autorisée	Catégorie fonctionnelle	Statut dans la catégorie d'aliments correspondante de la NGAA	Justification technologique	Observations
<p>Nouvelle requête / correction</p> <p>Phosphates groupe complet</p>		<p>PHOSPHATES (groupe entier) à 850 mg/kg (en tant que P, en plus de la teneur naturelle ; en excluant les phosphates naturels puisque de nombreuses espèces varient entre 1000-3000 mg/kg en tant que P naturellement (ou à 1950 mg/kg en tant que P₂O₅))</p>	<p>Humectants</p> <p>Cefic: Ajouter la catégorie fonctionnelle séquestrant + stabilisant</p> <p>IFAC : Ajouter la fonction 'stabilisants' – les phosphates stabilisent les poissons et les produits de la mer contre les pertes d'égouttement et de décongélation, et diminuent donc la perte de protéines, de minéraux et de vitamines solubles et d'autres composants à forte valeur nutritionnelle. Tout comme l'adénosine triphosphate – ATP), les phosphates</p>	<p>Cefic: PHOSPHATES permis dans la catégorie 09.2.4.2 à 2200 mg/kg (Note 33)</p>	<p>CEFIC: Les phosphates stabilisent les poissons et les produits de la mer contre les décolorations, pertes d'égouttement, de décongélation et de cuisson, et diminuent donc les pertes de protéines, de minéraux et de vitamines solubles et d'autres composants à forte valeur nutritionnelle. Comme l'ATP, les phosphates activent l'actomyosine, ce qui entraîne la stabilisation de la capacité de rétention d'eau. On diminue ainsi les pertes par égouttement et on prévient la déshydratation et donc le durcissement et une structure filandreuse des muscles de poisson. Les di-, tri et polyphosphates empêchent également l'apparition de struvite (phosphate d'ammonium-magnésium) qui peut se présenter sous la forme de petits cristaux dans les produits de la mer en conserve. Néanmoins, l'acide phosphorique seul n'a pas la fonction d'humectant.</p>	<p>L'UE n'appuie pas l'utilisation de phosphates dans cette norme. L'UE estime que les fonctions des phosphates décrites ne sont pas bénéfiques aux produits relevant de cette norme.</p> <p>La norme ne permet actuellement que l'acide orthophosphorique en tant que régulateur de l'acidité. Aucun humectant n'est autorisé.</p> <p>Cefic: Les di-, tri et polyphosphates empêchent l'apparition de struvite (phosphate d'ammonium-magnésium) qui se présente sous la forme de petits cristaux dans des produits de la mer en conserve et qui peuvent constituer un risque de blessures. Ils sont utilisés comme séquestrants dans cette application particulière, indépendamment de leur utilisation possible en tant qu'humectants et stabilisants.</p> <p>France : Le 76e JECFA a recommandé de réviser la base toxicologique de la dose totale journalière maximale pour les phosphates exprimée en tant que P (rapport CCFFA 2013).</p>

			activent l'actomyosine qui contribue à stabiliser la capacité de rétention d'eau. Ainsi, on diminue les pertes par égouttement et on prévient la déshydratation et donc le durcissement des muscles du poisson.			Il pourrait y avoir des effets potentiels sur la santé humaine. Norvège : Appuie Espagne : Nous ne sommes pas opposés à la proposition. États-Unis : N'appuient pas. Les humectants ne sont pas une catégorie fonctionnelle d'additifs admise pour les crevettes en conserve normalisées. Leur utilisation changerait les caractéristiques organoleptiques attendues des crevettes en conserve et diminuerait la quantité de crevettes nécessaires dans la conserve pour fournir le poids net.
--	--	--	---	--	--	--

Norme pour la chair de crabe en conserve (CS 90-1981)

Additif (SIN + nom)	Sous-catégories de produits dans la Norme	Concentration maximale autorisée	Catégorie fonctionnelle	Statut dans la catégorie d'aliments correspondante de la NGAA	Justification technologique	Observations
Correction Phosphates recensés dans la norme		10g/kg en tant que P ₂ O ₅ , correspondraient à app. 4400 mg/kg exprimée en tant que P, seuls ou en combinaison (y compris les phosphates naturels)	Cefic : Ajouter les catégories fonctionnelles séquestrant + humectant + stabilisant IFAC : Ajouter la fonction 'stabilisants' – les phosphates stabilisent les poissons et les produits de la	Cefic : PHOSPHATES permis dans la catégorie 09.2.4.2 à 2200 mg/kg (Note 33)	Norvège : 1. Par souci de cohérence avec la NGAA, proposition d'exprimer les phosphates en tant que P.	UE : Même si l'UE reconnaît le besoin de phosphates pour les produits non transformés congelés, l'UE n'appuie pas leur utilisation en tant qu'humectants pour des produits en conserve. L'UE estime que les fonctions des phosphates décrites ne sont pas bénéfiques aux produits relevant de cette norme. Cefic : Les di-, tri et polyphosphates empêchent l'apparition de struvite

			<p>mer contre les pertes d'égouttement et de décongélation, et diminuent donc la perte de protéines, de minéraux et de vitamines solubles et d'autres composants à forte valeur nutritionnelle. Tout comme l'adénosine triphosphate – ATP), les phosphates activent l'actomyosine qui contribue à stabiliser la capacité de rétention d'eau. Ainsi, on diminue les pertes par égouttement et on prévient la déshydratation et donc le durcissement des muscles du poisson.</p>			<p>(phosphate d'ammonium-magnésium) qui se présente sous la forme de petits cristaux dans des produits de la mer en conserve et qui peuvent constituer un risque de blessures. Ils sont utilisés comme séquestrants dans cette application particulière, indépendamment de leur utilisation possible en tant qu'humectants et stabilisants.</p> <p>France : Limite de P trop élevée.</p> <p>Le 76e JECFA a recommandé de réviser la base toxicologique de la dose totale journalière maximale pour les phosphates exprimée en tant que P (rapport CCFFA 2013).</p> <p>Il pourrait y avoir des effets potentiels sur la santé humaine.</p> <p>Norvège : Justification technologique ??</p> <p>Espagne : La limite en vigueur dans la CODEX STAN est de 10mg/kg</p> <p>États-Unis : N'appuient pas - voir observations correspondantes au sujet de CS 190-1995</p>
<p>Nouvelle requête correction / Phosphates</p>		<p>PHOSPHATES (groupe entier) à 850 mg/kg (en tant que P, excluant les</p>	<p>Humectants Cefic: Ajouter la catégorie fonctionnelle</p>	<p>Cefic: PHOSPHATES permis dans la catégorie 09.2.4.2 à 2200 mg/kg (Note 33</p>	<p>CEFIC: La limite en vigueur pour l'utilisation technique de 10mg/kg est en-deçà de toute fonctionnalité. Les phosphates stabilisent les poissons et les produits de la mer contre les</p>	<p>UE : Même si l'UE reconnaît le besoin de phosphates pour les produits non transformés congelés, l'UE n'appuie pas leur utilisation en tant qu'humectants</p>

groupe complet		<p>phosphates naturels puisque de nombreuses espèces varient entre 1000-3000 mg/kg en tant que P naturellement (ou à 1950 mg/kg en tant que P2O5)</p>	<p>séquestrant + stabilisant</p> <p>IFAC : Ajouter la fonction 'stabilisants' – les phosphates stabilisent les poissons et les produits de la mer contre les pertes d'égouttement et de décongélation, et diminuent donc la perte de protéines, de minéraux et de vitamines solubles et d'autres composants à forte valeur nutritionnelle. Tout comme l'adénosine triphosphate – ATP), les phosphates activent l'actomyosine qui contribue à stabiliser la capacité de rétention d'eau. Ainsi, on diminue les pertes par égouttement et on prévient la</p>		<p>décolorations, pertes d'égouttement, de décongélation et de cuisson, et diminuent donc les pertes de protéines, de minéraux et de vitamines solubles et d'autres composants à forte valeur nutritionnelle. Comme l'ATP, les phosphates activent l'actomyosine, ce qui entraîne la stabilisation de la capacité de rétention d'eau. On diminue ainsi les pertes par égouttement et on prévient la déshydratation et donc le durcissement et une structure filandreuse des muscles de poisson. Les di-, tri et polyphosphates empêchent également l'apparition de struvite (phosphate d'ammonium-magnésium) qui se présente sous la forme de petits cristaux dans des produits de la mer en conserve.</p>	<p>pour des produits en conserve. L'UE estime que les fonctions des phosphates décrites ne sont pas bénéfiques aux produits relevant de cette norme.</p> <p>Cefic: Les di-, tri et polyphosphates empêchent l'apparition de struvite (phosphate d'ammonium-magnésium) qui se présente sous la forme de petits cristaux dans des produits de la mer en conserve et qui peuvent constituer un risque de blessures. Ils sont utilisés comme séquestrants dans cette application particulière, indépendamment de leur utilisation possible en tant qu'humectants et stabilisants.</p> <p>Norvège : Pas de justification technologique</p> <p>Espagne : Nous sommes d'accord avec cette proposition.</p> <p>La limite maximale semble être très faible par rapport à d'autres produits similaires.</p> <p>États-Unis : N'appuient pas. Les humectants ne sont pas une catégorie fonctionnelle d'additifs admise pour le crabe en conserve normalisées. Leur utilisation changerait les caractéristiques organoleptiques attendues du crabe en conserve et diminuerait la quantité de crabe nécessaire dans la conserve pour fournir le poids net.</p>
----------------	--	---	---	--	--	--

			déshydratation et donc le durcissement des muscles du poisson.			
--	--	--	--	--	--	--

Norme pour les poissons salés et les poissons salés séchés de la famille des Gadidés (CS 167-1989)

Additif (SIN + nom)	Sous-catégories de produits dans la Norme	Concentration maximale autorisée	Catégorie fonctionnelle	Statut dans la catégorie d'aliments correspondante de la NGAA	Justification technologique	Observations
Nouvelle requête du Cefic PHOSPHATES		2200 mg/kg (Note 33 – en tant que phosphore)	Séquestrant		Les phosphates préviennent les décolorations / la rancidité de la graisse du poisson salé et agissent comme séquestrants pour prolonger la durée de conservation et améliorer la qualité du poisson salé. Leur utilisation n'augmente PAS l'absorption de P étant donné qu'ils sont éliminés par lavage pendant le dessalement avant la consommation. <u>Références :</u> (1) l'utilisation est acceptée en UE, réglementation en cours. (2) Thorarinsdottir et al. (2010) - The Effects of Presalting Methods from Injection to Pickling, on the Yields of Heavily Salted Cod (<i>Gadus morhua</i>), Journal of Food Science, 75(8) (E544-E551)	

Norme pour la sauce de poisson (CS 302-2011)

Additif (SIN + nom)	Sous-catégories de produits dans la Norme	Concentration maximale autorisée	Catégorie fonctionnelle	Statut dans la catégorie d'aliments correspondante de la NGAA	Justification technologique	Observations
Nouvelle requête du Cefic PHOSPHATES		2200 mg/kg (Note 33 – en tant que phosphore)	Stabilisant ; régulateur de l'acidité ;	Les PHOSPHATES sont permis dans la catégorie 12.6. à une limite de 2200 mg/kg selon la note 33.	Les phosphates ont la fonction de régulateurs de l'acidité et de stabilisants, qui sont des fonctions nécessaires dans la norme. Nous proposons donc de paralléliser la norme avec la NGAA pour l'usage de PHOSPHATES.	

Norme pour les croquettes de poisson de mer et d'eau douce, crustacés et mollusques (CS 222-2001)

Additif (SIN + nom)	Sous-catégories de produits dans la Norme	Concentration maximale autorisée	Catégorie fonctionnelle	Statut dans la catégorie d'aliments correspondante de la NGAA	Justification technologique	Observations
Correction 452 Polyphosphates		5g/kg en tant que P ₂ O ₅ , correspondraient à app. 2.200 mg/kg exprimée en tant que P, seuls ou en combinaison (y compris les phosphates naturels)			Norvège : 1. Par souci de cohérence avec la NGAA, proposition d'exprimer les phosphates en tant que P.	France : Le 76e JECFA a recommandé de réviser la base toxicologique de la dose totale journalière maximale pour les phosphates exprimée en tant que P (rapport CCFFA 2013). Il pourrait y avoir des effets potentiels sur la santé humaine. Norvège : Justification technologique ?? États-Unis : Voir observations correspondantes au sujet de CS 190-1995
Nouvelle requête correction Phosphates	/	PHOSPHATES (groupe entier) @ 2500 mg/kg (en tant que P en	Séquestrants	Cefic : 07.1.2 Crackers (à l'exclusion des crackers sucrés): PHOSPHATES permis à 9300 mg/kg	CEFIC : Les phosphates ne sont requis que pour le poisson/produit de la mer seul, avant et pendant la transformation ; il n'y a pas d'impact	Cefic : L'autorisation devrait recenser le GROUPE avec la limite maximale d'utilisation et non pas des PHOSPHATES

groupe complet		plus de la teneur naturelle; excluant les phosphates naturels puisqu'ils y a des espèces avec plus de 4000 mg/kg naturels) dans la part de poisson du produit (ou à 5800 mg/kg en tant que P2O5)		avec Notes 33 et 229.	prévu sur le cracker fini. (Les phosphates stabilisent les poissons et les produits de la mer contre les décolorations, pertes d'égouttement, de décongélation et de cuisson, et diminuent donc les pertes de protéines, de minéraux et de vitamines solubles et d'autres composants à forte valeur nutritionnelle. Comme l'ATP, les phosphates activent l'actomyosine, ce qui entraîne la stabilisation de la capacité de rétention d'eau. On diminue ainsi les pertes par égouttement et on prévient la déshydratation et donc le durcissement et une structure filandreuse des muscles de poisson.)	individuels par souci de cohérence avec la NGAA. France : Le 76e JECFA a recommandé de réviser la base toxicologique de la dose totale journalière maximale pour les phosphates exprimée en tant que P (rapport CCFFA 2013). Il pourrait y avoir des effets potentiels sur la santé humaine. Norvège : Pas de justification technologique Espagne : Nous ne sommes pas opposés à cette proposition. États-Unis : N'appuient pas ; Les croquettes de produits de la mer normalisées sont un 'aliment traditionnel' avec une faible teneur en eau spécifiée. La justification technologique fournie met l'accent sur la rétention d'eau et ne correspond pas à la fonction de 'séquestrant' autorisée (conservateur) dans les croquettes de produits de la mer. La proposition d'indiquer pas non plus pourquoi la limite maximale devrait être relevée.
----------------	--	--	--	-----------------------	--	---

L'Annexe II – dispositions ajoutées uniquement pour information

Norme pour le poisson éviscéré et non éviscéré surgelé (36-1981)

Additif (SIN + nom)	Sous-catégories de produits dans la Norme	Limite d'utilisation maximale (mg/kg)	Catégorie fonctionnelle	Statut dans la catégorie d'aliments correspondante de la NGAA	Justification technologique	Observations
<p>Nouvelle requête</p> <p>400 Acide alginique</p> <p>401 Alginate de sodium</p> <p>402 Alginate de potassium</p> <p>403 Alginate d'ammonium</p> <p>404 Alginate de calcium</p> <p>407 Carraghénane</p>		BPF	Président du GTe : Catégorie fonctionnelle à ajouter		<p>Marinalg: Pour protéger le produit de changements de structure pendant les cycles de congélation/décongélation, pendant la manipulation et l'entreposage, en réduisant l'abaissement du point de congélation</p>	<p>UE : Même si l'UE reconnaît un besoin technologique potentiel pour des alginates pour certains produits transformés, l'UE n'appuie pas leur utilisation pour des produits non transformés. Selon la norme (section 2.2), le processus de congélation devra être effectué de telle manière que l'intervalle des températures de cristallisation maximale soit franchi rapidement et le produit doit être conservé à l'état surgelé de manière à en maintenir la qualité pendant le transport, l'entreposage et la distribution.</p> <p>Il ne devrait donc pas y avoir de cycles de congélation-décongélation ayant un impact sur des changements de structure. L'utilisation d'additifs ne devrait pas tromper les consommateurs quant à la fraîcheur du poisson et aux bonnes pratiques de fabrication.</p> <p>France : N'appuie pas. L'utilisation de ces additifs pourrait tromper le consommateur sur la fraîcheur du produit (changement de la structure).</p> <p>Norvège : Nous n'appuyons pas l'utilisation d'alginates en tant qu'émulsifiants, stabilisants et épaississants dans la CS ce qui correspond à la sous-catégorie 9.2.1 poisson, filets de poisson et produits... surgelés.</p> <p>La texture d'un poisson est liée à sa fraîcheur. L'utilisation 'd'agents de texture' sur des poissons entiers tromperait donc le consommateur</p> <p>La justification fournie vise des produits panés, et les dispositions correspondantes devraient donc</p>

						<p>être abordées dans une CS qui corresponde à la sous-catégorie 9.2.2</p> <p>Espagne : Il serait nécessaire d'avoir plus d'informations sur le besoin technologique.</p> <p>Ces additifs alimentaires servent-ils de support pour d'autres additifs alimentaires dans des préparations?</p> <p>États-Unis : N'appuient pas</p> <p>Justification : La justification technologique avancée est de 'protéger le produit de changements de structure pendant les cycles de congélation/décongélation...'. Nous mettons en cause l'exposition de poissons entiers à des cycles de congélation/décongélation, et souhaiterions que les fluctuations de température soient maîtrisées par les BPF. Les additifs ne sont justifiés que si leurs objectifs ne peuvent être atteints par d'autres moyens économiquement et technologiquement applicables (NGAA). Comment les alginates et la carraghénane sont ils ajoutés à des poissons entiers?</p>
--	--	--	--	--	--	---

Norme générale Codex pour les filets de poisson surgelés (CS 190-1995)

Additif (SIN + nom)	Sous-catégories de produits dans la Norme	Concentration maximale autorisée	Catégorie fonctionnelle	Statut dans la catégorie d'aliments correspondante de la NGAA	Justification technologique	Observations
<p>Nouvelle requête</p> <p>400 Acide alginique</p> <p>401 Alginat de sodium</p> <p>402 Alginat de potassium</p>		BPF	Président du GTe : Catégorie fonctionnelle à ajouter		<p>Marinalg: Pour protéger le produit de changements de structure pendant les cycles de congélation/décongélation, pendant la manipulation et l'entreposage, en réduisant l'abaissement du point de congélation</p>	<p>UE : Même si l'UE reconnaît la possibilité d'un besoin technologique pour des alginates pour certains produits transformés, l'UE n'appuie pas leur utilisation pour des produits non transformés.</p> <p>Il ne devrait pas y avoir de cycles de congélation-décongélation ayant un impact sur des changements de structure. L'utilisation d'additifs ne devrait pas tromper les</p>

<p>403 Alginate d'ammonium</p> <p>404 Alginate de calcium</p> <p>407 Carraghénane</p> <p>407a Algues Euchema transformées (AET/PES)</p>						<p>consommateurs quant à la fraîcheur du poisson et aux bonnes pratiques de fabrication.</p> <p>La France n'appuie pas. L'utilisation de ces additifs pourrait tromper le consommateur sur la fraîcheur du produit (changement de la structure).</p> <p>Marinalg: La catégorie fonctionnelle devrait être 'Stabilisants'. Utilisation courante dans nombre de pays d'Asie. Protège le produit des brûlures de congélation en enrobant la surface. Aide la stabilisation de la capacité de rétention d'eau en combinaison avec des régulateurs de pH tels que les phosphates, citrates, carbonates. On diminue ainsi les pertes par égouttement et on prévient la déshydratation et donc le durcissement et une structure filandreuse des muscles de poisson.</p> <p>Norvège : Nous n'appuyons pas l'utilisation d'alginate en tant qu'émulsifiants, stabilisants et épaississants dans la CS ce qui correspond à la sous-catégorie 9.2.1 poisson, filets de poisson et produits... surgelés. La texture d'un poisson est liée à sa fraîcheur. L'utilisation 'd'agents de texture' sur des poissons entiers tromperait donc le consommateur</p> <p>Espagne : Il serait nécessaire d'avoir plus d'informations sur le besoin technologique.</p> <p>Ces additifs alimentaires servent-ils de support pour d'autres additifs alimentaires dans des préparations?</p> <p>États-Unis : N'appuient pas.</p> <p>Justification : La justification technologique avancée est de protéger le produit de changements de structure pendant les cycles de congélation/décongélation, mais ils peuvent</p>
--	--	--	--	--	--	--

					<p>également servir à d'autres fins. Il faut noter que la NGAA recense les fonctions possibles suivantes :</p> <ul style="list-style-type: none">• Agent de charge• Support• Emulsifiant• Agent moussant• Gélifiant• Agent de glazurage (d'enrobage)• Humectant• Séquestrant• Stabilisant• Épaississant <p>Certaines utilisations ne sont pas justifiées selon la Norme. Il est par exemple difficile d'atteindre 20% d'eau ajoutée dans des filets de poisson en utilisant des solutions de phosphates sans utiliser également des additifs colloïdaux. Par ailleurs, les propriétés d'épaississant et de stabilisant de la température permettent d'atteindre des poids nets déglazurés supérieurs à ceux du produit non traité lorsqu'on utilise la méthode de déglazurage AOAC. Nous mettons en cause le besoin d'un additif spécial pour les filets de poisson surgelés qui sont décongelés et recongelés, un processus à éviter selon les BPF.</p>
--	--	--	--	--	---

Norme pour les crevettes surgelées (CS 92-1981)

Additif (SIN + nom)	Sous-catégories de produits dans la Norme	Concentration maximale autorisée	Catégorie fonctionnelle	Statut dans la catégorie d'aliments correspondante de la NGAA	Justification technologique	Observations
<p>Nouvelle requête</p> <p>400 Acide alginique</p> <p>401 Alginate de sodium</p> <p>402 Alginate de potassium</p> <p>403 Alginate d'ammonium</p> <p>404 Alginate de calcium</p> <p>407 Carraghénane</p>		BPF	Président du GTe : Catégorie fonctionnelle à ajouter		<p>Marinalg: Pour protéger le produit de changements de structure pendant les cycles de congélation/décongélation, pendant la manipulation et l'entreposage, en réduisant l'abaissement du point de congélation</p>	<p>UE : N'appuie pas. Il ne devrait pas y avoir de cycles de congélation-décongélation ayant un impact sur des changements de structure. L'utilisation d'additifs ne devrait pas tromper les consommateurs quant à la fraîcheur et aux bonnes pratiques de fabrication.</p> <p>La France n'appuie pas. L'utilisation de ces additifs pourrait tromper le consommateur sur la fraîcheur du produit (changement de la structure).</p> <p>Marinalg: La catégorie fonctionnelle devrait être 'Stabilisants'.</p> <p>Protège le produit des brûlures de congélation en enrobant la surface.</p> <p>Aide la stabilisation de la capacité de rétention d'eau en combinaison avec des régulateurs de pH tels que les phosphates, citrates, carbonates. On diminue ainsi les pertes par égouttement et on prévient la déshydratation et donc le durcissement et une structure filandreuse des muscles de poisson.</p> <p>Norvège : Nous n'appuyons pas l'utilisation d'alginate en tant qu'émulsifiants, stabilisants et épaississants dans la CS qui correspond à la sous-catégorie 9.2.1 poisson, filets de poisson et produits... surgelés..</p> <p>La texture d'un poisson est liée à sa fraîcheur. L'utilisation 'd'agents de texture' sur des poissons entiers tromperait donc le consommateur</p> <p>La justification fournie vise des produits panés, et les dispositions correspondantes devraient donc être abordées dans une CS qui corresponde à la sous-catégorie 9.2.2</p>

						<p>Espagne : Il serait nécessaire d'avoir plus d'informations sur le besoin technologique.</p> <p>Ces additifs alimentaires servent-ils de support pour d'autres additifs alimentaires dans des préparations?</p> <p>États-Unis : Voir observations correspondantes au sujet de CS 190-1995</p>
--	--	--	--	--	--	---

Norme pour les langoustes, langoustines, homards et cigales de mer surgelés (CS 95-1981)

Additif (SIN + nom)	Sous-catégories de produits dans la Norme	Concentration maximale autorisée	Catégorie fonctionnelle	Statut dans la catégorie d'aliments correspondante de la NGAA	Justification technologique	Observations
<p>Nouvelle requête</p> <p>400 Acide alginique</p> <p>401 Alginate de sodium</p> <p>402 Alginate de potassium</p> <p>403 Alginate d'ammonium</p> <p>404 Alginate de calcium</p> <p>407 Carraghénane</p>		BPF	Président du GTe : Catégorie fonctionnelle à ajouter		<p>Marinalg: Pour protéger le produit de changements de structure pendant les cycles de congélation/décongélation, pendant la manipulation et l'entreposage, en réduisant l'abaissement du point de congélation</p>	<p>UE : N'appuie pas. Il ne devrait pas y avoir de cycles de congélation-décongélation ayant un impact sur des changements de structure. L'utilisation d'additifs ne devrait pas tromper les consommateurs quant à la fraîcheur et aux bonnes pratiques de fabrication.</p> <p>La France n'appuie pas. L'utilisation de ces additifs pourrait tromper le consommateur sur la fraîcheur du produit (changement de la structure).</p> <p>Marinalg: La catégorie fonctionnelle devrait être 'Stabilisants'.</p> <p>Protège le produit des brûlures de congélation en enrobant la surface.</p> <p>Aide la stabilisation de la capacité de rétention d'eau. On diminue ainsi les pertes par égouttement et on prévient la déshydratation et donc le durcissement et une structure filandreuse des muscles de poisson.</p> <p>Norvège : Nous n'appuyons pas l'utilisation d'alginate en tant qu'émulsifiants, stabilisants et épaississants dans la CS qui correspond à la sous-catégorie 9.2.1 poisson, filets de poisson et produits... surgelés..</p> <p>La texture d'un poisson est liée à sa fraîcheur. L'utilisation 'd'agents de texture' sur des</p>

						<p>poissons entiers tromperait donc le consommateur</p> <p>La justification fournie vise des produits panés, et les dispositions correspondantes devraient donc être abordées dans une CS qui corresponde à la sous-catégorie 9.2.2</p> <p>Espagne : Il serait nécessaire d'avoir plus d'informations sur le besoin technologique.</p> <p>Ces additifs alimentaires servent-ils de support pour d'autres additifs alimentaires dans des préparations?</p> <p>États-Unis : Voir observations correspondantes au sujet de CS 190-1995</p>
--	--	--	--	--	--	---

Norme pour le saumon en conserve (CS 3-1981)

Additif (SIN + nom)	Sous-catégories de produits dans la Norme	Concentration maximale autorisée	Catégorie fonctionnelle	Statut dans la catégorie d'aliments correspondante de la NGAA	Justification technologique	Observations
<p>Nouvelle requête</p> <p>400 Acide alginique</p> <p>401 Alginate de sodium</p> <p>402 Alginate de potassium</p> <p>403 Alginate d'ammonium</p> <p>404 Alginate de calcium</p> <p>407 Carraghénane</p>		BPF	Président du GTe : Catégorie fonctionnelle à ajouter		<p>Marinalg: Président du GTe - une justification technologique doit être fournie</p>	<p>UE : Aucun additif n'est actuellement autorisé dans la norme. Une justification technologique doit être fournie pour cette requête.</p> <p>Marinalg: La catégorie fonctionnelle devrait être 'Stabilisants'.</p> <p>Diminue les pertes de cuisson et permet de maintenir la forme du poisson coupé pendant le traitement thermique.</p> <p>Les additifs du Tableau III sont admis dans la CA 9.4 selon la NGAA en ligne.</p> <p>États-Unis : Voir observations correspondantes au sujet de CS 190-1995</p>

Norme pour les crevettes en conserve (CS 37-1981)

Additif (SIN + nom)	Sous-catégories de produits dans la Norme	Concentration maximale autorisée	Catégorie fonctionnelle	Statut dans la catégorie d'aliments correspondante de la NGAA	Justification technologique	Observations
Nouvelle requête 400 Acide alginique 401 Alginat de sodium 402 Alginat de potassium 403 Alginat d'ammonium 404 Alginat de calcium 407 Carraghénane		BPF	Président du GTe : Catégorie fonctionnelle à ajouter		Marinalg: Président du GTe - une justification technologique doit être fournie	UE : Il faut qu'une justification technologique soit fournie pour cette requête. Marinalg: La catégorie fonctionnelle devrait être 'Stabilisants'. Diminue les pertes de cuisson et permet de maintenir la forme du poisson coupé pendant le traitement thermique. Les additifs du Tableau III sont admis dans la CA 9.4 selon la NGAA en ligne. États-Unis : N'appuient pas - voir observations correspondantes au sujet de CS 190-1995

Norme pour la chair de crabe en conserve (CS 90-1981)

Additif (SIN + nom)	Sous-catégories de produits dans la Norme	Concentration maximale autorisée	Catégorie fonctionnelle	Statut dans la catégorie d'aliments correspondante de la NGAA	Justification technologique	Observations
Nouvelle requête 400 Acide alginique 401 Alginat de sodium 402 Alginat de		BPF	Président du GTe : Catégorie fonctionnelle à ajouter		Marinalg: Président du GTe - une justification technologique doit être fournie	UE : Il faut qu'une justification technologique soit fournie pour cette requête. Marinalg: La catégorie fonctionnelle devrait être 'Stabilisants'. Diminue les pertes de cuisson et permet de maintenir la

potassium 403 Alginate d'ammonium 404 Alginate de calcium 407 Carraghénane						forme du poisson coupé pendant le traitement thermique. Les additifs du Tableau III sont admis dans la CA 9.4 selon la NGAA en ligne. États-Unis : N'appuient pas - voir observations correspondantes au sujet de CS 190-1995 ; aucune justification technologique fournie
---	--	--	--	--	--	---

Norme pour les poissons salés et les poissons salés séchés de la famille des Gadidés (CS 167-1989)

Additif (SIN + nom)	Sous-catégories de produits dans la Norme	Concentration maximale autorisée	Catégorie fonctionnelle	Statut dans la catégorie d'aliments correspondante de la NGAA	Justification technologique	Observations
Nouvelle requête 400 Acide alginique 401 Alginate de sodium 402 Alginate de potassium 403 Alginate d'ammonium 404 Alginate de calcium 407 Carraghénane		BPF	Président du GTe : Catégorie fonctionnelle à ajouter		Marinalg : pour améliorer la texture. L'utilisation donne un produit plus moelleux et juteux.	UE : Il faut qu'une justification technologique soit fournie pour cette requête. La France n'appuie pas. Cette fonction n'est pas nécessaire car le produit est réputé naturellement sec. Marinalg : La catégorie fonctionnelle devrait être 'Stabilisants'. Norvège : Pas autorisé dans la catégorie d'aliment correspondante 9.2.5 Poisson et produits de la pêche, fumés, séchés, fermentés et/ou salés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes États-Unis : N'appuient pas ; La justification technologique fournie, obtenir 'un produit

						plus moelleux et juteux' est celle d'un 'agent de rétention de l'eau/d'humidité', qui n'est pas admise pour le cabillaud salé normalisé. Cette fonction pourrait contrecarrer le processus de séchage.
--	--	--	--	--	--	--

Norme pour les anchois bouillis salés séchés (CS 236-2003)

Additif (SIN + nom)	Sous-catégories de produits dans la Norme	Concentration maximale autorisée	Catégorie fonctionnelle	Statut dans la catégorie d'aliments correspondante de la NGAA	Justification technologique	Observations
<p>Nouvelle requête</p> <p>400 Acide alginique</p> <p>401 Alginate de sodium</p> <p>402 Alginate de potassium</p> <p>403 Alginate d'ammonium</p> <p>404 Alginate de calcium</p> <p>407 Carraghénane</p>		BPF	Président du GTe : Catégorie fonctionnelle à ajouter		<p>Marinalg: pour améliorer la texture. L'utilisation donne un produit plus moelleux et juteux.</p>	<p>UE : Il faut qu'une justification technologique soit fournie pour cette requête.</p> <p>La France n'appuie pas. Cette fonction n'est pas nécessaire car ce produit est réputé naturellement sec.</p> <p>Marinalg: La catégorie fonctionnelle devrait être 'Stabilisants'.</p> <p>Norvège : Pas autorisé dans la catégorie d'aliment correspondante 9.2.5 Poisson et produits de la pêche, fumés, séchés, fermentés et/ou salés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes</p> <p>États-Unis : N'appuient pas. Aucun additif n'est autorisé dans ces produits. L'admission d'additifs changerait les caractéristiques organoleptiques attendues d'un produit normalisé bien établi. La justification technologique fournie, obtenir</p>

						'un produit plus moelleux et juteux', est une fonction susceptible d'empêcher le processus de séchage.
--	--	--	--	--	--	--

Norme pour la sauce de poisson (CS 302-2011)

Additif (SIN + nom)	Sous-catégories de produits dans la Norme	Concentration maximale autorisée	Catégorie fonctionnelle	Statut dans la catégorie d'aliments correspondante de la NGAA	Justification technologique	Observations
Nouvelle requête 400 Acide alginique 401 Alginate de sodium 402 Alginate de potassium 403 Alginate d'ammonium 404 Alginate de calcium 407 Carraghénane		BPF	Président du GTe : Catégorie fonctionnelle à ajouter		Marinalg: Président du GTe - une justification technologique doit être fournie	<p>UE : Il faut qu'une justification technologique soit fournie pour cette requête.</p> <p>Marinalg: La catégorie fonctionnelle devrait être 'Stabilisants'. Confère de la viscosité et stabilise la sauce de poisson. Les additifs du Tableau III sont admis dans la CA 16.6.4 selon la NGAA en ligne.</p> <p>États-Unis : N'appuient pas. Aucune indication de fonction technologique ou de justification. La norme pour la sauce de poisson a été récemment adoptée et aucun pays producteur n'a signalé la nécessité de ces additifs.</p>

Norme pour les croquettes de poisson de mer et d'eau douce, crustacés et mollusques (CS 222-2001)

Additif (SIN + nom)	Sous-catégories de produits dans la Norme	Concentration maximale autorisée	Catégorie fonctionnelle	Statut dans la catégorie d'aliments correspondante de la NGAA	Justification technologique	Observations
<p>Nouvelle requête</p> <p>400 Acide alginique</p> <p>401 Alginate de sodium</p> <p>402 Alginate de potassium</p> <p>403 Alginate d'ammonium</p> <p>404 Alginate de calcium</p> <p>407 Carraghénane</p>		BPF	Président du GTe : Catégorie fonctionnelle à ajouter		<p>Marinalg: pour améliorer la texture. L'utilisation donne un produit plus moelleux et juteux.</p>	<p>UE : Il faut qu'une justification technologique soit fournie pour cette requête.</p> <p>France : Il s'agit de produits de type croquettes, ils n'ont pas besoin d'être juteux.</p> <p>Marinalg: La catégorie fonctionnelle devrait être 'Stabilisants'.</p> <p>Les additifs du Tableau III sont admis dans la CA 15.3 selon la NGAA en ligne.</p> <p>États-Unis : N'appuient pas La justification technologique fournie, obtenir 'un produit plus moelleux et juteux', ne semble pas correspondre aux qualités attendues de croquettes sèches de produits de la mer.</p>