

COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS

F



Organisation des Nations Unies
pour l'alimentation
et l'agriculture



Organisation
mondiale de la Santé

Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Rome, Italie - Tél: (+39) 06 57051 - Courrier électronique: codex@fao.org - www.codexalimentarius.org

REP18/FA

PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS

Quarante et unième session

Rome, Italie, 2 – 6 juillet 2018

RAPPORT DE LA CINQUANTIÈME SESSION DU COMITÉ DU CODEX SUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES

Xiamen, Chine

26 – 30 mars 2018

TABLE DES MATIÈRES

	<i>Page</i>
RÉSUMÉ ET ÉTAT D'AVANCEMENT DES TRAVAUX.....	iii
LISTE DES ABRÉVIATIONS	vi
RAPPORT DE LA 50 ^{ÈME} SESSION DU COMITÉ DU CODEX SUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES.....	1
	Paragraphes
Introduction	1
Ouverture de la session.....	2 - 4
Adoption de l'ordre du jour (Point 1 de l'ordre du jour 1)	5 - 6
Questions découlant de la Commission du Codex Alimentarius et d'autres organes subsidiaires (Point 2 de l'ordre du jour)	7 - 18
Questions d'intérêt découlant de la FAO/de l'OMS et de la 84 ^{ÈME} réunion du Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires (JECFA) (Point 3a de l'ordre du jour)	19-26
Avant-projet de normes d'identité et de pureté des additifs alimentaires découlant de la 84 ^{ÈME} réunion du JECFA(Point 3b de l'ordre du jour)	27 -30
Confirmation et/ou révision des limites maximales des additifs alimentaires et des auxiliaires technologiques dans les normes Codex (Point4a de l'ordre du jour)	31 - 33
Alignement des dispositions relatives aux additifs alimentaires dans les normes de produits sur les dispositions correspondantes de la NGAA(Point4b de l'ordre du jour)	34 - 51
Normes générales pour les additifs alimentaires (NGAA) (Point5 de l'ordre du jour)	
Introduction	52 - 53
Norme Générale pour les additifs alimentaires (NGAA: Rapport du GTE sur la NGAA (Point 5a de l'ordre du jour).....	54- 79
Propositions de nouvelles dispositions et/ou de la révision de dispositions adoptées relatives aux additifs alimentaires (réponses à CL 2017/47-FA)(Point 5b de l'ordre du jour).....	80-93
Document de discussion sur l'emploi des nitrates (SIN 251, 252) et des nitrites (SIN 249, 250) (Point 5c de l'ordre du jour).....	94-104
Document de discussion sur l'utilisation des termes « non transformé » et « nature » dans la NGAA(Point 5d de l'ordre du jour).....	105 - 110
Conclusion générale pour le Point 5 de l'ordre du jour	111 - 115
Système international de numérotation (SIN) des additifs alimentaires	
Avant-projet de révision des <i>Noms de catégories et Système international de numérotation des additifs alimentaires</i> (CXG 36-1989)(Point 6 de l'ordre du jour)	116 - 124
Propositions d'additions et de modifications à la Liste prioritaire des substances proposées pour évaluation par le JECFA (réponses à la CL 2017/48-FA) (Point7 de l'ordre du jour).....	125- 134
Document de discussion sur la gestion des travaux du CCFA (Point 8 de l'ordre du jour).....	135 - 173
Autres questions et travaux futurs (Point9 de l'ordre du jour)	174

Date et lieu de la prochaine session (Point 10 de l'ordre du jour).....	175
---	-----

LISTE DES ANNEXES

	Page
Annexe I: Liste des participants	26
Annexe II: Action requise suite aux modifications du statut de la dose journalière admissible (DJA) et autres recommandations toxicologiques découlant du 84 ^{ème} JECFA.....	48
Annexe III: Avant-projet de normes d'identité et de pureté des additifs alimentaires (pour adoption à l'étape 5/8).....	50
Annexe IV: Amendements proposés pour les dispositions relatives aux additifs alimentaires dans les normes de produits (pour adoption).....	51
Annexe V: <i>Norme générale pour les additifs alimentaires</i> – Projet et avant-projet de dispositions relatives aux additifs alimentaires (pour adoption aux étapes 8 et 5/8) et autres dispositions (pour adoption).....	59
Annexe VI: <i>Norme générale pour les additifs alimentaires</i> – Révocation de dispositions relatives aux additifs alimentaires (pour approbation).....	120
Annexe VII: <i>Norme générale pour les additifs alimentaires</i> – Nouvelles dispositions relatives aux additifs alimentaires à l'étape 3 et étape 2 (pour information)	121
Annexe VIII: <i>Norme générale pour les additifs alimentaires</i> – Interruption des travaux (pour information)	123
Annexe IX: Avant-projet de révision des <i>Noms de catégories et Système international de numérotation des additifs alimentaires (CXG 36-1986)</i> (pour adoption à l'étape 5/8) et amendements subséquents à la <i>Liste des normes Codex pour les additifs alimentaires (CXM 6-2017)</i>	131
Annexe X: Liste prioritaire des substances proposées pour évaluation par le JECFA (pour le suivi de la FAO et de l'OMS).....	133
Annexe XI: Orientation pour les comités de produits sur l'alignement des dispositions relatives aux additifs alimentaires.....	148
Annexe XII: Révision des lettres circulaires sur la Liste prioritaire des substances proposées pour évaluation par le JECFA et sur la modification et/ou révision de la Section 3 des <i>Noms de catégories et Système international de numérotation des additifs alimentaires (CXG 36-1989)</i>	161

RÉSUMÉ ET ÉTAT D'AVANCEMENT DES TRAVAUX					
Partie responsable	Objectif	Texte/Sujet	Code	Étape	Para.
Membres CCEXEC75 CAC41	Adoption	Avant-projet de <i>normes d'identité et de pureté des additifs alimentaires</i>	CXM 6	5/8	30(i)et Annexe III,
				-	121(ii), (iii)et Annexe IX, Partie B
		Avant-projet et projet de dispositions relatives aux additifs alimentaires dans la <i>Norme générale pour les additifs alimentaires (NGAA)</i>	CXS 192-1995	8 et 5/8	30(ii), 111(i), 121(iii) et Annexe V, Partie A
		Avant-projet de révision des <i>Noms de catégories et du Système international de numérotation des additifs alimentaires</i>	CXG 36-1989	5/8	30(ii), 121(i) et Annexe IX, Partie A2
				-	149et Annexe IX, Partie A1
		Dispositions révisées relatives aux additifs alimentaires de la NGAA en rapport avec l'alignement des annexes sur les mangues en conserve, les poires en conserve et les ananas en conserve de la <i>Norme pour certains fruits en conserve (CXS 319-2015)</i> et les 14 normes pour le poisson et les produits de la pêche	CXS 192-1995	-	48(i) points c et d et Annexe V, Partie B
		Sections révisées relatives aux additifs alimentaires dans la <i>Norme pour certains fruits en conserve (CXS 319-2015)</i> et dans les <i>normes pour le saumon en conserve (CXS 3-1981); les crevettes en conserve (CXS 37-1991); le thon et la bonite en conserve (CXS 70-1981); la chair de crabe en conserve (CXS 90-1981); les sardines et produits du type sardines en conserve (CXS 94-1981); le poisson en conserve (CXS 119-1981); les poissons salés et les poissons salés de la famille des Gadidés (CXS 167-1989); les ailerons de requin séchés (CXS 189-1993); les croquettes de poisson de mer et d'eau douce, crustacés et mollusques (CXS 222-2001); les anchois bouillis séchés (CXS 236-2003); le hareng de l'Atlantique salé et les sprats salés (CXS 244-2004); le caviar d'esturgeon (CXS 291-2010); la sauce de poisson (CXS 302-2011) et le poisson fumé, le poisson aromatisé à la fumée et le poisson fumé-séché (CXS 311-2013)</i>	Diverses normes Codex	-	48(i) points a et b, 30(ii) et Annexe IV
Sections révisées sur les additifs alimentaires dans les <i>normes pour les laits en poudre et la crème en poudre (CXS 207-1999); pour un mélange de lait écrémé et de graisse végétale en poudre (CXS 251-2006); et pour la caséine</i>	30(ii)				

RÉSUMÉ ET ÉTAT D'AVANCEMENT DES TRAVAUX					
Partie responsable	Objectif	Texte/Sujet	Code	Étape	Para.
		<i>alimentaire et les produits dérivés</i> (CXS 290-1995)			
CAC41	Révocation	Dispositions relatives aux additifs alimentaires de la NGAA	CXS 192-1995	-	111(ii) 134(iv), et Annexe VI
		Dispositions pertinentes relatives aux additifs alimentaires dans les <i>normes pour la mozzarella</i> (CXS 262-2006), <i>le cottage cheese</i> (CXS 273-1968), <i>le fromage à la crème (ou « cream cheese »)</i> (CXS 275-1973), <i>les laits fermentés</i> (CXS 243-2003), <i>les matières grasses laitières à tartiner</i> (CXS 253-2006), et <i>le fromage à la crème (ou « cream cheese »)</i> (CXS 275-1973).			48(ii)
		Disposition relative aux additifs alimentaire pour le sorbate de sodium (SIN 201) dans <i>normes pour les nouilles instantanées</i> (CXS 249-2006), <i>les laits fermentés</i> (CXS 243-2003), <i>les matières grasses laitières à tartiner</i> (CXS 253-2006), <i>la mozzarella</i> (CXS 262-2006), <i>le cheddar</i> (CXS 263-196), <i>le danbo</i> (CXS 264-1966), <i>l'Édam</i> (CXS 265-1966), <i>le Gouda</i> (CXS 266-1966), <i>le Havarti</i> (CXS 267-1966), <i>le Samsø</i> (CXS 268-1966), <i>l'Émmmental</i> (CXS 269-1967), <i>le Tilsiter</i> (CXS 270-1968), <i>le Saint-Paulin</i> (CXS 271-1968), <i>le provolone</i> (CXS 272-1968), <i>le cottage cheese</i> (CXS 273-1968), <i>le fromage à la crème (ou « cream cheese »)</i> (CXS 275-1973) et <i>le fromage</i> (CXS 283-1978)	Diverses normes Codex		134(iv)
CAC41	Information	Nouvel avant-projet de dispositions relatives aux additifs alimentaires de la NGAA aux étapes 3 et 2			111(iii) et Annexe VII
CAC41	Information	Projet et avant-projet de dispositions relatives aux additifs alimentaires de la NGAA (interruption)			111(iv) et Annexe VIII
CCEXEC75 CAC41	Information	Accomplissements du CCFA50, y compris les progrès sur la note 161			142et 172
CCEXEC75 CCNE	Information Action	Dispositions relatives aux additifs alimentaires dans le projet de norme régionale pour le doogh			33
CCASIA/CCNFSD U/CCPFV/CCFO	Action	Considération pour la révocation d'un certain nombre de dispositions relatives aux additifs alimentaires dans les normes de produits relevant de leur responsabilité			48(iii)- (vi) et 134(v), (vii)
Comités de produits Comités FAO/OMS de coordination régionale	Information	Orientation pour les comités de produits sur l'alignement des dispositions relatives aux additifs alimentaires et sur le plan relatif à l'alignement			48(vii), (viii)et Annexe XI
CCSCH, CCFOet CCPFV	Action	Considération pour traiter en priorité l'alignement initial des normes de produits relevant de leur responsabilité			48(vii)
CCFO	Action	Recommandations d'actualiser les dispositions relatives aux additifs alimentaires dans les normes de produits pertinentes pour refléter l'orientation du CCFO25 et l'action subséquente menée par le CCFA50			56

RÉSUMÉ ET ÉTAT D'AVANCEMENT DES TRAVAUX					
Partie responsable	Objectif	Texte/Sujet	Code	Étape	Para.
CAC41 FAO/OMS	Information Suivi	Liste prioritaire des substances proposées pour évaluation par le JECFA			134(i)et Annexe X
CCSCH/CCPFV	Action	Justification technologique de l'emploi de additifs alimentaires			86
Membres	Information et action	Actions requises suite aux modifications du statut de la DJA et autres recommandations du 84 ^{ème} JECFA			25et Annexe II
GTE (Australie, USAet Japon) CCFA51	Préparation Discussion	Alignement des dispositions relatives aux additifs alimentaires dans les normes de produits sur les dispositions correspondantes dans la NGAA; addition de la note de bas de page du tableau intitulée « Références à la norme de produits pour les additifs du tableau 3 de la NGAA »; et révisions proposées aux dispositions adoptées contenues dans CRD 2 Appendice 4 Partie C.			49
Membres GTP (Australie) CCFA51	Discussion	Rapport du GTE sur l'Alignement et confirmation des dispositions relatives aux additifs alimentaires soumises par les comités de produits.			51
GTE (USA) CCFA51	Préparation Discussion	Dispositions relatives aux additifs alimentaires de la NGAA			112
Membres GTP sur la NGAA (USA) CCFA51	Discussion	Dispositions relatives aux additifs alimentaires de la NGAA			114
Membres GTE (Iran et Belgique) CCFA51	Observations Préparation	Révision des <i>Noms de catégories et Système international de numérotation des additifs alimentaires</i>			123(ii)
Membres CCFA51	Observations Discussion	<i>Normes d'identité et de pureté des additifs alimentaires</i> (86 ^{ème} JECFA)			continu
Membres GTPsur la NGAA (USA) CCFA51	Observations Discussion	Dispositions nouvelles ou révisées de la NGAA			continu
Membres CCFA51	Observations Discussion	Propositions d'additions et de modifications à la Liste prioritaire des substances proposées pour évaluation par le JECFA			continu
GTE (UE et les Pays-Bas) CCFA51	Préparation Discussion	Document de discussion sur l'utilisation des nitrates (SIN 251, 252) et nitrites (SIN 249, 250)			103
GTE (UEet USA) CCFA51	Préparation Discussion	Document de discussion sur l'élaboration de l'énoncé pour une alternative à la note 161 en rapport avec l'emploi des édulcorants			142
Fédération de Russie CCFA51	Préparation Discussion	Document de discussion sur l'utilisation des termes « frais », « nature », « non transformé » et « non traité » dans les textes Codex existants.			110

LISTE DES ABRÉVIATIONS

DJA	Dose journalière admissible
pc	poids corporel
CAC	Commission du Codex Alimentarius
CCASIA	Comité FAO/OMS de coordination pour l'Asie
CCCF	Comité du Codex sur les contaminants dans les aliments
CCCPL	Comité du Codex sur les céréales, les légumes secs et les légumineuses
CCEXEC	Comité exécutif de la Commission du Codex Alimentarius
CCFA	Comité du Codex sur les additifs alimentaires
CCFFP	Comité du Codex sur le poisson et les produits de la pêche
CCFFV	Comité du Codex sur les fruits et légumes frais
CCFO	Comité du Codex sur les graisses et les huiles
CCMMP	Comité du Codex sur le lait et les produits laitiers
CCNE	Comité FAO/OMS de coordination pour le Proche-Orient
CCNFSDU	Comité du Codex sur la nutrition et les aliments diététiques ou de régime
CCNMW	Comité du Codex sur les eaux minérales naturelles
CCPFV	Comité du Codex sur les fruits et légumes traités
CCS	Comité du Codex sur les sucres
CCSCH	Comité du Codex sur les épices et les herbes culinaires
CCVP	Comité du Codex sur les protéines végétales
CFSA	Centre national chinois pour l'évaluation des risques sanitaires des aliments
CRD	Document de séance
UE	Union européenne
GTE	Groupe de travail électronique
FAO	Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture
FC	Catégorie d'aliments
NGAA	Norme générale pour les additifs alimentaires
GL	Teneurs indicatives
OGM	Organisme génétiquement modifié
BPF	Bonnes pratiques de fabrication
SIN	Système international de numérotation
JECFA	Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires
NM	Niveau maximal
GTP	Groupe de travail physique
USA	États-Unis d'Amérique
USDA	Département américain de l'agriculture
OMS	Organisation mondiale de la santé
GT	Groupe de travail

INTRODUCTION

1. Le Comité du Codex sur les additifs alimentaires (CCFA) a tenu sa cinquantième session à Xiamen, en République populaire de Chine, du 26 au 30 mars 2018, à l'aimable invitation du gouvernement de la République populaire de Chine. Dr Yongxiang Fan, Professeur au Centre national de la Chine pour l'évaluation des risques en matière de sécurité sanitaire des aliments (CFSA), a présidé la session. Ont participé à la session 53 pays membres, une organisation membre et 32 organisations au statut d'observateur. La liste des participants figure en Annexe I.

OUVERTURE DE LA SESSION

2. Mr Liu Jinfeng, Directeur Général, Département des normes pour la sécurité des aliments, de la surveillance des risques et de l'évaluation, Commission nationale sur la Santé, a ouvert la session, a félicité le CCFA sur les travaux des cinquante dernières années et a souligné que le gouvernement chinois continuerait à participer activement aux activités du Codex. Il a remercié l'ancien président, Professeur Chen Junshi du CFSA, pour ses éminents services et l'a nommé Président honoraire émérite du CCFA.
3. Mme Guo Guirong, adjointe au maire de Xiamen, et Mme Lu Jiang, Directrice générale du CFSA, se sont adressées au Comité et ont également salué chaleureusement tous les participants. Dr Markus Lipp et Dr Angelika Tritscher ont accueilli les participants au nom de la FAO et de l'OMS respectivement, et M. Tom Heilandt, Secrétaire de la Commission du Codex Alimentarius s'est également adressé au Comité. Mme Annamaria Bruno, qui a servi pendant des années en tant que Secrétaire auprès du CCFA et s'apprête à prendre sa retraite, a pris la parole par le biais d'un message vidéo pré-enregistré. Le Secrétaire du Codex a exprimé sa gratitude à Mme Bruno pour son inlassable dévouement au cours de toutes ces années et sa précieuse contribution aux travaux du CCFA

Répartition des compétences¹

4. Le Comité a pris acte de la répartition des compétences entre l'Union européenne (UE) et ses États membres, conformément au paragraphe 5, article II de la Procédure de la Commission du Codex Alimentarius.

ADOPTION DE L'ORDRE DU JOUR (Point 1 de l'ordre du jour)²

5. Le Comité a adopté l'ordre du jour.
6. Le Comité est par ailleurs convenu d'établir des groupes de travail intra-session, ouverts à tous les membres et observateurs et travaillant en anglais uniquement, sur les sujets suivants:
 - (i) Confirmation et Alignement, pour examiner: la confirmation et/ou révision des limites maximales pour les additifs alimentaires et les auxiliaires technologiques dans les normes Codex (Point 4a de l'ordre du jour); l'alignement des dispositions relatives aux additifs alimentaires des normes de produits sur *la Norme générale pour les additifs alimentaires* (CXS 192-1995) (NGAA) (Point 4b de l'ordre du jour); et l'identification des prochains travaux sur l'alignement (présidé par l'Australie);
 - (ii) Système international de numérotation (SIN) des additifs alimentaires, pour examiner l'avant-projet de révision des *Noms de catégorie et Système international de numérotation pour les additifs alimentaires* (CXG 36-1989) (Point 6 de l'ordre du jour) (présidé par la Belgique); et
 - (iii) Liste prioritaire des substances proposées pour évaluation par le Comité mixte d'experts sur l'évaluation des additifs alimentaires (JECFA), pour examiner: les propositions d'additions et de modifications à la liste prioritaire (Point 7 de l'ordre du jour) (présidé par le Canada).

QUESTIONS DÉCOULANT DE LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS ET D'AUTRES ORGANES SUBSIDIAIRES (Point 2 de l'ordre du jour)³

7. Le Comité a noté les questions présentées pour information uniquement, y compris qu'il recevrait un rapport oral du Secrétariat du Codex sur des questions examinées par le Comité du Codex sur les fruits et légumes transformés (CCPFV) et que la question reportée par le CCFA49 serait débattue au Point 7 de l'ordre du jour.

¹ CRD1.

² CX/FA 18/50/1.

³ CX/FA 18/50/2 ; CX/FA 18/50/2 Add.1; Observations du Maroc et de la République de Corée (CRD2); Malaisie (CRD16); Inde (CRD17); Indonésie (CRD18); Kenya (CRD19); Paraguay (CRD20); Ouganda (CRD21); Union africaine (CRD22); Sénégal (CRD27); Fédération de Russie (CRD36); Uruguay (CRD 38)

Questions découlant de la CAC40Norme pour la Mozzarella (CXS 262-2006)

8. Prenant acte de la demande de la CAC40 de traiter uniquement la justification technologique de l'utilisation d'agents de conservation et d'antiagglomérants pour le traitement de surface de la mozzarella à haute teneur en humidité couverte par *la Norme pour la mozzarella* (CXS 262-2006), le Comité a pris note de l'avis selon lequel cette tâche devrait être confiée au groupe de travail électronique (GTE) sur la NGAA plutôt qu'au GTE sur l'Alignement.

Conclusion

9. Le Comité est convenu de demander au GTE sur la NGAA d'examiner cette question (voir para. 112 (iv)).

Questions découlant du CCPFVJustification technologique de l'emploi des additifs alimentaires

10. Le Comité a noté que: (i) le CCPFV, travaillant par correspondance jusqu'à la CAC41, envisagerait d'aborder les questions soumises par le CCFA49 concernant la justification technologique pour l'emploi de plusieurs catégories fonctionnelles et additifs alimentaires dans divers fruits et les légumes transformés ; et (ii) les membres intéressés par ces questions sont invités à s'inscrire sur la plateforme en ligne du CCPFV et à répondre à CL 2018/22-PFV⁴.

Questions soumises par la 20^{ème} session du Comité du Codex sur les fruits et légumes frais (CCFFV20)Traitement après-récolte des fruits et légumes frais pour transmission au CCFA

11. Le Comité a noté les recommandations du CCFFV d'inclure les mono- et diglycérides d'acides gras (SIN 471) et sels d'acides myristique, palmitique et stéarique avec ammoniacal, calcium, potassium et sodium (SIN 470(i)) dans la NGAA, dans FC 04.1.1.2 « Fruits frais traités en surface » et FC 04.2.1.2 « Légumes frais traités en surface ».
12. Le Comité a examiné trois approches à ces recommandations: (i) renvoyer la question au CCFFV pour une clarification supplémentaire sur les justifications technologiques, en particulier le champ d'application des produits utilisant ces additifs alimentaires (ii) adopter les dispositions relatives aux additifs alimentaires pertinentes à la présente session; ou (iii) soumettre la question au GTE sur la NGAA.

Conclusion

13. Le Comité est convenu de demander au GTE sur la NGAA d'examiner les recommandations du CCFFV.

AutresModifications rédactionnelles des descripteurs de FC 14.1.4.2 et FC 14.1.5

14. Le Comité a noté la nécessité d'examiner les catégories alimentaires appropriées pour les thés et cafés prêts à boire. Le Comité a également noté que les amendements proposés aux FC 14.1.4.2 et 14.1.5: (i) pourraient avoir un impact sur les additifs alimentaires autorisés dans ces produits, à savoir que des travaux supplémentaires devraient être entrepris; (ii) étaient cohérents avec les réponses antérieures fournies par le Secrétariat du Codex; et (iii) reflétaient un désaccord s'agissant de déterminer si la proposition limiterait ou élargirait l'emploi des additifs alimentaires autorisés.

Conclusion

15. Le Comité est convenu que le Secrétariat du Codex demanderait des observations sur les amendements proposés via une lettre circulaire et que la question serait examinée au même point de l'ordre du jour l'année prochaine.

Sirop de sorbitol (SIN 420 (ii)): évaluation de l'innocuité

16. Le Comité a noté que: (i) le sirop de sorbitol (SIN 420(ii)) a été inclus dans la NGAA (Tableau 3) et dans la *Norme pour les nouilles instantanées* (CXS249-2006) bien qu'une dose journalière admissible (DJA) n'ait pas été attribuée ou que son utilisation n'ait pas été jugée sans risque par le JECFA; et (ii) comme la question serait dument examinée lors de la 86^{ème} réunion du JECFA, aucune action n'était nécessaire pour l'instant.

⁴ <http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/meetings/detail/en/?meeting=CCPFV&session=29>

Caroténoïdes, chlorophylles et chlorophyllines, complexes cupriques et polysorbates

17. Le Comité a noté qu'il n'était pas clair si les additifs alimentaires répertoriés dans les trois groupes respectifs d'additifs alimentaires – à savoir (i) les caroténoïdes ; (ii) les chlorophylles et chlorophyllines, complexes cupriques; et (iii) les polysorbates — partageaient les mêmes DJA de groupe.

Conclusion

18. Le Comité a souscrit à la recommandation de demander au Secrétariat du Codex, en consultation avec les Secrétariats du JECFA, d'entreprendre l'examen de tous les additifs alimentaires de groupe dans la NGAA et de préparer un document plus complet pour examen au CCFA51, contenant des propositions sur la façon de traiter la question.

QUESTIONS D'INTÉRÊTS DÉCOULANT DE LA FAO/DE L'OMS ET DE LA 84^{ÈME} RÉUNION DU COMITÉ MIXTE FAO/OMS D'EXPERTS DES ADDITIFS ALIMENTAIRES (JECFA) (Point 3(a) de l'ordre du jour)⁵

19. Le Secrétariat du JECFA:
- (i) a présenté CX/FA 18/50/3 Rev.1 et a résumé les conclusions principales de l'avis scientifique découlant de la 84^{ème} réunion du JECFA;
 - (ii) a souligné que pour l'élaboration de normes pour les additifs alimentaires de sources naturelles, il était important que les sponsors fournissent des données suffisantes pour permettre l'évaluation chimique, technique, toxicologique et de l'exposition alimentaire et a encouragé le CCFA à prendre en compte les critères relatifs aux informations avant d'accepter des propositions pour l'évaluation d'additifs alimentaires à inclure dans la Liste prioritaire; et
 - (iii) a informé le Comité que le JECFA avait entrepris la mise à jour de certains chapitres d'EHC240 *Principes et méthodes pour l'évaluation des risques des produits chimiques dans l'alimentation*, comprenant: des directives plus détaillées sur l'interprétation et l'évaluation des études de génotoxicité; des directives sur le modèle de dose-effet et l'application de l'approche de la dose repère; le chapitre sur l'évaluation de l'exposition; et enfin des directives sur l'évaluation des préparations enzymatiques.

DiscussionExtrait riche en β -carotène de *Dunaliella Salina*

20. En réponse aux questions concernant l'évaluation de l'innocuité de *Dunaliella Salina* en tant qu'additif alimentaire, le JECFA a expliqué qu'il n'y avait aucun risque pour la santé lié à l'emploi de l'extrait riche en β -carotène de *Dunaliella Salina* lorsqu'il est utilisé en tant que colorant alimentaire aux niveaux d'emploi proposés, et lorsque le produit est conforme aux normes. L'exposition totale au β - carotène n'augmentera vraisemblablement pas lorsque l'extrait de d-limonène de *Dunaliella Salina* est utilisé en tant que colorant alimentaire. Il a également été noté que la DJA de groupe pour la somme des caroténoïdes, notamment le β -carotène, le β -apo-8'-caroténal et les esters méthyliques d'acide β -apo-8'-caroténoïque et esters éthyliques serait réévaluée lors d'une prochaine réunion du JECFA.
21. Le JECFA a précisé en outre que la présente évaluation avait examiné le niveau d'emploi proposé pour ces additifs alimentaires en tant que colorant uniquement et que toute évaluation ultérieure de la DJA de groupe ne devrait pas affecter l'évaluation actuelle. Le Secrétariat JECFA à la FAO a précisé par ailleurs que la norme du JECFA était différente de celle pour le carotène (algae) (SIN 160(iv)) qui n'était pas couvert par l'extrait riche en β -Carotène issu de *Dunaliella salina*.

Critères relatifs aux informations concernant les soumissions de produits dérivés de sources naturelles

22. Le Comité a noté la proposition du Secrétariat du Codex d'inclure le texte ci-dessous dans la Lettre circulaire « Demande d'informations et d'observations sur la liste prioritaire des substances proposées pour évaluation par le JECFA (Annexe III) » pour tenir compte des préoccupations soulevées par le JECFA concernant les produits dérivés de sources naturelles.

⁵ CX/FA 18/50/3 Rev.1; Observations de l'Inde (CRD17); Indonésie (CRD18); Union africaine (CRD22); Sénégal (CRD27); Fédération de Russie (CRD 36)

« Pour les substances obtenues à partir de sources naturelles, la caractérisation des produits dans le commerce ainsi qu'un ensemble pertinent de données biochimiques et toxicologiques sont essentiels pour que le JECFA puisse développer des monographies de normes et réaliser l'évaluation de l'innocuité correspondante. Les données/informations pertinentes peuvent inclure: des composantes d'intérêt; toutes les composantes du produit final; le processus de transformation détaillé; et le possible transfert des substances, entre autres ».

Graines de tamarinier polysaccharide

23. Le Secrétariat du Codex, notant que la graine de tamarinier polysaccharide avait une norme JECFA complète avec une DJA non spécifiée, a proposé que l'affectation d'un SIN à cet additif soit examinée au Point 6 de l'ordre du jour par le groupe de travail intra-session sur le SIN. Selon le résultat de cette discussion, l'additif serait inclus dans le Tableau III de la NGAA à l'étape 3.

Glycosides de stéviol (R) (SIN 960)

24. Un observateur, tout en soutenant l'adoption de la norme pour les glycosides de stéviol (R) (SIN 960) a exprimé son inquiétude sur le fait que la méthodologie appliquée par le JECFA pour la modification du nom de l'additif aurait dû être communiquée au GTE sur le SIN.

Conclusion

25. Le résumé des recommandations finales concernant les actions requises suite aux modifications du statut de la DJA ainsi que les autres recommandations sont résumées dans l'Annexe II.
26. Le Comité est convenu d'amender le modèle de la Lettre circulaire en ajoutant une phrase concernant le besoin d'informations supplémentaires sur les produits dérivés de sources naturelles (Annexe XII, Partie A).

AVANT-PROJET DE NORMES D'IDENTITÉ ET DE PURETÉ DES ADDITIFS ALIMENTAIRES DÉCOULANT DE LA 84^{ÈME} RÉUNION DU JECFA (Point 3(b)) de l'ordre du jour⁶

27. Le Secrétariat du JECFA a informé le Comité des conclusions principales concernant les normes d'identité et de pureté découlant de la 84^{ème} réunion du JECFA tel que cela est résumé dans CX/FA 18/50/4 et CX/FA 18/50/4 rectificatif.

Discussion

28. Concernant la recommandation de remplacer dans la NGAA et dans CXG 36-1989 le nom « aluminosilicate de sodium » par le nom « silicate d'aluminium sodique », le Comité a noté qu'outre ces deux textes, les trois normes suivantes élaborées par le Comité du Codex sur le lait et les produits laitiers (CCMMP), contenaient également des dispositions relatives à l'« aluminosilicate de sodium »: CXS 207-1999; CXS 251-2006; et CXS 290-1995.

Dioxyde de silicium, amorphe (R) (SIN 551)

29. En réponse à la préoccupation à l'égard des nanoparticules et au fait que le risque de nanotoxicité n'avait pas été pris en compte dans la norme, le Secrétariat du JECFA a confirmé qu'il ne les avait pas évaluées parce que les nanoparticules exigent un examen hautement spécifique.

Conclusion

30. Le Comité est convenu de:
- (i) transmettre les normes complètes pour les additifs alimentaires à la CAC41 pour adoption à l'étape 5/8 (Annexe III); et
 - (ii) amender et transmettre à la CAC41 pour adoption les dispositions relatives aux additifs alimentaires dans les normes suivantes en remplaçant le nom « aluminosilicate de sodium (SIN 554) » par « silicate d'aluminium sodique (SIN 554) »: à savoir *la Norme générale pour les additifs alimentaires* (NGAA) (CXS 192-1995); *Noms de catégorie et Système international de numérotation pour les additifs alimentaires* (CXG 36-1989); *Norme pour les laits en poudre et la crème en poudre* (CXS 207-1999); *Norme pour un mélange de lait écrémé et de graisse végétale en poudre* (CXS 251-2006); et *Norme pour la caséine alimentaire et les produits dérivés* (CXS 290-1995).

⁶ CX/FA 18/50/4; CX/FA 18/50/4 rectificatif; Observations du Costa Rica, Cuba, Japon, Kazakhstan, Paraguay, Rwanda, Etats-Unis d'Amérique, ICGA, IUFOST et Specialty Food Ingredients-UE (CX/FA 18/50/4 Add.1); Philippines (CRD9); Malaisie (CRD16); Inde (CRD17); Indonésie (CRD18); Union africaine (CRD22); ISC (CRD23); Sénégal (CRD27); Secrétariat du Codex (CRD29); République dominicaine (CRD 32); Fédération de Russie (CRD 36)

CONFIRMATION ET/OU RÉVISION DES LIMITES MAXIMALES DES ADDITIFS ALIMENTAIRES ET DES AUXILIAIRES TECHNOLOGIQUES DANS LES NORMES CODEX (Point 4a de l'ordre du jour)⁷

31. Le Comité a examiné les recommandations du GT intra-session sur la Confirmation et l'Alignement, dirigé par l'Australie, concernant les dispositions relatives aux additifs alimentaires transmises par CCNE9 et CCMMP (ce dernier travaillant par correspondance).
32. Le président du GT a noté que la Norme pour le perméat de lait a été présentée au CCFA pour information uniquement car elle n'autorise pas l'emploi d'additifs dans ce produit. En ce qui concerne le projet de Norme régionale pour le doogh, le GT a noté que:
- toutes les dispositions relatives aux additifs alimentaires à l'exception de deux étaient identiques à celles dans la *Norme pour les laits fermentés* (CXS 243-2003) à savoir la nisine et le diphosphate de magnésium dihydrogène;
 - il y avait des erreurs de transcription dans le projet de Norme régionale pour le doogh, y compris dans le tableau 4.1 entre le doogh traité thermiquement et le doogh non chauffé;
 - la note de bas de page (a) pour le tableau dans la section 4.1 qui renvoie à la législation nationale, n'était pas appropriée; et
 - aucune justification n'avait été fournie pour la divergence par rapport aux critères dans le Manuel de procédure, Section II: Élaboration des textes Codex, Relations entre les Comités de produits et les Comités s'occupant de questions générales (pp. 50-51 et 57-58), quant à la raison pour laquelle la NGAA n'avait pas été référencée dans cette norme de produits.

Conclusion

33. Le Comité est convenu:
- (i). de ne pas approuver les dispositions relatives aux additifs alimentaires dans le projet de Norme régionale pour le doogh; et
 - (ii) de demander au CCNE
 - a) de considérer si une référence générale à la NGAA était possible à la place des dispositions relatives aux additifs alimentaires dans le projet de Norme régionale et si ce n'est pas le cas, de fournir une justification;
 - b) d'évaluer les observations détaillées fournies dans CRD31; et
 - c) d'examiner la référence à la note de bas de page (a) dans le tableau de la section 4.1.

ALIGNEMENT DES DISPOSITIONS RELATIVES AUX ADDITIFS ALIMENTAIRES DANS LES NORMES DE PRODUITS SUR LES DISPOSITIONS CORRESPONDANTES DE LA NGAA (Point 4b de l'ordre du jour)⁸

34. La présidence du GT intra-session sur l'Alignement (Australie) a présenté son rapport (CRD3) y compris les recommandations sur: (i) le rapport du GTE sur l'Alignement (CX/FA 18/50/6); et (ii) les travaux futurs sur l'alignement.
35. Se référant à CX/FA 18/50/6, la Présidence a expliqué que le GTE sur l'Alignement avait préparé: (i) des propositions pour l'alignement de 14 normes de produits pour le poisson et les produits de la pêche ainsi que d'une norme du CCPFV ; (ii) une approche révisée de l'inscription des normes de produits correspondantes dans le Tableau 3 de la NGAA et (iii) un projet de document d'orientation destinés aux comités de produits pour qu'ils entreprennent des travaux préparatoires et aident le CCFA à aligner les dispositions relatives aux additifs alimentaires dans les normes de produits sur la NGAA.

Discussion

36. Le Comité a examiné les recommandations du GT et a formulé les observations et les décisions suivantes:

⁷ CX/FA 18/50/5; Rapport du groupe de travail intra-session sur la Confirmation/l'Alignement (CRD3); Observations de l'Ouganda (CRD21); Nigeria (CRD24); Sénégal (CRD27); Union africaine (CRD 22); Japon (CRD31); République dominicaine (CRD 32); Fédération de Russie (CRD 36)

⁸ CX/FA 18/50/6; Rapport du groupe de travail intra-session sur la Confirmation/l'Alignement (CRD3); Observations de la Norvège, Philippines et Thaïlande (CRD10); Malaisie (CRD16); Union africaine (CRD22); Nigeria (CRD24); Sénégal (CRD27); Proposition de la Présidence du GTE sur l'Alignement EWG (CRD28); Secrétariat du Codex (CRD29); Japon (CRD31); Canada (CRD 34); Fédération de Russie (CRD 36)

Alignement des autres normes de produits pour le poisson et les produits de la pêche

Recommandation 2: Aliments standardisés et non standardisés

37. Le Comité est convenu de confier la tâche de différenciation (y compris éventuellement les définitions) des aliments standardisés et non standardisés au GTE sur la NGAA à une date future lorsque les ressources seront disponibles.

Recommandation 3: Poissons et normes pour le poisson

38. Le Comité a approuvé la recommandation d'amender les dispositions relatives aux additifs alimentaires de 14 normes pour le poisson dans CRD3 Annexe 1.

Recommandation 4: Amendement à la NGAA–Poissons et Normes pour le poisson

39. Le Comité a approuvé la recommandation d'amender la NGAA concernant l'alignement de 14 normes pour le poisson et les produits de la pêche dans CRD3, Annexe 2.

Alignement de certains fruits en conserve

Recommandation 5: Certains fruits en conserve

40. Le Comité a approuvé la recommandation d'amender la NGAA et la norme CODEX STAN 319-2015 suite aux travaux d'alignement dans CRD 3, Annexe 3.

Recommandation 6: Liste des normes de produits correspondantes dans le Tableau 3

41. Le Comité a approuvé la recommandation pour l'approche révisée de l'inscription des normes de produits correspondantes dans le Tableau 3 de la NGAA tel qu'indiqué dans CRD 3, Annexe 4.

42. Le Comité est convenu par ailleurs de mettre en œuvre l'approche révisée dès que les questions techniques associées à la version en ligne de la NGAA seraient résolues.

Recommandation 7: Document d'orientation sur l'alignement

43. Le Comité a approuvé la recommandation d'adopter le projet de « Document d'orientation pour les comités de produits sur l'alignement des dispositions relatives aux additifs alimentaires », contenues dans CRD 3, Annexe 5, et est convenu que la directive sera publiée en tant que document d'information sur le site du Codex.

44. Le Comité a demandé au Secrétariat du Codex de signaler aux comités de produits l'existence du document d'orientation sur l'alignement.

Recommandation 8: Plan de travail en amont

45. Le Comité est convenu d'approuver le plan de travail en amont sur l'alignement contenu dans CRD3, Annexe 6 et est convenu en outre qu'il serait révisé annuellement et annexé au document d'orientation sur l'alignement pour les comités de produits. Le Comité a débattu du recours à des observateurs pour formuler le document initial concernant les normes pour les fromages affinés.

Recommandation 9: Travaux futurs

46. Le Comité a approuvé la recommandation de finaliser les travaux d'alignement pour: i) dix normes de produits (à savoir CCS – deux normes; CCCPL – trois normes; CCNMW – deux normes; CCVP – trois normes); et ii) treize normes de produits pour les fromages affinés.

Recommandation 10: Malates et Tartrates

47. Le Comité a examiné la recommandation du Secrétariat du Codex de révoquer les dispositions relatives aux additifs alimentaires pour les malates et les tartrates dans 12 normes relevant du CCMMP, CCNFSDU, CCPFV, CCASIA car ils ne font pas l'objet de normes tel que présenté dans CRD29. Le Comité a aussi noté que les comités de produits pourraient avoir besoin d'approfondir l'examen de l'emploi de ces additifs dans les aliments normalisés.

Conclusion

48. Le Comité est convenu de:

(i) transmettre à la CAC 41 pour adoption:

- a) les sections révisées relatives aux additifs alimentaires dans la *Norme pour certains fruits en conserve* (CXS 319-2015); (Annexe IV, Partie B)
- b) les sections révisées relatives aux additifs alimentaires dans les normes pour *le saumon en conserve* (CXS 3-1981); *les crevettes en conserve* (CXS 37-1991); *le thon et la bonite en*

conserves (CXS 70-1981); la chair de crabe en conserve (CXS 90-1981); les sardines et produits du type sardines en conserve (CXS 94-1981); le poisson en conserve (CXS 119-1981); les poissons salés et les poissons salés de la famille des Gadidés (CXS 167-1989); les ailerons de requin séchés (CXS 189-1993); les croquettes de poisson de mer et d'eau douce, crustacés et mollusques (CXS 222-2001); les anchois bouillis séchés (CXS 236-2003); le hareng de l'Atlantique salé et les sprats salés (CXS 244-2004); le caviar d'esturgeon (CXS 291-2010); la sauce de poisson (CXS 302-2011) et le poisson fumé, le poisson aromatisé à la fumée et le poisson fumé-séché (CXS 311-2013). (Annexe IV, PartieA);

- c) les dispositions révisées relatives aux additifs alimentaires dans la NGAA concernant l'alignement des annexes sur les mangues en conserve, les poires en conserve et les ananas en conserve de la *Norme pour certains fruits en conserve* (Annexe V, PartieB2); et
 - d) les dispositions révisées relatives aux additifs alimentaires de la NGAA concernant l'alignement de 14 normes pour le poisson et les produits de la pêche (Annexe V, PartieB1);
- (ii) révoquer les dispositions pour:
- a) le malate de potassium (SIN 351(ii)) dans la *Norme pour la Mozzarella* (CXS 262-2006); et la *Norme pour le cottage cheese* (CXS 273-1968);
 - b) le malate acide de potassium (SIN 351 (i) et le malate de potassium (SIN 351(ii)) dans la *Norme du fromage à la crème (ou « cream cheese »)* (CXS 275-1973);
 - c) le malate acide de potassium (SIN 351(i)), le malate de potassium (SIN 351(ii)), le tartrate monosodique (SIN 335(i)), le tartrate monopotassique (SIN 336(i)) et le tartrate dipotassique (SIN 336(ii)) dans la *Norme pour les laits fermentés* (CXS 243-2003);
 - d) le malate acide de potassium (SIN 351(i)), le malate de potassium (SIN 351(ii)), le tartrate monosodique (SIN 335(i)), le tartrate monopotassique (SIN 336(i)) et le tartrate dipotassique (SIN 336(ii)) dans la *Norme pour les matières grasses laitières à tartiner* (CXS 253-2006); et
 - e) le malate acide de potassium (SIN 351(i)), le malate de potassium (SIN 351(ii)), le tartrate monopotassique (SIN 336(i)) et le tartrate dipotassique (SIN 336(ii)) dans la *Norme pour le fromage à crème (ou « cream cheese »)* (CXS 275-1973).
- (iii) recommander au CCASIA d'envisager de révoquer les dispositions suivantes, compte tenu de l'absence de normes du JECFA:
- a) le malate acide de potassium (SIN 351(i)), le malate de potassium (SIN 351(ii)), le tartrate monosodique (SIN 335(i)), le tartrate monopotassique (SIN 336(i)) et le tartrate dipotassique (SIN 336(ii)) dans la *Norme pour la pâte de soja fermenté* (CXS 298R-2009); et
 - b) le malate acide de potassium (SIN 351(i)), le malate de potassium (SIN 351(ii)), le tartrate monosodique (SIN 335(i)), le tartrate monopotassique (SIN 336(i)) et le tartrate dipotassique (SIN 336(ii)) dans la *Norme régionale pour la sauce au piment (sauce « chili »)* (CXS 306R-2011);
- (iv) recommander au CCFVSDU d'envisager de révoquer les dispositions suivantes, compte tenu de l'absence de normes du JECFA: le malate acide de potassium (SIN 351(i)), le malate de potassium (SIN 351(ii)), le tartrate monosodique (SIN 335(i)), le tartrate monopotassique (SIN 336(i)) et le tartrate dipotassique (SIN 336(ii)) dans la *Norme pour les aliments transformés à base de céréales destinés aux nourrissons et enfants en bas âge* (CXS 74-1981);
- (v) recommander au CCPFV d'envisager de révoquer les dispositions suivantes, compte tenu de l'absence de normes du JECFA:
- a) le malate acide de potassium (SIN 351(i)), le malate de potassium (SIN 351(ii)), le tartrate monosodique (SIN 335(i)), le tartrate monopotassique (SIN 336(i)) et le tartrate dipotassique (SIN 336(ii)) dans la *Norme pour les pousses de bambou en conserve* (CXS 241-2003); et
 - b) le malate acide de potassium (SIN 351(i)), le malate de potassium (SIN 351(ii)), le tartrate monosodique (SIN 335(i)), le tartrate monopotassique (SIN 336(i)) et le tartrate dipotassique (SIN 336(ii)) dans la *Norme pour les confitures, les gelées et les marmelades* (CXS 296-2009);

- (vi) recommander au CCFO d'envisager de révoquer les dispositions suivantes, compte tenu de l'absence de normes du JECFA: le malate acide de potassium (SIN 351(i)), le malate de potassium (SIN 351(ii)), le tartrate monosodique (SIN 335(i)), le tartrate monopotassique (SIN 336(i)), dipotassique (SIN 336(ii)) dans la *Norme pour les matières grasses tartinables et les mélanges tartinables* (CXS 256-2007)
 - (vii) publier le document d'orientation en tant que document d'information sur le site Codex et en informer les comités de produits pour référence (Annexe XI);
 - (viii) informer les comités de produits et les comités régionaux de coordination FAO/OMS du plan de travail sur l'alignement du CCFA et demander spécifiquement au CCSC, CCFO et CCPVF d'envisager de donner la priorité à l'alignement initial des normes de produits dans le cadre de leur comité afin de soutenir les travaux d'alignement sur la NGAA prévus par le CCFA au cours des deux prochaines années (voir para 46); et
 - (ix) approuver l'approche révisée pour l'inscription des normes de produits correspondantes dans le Tableau 3 de la NGAA après avoir vérifié son applicabilité à la fois à l'accès et aux bases de données de la NGAA;
49. Le Comité est également convenu d'établir un GTE présidé par les États-Unis d'Amérique et travaillant en anglais pour examiner:
- (i) l'alignement des normes de produits suivantes répertoriées dans le plan de travail en amont pour lequel il n'y avait pas de comités de produits actifs: CXS 12-1987, CXS 212-1999 (CCS), CXS 152-1985, CXS 202-1995, CXS 249-2006 (CCCPL), CXS 108-1981, CXS 227-2001 (CCNMW), CXS 163-1987, CXS 174-1989, CXS 175-1989 (CCVP);
 - (ii) l'alignement, avec l'assistance de l'IDF, des normes de produits pour les fromages affinés suivantes: CXS 263-2007, CXS 264-2007, CXS 265-2007, CXS 266-2007, CXS 267-2007, CXS 268-2007, CXS 269-2007, CXS 270-2007, CXS 271-2007, CXS 272-2007, CXS 274-2007, CXS 276-2007 et CXS 277-2007;
 - (iii) l'ajout d'une note de bas de page au Tableau intitulé « Références à la Norme pour les additifs du Tableau 3 de la NGAA » comme suit: « Cette section répertorie uniquement les normes de produits quand la catégorie d'aliments de la NGAA n'est pas répertoriée dans l'Annexe du Tableau 3. Les dispositions relatives à l'emploi des additifs spécifiques du Tableau 3 dans les normes de produits quand la catégorie d'aliments de la NGAA est répertoriée dans l'Annexe au Tableau 3 peuvent être trouvées dans les catégories d'aliments des Tableaux 1 et 2; et
 - (iv) les révisions proposées des dispositions adoptées contenues dans CRD2 Annexe 4 Partie C, à savoir la suppression de la note 15 dans les catégories d'aliments 13.1.1, 13.1.2 et 13.1.3 pour le palmitate d'ascorbyle (SIN 304) et le stéarate d'ascorbyle (SIN 305).
50. Le rapport du GTE devrait être mis à la disposition du Secrétariat du Codex au moins trois mois avant le CCFA51.
51. Le Comité est convenu par ailleurs d'établir un groupe de travail physique (GTP) présidé par l'Australie et travaillant en anglais uniquement, qui se réunira juste avant le CCFA51 (soit dans l'après-midi du samedi qui précède la session) pour examiner et préparer les recommandations pour la plénière sur:
- (i) le rapport du GTE sur l'Alignement; et
 - (ii) la confirmation des dispositions relatives aux additifs alimentaires visées par les comités de produits.

NORME GÉNÉRALE POUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES (Point 5 de l'ordre du jour)⁹

52. Le Comité a noté que le GTP sur la NGAA, qui s'est tenu juste avant la session plénière et présidé par les États-Unis d'Amérique, avait formulé des recommandations sur 320 dispositions (dans le processus par étapes et/ou déjà adoptées), et avait examiné les propositions de nouvelles et/ou la révision de dispositions pour leur entrée dans le processus par étapes. Ces questions concernaient les points 5a et 5b de l'ordre du jour.
53. Le Comité a examiné les recommandations 1-29 du GTP (CRD2), a formulé les décisions et les observations suivantes:

⁹Rapport du groupe de travail physique sur la NGAA (CRD2).

NORME GÉNÉRALE POUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES (NGAA): RAPPORT DU GTE SUR LA NGAA(Point 5a de l'ordre du jour)¹⁰Recommandation 1

54. Le Comité a approuvé la recommandation d'adopter à l'étape 8 ou l'étape 5/8 le projet de dispositions contenu dans CRD2 Annexe 1, Partie A.

Recommandation 2

55. Le Comité a approuvé les recommandations d'interrompre les travaux sur le projet et l'avant-projet de dispositions contenus dans CRD2 Annexe 2, Partie A.

Recommandation 3

56. Le Comité a approuvé les recommandations de demander au CCFO de mettre à jour les dispositions relatives aux additifs alimentaires dans les normes de produits suivantes pour refléter l'orientation du CCFO25 et l'action qui en découle au CCFA50:

- (i) *La Norme pour les graisses et les huiles comestibles non visées par des normes individuelles (CODEX STAN 19-1981)*
- La lécithine (SIN 322(i)) en tant qu'antioxydant synergiste avec la limite maximale (LM) des bonnes pratiques de fabrication (BPF)
 - Le citrate de tricalcium (SIN 333(ii)) et le citrate de tripotassium (SIN332(ii)) en tant qu'antioxydants synergistes avec les LM des BPF
 - Les mono- et diglycérides d'acides gras (SIN 471) en tant qu'agent antimoussant (pour les huiles et les matières grasses pour la friture) avec la LM des BPF
- (ii) *La Norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique (CXS 210-1999)*
- La lécithine (SIN 322(i)) en tant qu'antioxydant synergiste avec le niveau d'emploi maximal (NM) des bonnes pratiques de fabrication (BPF)
 - Le citrate de tricalcium (SIN 333(ii)) et le citrate de tripotassium (SIN332(ii)) en tant qu'antioxydants synergistes avec les LM des BPF
- (iii) *La Norme pour les graisses animales portant un nom spécifique (CXS 211-1999)*
- La lécithine (SIN 322(i)) en tant qu'antioxydant synergiste avec la limite maximale (LM) d'emploi des bonnes pratiques de fabrication (BPF)
 - Les mono- et diglycérides d'acides gras (SIN 471) en tant qu'agent antimoussant (pour les huiles et les matières grasses pour la friture) avec la LM des BPF.

Recommandation 4

57. Le Comité a approuvé la recommandation d'adopter à l'étape 5/8 le projet de dispositions contenu dans CRD2 Annexe 1 Partie B dans le Tableau 3 de la NGAA.

Recommandation 5

58. Une organisation membre a indiqué que, bien qu'elle ne s'opposerait pas à des discussions ultérieures sur cette recommandation à ce stade, ces propositions devraient être incluses à l'avenir dans le mandat du GTE.
59. Le Comité a approuvé les critères suivants pour l'introduction automatique d'une disposition du Tableau 3 relative à un additif dans le processus par étapes à l'étape 2:

- (i) une DJA du JECFA « non spécifiée » ainsi qu'une norme JECFA complète; et
- (ii) un nom, un numéro et une catégorie fonctionnelle dans le SIN

Recommandation 6

60. Concernant la mise en œuvre de la recommandation, le Secrétariat du Codex a indiqué que toute consultation ultérieure avec des experts techniques sur l'applicabilité de la version en ligne de la NGAA était nécessaire.

¹⁰ CX/FA 18/50/7; CX/FA 18/50/7 Add.1; Rapport du groupe de travail physique sur la NGAA (CRD2); Chine, Maroc, Nicaragua, Philippines, République de Corée, GOED, IDF et IFU (CRD7); Inde, Indonésie, Japon, Kenya, Malaisie, Union africaine et CGMA (CRD11); Pérou (CRD25); Sénégal (CRD27); Fédération russe (CRD36)

61. Le Comité a approuvé la modification procédurière suivante, lorsque cela est technologiquement réalisable: Sous réserve que l'additif a un nom, un numéro et une catégorie fonctionnelle dans le SIN, inclure un avant-projet de dispositions du Tableau 3 à l'étape 3 dans le Point 3(a) de l'ordre du jour du document QUESTIONS D'INTERET DÉCOULANT DE LA FAO ET DE L'OMS ET DE LA RÉUNION DU COMITÉ MIXTE FAO/OMS D'EXPERTS DES ADDITIFS ALIMENTAIRES (JECFA) lorsque le JECFA établit une DJA « non spécifiée et fournit des normes entières pour l'additif.»

Recommandation 7

62. Le Comité a approuvé la recommandation de réviser l'Annexe 1 de la Lettre circulaire pour les propositions de dispositions nouvelles et/ou révisées relatives aux additifs alimentaires dans la NGAA en remplaçant « 1 ou 2 » par « 1 et 2 ».
63. Les révisions sont indiquées en caractères gras et soulignées tel que présenté ci-dessous:

Emploi(s) proposé(s) de l'additif alimentaire:

révision d'une disposition existante **dans les Tableaux 1 et 2 de la NGAA**; ou

révision d'une disposition existante dans le Tableau 3 de la NGAA (passer à « Est-ce que la proposition vise à réviser les produits couverts par la norme de produits »); ou

Recommandation 8

64. Le Comité est convenu de charger le GTE sur l'Alignement d'envisager de réviser la section du Tableau 3 sur les « Références aux normes de produits pour les additifs du Tableau 3 de la NGAA »

Recommandation 9

65. Le Comité a approuvé les recommandations d'interrompre les travaux sur le projet et l'avant-projet de dispositions contenus dans CRD2 Annexe 2 Partie B, ainsi que de supprimer les dispositions relatives aux additifs alimentaires pour les « huiles et les matières grasses » et les catégories d'aliments 02.1.3 Saindoux, suif, huiles de poisson et autres graisses animales » qui ont été incluses par inadvertance.

Recommandation 10

66. Le Comité a approuvé la recommandation de maintenir la disposition pour le rouge de betterave (SIN 167) dans CRD2, Annexe 3, Partie A avec les corrections suivantes ci-après:
- (i) l'étape devrait être « 7 »; et
 - (ii) la Note 22 devrait indiquer « Pour un emploi dans la pâte de poisson fumé uniquement » et être suivie du texte supplémentaire suivant « Note XS311 » indiquant « A l'exception des produits relevant de la norme pour le poisson fumé, le poisson aromatisé à la fumée et le poisson fumé séché » (CODEX STAN 311-2013) ».

Recommandation 11

67. Un membre a proposé de ne pas interrompre les dispositions relatives aux additifs alimentaires pour la carraghénane (SIN 407), la gomme gellane (SIN 418), la gomme guar (SIN 412) et les mono- et diglycérides d'acides gras (SIN 471) dans les catégories d'aliments 01.1.1 car ces additifs sont autorisés dans leur pays.
68. Le Comité a approuvé les recommandations relatives à l'interruption des travaux sur le projet et l'avant-projet de dispositions contenus dans CRD2 Annexe 2, Partie C.

Recommandation 12

69. Un membre a proposé de remplacer la note A17 « Pour les produits laitiers UHT des espèces non bovines uniquement » par la note 227 « Pour un emploi dans les laits stérilisés et traités UHT uniquement ».
70. Le Comité a approuvé la recommandation d'adopter la disposition pour le citrate trisodique (SIN 331(iii)) répertorié dans CRD2 Annexe 1 Partie C et de réviser la note A17 comme suit: « Pour un emploi dans les produits laitiers traités UHT des espèces non bovines uniquement ».
71. Après l'approbation par le Comité de la recommandation 12, un membre a demandé que la disposition soit maintenue à l'étape 7 et distribuée pour observations en vue de confirmer s'il y avait une justification technologique de l'emploi de l'additif dans le lait des espèces bovines. Le Comité est convenu de maintenir la disposition et de charger le GTE sur la NGAA de redistribuer la disposition pour observations.

Recommandations 13-15

72. Une organisation observatrice a expliqué que la différence entre les catégories d'aliments 01.1.1 et 01.1.2 était que « lait » appartenait à la première tandis que ce même produit lorsqu'il est enrichi d'ingrédients comme des vitamines, des minéraux et autres ingrédients organiques et inorganiques sans aucune addition d'édulcorants, de colorants et aromatisants appartenait à la seconde.
73. Le Comité a noté les points de vue suivants:
- (i) l'emploi de certains additifs alimentaires avait le potentiel de modifier les propriétés organoleptiques des produits dans la catégorie d'aliments 01.1.2. Les additifs alimentaires ayant la fonction technologique d'épaississant augmenteraient la viscosité des produits induisant potentiellement les consommateurs en erreur;
 - (ii) un grand nombre de produits dans la catégorie 01.1.2 a nécessité l'emploi d'additifs alimentaires tels que les émulsifiants, les antioxydants, les stabilisants et les régulateurs de l'acidité afin de maintenir tous les ingrédients en suspension, pour offrir une plus grande valeur nutritionnelle aux consommateurs ayant des besoins nutritionnels spéciaux, en particulier dans les pays asiatiques; et
 - (iii) les additifs alimentaires utilisés dans les produits de la catégorie d'aliments 01.1.2 devraient être examinés au cas par cas.
74. Un membre a indiqué que les additifs alimentaires pourraient être utilisés dans les laits recombinaés et reconstitués et par conséquent a demandé d'ajouter le mot « uniquement » après le mot « laits » dans la note A18. Cette demande n'a pas été approuvée par le Comité.

Conclusion

75. Le Comité est convenu de:
- (i) approuver la recommandation 13 pour l'adoption à l'étape 8 des projets de dispositions contenus dans CRD2 à l'Annexe 1 Partie D;
 - (ii) rejeter la recommandation 14 pour l'approbation de l'emploi d'additifs alimentaires ayant la fonction d'émulsifiant ou de stabilisant tel que technologiquement justifié dans les produits de la catégorie d'aliments 01.1.2 puisqu'aucun consensus n'a été obtenu; et
 - (iii) approuver la recommandation 15 révisée, à lire comme suit: « maintenir et distribuer les dispositions contenues dans CRD2 Annexe 3 Partie B pour examen ultérieur sur le niveau d'emploi et les produits spécifiques de la catégorie d'aliments 1.1.2 dans lesquels ces additifs sont utilisés ».
76. Le Costa Rica a exprimé sa réserve générale quant à l'emploi d'additifs alimentaires d'une catégorie fonctionnelle autre qu'antioxydant dans les laits liquides enrichis de vitamines et de sels minéraux car il est d'avis que cet emploi n'est pas technologiquement justifié.

Recommandation 16

77. Le Comité a souscrit aux recommandations d'inclure les esters de saccharose d'acides gras (SIN 473), les oligoesters de sucrose de type I et de type II (SIN 473(a)) et les sucroglycérides (SIN 474) dans la révision des additifs alimentaires de groupe entreprise par le Secrétariat du Codex (voir para 18).

Recommandations 17-18

78. Le Comité a approuvé les recommandations concernant : (i) l'adoption à l'étape 8 et l'introduction dans la NGAA des projets de dispositions contenus dans CRD2 Annexe 1 Partie E ; et (ii) l'interruption des travaux sur le projet et l'avant-projet des dispositions dans CRD2 Annexe 2 Partie E.

Recommandation 19

79. Le Comité a approuvé les recommandations de maintenir et de distribuer les dispositions dans CRD2 Annexe 3 Partie B pour discussion ultérieure sur le niveau d'emploi maximal nécessaire pour accomplir l'effet technique visé.

PROPOSITIONS DE NOUVELLES DISPOSITIONS ET/OU DE LA RÉVISION DE DISPOSITIONS ADOPTÉES RELATIVES AUX ADDITIFS ALIMENTAIRES (REPNES A CL 2017/47-FA) (Point 5b de l'ordre du jour)¹¹

Recommandation 20

80. Le Comité a approuvé les recommandations d'inclure les nouvelles dispositions proposées contenues dans CRD2 Annexe 4 Parties A et B dans la NGAA à l'étape 2.

Recommandation 21

81. Le Comité a souscrit aux recommandations selon lesquelles les réponses à la Lettre circulaire sur les Propositions de dispositions nouvelles et/ou révisées relatives aux additifs alimentaires dans la NGAA pourraient être soumises dans n'importe quelle langue du Codex et est convenu d'une date butoir ferme à la mi-janvier afin d'accorder suffisamment de temps pour les traduire en anglais.
82. Les réponses fournies après la date butoir ne seront pas prises en considération.

Recommandation 22

83. Le Comité a souscrit aux recommandations avec une correction, à savoir de charger le GTE sur l'Alignement plutôt que le GTP d'examiner les révisions proposées aux dispositions adoptées dans CRD2 Annexe 4 Partie C.

Recommandation 23, et points 2, 3, 4 et 5 de la recommandation 29

84. Le Comité a approuvé les recommandations concernant l'adoption à l'étape 8 ou étape 5/8 du projet et de l'avant-projet de dispositions dans CRD2 Annexe 1 Partie F avec les corrections indiquées aux points 2, 3, 4 de la recommandation 20 dans la catégorie d'aliments 13.3 et de révoquer la disposition relative à SIN 474 dans la catégorie d'aliments 12.6. Le Comité est convenu d'ajouter la note 127 à toutes les dispositions soumises pour adoption dans la catégorie d'aliments 12.6.3 dans CRD2 Annexe 1 Partie F.

Recommandation 24, et point 1 de la recommandation 29

85. Le Comité a approuvé les recommandations d'interrompre les travaux sur le projet et l'avant-projet de dispositions contenues dans CRD2 Annexe 2, Partie D et la disposition relative à SIN 473 dans la catégorie d'aliments 12.6.

Recommandation 25

86. Le Comité a approuvé les recommandations de demander une orientation aux comités du Codex suivants pour:

Comité du Codex sur les épices et les herbes culinaires

- (i) La justification technologique de l'emploi d'agents antiagglomérants dans les herbes aromatiques sur une base générale et de ces composés au niveau d'emploi approprié en particulier:
- Le stéarate de magnésium (SIN 470(iii)) aux BPF
 - Le dioxyde de silicium, amorphe (SIN 551) aux BPF

Comité du Codex sur les fruits et les légumes transformés

- (ii) L'emploi de régulateurs de l'acidité en général et du lactate de calcium (SIN 327) en particulier dans la catégorie d'aliments 14.1.2.1 « Jus de fruits » généralement, dans le jus de prune de Chine en particulier.
- (iii) L'emploi de régulateurs de l'acidité en général et des phosphates (SIN 338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 342(i)-(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii), (v)-(vii), (ix); 451(i), (ii); 452(v); 542) et des tartrates (SIN 334, 335(ii), 337) en particulier dans les catégories d'aliments 14.1.2.2 « Jus de légumes », 14.1.2.4 « Concentrés du jus de légumes », 14.1.3.2 « Nectar de légumes », et 14.1.3.4 « Concentrés pour les nectars de légumes » et les niveaux maximum d'emploi nécessaires pour accomplir l'effet technique recherché.

Recommandation 26

¹¹ CL2017/47-FA; Observations de l'Australie, la Colombie, l'Inde, le Japon, la Nouvelle Zélande, l'Ouganda et ISDI (CX/FA 18/50/8); l'Union européenne et l'Ouganda (CRD12); l'Australie (CRD33); la Colombie (CRD37)

87. Concernant la disposition relative aux additifs alimentaires pour le propylène glycol (SIN 1520) dans les catégories d'aliments 14.1.4.1, 14.1.4.2 et 14.1.4.3, il a été noté que le niveau actuel d'emploi pourrait dépasser la LM proposée de 1000 mg/kg et qu'une clarification était par conséquent nécessaire.
88. Le Comité est convenu de ne pas recommander les dispositions dans CRD2 Annexe 3 Partie C pour adoption mais de les maintenir à l'étape actuelle et de les distribuer pour observations.

Recommandation 27

89. Le Comité a examiné la recommandation dans CRD 2 Annexe 3 Partie D de retenir l'avant-projet de dispositions en attendant la fourniture de données au JECFA et la réception par le CCFA de l'évaluation du JECFA.
90. Le Comité a pris note de la demande par laquelle le Secrétariat du JECFA devrait fournir des informations sur l'évaluation du JECFA pour ces additifs alimentaires. Le Secrétariat du JECFA a répondu que, pour chacun de ces additifs alimentaires, soit une évaluation de l'exposition par le JECFA n'avait pas été effectuée ou qu'elle n'avait pas pris en compte l'emploi de l'additif dans la catégorie d'aliments à l'examen. Pour certains additifs, le Secrétariat du JECFA a par ailleurs répondu que les évaluations avaient été menées quelques décennies auparavant.
91. Le Comité a noté les avis suivants de certains membres et observateurs:
- (i) En l'absence de toute évaluation de l'exposition alimentaire, la préoccupation à l'égard du fait que l'exposition alimentaire d'un enfant de 20 kg dépasserait la DJA même à la suite d'une consommation limitée d'aliments auxquels l'additif a été ajouté au niveau maximal d'emploi proposé.
 - (ii) La nature théorique des calculs de l'exposition alimentaire d'un enfant de 20 kg a supposé que les produits contenaient de façon constante le niveau le plus élevé d'additif autorisé; notamment ils ont utilisé les LM et sont partis du principe que tous les aliments contenaient l'additif à ce niveau. Les niveaux d'emploi actuels ont fourni une évaluation de l'exposition alimentaire plus précise, toutefois les études de contrôle ou les études de régimes totaux ont donné une représentation plus exacte de l'exposition alimentaire actuelle.
 - (iii) Le calcul de l'exposition alimentaire d'un enfant de 20 kg était une méthode simple utilisée pour un contrôle préliminaire. L'examen pour l'inclusion d'additifs dans la NGGA devrait être basé sur les principes énoncés dans le Préambule de la NGAA, notamment la Section 3.1 « Seuls sont approuvés et inclus dans la présente norme les additifs alimentaires qui, pour autant que l'on puisse en déduire des résultats des évaluations effectuées à ce jour par le JECFA, ne présentent aucun risque appréciable pour la santé des consommateurs, aux concentrations envisagées. Il était important que le CCFA examine si les LM proposées pour les dispositions étaient sans risque, notant que les boissons aromatisées étaient très souvent le contributeur principal à l'exposition à ces additifs parmi la population, en particulier les enfants.
 - (iv) Des préoccupations ont été exprimées à l'égard du renvoi de plusieurs dispositions relatives aux additifs alimentaires au JECFA pour examen car cette approche constituerait un précédent. Tout en soutenant la disposition du JECFA relative aux évaluations actualisées de l'exposition alimentaire le cas échéant, il était inapproprié que ces renvois au JECFA soient fondés sur le calcul de l'exposition alimentaire du pire des cas pour un enfant de 20 kg.
 - (v) Les projets de dispositions devraient être distribués accompagnés d'une demande du résumé des informations disponibles sur les LM et des informations/données nationales sur l'exposition. Sur la base des informations soumises, il pourra être décidé si une évaluation par le JECFA est nécessaire.
 - (vi) Concernant les tocophérols, l'Autorité européenne de sécurité des aliments (EFSA) avait réalisé une évaluation de l'innocuité en 2015, concluant que les « tocophérols ne [faisaient] pas l'objet de préoccupation quant à leur innocuité aux niveaux utilisés dans les aliments ».
 - (vii) L'avis de l'EFSA a renvoyé à un apport maximal tolérable, selon lequel l'exposition dépassait significativement la DJA du JECFA et la valeur moyenne signalée par l'industrie pour l'emploi de l'additif alimentaire dans la catégorie d'aliments 14.1.4 utilisée dans les calculs de l'exposition était d'un ordre de grandeur inférieur à la valeur proposée pour inclusion dans la NGAA.
 - (viii) Toutes les dispositions devraient être maintenues à l'étape actuelle exception faite de celles relatives aux esters polyglycéroliques de l'acide ricinoléique interestérifié (SIN 476), qui devraient être interrompues.
 - (ix) Le Secrétariat du JECFA a noté que le Comité pourrait envisager de recueillir des informations sur l'exposition comprenant les niveaux d'emplois maximaux et réels.

- (x) Le Comité a largement soutenu la distribution des projets de dispositions par le biais du GTE sur la NGAA en vue de recueillir des données et des informations qui renseigneront le CCFA sur la nécessité ou non de réévaluations par le JECFA.

Conclusion

92. Le Comité est convenu de:
- (i) recommander pour adoption à l'étape 8 le projet de disposition pour les tocophérols (SIN 307a, b, c) dans la catégorie d'aliments 14.1.4 à 200 mg/kg avec la note « pour un emploi en tant qu'antioxydant en tant que transfert dans les arômes, les colorants, les ingrédients dans les jus et les préparations nutritives dans cette catégorie d'aliments »;
 - (ii) interrompre les travaux sur le projet de disposition pour les esters polyglycéroliques de l'acide ricinoléique interestérifié (SIN 476) dans les catégories d'aliments 14.1.4 et 14.1.5;
 - (iii) retenir les projets de dispositions relatives au sulfosuccinate dioctyle de sodium (SIN 480), aux esterspolyglycéroliques d'acides gras (SIN 475), austéaryl de sodium lactylé (SIN 481(i)), à l'oléyl de calcium lactylé (SIN 482(ii)) dans la catégorie d'aliments 14.1.5 à l'étape actuelle et distribuer pour observations; et
 - (iv) demander au GTE sur la NGAA de distribuer les projets de dispositions cités ci-dessus (para.91 (iii)) pour information sur les niveaux réels d'emploi, les justifications technologiques et les données disponibles pertinentes sur l'exposition alimentaire et préparer des propositions pour examen par le CCFA51.

Recommandation 28

93. Le Comité a souscrit à la recommandation relative au mandat du GTE sur la NGAA pour le CCFA51 avec des amendements. (voir para. 12)

DOCUMENT DE DISCUSSION SUR L'EMPLOI DES NITRATES (SIN 251, 252) ET DES NITRITES (SIN 249, 250)(Point 5c de l'ordre du jour)¹²

94. L'UE a présenté le document de discussion ainsi qu'une vue d'ensemble de son contenu, et a noté les propositions supplémentaires soumises par le Secrétariat du JECFA sur les prochaines étapes formulées dans le CRD6.
95. Le Président a souligné la complexité du sujet, a noté quelques-unes des principales questions – par ex., quelles LM, résiduelles ou ajoutées, l'inclusion dans la NGAA, et comment équilibrer les risques et les bénéfiques — et a mis l'accent sur le fait qu'un grand nombre d'informations sont nécessaires avant de pouvoir déterminer le besoin d'un avis scientifique et/ou la gestion des risques.
96. Le Secrétariat du JECFA:
- (i) a présenté ses observations contenues dans le CRD6, notant que le sujet confié au groupe de travail électronique (GTE) était très vaste et multidimensionnel et qu'il exigeait un examen minutieux de la part du Comité;
 - (ii) a fait savoir que pour certaines questions soulevées par le GTE, il serait utile d'obtenir des données supplémentaires, notamment pour celles qui nécessitent de trancher entre l'évaluation des risques et la gestion des risques; et
 - (iii) a encouragé le Comité à envisager de recueillir davantage de données pertinentes auprès des membres sur les processus actuels de gestion des risques et d'évaluation des risques effectués par les autorités compétentes, de sorte que le Comité puisse prendre une décision éclairée à sa prochaine session concernant l'emploi le plus efficace des options possibles pour la gestion des risques et identifier tout besoin de faire appel à un avis scientifique complémentaire.

Discussion

97. Le Comité a largement soutenu l'établissement d'un GTE pour recueillir des données en vue de permettre au CCFA de prendre une décision à sa prochaine session, a examiné le projet de mandat du GTE et a abordé d'autres questions pertinentes relatives au processus de collecte des données.

Collecte de données

¹² CX/FA 18/50/9; Observations du secrétariat du JECFA(CRD6); Union européenne (CRD13); Paraguay (CRD20); Ouganda (CRD21); Union africaine (CRD22); Pérou (CRD25); Equateur (CRD26); Sénégal (CRD27); Fédération de Russie (CRD 36); Nicaragua (CRD39); El Salvador (CRD 40)

98. Le Comité a noté qu'une meilleure connaissance des données scientifiques disponibles était nécessaire avant que le JECFA puisse entreprendre les travaux et que le processus de collecte des données pourrait inclure les approches/étapes suivantes:

- une demande de données et d'informations disponibles pour compilation et examen par le Comité;
- la définition des niveaux d'emploi et des types de produit par le CCFA; et
- une demande d'assistance auprès du CCCF pour les données sur les niveaux naturels.

Sources potentielles de nitrates/nitrites et nitrosamines

99. Pour se forger une idée d'ensemble de la consommation et des risques associés à l'exposition concernant les nitrates, les nitrites et la formation de nitrosamines, il conviendrait de considérer les facteurs suivants lors de la collecte des données/informations:

- les données/informations devraient être recueillies pour toutes les sources pertinentes; et
- les niveaux d'emploi; le niveau de l'efficacité des nitrates/nitrites pour exercer la fonction technologique voulue par type de produit; et les niveaux de nitrosamines présents dans les aliments et la formation des nitrosamines dans le corps

100. Il a été mentionné que le contexte de l'exposition devrait être entendu comme étant lié aux additifs alimentaires plutôt qu'aux autres sources.

Autres préoccupations

101. Des préoccupations ont été exprimées comme suit: les questions à traiter par le GTE contribueraient à l'évaluation des risques plutôt qu'à la gestion des risques; la collecte des données devrait par conséquent être menée par le JECFA par le biais d'un appel de données plutôt que par le CCFA ou le Codex en général; et un avis scientifique complémentaire serait nécessaire après la collecte des données.

102. Le Secrétariat du JECFA:

- (i) a informé le CCFA que le Comité du Codex sur les contaminants dans les aliments (CCCF) recueillait habituellement les données sur l'occurrence par le biais de ses GTE pour renseigner la gestion des risques dans le cadre de son mandat et a suggéré qu'une approche efficace pour le CCFA pourrait être de recueillir en même temps les données sur les niveaux d'emploi et sur l'occurrence;
- (ii) a clarifié que les nitrates et les nitrites n'étaient pas des contaminants, notant que la complexité de la question exigeait une approche claire intégrant les informations au niveau national;
- (iii) a encouragé le CCFA à envisager de développer un inventaire des données disponibles pour renseigner toute évaluation des risques potentiels et un inventaire des options de gestion des risques actuellement disponibles et/ou appliquées par les pays; et
- (iv) a exprimé le souhait qu'avec des données supplémentaires et en adoptant une approche par étapes plus méthodique, la voie à suivre la plus adéquate pourrait être élaborée pour réaliser des progrès mesurables sur cette question complexe dans des délais appropriés.

Conclusion

103. Le Comité est convenu d'établir un GTE, présidé par l'Union européenne et co-présidé par les Pays-Bas et travaillant en anglais uniquement, pour:

Préparer l'inventaire des données disponibles sur les nitrates et les nitrites, en tenant compte du document CX/FA 18/50/9 et des observations du Secrétariat mixte FAO/WHO du JECFA contenues dans CRD06, en vue de consulter le JECFA et le CCFA sur les prochaines étapes, notamment en:

- (i) recueillant des informations générales sur les approches en matière de gestion des risques concernant les nitrates et les nitrites utilisés en tant qu'additifs alimentaires par les agences de réglementation des membres du Codex;
- (ii) recueillant des informations sur Q1 tel qu'énoncé dans CX/FA 18/50/9;
- (iii) recueillant, à l'aide du tableau décrit dans la Recommandation 4 de CX/FA 18/50/9, des informations sur Q2 pour chacune des sous-catégories de la NGAA pour lesquelles il existe des dispositions relatives aux nitrates et aux nitrites (adoptées ou dans la procédure par étapes du Codex), et, le cas échéant, en fournissant les données complémentaires et les études qui démontrent l'efficacité des niveaux nécessaires pour exercer la fonction technologique voulue;
- (iv) recueillant des informations sur l'occurrence naturelle des nitrates et des nitrites; et

- (v) recueillant les informations disponibles sur QI-QV pour approfondir l'examen de la faisabilité et le besoin d'évaluation des risques

104. Il a été noté que le mandat était très vaste et qu'il pourrait s'avérer impossible de traiter tous les points avant le CCFA51.

DOCUMENT DE DISCUSSION SUR L'UTILISATION DES TERMES « NON TRANSFORMÉ » ET « NATURE » DANS LA NGAA (Point 5d de l'ordre du jour)¹³

105. La Fédération de Russie a présenté le document de discussion, a observé que ces termes étaient largement utilisés et a affirmé que des définitions étaient par conséquent nécessaires dans le contexte des systèmes de Classification des aliments de la NGAA. L'élaboration de ces définitions contribuerait à la réalisation des objectifs du Codex de protéger les consommateurs et de faciliter le commerce.
106. Le Président a demandé l'avis du Comité sur la façon d'aborder l'élaboration de ces définitions.

Discussion

107. Les délégations favorables à l'élaboration des définitions ont noté:
- (i) qu'il y aurait lieu de clarifier les termes tels que « minimalement transformé », « nature » et « non transformé », quant à l'admissibilité des additifs alimentaires, afin de réduire encore davantage tout risque d'induire les consommateurs en erreur; et
 - (ii) que la cohérence était nécessaire entre toutes les catégories d'aliments afin d'assurer que l'emploi des additifs alimentaires soit régi par les principes énoncés dans la Section 3 du Préambule de la NGAA.
108. Les délégations non favorables à des travaux supplémentaires ont souligné que:
- (i) l'élaboration unilatérale par le CCFA de définitions horizontales dans le contexte de la NGAA: affaiblirait les travaux des comités de produits qui auraient déterminé quel type d'additifs alimentaires étaient technologiquement justifiés dans les produits qu'ils avaient examinés; cette approche irait à l'encontre des pratiques et structures du Codex, y compris des relations fonctionnelles entre les comités de produits et le CCFA tel qu'articulé dans le Manuel de procédure du Codex ; et entraînerait des conséquences problématiques significatives pour un grand nombre de textes Codex existants, avec d'importantes implications pour le commerce;
 - (ii) ont exprimé l'avis que le Préambule de la NGAA répond suffisamment aux préoccupations soulevées et fournit une explication adéquate à l'emploi des additifs, et qu'aucune modification ou définition supplémentaire n'était par conséquent nécessaire; et
 - (iii) ont questionné la compétence du CCFA à entreprendre cette tâche; ont indiqué que la question mérite d'être approfondie ou référée à la CAC; et ont exprimé l'avis que les dispositions devraient être examinées au cas par cas quand ces termes sont utilisés.
109. Le Président a résumé la discussion, prenant acte des préoccupations exprimées concernant l'utilisation des définitions proposées ainsi que la nécessité de clarifier l'utilisation actuelle de ces divers termes dans la NGAA, et a par conséquent proposé que des travaux supplémentaires soient entrepris sur l'utilisation des termes « frais », « nature », « non transformé » et « non traité ».

Conclusion

110. Le Comité est convenu de demander à la Fédération de Russie de préparer un document de discussion sur la façon dont les termes « frais », « nature », « non transformé » et « non traité » sont utilisés dans les textes Codex existants pour déterminer si des définitions pourraient être élaborées aux fins d'affectation des dispositions relatives aux additifs alimentaires.

CONCLUSION GÉNÉRALE POUR LE POINT 5 DE L'ORDRE DU JOUR5

111. Le Comité est convenu de:

¹³ CX/FA 18/50/10; Observations sur le Point 5(d) de l'ordre du jour soumises par l'Union européenne, le Maroc, FoodDrinkEurope et IDF (CRD14); le Paraguay (CRD20); l'Ouganda (CRD21); l'Union africaine (CRD22); le Nigeria (CRD24); l'Équateur (CRD26); le Sénégal (CRD27); République dominicaine (CRD32); Fédération de Russie (CRD36); El Salvador (CRD40).

- (i) transmettre au CAC41, l'avant-projet et le projet des dispositions relatives aux additifs alimentaires de la NGAA, pour adoption à l'étape 8 et à l'étape 5/8 (Annexe V, Partie A)¹⁴;
- (ii) transmettre au CAC41 les dispositions relatives aux additifs alimentaires recommandées pour révocation (Annexe VI)¹⁵;
- (iii) d'inclure un certain nombre de dispositions relatives aux additifs alimentaires à l'étape 2 et de les distribuer pour observations à l'étape 3 dans la NGAA (Annexe VII)¹⁶; et
- (iv) Interrompre le travail sur un certain nombre de projet et avant-projet de dispositions relatives aux additifs alimentaires de la NGAA (Annexe VIII)¹⁷.

Travaux pour le CCFA51

GTE sur la NGAA

112. Le Comité est convenu d'établir un GTE présidé par les Etats-Unis d'Amérique et travaillant en anglais pour examiner:
- (i) Le projet et l'avant-projet de dispositions relatives aux colorants dans le processus par étapes dans les catégories d'aliments 05.2 (Confiseries autres que celles mentionnées aux catégories 05.1, 05.3 et 05.4), 05.3 (Gomme à mâcher), 5.4 (Décorations (par ex. pour boulangerie fine), nappages (autres que ceux à base de fruits) et sauces sucrées);
 - (ii) Le projet et l'avant-projet de toutes les dispositions restantes dans les Tableaux 1 et 2 de la NGAA dans les catégories d'aliments 01.0 jusqu'à 16.0, à l'exception des additifs ayant les fonctions technologiques de colorant (à l'exclusion des dispositions débattues au point (i)) ou d'édulcorant, adipates, nitrites et nitrates, les dispositions dans la catégorie alimentaire 14.2.3 et ses sous-catégories et les dispositions dans l'attente d'une réponse du CCSCH, CCPFV ou CCFO;
 - (iii) L'avant-projet de dispositions du Tableau 3 pour la gomme ghatti (SIN 419) et, dans l'attente de l'attribution d'un numéro SIN, les graines de tamarinier polysaccharide (voir Annexe IX, parties A.2);
 - (iv) La justification technologique pour l'emploi de conservateurs et d'antiagglomérants pour le traitement de surface de la mozzarella avec une teneur en humidité élevée couverte par la *Norme pour la Mozzarella* (CXS 262-2006) ; et
 - (v) La demande et la compilation d'informations sur les données de l'exposition alimentaire pertinentes pour le sulfosuccinate dioctylique de sodium(SIN 480), les esters polyglycéroliques d'acides gras (SIN 475), le sulfosuccinate dioctylique de sodium(SIN 481(i)), l'oléyl de calcium lactylé (SIN 482(ii)) et le niveau d'emploi actuel et la justification technologique dans la catégorie d'aliments 14.1.4 pour le sulfosuccinate dioctylique de sodium(SIN 480), les esters polyglycéroliques d'acides gras (SIN 475), le sulfosuccinate dioctylique de sodium(SIN 481(i)), l'oléyl de calcium lactylé(SIN 482(ii)) et dans la catégorie d'aliments 14.1.5 pour les esters polyglycéroliques d'acides gras (SIN 475), le sulfosuccinate dioctylique de sodium(SIN 481(i)) et l'oléyl de calcium lactylé(SIN 482(ii)) pour examen par le groupe de travail électronique pour formuler des recommandations sur les dispositions pour ces additifs dans ces catégories d'aliments.
113. Le rapport du GTE devrait être mis à la disposition du Secrétariat du Codex au moins trois mois avant le CCFA51.

GTP sur la NGAA

114. Le Comité est convenu d'établir un GTP présidé par les États-Unis d'Amérique et travaillant en anglais uniquement, qui se réunira juste avant le CCFA51 (1,5 jour du vendredi matin jusqu'au samedi à l'heure du déjeuner) pour examiner et préparer des recommandations pour la plénière sur:
- (i) le rapport du GTE sur la NGAA ; et
 - (ii) les réponses à la Lettre circulaire sur les propositions de dispositions nouvelles et/ou révisées de la NGAA.

¹⁴ Recommandations pour l'adoption découlant du point 5a de l'ordre du jour.

¹⁵ Recommandations pour la révocation découlant du point 5a de l'ordre du jour.

¹⁶ Recommandations par rapport au point 5b de l'ordre du jour.

¹⁷ Recommandations pour l'interruption concernant les points 5a et 5b de l'ordre du jour.

115. Le Comité a pris acte des remerciements exprimés par un observateur à toutes les délégations pour les efforts continus déployés pour réduire le retard des dispositions en attente dans le processus par étapes de la NGAA au CCFA50, et aux États-Unis d'Amérique en particulier pour avoir présidé à la fois le GTE et le GTP.

AVANT-PROJET DE RÉVISION DES NOMS DE CATÉGORIES ET SYSTÈME INTERNATIONAL DE NUMÉROTATION DES ADDITIFS ALIMENTAIRES (CXG 36-1989) (Point 6 de l'ordre du jour)¹⁸

116. La Belgique en tant que Présidente du GT intra-session sur le SIN a présenté son rapport (CRD4). Elle a noté que le GT avait formulé des recommandations sur: l'inclusion de deux nouveaux additifs alimentaires dans le SIN; les modifications apportées aux catégories fonctionnelles/objectifs technologiques associés à cinq additifs alimentaires; les modifications d'ordre rédactionnel apportées au nom d'additifs alimentaires; et le nom et le numéro SIN pour les glycosides de stéviol. Le GT est convenu de ne pas inclure le colorant raisin dans le SIN faute de soutien de la part des membres pour un colorant ayant un nom spécifique.

Discussion

117. Le Comité a examiné les recommandations et a formulé les décisions suivantes:

Recommandations 1-2

118. Le Comité a souscrit à la Recommandation 1 concernant l'inclusion d'additifs alimentaires et les modifications apportées aux catégories fonctionnelles/objectifs technologiques dans les Sections 3 et 4 du SIN.

119. Le Comité a par ailleurs confirmé le remplacement du nom « aluminosilicate de sodium » (SIN 554) par « silicate d'aluminium sodique » tel que recommandé au paragraphe 28 (voir le Point 3b de l'ordre du jour).

Recommandations 3-4 (glycosides de stéviol)

120. Le Comité a noté:

- les technologies alternatives pour la production des glycosides de stéviol, y compris la modification enzymatique, la bioconversion d'extraits végétaux, et la fermentation à partir de sources génétiquement modifiées.
- que des membres ont été favorables au remplacement des glycosides de stéviol (SIN 960) dans la NGAA par glycosides de stéviol de *Stevia rebaudiana* Bertoni (Glycosides de stéviol de *Stevia*) (SIN 960a) alors que d'autres ont soutenu le maintien des glycosides de stéviol (SIN 960) dans la NGAA en tant que groupe d'additifs alimentaires avec Glycosides de stéviol de *Stevia rebaudiana* Bertoni (Glycosides de stéviol de *Stevia*) (SIN 960a) et de Rébaudioside A de donneurs de gènes multiples exprimés en *Yarrowia lipolytica* (960b(i)) inscrits dans ce groupe vu qu'ils partagent les DJA de groupe, qui avaient été établies selon la procédure normale.
- Sur la question concernant les modifications dans la NGAA par rapport à l'étiquetage des produits, il a été clarifié que la NGAA n'était pas prévue à des fins d'étiquetage et qu'elle n'aurait aucun impact.

121. Le Comité a souscrit aux recommandations sur:

- (i) les noms et numéros SIN, les catégorie(s) fonctionnelle(s) et les objectif(s) technologique(s) proposés pour les glycosides de stéviol;
- (ii) les amendements subséquents à la *Liste des normes Codex pour les additifs alimentaires* (CAC/MISC 6-2017) concernant (Annexe IX, Partie B):
 - l'entrée de Rébaudioside A de donneurs de gènes multiples exprimé en *Yarrowia lipolytica* (SIN 960b(i)); et
 - le remplacement de l'entrée pour les Glycosides de stéviol (SIN 960) par Glycosides de stéviol de *Stevia rebaudiana* Bertoni (Glycosides de stéviol de *Stevia*) (960a); et

¹⁸ CL 2016/47-FA; CX/FA 18/50/11; Observations de ** (CX/FA 18/50/11 Add.1); Rapport du groupe de travail intra-session sur le SIN (CRD4); Observations de la Malaisie (CRD16); Inde (CRD17); Indonésie (CRD18); Kenya (CRD19); Paraguay (CRD20); Ouganda (CRD21); Union africaine (CRD22); Nigeria (CRD24); Sénégal (CRD27), Fédération de Russie (CRD 36, ISC (CRD41).

- (iii) les amendements subséquents à la NGAA concernant l'inscription des Glycosides de stéviol (SIN 960) en tant que groupe d'additifs alimentaires pour les Glycosides de stéviol de *Stevia rebaudiana* Bertoni (Glycosides de stéviol de *Stevia*) (SIN 960a) et le Rébaudioside A de donneurs de gènes multiples exprimé en *Yarrowia lipolytica* (SIN 960b(i)).

Recommandations 5 et 6

122. Le Comité a souscrit aux recommandations de rédiger une lettre circulaire pour demander des propositions de modifications dans le SIN et d'établir un GTE pour examiner les nouvelles propositions ainsi que les autres demandes découlant du CCFA50.

Conclusion

123. Le Comité est convenu de:
- (i) transmettre l'avant-projet d'amendements dans le SIN à la CAC41 pour adoption à l'étape 5/8 et les amendements subséquents à CAC/MISC 6-2017 (Annexe IX, parties A.2 et B);
 - (ii) établir un GTE, co-présidé par la République islamique d'Iran et la Belgique, travaillant en anglais uniquement, pour:
 - examiner les réponses à la Lettre circulaire sur les additions et les modifications dans le SIN; et
 - attribuer un numéro SIN à l'extrait riche en β -Carotène de *Dunaliella salina*.
124. Le Comité a noté que le rapport du GTE devrait être mis à la disposition du Secrétariat du Codex au moins trois mois avant le CCFA51 et que le GTE n'examinerait pas les réponses à la Lettre circulaire soumises après l'échéance fixée.

PROPOSITIONS D'ADDITIONS ET DE MODIFICATIONS A LA LISTE PRIORITAIRE DES SUBSTANCES PROPOSÉES POUR ÉVALUATION PAR LE JECFA (RÉPONSES A CL 2017/48-FA) (Point 7 de l'ordre du jour)¹⁹

125. Le Président du GT intra-session sur les priorités (Canada) a présenté son rapport (CRD5) sur: (i) la Liste prioritaire des substances proposées pour évaluation par le JECFA; et (ii) les questions découlant du Point 2 de l'ordre du jour: note 301 « limite maximale intérimaire jusqu'au CCFA50 » associée aux benzoates dans la catégorie d'aliments 14.1.4 de la NGAA.

Discussion

126. Le Comité a examiné les recommandations du GT exprimées dans CRD5, et a formulé les observations et les décisions suivantes.

Recommandation 1 (Amendement à la Lettre circulaire)

127. Le Comité a noté que l'amendement à la Lettre circulaire accélérerait le processus de confirmation des demandes et fournirait un mécanisme permettant aux membres de confirmer les demandes sans avoir à participer au groupe de travail intra-session.
128. Le Comité a par ailleurs été informé que le tableau dans la Liste prioritaire avait été actualisé pour inclure le résumé des informations concernant les demandes, tel que leur fondement, pour aider le JECFA à établir la priorité des demandes.

Recommandation 2 (Note 301 « limite maximale intérimaire jusqu'au CCFA50 » associée aux benzoates dans la catégorie d'aliments 14.1.4 in the GSFA)

129. Le Comité, notant que le sponsor des données avait confirmé que les données seraient fournies avant décembre 2019 et que le JECFA ne pourrait pas fournir un avis sur la question avant le CCFA53, a recommandé au CCFA50 de réviser la Note 301 en conséquence (voir para 135 (iii))

Recommandation 3 (Liste prioritaire des substances proposées pour évaluation par le JECFA)

130. Le Comité est convenu de supprimer Or (SIN 175), Argent (SIN 174), Rouge 2G (SIN 128) de la Liste prioritaire car aucune confirmation de la disponibilité de données n'avait été fournie et a noté que la norme et la DJA pour Rouge 2G seraient supprimées.

¹⁹ CL 2017/48-FA; Rapport du GT intra-session sur la Liste prioritaire (CRD5); Observations de la Chine, Union européenne, Japon, Soudan, Specialty Food Ingredients-UE, IACM, ICBA, IOFI et ISC (CX/FA 18/50/12); Philippines (CRD15); Malaisie (CRD16); Paraguay (CRD20); Union africaine (CRD22); ISC (CRD23); Sénégal (CRD27); Secrétariat du Codex (CRD29); Soudan (CRD 30); Fédération de Russie (CRD 36)

Gomme arabique (SIN 414)

131. Le Comité est convenu de retirer la demande pour l'addition de la classe fonctionnelle « prébiotique » pour la Gomme arabique de la Liste prioritaire, notant qu'elle n'était pas conforme à la fonction d'un additif alimentaire. En réponse à la proposition pour le Comité de renvoyer la question au CCNFSDU, le Comité a noté que ce recours dépassait ses compétences.

Sorbate de sodium (SIN 201)

132. Le Comité est convenu de supprimer le sorbate de sodium de la Liste prioritaire car aucune confirmation de la disponibilité des données n'avait été fournie et a noté que les dispositions relatives au sorbate de sodium dans la NGAA ainsi que dans les normes de produits correspondantes seraient révoquées.

Glycosides de stéviol (SIN 960)

133. Le Président du GT intra-session a clarifié que dans la soumission pour l'évaluation de Rébaudioside M il n'y avait pas de sponsor parmi les membres et a spécifié que pendant la session du GT, la Suisse avait accepté de parrainer cette soumission au nom de Specialty Food Ingredient-UE.

Conclusion

134. Le Comité est convenu de:
- (i) transmettre la Liste prioritaire amendée des substances proposées pour évaluation par le JECFA pour confirmation par la CAC41 et suivi par la FAO et l'OMS (Annexe X);
 - (ii) souscrire à la recommandation relative à l'amendement de la Lettre circulaire (Annexe XII, Partie A);
 - (iii) réviser la Note 301 comme suit: « limite maximale intérimaire jusqu'au CCFA53 »;
 - (iv) recommander à la CAC41 de révoquer la disposition relative au sorbate de sodium (SIN 201) de la liste des sorbates dans les Tableaux 1 et 2 de la NGAA et des normes suivantes:
 - a) *Norme pour les nouilles instantanées* (CXS 249-2006)
 - b) *Norme pour les laits fermentés* (CXS 243-2003)
 - c) *Norme pour les matières grasses laitières à tartiner* (CXS 253-2006)
 - d) *Norme pour la mozzarella* (CXS 262-2006)
 - e) *Norme pour le cheddar* (CXS 263-196)
 - f) *Norme pour le danbo* (CXS 264-1966)
 - g) *Norme pour l'Édam* (CXS 265-1966)
 - h) *Norme pour le Gouda* (CXS 266-1966)
 - i) *Norme pour le Havarti* (CXS 267-1966)
 - j) *Norme pour le Samsø* (CXS 268-1966)
 - k) *Norme pour l'Emmental* (CXS 269-1967)
 - l) *Norme pour le Tilsiter* (CXS 270-1968)
 - m) *Norme pour le Saint-Paulin* (CXS 271-1968)
 - n) *Norme pour le provolone* (CXS 272-1968)
 - o) *Norme pour le cottage cheese* (CXS 273-1968)
 - p) *Norme pour le fromage à la crème (ou « cream cheese »)* (CXS 275-1973)
 - q) *Norme générale pour le fromage* (CXS 283-197)
 - (v) recommander au CCASIA d'envisager de révoquer la disposition relative au sorbate de sodium (SIN 201) dans la *Norme régionale pour la sauce au piment fort* (CXS 306R-2011);
 - (vi) recommander au CCPFV d'envisager de révoquer la disposition relative au sorbate de sodium (SIN 201) dans la *Norme pour les confitures, gelées et marmelades* (CXS 296-2009); et
 - (vii) recommander au CCFA d'envisager de révoquer la disposition relative au sorbate de sodium (SIN 201) dans la *Norme pour les matières grasses tartinables et les mélanges tartinables* (CXS 256-2007)

DOCUMENT DE DISCUSSION SUR LA GESTION DES TRAVAUX DU CCFA(Point 8 de l'ordre du jour)²⁰**Introduction**

135. La Chine a présenté CX/FA 17/49/13 et ses 11 recommandations, soulignant le potentiel d'une « approche CCFA » pour catalyser la progression vers la priorité clé de développer la NGAA en définissant des stratégies efficaces pour s'engager sur des fronts complémentaires.

I. Norme générale pour les additifs alimentaires (NGAA)**Recommandation 1**

136. Les délégations ont largement salué l'approche simplifiée proposée: elle constitue un moyen approprié d'accélérer les travaux en évitant les retards inutiles tout en préservant les informations soumises lors de l'entrée d'une disposition dans la procédure par étapes du Codex. La proposition maintiendrait la transparence et l'intégrité des procédures Codex existantes.Elle permettrait par ailleurs au Comité d'examiner toutes les informations mises à sa disposition ainsi que les plus pertinentes.
137. Un membre a exprimé l'avis que les discussions des GTE ne devraient pas être ignorées dans le nouveau processus.
138. Le Comité a par ailleurs informé que les travaux sur toute disposition relative aux additifs alimentaires pour laquelle aucune justification technologique n'avait été fournie devraient être interrompus.

Conclusion

139. Le Comité est convenu d'examiner au cours du CCFA51, selon les progrès accomplis à la présente session, la mise en œuvre de la nouvelle procédure proposée dans la Recommandation 1 par laquelle les dispositions qui entrent dans la procédure par étapes à l'étape 2 seraient automatiquement distribuées par les GTE sur la NGAA ultérieurement pour observations à l'étape 3.

Recommandation 2

140. Rappelant les difficultés passées relatives à ces questions au CCFA ainsi que la motivation actuelle de trouver une solution, la Chine a clarifié que les trois options formulées dans la Recommandation 2 étaient censées stimuler une discussion constructive.

Discussion

141. Les délégations, notant que beaucoup de travail et de temps serait nécessaire pour obtenir un consensus sur une formulation fondée sur les trois options, a renvoyé aux conversations informelles en marge du CCFA50 concernant les progrès accomplis dans les travaux sur les colorants et a examiné si une approche comme celle d'un GTE, pourrait être adoptée pour les édulcorants.

Conclusion

142. Le Comité est convenu d'organiser un GTE, co-présidé par l'Union européenne et les États-Unis d'Amérique et travaillant en anglais uniquement, dont le mandat serait de:

Formuler un énoncé pour une alternative à la Note 161 concernant l'emploi des édulcorants qui soit conforme à la Section 3.2 du Préambule de la NGAA et à la Déclaration de principes dans le Manuel de procédure pour répondre aux préoccupations des membres du Codex qui demandent une réduction significative de la valeur énergétique ou des aliments sans sucre ajouté quand les édulcorants sont utilisés et à celles des membres du Codex qui demandent une souplesse d'emploi des édulcorants; et, sous réserve d'accord sur l'énoncé d'une alternative, examiner CXFA 15/47/13, notamment les recommandations de 1 à 6, dans le contexte des dispositions en attente et adoptées.

143. Le rapport du GTE devrait être mis à la disposition du Secrétariat du Codex au moins trois mois avant le CCFA51.

II. Alignement des dispositions relatives aux additifs alimentaires dans les normes de produits sur la NGAA

²⁰ CX/FA 18/50/13; Observations du Costa Rica, Équateur, Fédération de Russie, AMFEP, BEUC, CCC, CEFS, Specialty Food Ingredients-UE, FoodDrinkEurope, IACFO, IACM, ICA, ICBA, ICGA, ICGMA, IDF, IFAC, IFU, IOFI, ISA, ISDI et NATCOL (CX/FA 18/50/13 Add.1); Brésil, Union européenne, Nouvelle-Zélande, Nicaragua, Soudan, ETA et FIA (CX/FA 18/50/13 Add.2); Malaisie (CRD16); Inde (CRD17); Indonésie (CRD18); Kenya (CRD19); Paraguay (CRD20); Ouganda (CRD21); Union africaine (CRD22); Sénégal (CRD27); IOFI (CRD35); Fédération de Russie (CRD36); El Salvador (CRD40)

Recommandation 3

144. La Chine a expliqué que la Recommandation 3 présentait trois « options », qui ne s'excluaient pas mutuellement mais qui pouvaient être adoptées ensemble en tant que recommandations complémentaires, et a clarifié que tous les travaux préparatoires entrepris par les observateurs du Codex feraient l'objet d'une étude minutieuse par les Président et co-Président du GTE sur l'Alignement avant d'être examinés par le GTE et la soumission subséquente au CCFA.
145. Le Président a noté qu'au cours de l'examen au Point 4(b) de l'ordre du jour, le Japon avait offert de partager la co-présidence.

Conclusion

146. Le Comité, notant que toutes les trois « options » contenues dans la Recommandation 3 fonctionnaient en tant que recommandations complémentaires, est convenu: d'utiliser les travaux préparatoires entrepris par les observateurs du Codex; d'inviter le Japon à participer en tant que co-président du GT sur l'Alignement; et de souscrire à une approche de partenariat entre le CCFA et les comités de produits.

III. SIN**Recommandation 4**

147. La Chine a expliqué que le texte proposé pour être ajouté à la section sur les généralités dans CXG 36-1989 permettrait de clarifier la relation entre le SIN et la NGAA.

Discussion

148. Les délégations ont largement soutenu la recommandation et sa justification, et ont rappelé que les aromatisants n'avaient pas de numéro SIN mais qu'ils étaient évalués par le JECFA.

Conclusion

149. Le Comité a souscrit à la Recommandation 4 (voir Annexe IX, Partie A.1).

Recommandation 5

150. La Chine a expliqué que la révision proposée préciserait que toute suppression proposée d'un additif dans le SIN ne serait pas appropriée avant que les dispositions correspondantes ne soient supprimées de la NGAA.

Conclusion

151. Le Comité a souscrit à la Recommandation 5 (voir Annexe XI, Partie B1).

Partie IV: Évaluation et réévaluation des additifs alimentaires**Recommandation 6**

152. La Chine a expliqué la logique qui sous-tend le système de classement proposé dans la recommandation.

Discussion

153. Saluant largement l'objet de la proposition, les délégations:
- (i) sont convenues que les évaluations associées à des préoccupations en matière d'innocuité devraient bénéficier d'une priorité absolue;
 - (ii) ont noté que certaines modifications dans les normes peuvent avoir un impact sur le commerce;
 - (iii) ont souligné la nécessité de consultation ultérieure, y compris clarifier la façon dont les demandes considérées de moindre priorité seraient traitées dans des délais raisonnables;
 - (iv) ont noté que, dans la plupart des cas, les normes pourraient aussi être liées à l'innocuité; et
 - (v) a clarifié que le système de classement était à titre d'information seulement, destiné à assister le JECFA à prendre les décisions en conformité avec ses propres considérations.
154. Le Secrétariat du JECFA a par ailleurs rappelé au Comité que: comme il était déjà convenu de fournir davantage d'informations détaillées dans la liste des priorités sur les préoccupations en matière d'innocuité et les questions commerciales, un mécanisme détaillé supplémentaire pour établir les priorités ne serait pas nécessaire; et que les activités actuelles du JECFA étaient essentiellement limitées par des contraintes de ressources, encourageant les membres à contacter le Secrétariat du JECFA à la FAO et à l'OMS pour approfondir ce sujet

155. Le Secrétariat du JECFA a confirmé que les décisions finales sur l'établissement du calendrier étaient prises par le Secrétariat du JECFA, en tenant compte des aspects tels que le regroupement des demandes similaires, l'expertise nécessaire et les ressources disponibles; que les indications concernant des préoccupations en matière d'innocuité et les questions commerciales étaient importantes, cependant les préoccupations en matière d'innocuité activent la plus haute priorité; et que toute demande de révision de norme activait aussi la prise en compte d'implications en matière d'innocuité.

Conclusion

156. Le Comité a approuvé la recommandation telle que révisée ci-après:

Recommandation 6: Que le Comité examine le système de classement suivant à utiliser pour le placement dans la Liste prioritaire des demandes concernant les additifs alimentaires destinés à être inclus dans la NGAA, allant de la priorité la plus haute (1) à la plus faible (3):

- (1) Réévaluation d'un additif, sur la base d'une préoccupation identifiée en matière d'innocuité;
- (2) Évaluation d'un nouvel additif destiné à être inclus dans la NGAA; et
- (3) Évaluation d'une modification dans une norme.

Recommandation 7

Discussion

157. Les délégations ont fait valoir l'importance des substances qui ne sont pas actuellement incluses dans la NGAA, comme les enzymes, les aromatisants et les auxiliaires technologiques, et ont souligné la nécessité de développer des mécanismes permettant un examen efficace par le JECFA car l'absence d'évaluation de l'innocuité par le JECFA pourrait être interprétée à mauvais escient comme présentant un risque et par conséquent avoir un impact sur le commerce.

158. Un observateur du Codex a proposé une troisième option, qui serait d'évaluer les enzymes par lot, sur la base de leur profil de risque faible.

159. Le Secrétariat du JECFA:

- (i) a signalé que, dans son opinion, les auxiliaires technologiques étaient considérés comme des additifs alimentaires dans le système Codex, ce qui ne justifierait pas leur exclusion de la Liste prioritaire du JECFA;
- (ii) a clarifié que l'absence d'orientation JECFA appropriée concernant l'évaluation des enzymes était un facteur critique qui retardait l'évaluation des enzymes par le JECFA mais que le développement de cette orientation était en cours et qu'il prévoyait de reprendre l'évaluation des enzymes dans des délais raisonnables; et
- (iii) a souligné sa préférence pour le maintien des auxiliaires technologiques dans la Liste prioritaire du JECFA.

Conclusion

160. Le Comité a souscrit à l'Option 1 étant entendu que les auxiliaires technologiques ne seraient pas retirés de la Liste prioritaire mais qu'ils ne seraient simplement pas classés.

Recommandation 8

161. Le Comité a pris acte du fait que les secrétariats du JECFA et du Codex travailleraient ensemble, en consultation avec le Canada, pour préparer une lettre circulaire actualisée pour examen par le GT intra-session sur les Priorités au CCFA51.

Recommandation 9

Discussion

162. Les délégations:

- (i) ont noté que certaines évaluations du JECFA plus anciennes nécessitaient une actualisation ou une nouvelle évaluation;
- (ii) ont reconnu le potentiel de développer un mécanisme pour la réévaluation des additifs similaire à l'examen périodique des pesticides effectué par le CCPR; et
- (iii) a souligné que la priorité actuelle du CCFA consistait à finaliser la NGAA et l'alignement, après quoi il pourrait reprendre les réévaluations et assurer que les données scientifiques qui appuient les dispositions sont à jour.

163. Le Secrétariat du JECFA a confirmé qu'il serait prêt à entreprendre la préparation d'une stratégie ou d'un processus pour soutenir la réévaluation future des additifs alimentaires.

Conclusion

164. Le Comité est convenu, en tant que priorité future à ne pas prendre en compte pour le moment, d'envisager l'établissement d'un processus global de réévaluations et de reconfirmations des additifs actuellement dans la NGAA.

Partie V: Auxiliaires technologiques

Recommandation 10

Discussion

165. Les délégations ont noté la nécessité de poursuivre les travaux sur l'évaluation des risques associés aux auxiliaires technologiques.
166. Concernant la base de données IPA, les délégations:
- (i) ont fait valoir qu'il ne s'agissait pas d'un outil Codex et qu'il avait été compilé sur une base volontaire;
 - (ii) ont noté son utilité et a encouragé à l'entretenir; et
 - (iii) ont demandé des actualisations régulières sur son statut à la Chine.
167. Concernant des travaux futurs potentiels, le Comité a noté:
- (i) la proposition de développer une norme horizontale pour les auxiliaires technologiques;
 - (ii) l'autre point de vue selon lequel le champ d'application de toute norme ne devrait pas être limité mais garder une ouverture;
 - (iii) la tenue dans le passé d'un document d'informations sur les auxiliaires technologiques;
 - (iv) la demande d'une plus grande clarté quant au démarrage des travaux, à savoir après la finalisation de la NGAA.

Conclusion

168. Le Comité a souscrit à l'Option 2: « Entant que priorité future à ne pas prendre en compte pour le moment, examiner/amender les *Directives sur les substances utilisées en tant qu'auxiliaires technologiques* (CXG 75-2010) ».

Partie VI: Établissement de la priorité des travaux

Recommandation 11

Discussion

169. Les délégations sont convenues de la nécessité d'une approche systématique pour établir les priorités mais a noté que, pour être utile et suffisamment largement applicable, le tableau des critères ne devrait pas être trop complexe. A la lumière de l'importance capitale accordée dans le Codex à la sécurité des aliments et à la protection de la santé des consommateurs, le Comité a noté que le tableau proposé ne le reflète qu'insuffisamment.

Conclusion

170. Le Comité est convenu d'interrompre les travaux sur le projet de tableau des critères.

Point 8 de l'ordre du jour: conclusion générale

171. Conformément à la discussion et en soutien de l'« approche CCFA », le Comité est convenu de mettre en œuvre les conclusions tirées.
172. Le Secrétaire du Codex a confirmé que les accomplissements significatifs du CCFA50, notamment concernant la Note 161, seraient communiqués au Comité exécutif et à la CAC par le biais d'un examen critique.
173. Le Comité a fait part de sa reconnaissance pour l'incalculable contribution apportée par le précédent Président du CCFA, Professeur Chen, durant ses longs et éminents états de service: son dévouement a largement concouru à permettre au CCFA de devenir peut-être le Comité le plus productif du système Codex.

AUTRES QUESTIONS ET TRAVAUX FUTURS (Point 9 de l'ordre du jour)

174. Le Comité a noté qu'aucune autre question n'avait été proposée.

DATE ET LIEU DE LA PROCHAINE SESSION (Point 10 de l'ordre du jour)

175. Le Comité a été informé que sa cinquantième-et-unième session serait tenue en Chine du 25 au 29 mars 2019, les dispositions finales faisant l'objet d'une confirmation par le gouvernement hôte en consultation avec le Secrétariat du Codex.

**LIST OF PARTICIPANTS
LISTE DES PARTICIPANTS
LISTA DE PARTICIPANTES**

CHAIRPERSON - PRÉSIDENT - PRESIDENTE

Mr Yongxiang Fan
Researcher
China National Center for Food Safety Risk Assessment
Building 2, No.37 Guangqu Road, Chaoyang District
Beijing
China
Tel: 86-10-52165410
Email: fanyongxiang@cfsa.net.cn

CHAIR'S ASSISTANT – ASSISTANTE DU PRÉSIDENT – ASISTENTE DEL PRESIDENTE

Ms Hao Ding
Research Associate
China National Center for Food Safety Risk Assessment
Building 2, No.37 Guangqu Road, Chaoyang District
Beijing
China
Tel: +86 10 52165407
E-mail: dinghao@cfsa.net.cn

ARGENTINA - ARGENTINE

Mr Gustavo Ventura
Tecnico del Punto Focal de Codex
Dirección de Cooperación y Negociaciones Bilaterales
Ministerio de Agroindustria
Azopardo 1025. Piso 11, Oficina 2. CABA
Buenos Aires
Argentina
Tel: +54 11 43636290
Email: gventura@magyp.gob.ar

AUSTRALIA - AUSTRALIE

Mr Steve Crossley
> Manager - Data, International, Composition and
Exposure Food
Food Standards Australia New Zealand
Level 4, 15 Lancaster Place Majura, Park ACT 2609
Australia
Australia
Tel: +61262722627
Email: steve.crossley@foodstandards.gov.au

Dr Mark Fitzroy
Senior Food Technologist
Food Standards Australia New Zealand
Level 4, 15 Lancaster Place, Majura Park ACT 2609,
Australia
Australia
Tel: +61262712286
Email: mark.fitzroy@foodstandards.gov.au

AUSTRIA - AUTRICHE

Dr Sigrid Amann
Federal Ministry of Labour, Social Affairs, Health and
Consumer Protection
Radetzkystraße 2
Vienna
Austria
Tel: 0043 1 711 00 644457
Email: sigrid.amann@bmg.gv.at

BELGIUM - BELGIQUE - BÉLGICA

Dr Vinkx Christine
Expert food additive
Food, Feed and other consumption product
FPS Public Health
Eurostation Place Victor Horta, 40 bte 10
Bruxelles
Belgium
Tel: +3225247359
Email: Christine.Vinkx@health.belgium.be

BRAZIL - BRÉSIL - BRASIL

Ms Livia Emi Inumaru
Health Regulation Expert
Brazilian Health Regulatory Agency - ANVISA
SIA, trecho 5, setor especial 57, 2ª andar, sala 8
Brasília
Brazil
Tel: 55 61 3462-5378
Email: livia.inumaru@anvisa.gov.br

Full Professor
University of Campinas
Rua Dr Shigeo Mori 1232 - Cidade Universitária,
Campinas
Brazil
Tel: 55 19 99111-4943
Email: toledomcf@hotmail.com

Mr Carlos Eduardo De Souza Rodrigues
Federal Inspector
Ministry of Agriculture, Livestock and Food Supply –
MAPA
Esplanada dos Ministérios, Bloco D, Anexo A, Sala
444.
Brasília
Brazil
Tel: 55 61 3218-2680
Email: carlos.eduardo@agricultura.gov.br

Ms Elisabete Goncalves Dutra
Health Regulation Expert
Brazilian Health Regulatory Agency - ANVISA
SIA, trecho 5, setor especial 57, 2ª andar, sala 2
Brasília
Brazil
Tel: 55 61 3462-5378
Email: elisabete.goncalves@anvisa.gov.br

Mr Péricles Macedo Fernandes
Federal Inspector
Ministry of Agriculture Livestock and Food Supply -
MAPA
Esplanada dos Ministérios Bloco D Anexo B, 3º andar
sala 333
Brasília
Brazil
Tel: 55 61 3218-2327
Email: pericles.fernandes@agricultura.gov.br

Mr Cesar Augusto Vandesteem Junior
Federal Inspector
Ministry of Agriculture, Livestock and Food Supply –
MAPA
Esplanada dos Ministérios, Bloco D, Anexo A, Sala
444
Brasília
Brazil
Tel: 55 61 3218-2285
Email: cesar.vandesteem@agricultura.gov.br

BULGARIA - BULGARIE

Mr Iliyan Kostov
Deputy Director of the Bulgarian Risk Assessment
center on Food Chain
Risk Assessment Center on Food Chain
bul. "Tsar Boris III" № 136, floor 11
Sofia
Bulgaria
Tel: 00359882416365
Email: irkostov@mzh.government.bg

Dr Lora Pastuhova-djuparova
Director

Policies on agri-food chain Directorate
Ministry of Agriculture, Food and Forestry
blvd. "Hristo Botev" 55
Sofia
Bulgaria
Tel: + 359 2 985 11 301
Email: LPastuhova@mzh.government.bg

Mr Alexander Rogge
Political Administrator
Directorate General Agriculture, Fisheries, Social
Affairs and Health
Council of the European Union - General Secretariat
Brussels
Belgium
Tel: + 32(0)2 281 5349
Email: alexander.rogge@consilium.europa.eu

Ms Vanya Ruseva
Chief expert
"Policies on agri-food chain" Directorate
Ministry of Agriculture, Food and Forestry
Bul. "Hristo Botev" 55
Sofia
Bulgaria
Tel: + 359 2 985 11 401
Email: VYRuseva@mzh.government.bg

Mr Pavlin Belchev
State expert
Policies on agri-food chain Directorate
Ministry of Agriculture, Food and Forestry
bul. "Hristo Botev" 55
Sofia
Bulgaria
Tel: + 359 2 985 11 882
Email: pbelchev@mzh.government.bg

Mrs Svetlana Tcherkezova
Chief expert
Risk Assessment Center on Food Chain
bul. "Tsar Osvoboditel III", № 136, floor 11
Sofia
Bulgaria
Tel: + 359 882 417 543
Email: STcherkezova@mzh.government.bg

CAMEROON - CAMEROUN - CAMERÚN

Mr Henri Kangué Koum
Chef de Bureau des Normes et du Contrôle
Alimentaire
Direction de la Promotion de la Santé
Ministère de la Santé Publique
Yaoundé
Cameroon
Tel: 00237 677328201
Email: henrykangué@yahoo.fr

Mrs Yolande Alida Medjou Nimpe Epse Bomba
Chef de la Cellule de la Défense du Label Qualité
Division du Développement de la Qualité
Ministère des Mines, de l'Industrie et du
Développement Technologique
Yaoundé
Cameroon
Tel: +237 699 95 05 68
Email: y_nimpe@yahoo.fr

CANADA - CANADÁ

Mr Steve Theriault
 Scientific Evaluator
 Health Canada
 251 Sir Frederick Banting Driveway, Mail Stop 2201C
 Ottawa
 Canada
 Tel: 613-946-9207
 Email: Steve.Theriault@Canada.ca

Dr Anne-marie Boulanger
 Regulatory Policy Risk Assessment Specialist/Chemist
 Evaluator
 Health Canada
 251 Sir Frederick Banting Driveway, Tunney's Pasture,
 Mail Stop 2201C Ottawa, ON, Canada K1A 0K9
 Ottawa
 Canada
 Tel: 613 954-9397
 Email: anne-marie.boulanger@canada.ca

Ms Mwate Mulenga
 Policy and Program Leader
 Canadian Food Inspection Agency
 1400 Merivale Road, Tower 2
 Ottawa
 Canada
 Tel: 613 773-5534
 Email: mwate.mulenga@inspection.gc.ca

CHILE - CHILI

Ms Yanina Corrotea Varas
 Profesional
 Instituto de Salud Pública, ISP
 Ministerio de Salud
 Marathon 1000, Ñuñoa
 Santiago
 Chile
 Tel: +56 22 5755493
 Email: ykorrotea@ispch.cl

Prof Roberto Saelzer
 Profesor Titular, Asesor Académico Dirección
 Docencia
 Universidad de Concepción
 Edmundo Larenas 64 A
 Concepción
 Chile
 Email: rsaelzer@udec.cl

CHINA - CHINE

Mr Zhiqiang Zhang
 National Health Commission, PRC
 NO.1 Xizhimenwainan Rd. Xicheng District Beijing City
 Beijing
 China
 Tel: 86-10-68792613
 Email: Zhangzq215@126.com

Mr Jianbo Zhang
 research associate
 China National Center for Food Safety Risk

Assessment
 37 Guangqu Road, Building 2, Chaoyang, Beijing
 Beijing
 China
 Tel: 86-10-52165425
 Email: jianbozhang@cfsa.net.cn

Mr Guoqiang Gong
 National Health Commission, PRC
 NO.1 Xizhimenwainan Rd. Xicheng District Beijing City
 Beijing
 China
 Tel: 86-10-68792985
 Email: gonggg@nhfpc.gov.cn

Junshi CHEN
 Professor
 China National Center for Food Safety Risk
 Assessment (CFSA)
 29 Nanwei Road, Xuanwu District
 Beijing 100050, China
 Phone: +86 10 83132922
 Fax: +86 10 83132922
 Email: jshchen@ilsichina.org

Ms Huali Wang
 research associate
 China National Center for Food Safety Risk
 Assessment
 37 Guangqu Road, Building 2, Chaoyang, Beijing
 Beijing
 China
 Email: wanghuali@cfsa.net.cn

Mr Kit Hong Chan
 Senior Technician
 Food Safety Centre Division of Risk Assessment
 Rua Nova de Areia Perta, no.52 Centro de Sericos 3
 andar da RAEM MACAO
 China
 Tel: +86 15344854325
 Email: kithongc@iacm.gov.mo

Mr Wenrui Chen
 tecnolygy ceter
 guangdong inspection and quarantine bureau
 No 66, huacheng Road, tianhe district, guangzhou
 guangzhou
 China
 Tel: 020-38290331

Ms Fang Gao
 Agronomist
 Center for Agri-food Quality and Safety, MOA
 Chao Wai Da Jie 223#, Beijing
 Beijing
 China
 Tel: 59198571
 Email: 154354062@qq.com

Mr Tek Hong Lam
 Assistant Technician
 Food Safety Centre Division of Risk Assessment
 Rua Nova de Areia Perta, no.52 Centro de Sericos 3

andar da RAEM MACAO
China
Tel: +86 15344854325
Email: thlam@iacm.gov.mo

Mr Sikai Liu
SAC ,PRC
No.9 Madian Donglu, Haidian District
Beijing
China
Tel: 010-82262925
Email: liusk@sac.gov.cn

Mr Qinquan Rao
assistant agronomist
Center for Agri-food Quality and Safety, MOA
Chao Wai Da Die 223#, Beijing
Beijing
China
Tel: 010-59198530
Email: quanqinrao@163.com

Mr Yi Xue
Deputy Chairman and Secretary General
China Food Additives and Ingredients Association
Rm.1402, Tower 3 Vantone, No.6A, Chaoyangmenwai
Beijing
China

Mr Xiaofeng Wang
Associate Consultant
China Food and Drug Administration
Building2, No 26, Xuanwumen West Street, Xicheng
District, Beijing
Beijing
China
Tel: 010-88331073
Email: wangxf@cfda.gov.cn

Mr Xinglin Xi
tecnology ceter
guangdong inspection and quarantine bureau
No 66, huacheng Road, tianhe district, guangzhou
guangzhou
China
Tel: 020-38290331
Email: ciqxxl@163.com

Mr Lailiang Chen
Xiamen CIQ
118 Dongdu Road, Xiamen
Xiamen
China
Email: webmaster@xmciq.gov.cn

COLOMBIA - COLOMBIE

Eng Andrés Felipe Ruiz León
Profesional Universitario
Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y
Alimentos Invima
Tel: 3105679492 - 2948700 ext. 3909
Email: aruizl@invima.gov.co

COSTA RICA

MSc. Mónica Elizondo Andrade
Codex Committee on Food Additives National
Coordinator

San José, Costa Rica
Tel: (506) 2220 3031
Email: melizondo@cacia.org

CUBA

Mr Carmen Garcia Calzadilla
Investigadora y especialista en aditivos y
contaminantes en alimentos
Dpto. Laboratorio
Seccion de Química del Instituto Nacional de Higiene ,
Epidemiología, y Microbiología del Ministerio de Salud
Pública
Email: carmengc@inhem.sld.cu

DEMOCRATIC PEOPLE'S REPUBLIC OF KOREA - RÉPUBLIQUE POPULAIRE DÉMOCRATIQUE DE CORÉE - REPÚBLICA POPULAR DEMOCRÁTICA DE COREA

Mr Chang Jin Han
Head
Laboratory of food safety, Institute of Applied
Biotechnology, Academy of Health and Food Science
Ryongbuk Dong, Taesong District, Pyongyang City,
DPR Korea
Email: rasonj@who.int

Mr Kwang Jin Kim
Officer
Department of External Affairs, Ministry of Public
Health
Sochang dong, Central District, Pyongyang City, DPR
Korea
Tel: 850-2-381-7914
Email: rasonj@who.int

Mr Tok Su Ryi
Chief
Section of food safety, Ministry of Public Health
Sochang dong, Central District, Pyongyang City, DPR
Korea
Email: rasonj@who.int

DENMARK - DANEMARK - DINAMARCA

Mrs Mette Christiansen
Senior Scientific Advisor
Chemistry and Food Quality Division
Danish Veterinary and Food Administration
Stationsparken 31
Glostrup
Denmark
Email: mech@fvst.dk

ECUADOR - ÉQUATEUR

Mr Santiago Emanuel Jara Villaviencio
Commercial Attaché
Guangzhou Office

Institute for Export and Investment Promotion -
PROECUADOR
10 Huaxia Road, R&F Center, Zhujiang New Town,
Tianhe District, Guangzhou, Guangdong Province
Guangzhou
China
Tel: +862038927650
Email: sjarav@proecuador.gob.ec

ESTONIA - ESTONIE

Ms Annika Leis
chief specialist
Food Safety Department
Ministry of Rural Affairs of the Republic of Estonia
Lai Street 39//41
Tallinn
Estonia
Tel: +3726256271
Email: annika.leis@agri.ee

EUROPEAN UNION - UNION EUROPÉENNE - UNIÓN EUROPEA

Ms Andreia Alvarez Porto
Administrator
Directorate General Health and Food Safety
European Commission
Rue Belliard 232
Brussels
Belgium
Tel: 0032 229 50 984
Email: Andreia.ALVAREZ-PORTO@ec.europa.eu

Mr Sebastien Goux
Deputy Head of Unit
Directorate General Health and Food Safety
European Commission
Rue Froissart 101 Office: 02/048
BRUSSELS
Belgium
Tel: +32 229-21555
Email: sebastien.goux@ec.europa.eu

Mr Jiri Sochor
Administrator
Directorate General Health and Food Safety
European Commission
Rue Belliard 232
Brussels
Belgium
Tel: +32 229-76930
Email: jjiri.sochor@ec.europa.eu

FINLAND - FINLANDE - FINLANDIA

Ms Anna Lemström
Senior Officer, Food Policy
Ministry of Agriculture and Forestry
P.O.Box 30 00023 Government FINLAND
Finland
Tel: +358 295 162 145
Email: anna.lemstrom@mmm.fi

FRANCE - FRANCIA

Mrs Catherine Evrein
chargée de mission
DGCCRF

Ministère de l'économie et des finances
Teledoc 223- 59, boulevard Vincent Auriol
PARIS Cedex 13
France
Tel: 0033144973205
Email: catherine.evrein@dgccrf.finances.gouv.fr

Mrs Mélanie Lavoignat
Chargée de Mission
Direction générale de l'alimentation
Ministère de l'agriculture et de l'alimentation
PARIS
France
Tel: 0033149554286
Email: melanie.lavoignat@agriculture.gouv.fr

GERMANY - ALLEMAGNE - ALEMANIA

Mr Hermann Josef Brei
Deputy Head of Unit
Uni 214
Federal Ministry of Food and Agriculture
Rochusstr. 1
Bonn
Germany
Tel: +49 228 99 529 4655
Email: Herrmann.Brei@bmel.bund.de

Ms Maria Dubitsky
Managing Director
Maria Dubitsky Consulting GmbH
Gottfried-Böhm-Ring 67
München
Germany
Tel: +49 89 456 789 17
Email: marie@dubitsky.de

Ms Silke Fallah
Regulatory Affairs Manager
GNT Europa GmbH
Kackerstrasse 22
Aachen
Germany
Email: sfallah@gnt-group.com

GHANA

Mr Percy Adomako Agyekum
SENIOR REGULATOR OFFICER
FOOD AND DRUGS AUTHORITY
P. O. BOX CT 2783 CANTONMENTS, ACCRA
ACCRA
Ghana
Tel: +233 208 169407
Email: adopee@yahoo.com

Mrs Maureen Audrey Lartey
AG. HEAD
ANIMAL PRODUCTS
FOOD AND DRUGS AUTHORITY
P. O. BOX CT 2783 CANTONMENTS, ACCRA
ACCRA
Ghana
Tel: +233 244 673336
Email: naadeilartey@yahoo.com

INDIA - INDE

Mr Anil Mehta
Deputy Director
Food Safety and Standards Authority of India

Ministry of Health & Family Welfare
 FDA Bhawan Kotla Road
 New Delhi
 India
 Tel: +91 9818316559
 Email: anil.mehta76@yahoo.in

Dr Anirudha Kumar Chhonkar
 Corporate Regulatory Advocacy Manager
 Nestle India Ltd.
 New Delhi
 India
 Tel: 9910092474
 Email: Anirudha.Chhonkar@IN.nestle.com

Dr Firdaus Jahan
 Technical Officer
 Food Safety and Standards Authority of India
 FDA Bhawan, Near Bal Bhavan, Kotla Road,
 New Delhi
 India
 Tel: +91 8527060785
 Email: firdaus_jan22@yahoo.co.in

Mr Virendra Landge
 Manager
 Regulatory Compliance and Advocacy
 Coca Cola India Pvt. Ltd.
 New Delhi
 India
 Tel: 9711271969
 Email: vlandge@coca-cola.com

Ms Shreya Pandey
 Associate Director, Food Safety, Scientific &
 Regulatory Affairs
 (R&D)
 Pepsico Ltd. India
 New Delhi
 India
 Tel: 9818443337
 Email: shreya.pandey@pepsico.com

Mr Jasvir Singh
 Regulatory, Scientific and Government Affairs Leader,
 South Asia, Dupont Nutrition & Health
 Dupont
 Mondelez
 India
 Tel: +91 9958995804
 Email: jasvir.singh@dupont.com

INDONESIA - INDONÉSIE

Mrs Adrianti -
 HEAD OF SUBDIRECTORATE OF LOW RISK
 PROCESSED FOOD REGISTRY AND FOOD
 ADDITIVES

DIRECTORATE OF PROCESSED FOOD OF
 REGISTRATION
 NATIONAL AGENCY OF DRUG AND FOOD
 CONTROL
 Jl. Percetakan Negara No.23, Building F, 3rd Floor,
 Jakarta Pusat, JAKARTA
 Indonesia
 Tel: +6221-42875584
 Email: adrianti_adnan@yahoo.com

Ms Deksa Presiana
 Head of Sub-Directorate of Food Safety
 Standardization
 Directorate for Processed Food Standardization
 The National Agency for Drug and Food Control
 (NADFC)
 Jln. Percetakan Negara No. 23, Gedung F Lantai 3
 Central Jakarta
 Indonesia
 Tel: +628 1293257662
 Email: deksa336@gmail.com

Mr Victor Suryohadi Basuki
 Regulatory & Scientific Affairs
 Regulation Affairs
 Gabungan Pengusaha Makanan dan Minuman
 Indonesia (GAPMMI)
 ITS Office Tower Lt. 8 UNit 16, Nifarro Park Jl. Raya
 Pasar Minggu KM. 18
 JAKARTA
 Indonesia
 Tel: 021 29517511
 Email: victor.basuki@dupont.com

Dr Rahmana Emran Kartasasmita
 Lecturer/Faculty Member
 Pharmaceutical Chemistry
 School of Pharmacy, Bandung Institute of Technology
 (ITB)
 Jalan Ganesha 10
 Bandung
 Indonesia
 Tel: +62-22-2504852
 Email: e.kartasasmita@gmail.com

Mr Fajar Ramadhitya Putera
 Staff of Directorate of Pharmaceutical Production and
 Distribution
 Directorate of Pharmaceutical Production and
 Distribution
 Ministry of Health
 Jl HR Rasuna Said Blok X5 Kav 4-9
 JAKARTA
 Indonesia
 Tel: +628156262089
 Email: subditobat.pangan@gmail.com

Ms Birgitta Permana Sari
 Regulatory Permana
 Regulation Affairs
 Gabungan Pengusaha Makanan dan Minuman
 Indonesia (GAPMMI)
 ITS Office Tower Lt. 8 Unit 16, Nifarro Park Jl. Raya
 Pasar Minggu KM. 18

JAKARTA
Indonesia
Tel: 021 29517511
Email: birgittapermanasari@gmail.com

Mr Riza Sultoni
Head of Sub-directorate of Drug and Food
Directorate of Pharmaceutical Production and
Distribution
Ministry of Health
JI HR Rasuna Said Blok X5 Kav 4-9
JAKARTA
Indonesia
Tel: +6287883012929
Email: subditobat.pangan@gmail.com

Ms Hermeni Tetrasari
HEAD OF FOOD DIVISION
NATIONAL QUALITY CONTROL LABORATORY OF
DRUGS AND FOOD (NQCLDF)
NATIONAL AGENCY OF DRUG AND FOOD
CONTROL (NADFC)
JL PERCETAKAN NEGARA NO. 23
JAKARTA
Indonesia
Tel: (+ 62) 82216952958
Email: hermini.moeljoso@gmail.com

**IRAN (ISLAMIC REPUBLIC OF) - IRAN
(RÉPUBLIQUE ISLAMIQUE D') - IRÁN (REPÚBLICA
ISLÁMICA DEL)**

Mr Mehdi Daneshdoost
MEMBER OF CCFA COMMITTEE
MINISTRY OF AFFAIRS
Iran (Islamic Republic of)
Email: codex_office@inso.gov.ir

IRELAND - IRLANDE - IRLANDA

Dr Emer O'reilly
Chemical Safety Group
Food Safety Authority of Ireland
The Exchange, George's Dock, IFSC, Dublin 1,
Dublin 1
Ireland
Tel: +353 1 8171344
Email: eoreilly@fsai.ie

ISRAEL - ISRAËL

Mr Yosef Sade
Chief Food Engineer
food additive unit
ministry of health ISRAEL
HAARBAA 12
TEL AVIV
Israel
Tel: 972-3-6270126
Email: yossi.sadeh@moh.health.gov.il

ITALY - ITALIE - ITALIA

Mr Ciro Impagnatiello
Codex Contact Point
Department of the European Union and International
Policies and of the Rural Development
Ministry of Agricultural Food and Forestry Policies

Via XX Settembre, 20
Rome
Italy
Tel: +39 06 46654058
Email: c.impagnatiello@politicheagricole.it

JAPAN - JAPON - JAPÓN

Mr Ryota Nakamura
Technical Officer
Food Safety Standards and Evaluation Division,
Pharmaceutical Safety and Environmental Health
Bureau
Ministry of Health, Labour and Welfare
1-2-2, Kasumigaseki, Chiyoda-ku, Tokyo
Tokyo
Japan
Tel: +81 3 3595 2423 (Ext. 42)
Email: codexj@mhlw.go.jp

Ms Chiho Goto
Section Chief
Analysis and Brewing Technology
National Tax Agency
3-1-1 Kasumigaseki Chiyoda-ku
Tokyo
Japan
Tel: 81-3-3581-4161 ext.3481
Email: chiho.goto@nta.go.jp

Ms Rieko Imabayashi
Technical Officer
Food Safety Policy Division
Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries
1-2-1 Kasumigaseki, Chiyoda-ku
Tokyo
Japan
Email: rieko_imabayashi220@maff.go.jp

Mr Shunsuke Matsushita
Technical Officer
Food Safety Standards and Evaluation Division,
Pharmaceutical Safety and Environmental Health
Bureau
Ministry of Health, Labour and Welfare
1-2-2, Kasumigaseki, Chiyoda-ku, Tokyo
Tokyo
Japan
Tel: +81-3-3595-2341
Email: codexj@mhlw.go.jp

Mr Yoshiaki Sakai
Technical Officer
Office of International Food Safety, Pharmaceutical
Safety and Environmental Health Bureau
Ministry of Health, Labour and Welfare
1-2-2, Kasumigaseki, Chiyoda-ku, Tokyo
Tokyo
Japan
Tel: +81-3-3595-2326
Email: codexj@mhlw.go.jp

Mr Kazuhiko Sakamoto
Associate Director
Food Safety Policy Division
Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries
1-2-1 Kasumigaseki, Chiyoda-ku, Tokyo
Tokyo
Japan

Email: kazuhiro_sakamoto940@maff.go.jp

Dr Kyoko Sato
Division Head
Division of Food Additives
National Institute of Health Sciences
3-25-26 Tono-machi, Kawasaki-ku Kawasaki-shi
Kanagawa
Japan
Tel: +81 44 270 6557
Email: ksato@nihs.go.jp

Dr Katsuya Seguro
Technical Advisor
Japan Food Additives Association
4-9 Nihonbashi-Kodenmachou Chuo-ku
Tokyo
Japan
Tel: +81-3-3667-8311
Email: katsuya_seguro@jafaa.or.jp

KENYA

Mr Mutua Peter
PRINCIPLE STANDARD OFFICER
FOOD AND AGRICULTURE
KENYA BUREAU OF STANDARDS
54974
NAIROBI
Kenya
Tel: +254-20 6948000
Email: mutuap@kebs.org

MEXICO - MEXIQUE - MÉXICO

Ms Alejandra Salas Fernández
ASESORA DE LA COFEPRIS
COFEPRIS
Oklahoma 14, Col. Nápoles, Ciudad de México.
CDMX
Mexico
Email: asalas@cofepris.gob.mx

MOROCCO - MAROC - MARRUECOS

Mrs Ilham Chakib
Chef de Service de la Réglementation des produits
Alimentaires et intrants
Agriculture
Office National de Sécurité Sanitaire des produits
Alimentaires
Avenue Hajj Ahmed Cherkaoui Agdal Rabat
Rabat
Morocco
Tel: +212649506655
Email: ilham.chakib@gmail.com

Mr Khalid Barami
Technicien au Laboratoire Officiel d'Analyses et de
Recherches Chimiques
Ministère de l'Agriculture et de la Pêche Maritime
Laboratoire Officiel d'Analyses et de Recherches
Chimiques
25, Rue Rahal Nichakra -Ex Tours, Casablanca 20100

Morocco
Tel: 0608848535
Email: barami.khalid@gmail.com

Mr Lhoucine Bazzi
RESPONSABLE LABORATOIRE
AGRICULTURE
DELEGATION ETABLISSEMENT AUTONOMME DE
CONTROLE ET DE COORDINATION
N°23 zone industrielle tassila Dcheira Inzgan
Agadir
Morocco
Tel: +212618532344
Email: bazzi@eacce.org.ma

Mr El Mekroum Brahim
Chef de Département
département Recherche et Développement
Société les Eaux Minérale d'Oulmes
les Eaux Minérales d'Oulmes S.A 20180
BOUSKOURA
Casablanca
Morocco
Tel: +212 661326698
Email: elmekroum@oulmes.ma

NEW ZEALAND - NOUVELLE-ZÉLANDE - NUEVA ZELANDIA

Mr John Van Den Beuken
Principal Adviser Composition
Ministry for Primary Industries
25 The Terrace
Wellington
New Zealand
Email: john.vandenBeuken@mpi.govt.nz

Ms Clare Chandler
Specialist Adviser
Ministry for Primary Industries
25 The Terrace
Wellington
New Zealand
Email: clare.chandler@mpi.govt.nz

Ms Cathy Zhang
Regulatory Strategist
Fonterra Co-operative Group Ltd
109 Fanshawe Street
Auckland
New Zealand
Email: Cathy.Zhang@fonterra.com

NIGERIA - NIGÉRIA

Mr Fubara Amadi Chuku
Deputy Director
Food and Drug Services
Federal Ministry of Health
Federal Secretariat Complex, Phase III
Abuja

Nigeria
Tel: +2347062200222
Email: fubarachuku@yahoo.com

Mr David Ehiabhi Erabhaziemen
Deputy Director
Health and Biomedical Sciences Department
Federal Ministry of Science and Technology
Federal Secretariat, Phase II
Abuja
Nigeria
Tel: +234-8036092283
Email: davideraa@yahoo.com

Mrs Talatu Kudi Ethan
Deputy Director
Standards Organisation of Nigeria
13/14 Victoria Arobieke Street, Lekki Peninsular
Scheme 1, Lekki
Lagos
Nigeria
Tel: +2348033378217
Email: talatuethan@yahoo.com

Mr Mashood Oluku Lawal
Director
Food and Drug Services
Federal Ministry of Health
Federal Secretariat Complex, Phase III
Abuja
Tel: +2348035737900
Email: molawal60@yahoo.com

Mrs Nene Maudline Obianwu
CSO
Standards Organisation of Nigeria
Plot 13/14 Victoria Arobieke Street, Off Admiralty Way,
Lekki Peninsula- Lekki Phase 1
Lagos
Nigeria
Tel: +2348032493448
Email: neneobianwu@yahoo.co.uk

PHILIPPINES - FILIPINAS

Ms Christmasita Oblepias
Chairperson, NCO-SCFA
Food and Drug Administration, Department of Health
National Codex Organization-SCFA
Civic Drive, Filinvest Corporate City, Alabang, City of
Muntinlupa
Muntinlupa
Philippines
Tel: (632)857-1900 loc. 8204
Email: caoblepias@fda.gov.ph

Ms Maria Cecilia Dela Paz
Regulatory Affairs
Regulatory
National Codex Organization, SCFA
B1 L4 Monterey St. Sta. Monica Mission Hills Brgy.
San Roque, Antipolo City
Antipolo
Philippines

Tel: (632)706- 4871
Email: delapaz@promesso.com.ph

Ms Maria Cecilia Dela Paz
Regulatory Affairs
Regulatory
National Codex Organization, SCFA
B1 L4 Monterey St. Sta. Monica Mission Hills Brgy.
San Roque, Antipolo City
Antipolo
Philippines
Tel: (632)706- 4871
Email: delapaz@promesso.com.ph

Ms Angelina Miles
Director, Scientific and Regulatory Affairs
Regulatory Affairs
National Codex Organization, SCFA
24/F Net Lima Bldg., 5th Ave. Cor. 26th St., Bonifacio
Global City
Taguig City
Philippines
Tel: +63 2 8498278
Email: angmiles@coca-cola.com

Mrs Charina May Tandas
Member, NCO-SCFA
Regulatory
National Codex Organization-SCFA
Felix Reyes St., Balibago, City of Sta.Rosa, Laguna
San Pedro City
Philippines
Tel: (632)7548276
Email: charry.tandas@mondenissin.com

POLAND - POLOGNE - POLONIA

Ms Marta Dluzewska
food technologist
Department of Food Safety
National Institute of Public Health - National Institute of
Hygiene
Chocimska 24 St.
Warsaw
Poland
Tel: +48225421400
Email: mdluzewska@pzh.gov.pl

REPUBLIC OF KOREA - RÉPUBLIQUE DE CORÉE - REPÚBLICA DE COREA

Mr Tae Yong Cho
Scientific officer
Food Additives Standard Division
Ministry of Food and Drug Safety
Osong Health Technology Administration Complex,
187, Osongsaengmyeong2-ro, Osong-eup,
Heungdeok-gu, Cheongju-si, Chungcheongbuk-do
Cheongju-si
Republic of Korea
Tel: 82-43-719-2505
Email: okcho@korea.kr

Ms Seung Yi Hong
CODEX Researcher
Food Additives Standard Division
Ministry of Food and Drug Safety
Osong Health Technology Administration Complex,
187, Osongsaengmyeong2-ro, Osong-eup,
Heungdeok-gu, Cheongju-si, Chungcheongbuk-do
Cheongju-si

Republic of Korea
Tel: 82-43-719-2507
Email: sungyi52@korea.kr

Ms Hae-jin Kim
Scientific Officer
National Agricultural Products Quality Management Service
Ministry of Agriculture, Food, and Rural Affairs
141 Yongjeonro Gimcheon-si, Gyongsangbuk-do, Korea
Gimcheon-si
Republic of Korea
Tel: 82-10-4135-1494
Email: asarela00@korea.kr

Ms Soomin Park
Scientific Officer
National Agricultural Products Quality Management Service
Ministry of Agriculture, Food and Rural Affairs
141 Yongjeon-ro Gimcheon-si Gyeongbuk, Korea
Gimcheon-si
Republic of Korea
Tel: +82-54-429-7819
Email: soominpark@korea.kr

RUSSIAN FEDERATION - FÉDÉRATION DE RUSSIE - FEDERACIÓN DE RUSIA

Dr Olga Bagryantseva
Leading Researcher
Laboratory of Food Toxicology and Nanotechnology Safety Assessment
Federal Research Center of food, biotechnology and food safety
2/14 Ustinsky proezd
Moscow
Russian Federation
Email: bagryantseva@ion.ru

Mrs Yuliya Kalinova
Regulatory Affairs Expert
Consumer Market Participants Union
1-y Schipkovsky per., 20, 403a
Moscow
Russian Federation
Tel: +7 (499) 235-74-81
Email: yulia.kalinova@yahoo.com

Dr Alexey Petrenko
Expert
Federal Research Centre of Nutrition, Biotechnology and Food Safety
Ustyinskiy proezd 2/14
Moscow
Russian Federation
Tel: +7 495 698 53 60
Email: codex@ion.ru

SAUDI ARABIA - ARABIE SAOUDITE - ARABIA SAUDITA

Mr Fawzi Alhamdan
Chief Specifications and Standards Specialist
Executive Dept. For Technical Regulations and Standards
Saudi Food and Drug Authority
North Ring Road - Al Nafal Unit (1) Riyadh 13312 -

6288 KSA
Riyadh
Saudi Arabia
Tel: +966112038222
Email: codex.cp@sfga.gov.sa

SENEGAL - SÉNÉGAL

Dr Mamadou Amadou Seck
DIRECTEUR GENERAL
MINISTERE INDUSTRIE
INSTITUT DE TECHNOLOGIE ALIMENTAIRE
Route des pères maristes, Dakar Hann
DAKAR
Senegal
Tel: 00221 33859 07 07
Email: djita@ita.sn

Mrs Ndeye Yacine Diallo
Conseillère en qualité industrielle
MINISTERE INDUSTRIE
INSTITUT DE TECHNOLOGIE ALIMENTAIRE
Route des Pères maristes, Dakar Hann
DAKAR
Senegal
Tel: 00221 33859 07 07
Email: nydiallo@ita.sn

Mrs Astou Diagne Diouf
Chef de Division
Ministère Peche
Direction des Industries de Transformation de la Peche
Dakar
Senegal
Tel: +221776317005
Email: aidadiagne136@gmail.com

Mrs Mame Diarra Faye Leye
Point de Contact du Codex Alimentarius
Centre Anti Poison
Ministère de la Santé et de l'Action sociale
Hôpital de Fann - Avenue Cheikh Anta Diop
Dakar
Senegal
Tel: +221 77 520 09 15
Email: mamediarrafaye@yahoo.fr

Dr Moussa Ndong
ENSEIGNANT CHERCHEUR
MINISTERE ENSEIGNEMENT SUPERIEUR ET DE LA RECHERCHE
UNIVERSITE GASTON BERGER
SAINT-LOUIS
Senegal
Email: moussa.ndong@ugb.edu.sn

Dr Marieme Mbaye Sene
Chef d Unité Pharmacovigilance
Centre Anti Poison
Ministere Sante et Action Sociale
Fann Dakar
Dakar
Senegal
Tel: 00221776321473
Email: msmbaye@gmail.com

SINGAPORE - SINGAPOUR - SINGAPUR

Mr Teng Yong Low
Deputy Director
Regulatory Programmes Department
Agri-Food & Veterinary Authority of Singapore
52 Jurong Gateway Road, #14-01
Singapore
Singapore
Tel: +65 68052911
Email: low_teng_yong@ava.gov.sg

Mr Chee Seng Cheng
Senior Executive Manager
Regulatory Programmes Department
Agri-Food & Veterinary Authority of Singapore
52 Jurong Gateway Road, #14-01
Singapore
Singapore
Tel: +65 68052910
Email: cheng_chee_seng@ava.gov.sg

SLOVAKIA - SLOVAQUIE - ESLOVAQUIA

Dr Iveta Truskova, Md
Deputy Director for Professional Activities
Head of Department on Nutrition and Food Safety
Public Health Authority of the Slovak Republic
Trnavská 52
Bratislava
Slovakia
Tel: +421 2 492 84 392
Email: iveta.truskova@uvzsr.sk

Mrs Katarina Kromerova, Md
Deputy Head
Department on Food Safety
Public Health Authority of the Slovak Republic
Trnavská 52
Bratislava
Slovakia
Tel: +421 2 49284327
Email: katarina.kromerova@uvzsr.sk

SOUTH AFRICA - AFRIQUE DU SUD - SUDÁFRICA

Ms Yvonne Tsiane
Assistant Director: Food Control
Department of Health
Department of Health
Private Bag X828
PRETORIA
South Africa
Tel: +27 12 395 8779
Email: Yvonne.Tsiane@health.gov.za

SPAIN - ESPAGNE - ESPAÑA

Mr David Merino Fernandez
TECNICO
MINISTERIO SANIDAD, SERVICIOS SOCIALES E
IGUALDAD
AGENCIA ESPAÑOLA DE CONSUMO, SEGURIDAD
ALIMENTARIA Y NUTRICION
C/ ALCALA 56 28071 MADRID
MADRID

Spain
Tel: 913380383
Email: dmerino@msssi.es

SUDAN - SOUDAN - SUDÁN

Mr Alan Maddox
Observer
Dar Savana Company
211 E.Madison Street Baltimore,MD 21205
Tel: 001 80 5551-9922
Email: amaddox@prebioussa.com

Mr Adil Ibrahim
Food Inspector
Food Safety
Federal Ministry of Health
Sudan/Khartoum Aljamaa Street Federal Ministry of
Health
Khartoum
Sudan
Tel: 00249911486187
Email: adelsigada@gmail.com

Mr Alan Maddox
Observer
211 E Madison Street Baltimore,MD 21205
Tel: 001 80 5551-9922
Email: amaddox@prebioussa.com

Mrs Ilham Obied Salim
Director
Quality Control and Quality Assurance department
Sudanese Standard & Metrology Organisation
Aljamaa Street Khartoum/Sudan
Khartoum
Sudan
Tel: +249912245027
Email: ilhamobied@yahoo.com

Dr Raga Omer Elfeki
Director
Planning and Research Department
Sudanese Standard & Metrology Organization
Aljamaa Street Khartoum / Sudan P.O.Box 285
Khartoum
Sudan
Tel: +249907415645
Email: raga.elhadi@gmail.com

SWEDEN - SUÈDE - SUECIA

Mrs Carmina Ionescu
Codex coordinator
National Food Agency
Box 622
Uppsala
Sweden
Tel: +46 709245601
Email: carmina.ionescu@slv.se

SWITZERLAND - SUISSE - SUIZA

Mr Martin Haller
Scientific Officer
Food and Nutrition
Federal Food Safety and Veterinary Office FSVO
Bern
Switzerland
Email: Martin.Haller@blv.admin.ch

Dr Manfred Lützwow
Advisor
saqual GmbH
Klosterstrasse 39
Wettingen
Switzerland
Email: maluetzow@saqual.com

THAILAND - THAÏLANDE - TAILANDIA

Ms Nalinthip Peanee
Standards Officer, Senior Professional Level
National Bureau of Agricultural Commodity and Food
Standards
Ministry of Agriculture and Cooperatives
50 Paholyothin Road, Chatuchak
Bangkok
Thailand
Tel: +66 2561 2277 Ext. 1411
Email: nalinthip@acfs.go.th

Ms Chitra Settaudom
Senior Advisor in Standards of Health Products
Food and Drug Administration
Ministry of Public Health
88/24 Moo 4, Tiwanon Road, Muang
Nonthaburi
Thailand
Tel: 662 590 7140
Email: schitra@fda.moph.go.th

Mrs Siraprapa Liauburindr
Member
The Federation of Thai Industries
60 Zone C, 4th Floor Queen Sirikit National
Convention Centre, New Ratchadapisek Road,
Klongtoey
Bangkok
Thailand
Tel: 662 835 1421
Email: siraprapa.k@cpf.co.th

Dr Pichet Itkor
Vice Chairman
Food Processing Industry Club
The Federation of Thai Industries
Queen Sirikit National Convention Center, Zone C 4th
Floor, 60 New Ratchadapisek Road, Klongtoey
Bangkok
Thailand
Tel: +66 2725 1093
Email: Pichet.itkor@mjn.com

Ms Nareerat Junthong
Assistant Executive Director
Thai Frozen Foods Association
92/6 6th Floor Sathorn Thaini 11 Bldg. North Sathorn
Road, Silom Bangrak Bangkok THAILAND
Bangkok
Thailand
Tel: 662 235 5622 # 31
Email: nareerat@thai-frozen.or.th

Mr Sompop Lapviboonsuk

Scientist, Senior Professional Level
Department of Science Service
Ministry of Science and Technology
75/7 Rama VI Road, Ratchathewi
Bangkok
Thailand
Tel: 662 201 7196
Email: sompop@dss.go.th

Ms Huai-hui Lee
Director
Thai Food Processors' Association
170/21-22 9th Floor, Ocean Tower 1 Blog., New
Ratchadapisek Road, Klongtoey
Bangkok
Thailand
Tel: 662 261 2684-6
Email: thaifood@thaifood.org

Ms Torporn Sattabus
Standards Officer, Professional Level
National Bureau of Agricultural Commodity and Food
Standards
Ministry of Agriculture and Cooperatives
50 Paholyothin Road, Chatuchak
Bangkok
Thailand
Tel: 662 561 2277 ext. 1415
Email: torporn@acfs.go.th

Ms Porntip Siriruangsakul
Trade and Technical Manager
Thai Food Processors' Association
170/21-22 9th Floor, Ocean Tower 1 Blog., New
Ratchadapisek Rd., Klongtoey
Bangkok
Thailand
Tel: 662 261 2684-6
Email: porntips@thaifood.org

Ms Paweeda Sripanaratanakul
Food and Drug Technical officer, Practitioner Level
Food and Drug Administration
Ministry of Public Health
88/24 Moo 4, Tiwanon Road, Muang
Nonthaburi
Thailand
Tel: 662 590 7178
Email: paweeda@fda.moph.go.th

Dr Akarat Suksomcheep
Committee of Food Processing Industry Club
The Federation of Thai Industries
60 Zone C, 4th Floor Queen Sirikit National
Convention Centre, New Ratchadapisek Road,
Klongtoey
Bangkok
Thailand
Tel: 668 1830 0717
Email: sakarat@apac.ko.com

Ms Surinporn Yimkan

Food technologist, Professional Level
 Department of Fisheries
 Ministry of Agriculture and Cooperatives
 50 Paholyothin Road, Chatuchak
 Bangkok
 Thailand
 Tel: 662 558 0150 ext. 13407
 Email: surinporn.y@dof.mail.go.th

UGANDA - OUGANDA

Mr Felix Angeki
 Quality Assurance Manager
 Soroti Fruit Factory
 Uganda Development Corporation
 5th Floor, Soliz House, Plot 23 Lumumba Avenue,
 P.O. Box 7042, Kampala
 Kampala
 Uganda
 Tel: +256 774 206338
 Email: angeki62@gmail.com

UNITED KINGDOM - ROYAUME-UNI - REINO UNIDO

Ms Grace Letters
 Food Additives Advisor
 10a-c Clarendon Road Belfast BT1 3BG
 Tel: +442890417716
 Email: Grace.Letters@food.gov.uk

Mr Carles Orri
 Head of Food Additives, Flavouring and Contact Food
 Materials
 Food Standards Agency
 Food Standards Agency
 Clive House, 70 Petty France, London
 United Kingdom
 Tel: +442072768406
 Email: carles.orri@food.gov.uk

Mr Firth Piracha
 Senior Flavourings and Enzymes Advisor
 UK Food Standards Agency
 Clive House, 70 Petty France, London
 Tel: +442072768126
 Email: firth.piracha@food.gov.uk

UNITED STATES OF AMERICA - ÉTATS-UNIS D'AMÉRIQUE – ESTADOSUNIDOS DE AMÉRICA

Dr Paul Honigfort
 Supervisory Consumer Safety Officer
 Office of Food Additive Safety, Center for Food Safety
 and Applied Nutrition
 U.S. Food and Drug Administration
 5001 Campus Drive HFS-275
 College Park, Maryland
 United States of America
 Tel: +1 240-402-1206
 Email: Paul.Honigfort@fda.hhs.gov

Dr Julie Callahan
 Senior Director, Agricultural Affairs
 Office of the U.S. Trade Representative
 Executive Office of the President
 600 17th Street Washington, D.C. 20508
 Washington, D.C.
 United States of America
 Tel: +1 202 395 9582
 Email: JCallahan@ustr.eop.gov

Dr Lashonda Cureton
 Chemist
 Office of Food Additive Safety
 U.S. Food and Drug Administration
 5001 Campus Drive HFS-275
 College Park, Maryland
 United States of America
 Tel: +1240 402 1351
 Email: LaShonda.cureton@fda.hhs.gov

Ms Daniel Folmer
 Chemist
 Office of Food Additive Safety
 U.S. Food and Drug Administration
 5100 Campus Drive HFS-265
 College Park, MD
 United States of America
 Tel: +1 240 402 1274
 Email: Daniel.Folmer@fda.hhs.gov

Mr Jonathan Gardner
 Vice President
 Market Access and Regulatory Affairs
 2107 Wilson Boulevard Suite 600
 Arlington, VA
 United States of America
 Tel: +1 703 528 3049, ext. 382
 Email: jgardner@usdec.org

Ms Allison Gebbie
 Regulatory Specialist
 Apeel Sciences
 71 South Los Carneros Road
 Goleta, California
 United States of America
 Tel: +1 919-272-6790
 Email: allie@apeelsciences.com

Mr Raul Guerrero
 Owner
 International Regulatory Strategies
 793 Ontare Road
 Santa Barbara, California
 United States of America
 Tel: +1 805-898-1830
 Email: guerrero_raul_j@yahoo.com

Mr Paul Hanlon
 Associate Director of Regulatory Affairs
 Abbott Nutrition
 3300 Stelzer Road
 Columbus, OH
 United States of America
 Tel: +1 614-624-3213
 Email: Paul.hanlon@abbott.com

Dr Karen Hulebak
 Principal
 ResolutionStrategy
 United States of America

Email: karen.hulebak@gmail.com

Dr Dennis Keefe
Director
Office of Food Additive Safety
Center for Food Safety and Applied Nutrition, FDA
5001 campus drive
College Park, Maryland
United States of America
Tel: +1240 402 1200
Email: Dennis.Keefe@fda.hhs.gov

Ms Mari Kirrane
Wine Trade and Technical Advisor
International Affairs Division
Alcohol & Tobacco Tax & Trade Bureau
490 N. Wiget Lane
Walnut Creek, California
United States of America
Tel: +1 513-684-3289
Email: Mari.Kirrane@ttb.gov

Ms Annette Mccarthy
Consumer Safety Officer
Office of Food Additive Safety
U.S. Food and Drug Administration
5100 Campus Drive HFS-205
College Park, Maryland
United States of America
Tel: +1240 402 1057
Email: Annette.McCarthy@fda.hhs.gov

Ms Barbara Mcniff
Senior International Issues Analyst
U.S. Codex Office
U.S. Department of Agriculture
Food Safety and Inspection Service/USDA Room
4870-South Building 1400 Independence Avenue
Washington, DC
United States of America
Tel: 202 6904719
Email: Barbara.McNiff@fsis.usda.gov

Ms Mardi Mountford
President
Infant Nutrition Council of America
3200 Windy Hill Road, SE Suite 600 W
Atlanta, GA
United States of America
Tel: +1 678-303-3027
Email: mmountford@kellencompany.com

Ms Ann Stevenson
Manager
Data Services
Bryant Christie, Inc.
1418 3rd Avenue Suite 300
Seattle, WA
United States of America
Tel: +1-206-292-6340
Email: Ann.Stevenson@bryantchristie.com

Mr Richard White
Consultant
5116 Overlook Avenue
Bradenton, FL

United States of America
Tel: +1703 304 0424
Email: Richard.d.white@gmail.com

Dr Chih-yung Wu
International Trade Specialist
Processed Products & Technical Regulations Division
Foreign Agriculture Service, U.S. Department of
Agriculture
1400 Independence Avenue, S.W. Room 5532)
Washington, D.C.
United States of America
Tel: +1 202-720-9058
Email: Chih-Yung.Wu@fas.usda.gov

VIET NAM

Mr Quoc Lap Chu
Director
Food Safety Institute
130 Nguyen Duc Canh street
Hanoi
Viet Nam
Tel: 913582231
Email: quoclap@fsi.org.vn

Mrs Thi Tam Dinh
chairwomen
VIET THANH HUNG TRADING SERVICE Co., Ltd
7 DUONG DINH NGHE STREET, DISTRICT 11
HO CHI MINH
Viet Nam
Tel: 942987058
Email: dttamhn@gmail.com

Mr Hoang Vinh Le
Director
Dupont Vietnam
17 Le Duan street
Ho Chi Minh
Viet Nam
Tel: 0908046655
Email: thachtucaucodex@gmail.com

Mrs Thi Kieu Oanh Le
Official
Quality Assurance and Testing center 3
Quality Assurance and Testing center 3
49 Pasteur street, District 1
Ho Chi Minh
Viet Nam
Tel: 0945638661
Email: codexvn@vfa.gov.vn

Mr Si Kinh Ngo
Deputy General Director
Vietnam Liwayway Joint Stock Company
Vietnam Liwayway Joint Stock Company
No 14, VSIP street 5, Thuan An town
Binh Duong province
Viet Nam
Tel: 3743118
Email: canbywu@oishi.com.vn

Mrs Thi Phuong Lan Nguyen
Food Standard officer
Ministry of Health
Vietnam Food Administration
135 Nui truc street

Hanoi
Viet Nam
Tel: 3 8464489 (Ext. 5020)
Email: nplan1978@yahoo.com.vn

Mr Xuan Truong Nguyen
Official
Vietnam Food Administration
135 Nui Truc street
Hanoi
Viet Nam
Email: nplan1978@yahoo.com.vn

Mrs Thi Thu Suong Pham
Product Manager
Brenntag Vietnam Co, Ltd
Quality Assurance and Testing Center 3
202 Hoang Van Thu street
Ho Chi Minh
Viet Nam
Tel: 02873024555
Email: suong.phamthithu@brenntag-asia.com

Mrs Thi Hang Phan
Deputy Certification Office
Vinacert Certification and Inspection Joint Stock
Company
130 Nguyen Duc Canh
Hanoi
Viet Nam
Tel: 0936228211
Email: phanhang@vinacert.vn

Mrs Ngoc Chu Uyen Phung
Regulatory Officer
Brenntag Vietnam Co, Ltd
202 Hoang Van Thu street
Ho Chi Minh
Viet Nam
Email: uyen.phungngocchu@brenntag-asia.com

Mr Ngoc Quynh Vu
Director
Vietnam Codex Office
Vietnam Food Administration
135 Nui truc street
Hanoi
Viet Nam
Tel: 0913552166
Email: vungocquynh@vfa.gov.vn

ZIMBABWE

Mr Fredy Chinyavanhu
DEputy Director-Food Control
Gvt Analyst Laboratory
Ministry of Health and Child Care
P.O. Box CY 231, Causeway
Harare
Zimbabwe
Tel: +263 772 426 084
Email: nepfoodsafety.zw@gmail.com

OBSERVER: PALESTINE

Mr Adib M. I. Alqaimari

Head
Food Improving Agents Committee
Palestine Standards Institution
Tel: +970 599 030 129
Email: adbalq@psi.pna.ps

INTERNATIONAL NON-GOVERNMENTAL ORGANIZATIONS - ORGANISATIONS INTERNATIONALES NON GOUVERNEMENTALES - ORGANIZACIONES INTERNACIONALES NO GUBERNAMENTALES

ORGANISATION INTERNATIONALE DE LA VIGNE ET DU VIN (OIV)

Prof Monika Christmann
President of the OIV
OIV
Hochschule GEISENHEIM University Zentrum für
Weinforschung und Verfahrenstechnologie der
Getränke Institut für Oenologie Blaubachstraße 19
Geisenheim
Germany
Tel: +49 6722 502 171
Email: Monika.Christmann@hs-gm.de

Dr Jean-claude Ruf
Scientific Coordinator
OIV
18, rue d'Aguesseau
Paris
France
Tel: +33144948094
Email: jruf@oiv.int

NON-GOVERNMENTAL ORGANIZATIONS - ORGANISATIONS NON GOUVERNEMENTALES - ORGANIZACIONES NO GUBERNAMENTALES

ASSOCIATION INTERNATIONALE POUR LE DÉVELOPPEMENT DES GOMMES NATURELLES (AIDGUM)

Mr Olivier Bove
AIDGUM
Email: o.bove@aidgum.com

ASSOCIATION FOR INTERNATIONAL PROMOTION OF GUMS (AIPG)

Eng Thevenet Francis
AIPG Association for International Promotion of Gums
Sonning strass 28
Hamburg
Germany
Tel: 33 6 86 17 23 75
Email: francis.thevenet@orange.fr

ASSOCIATION OF MANUFACTURERS AND FORMULATORS OF ENZYME PRODUCTS (AMFEP)

Mr Patrick Fox
Secretary General
Association of Manufacturers and Formulators of

Enzyme Products
Avenue Jules Bordet 142 B-1140 Brussels, Belgium
Tel: +32 2 761 16 77
Email: amfep@kellencompany.com

CALORIE CONTROL COUNCIL (CCC)

Mr Ray Devirgiliis
Scientific & Nutrition Manager
Caloria Control Council
750 National Press Building 529 14th Street NW
Washington
United States of America
Email: rdevirgiliis@kellencompany.com

CONSEIL EUROPÉEN DE L'INDUSTRIE CHIMIQUE (CEFIC)

Mr Miguel Angel Prieto Arranz
Sector Group Manager
Cefic
Avenue Van Nieuwenhuysse 4, B-1160 Brussels
Brussels
Belgium
Email: map@cefic.be

EUROPEAN FOOD EMULSIFIER MANUFACTURERS' ASSOCIATION (EFEMA)

Ms Inger Billeskov
EFEMA
DuPont Nutrition & Health Danisco A/S Edwin Rahrs
Vej 38
Brabrand
Denmark
Email: Inger.Billeskov@dupont.com

ENZYME TECHNICAL ASSOCIATION (ETA)

Dr Pushpa Kiran Gullapalli
Enzyme Technical Association
Email: amaru.sanchez@morganlewis.com

Mr Yuma Tani
Enzyme Technical Association
Email: amaru.sanchez@morganlewis.com

FEDERATION OF EUROPEAN SPECIALTY FOOD INGREDIENTS INDUSTRIES (EU SPECIALTY FOOD INGREDIENTS)

Dr Dirk Cremer
EU Specialty Food Ingredients
DSM Nutritional Products Europe Ltd., Human
Nutrition and Health P.O. Box 2676
Basel
Switzerland
Email: dirk.cremer@dsm.com

Ms Nicola Leinwetter
EU Specialty Food Ingredients
BASF SE ENS/HRH Germany
Lampertheim
Germany
Email: nicola.leinwetter@basf.com

Mr Huub Scheres

EU Specialty Food Ingredients
Email: Huub.Scheres@dupont.com

Dr Alexander Schoch
EU Specialty Food Ingredients
BENEO GmbH Regulatory Affairs Wormser Str. 11
Obriheim
Germany
Email: alexander.schoch@beneo.com

Ms Liang (ashley) Wang
EU Specialty Food Ingredients
Email: Ashley.Wang@tateandlyle.com

FOOD INDUSTRY ASIA (FIA)

Mr Joseph Ma
Email: codex@foodindustry.asia

Ms Lily Xu
Email: codex@foodindustry.asia

Ms Rena Zhao
Email: codex@foodindustry.asia

FOODDRINKEUROPE

Mrs Annie Loc'h
Danone Regulatory Affairs Director
Regulatory Affairs
FoodDrinkEurope
17 boulevard Haussmann, 75009 Paris, France
Paris
France
Tel: +33 6 14 67 28 25
Email: annie.loch@danone.com

INTERNATIONAL ASSOCIATION OF COLOR MANUFACTURERS (IACM)

Dr Maria Bastaki
Scientific Director
IACM
Email: mbastaki@iacmcolor.org

Ms Rachel Han
Regulatory Manager
WILD Flavors & Specialty Ingredients
Email: ru.i.han@wildflavors.com

Ms Aileen Hu
Kalsec (Shanghai) Trading Company LTd
No. 27, Lane 1000 Zhang Heng Road, Zhangjiang,
PuDong District
Shanghai
China
Tel: (+86) 21 61366909
Email: ahu@kalsec.com

Ms Genie-bie Jallores
Regulatory Affairs Manager - ASEAN & ANZ
Kalsec
Email: gjallores@kalsec.com

Ms Melissa Kessler
Color Program Manager
Mars, Incorporated
1132 W Blackhawk Street
Chicago
United States of America

Email: melissa.kessler@effem.com

Ms Jenny Qin
Director Quality, Food Safety & Regulatory
WILD Flavors
Email: ying.qin@wildflavors.com

Mr David Schoneker
Director of Global Regulatory Affairs
Colorcon
275 Ruth Road
Harleysville
United States of America
Tel: 215-661-2513
Email: dschoneker@colorcon.com

Ms Amy Wang
Email: dschoneker@colorcon.com

INTERNATIONAL ALLIANCE OF DIETARY/FOOD SUPPLEMENT ASSOCIATIONS (IADSA)

Ms Cynthia Rousselot
Director Technical Affairs
IADSA (International Alliance of Dietary/Food Supplements Associations)
One Pancras Square Gridiron Building
London
United Kingdom
Email: secretariat@IADSA.ORG

Mrs Debbie Wang
Member
INTERNATIONAL ALLIANCE OF DIETARY/FOOD SUPPLEMENT ASSOCIATIONS IADSA
Gridiron Building One Pancras Square London
London
United Kingdom
Email: secretariat@iadsa.org

INTERNATIONAL CO-OPERATIVE ALLIANCE (ICA)

Mr Toshiyuki Hayakawa
Staff
Safety Policy Service
Japanese Consumers' Co-operative Union
Coop Plaza 3-29-8, Shibuya, Shibuya-ku
Tokyo
Japan
Tel: +81-3-5778-8109
Email: toshiyuki.hayakawa@jccu.coop

INTERNATIONAL CONFECTIONERY ASSOCIATION (ICA/IOCCC)

Ms Phyllis Marquitz
Director, Global Regulatory Affairs
Mars Inc.
Email: phyllis.marquitz@effem.com

INTERNATIONAL COUNCIL OF BEVERAGES ASSOCIATIONS (ICBA)

Ms Paivi Julkunen
Chair, ICBA Committee for Codex
International Council of Beverages Associations
1275 Pennsylvania Avenue NW, Suite 1100
Washington, D.C.
United States of America
Email: pjulkunen@coca-cola.com

Ms Jacqueline Dillon
Manager
Global Regulatory Affairs
PepsiCo
555 West Monroe Street
Chicago
United States of America
Tel: 312-821-1935
Email: Jacqueline.dillon@pepsico.com

Dr Maia Jack
Vice President
Scientific and Regulatory Affairs
American Beverage Association
Email: mjack@ameribev.org

Dr Craig Llewellyn
Director, Regulatory
The Coca-Cola Company
One Coca-Cola Plaza
Atlanta
United States of America
Email: cllewellyn@coca-cola.com

Mr Iwao Nakajima
Technical advisor
Japan Soft Drink Association
3-3-3 Nihonbashi-Muromachi, Chuo-ku
Tokyo
Japan
Tel: 81-3-3270-7300
Email: nakajima@j-sda.or.jp

Ms Kitty Wang
Director
R&D
PepsiCo
No.490, Jiangyue Road
Shanghai
China
Tel: (0086) 21 33299808
Email: Kitty.wang@pepsico.com

INTERNATIONAL CHEWING GUM ASSOCIATION (ICGA) (ICGA)

Mrs Tina Chen
Regulatory Affairs Manager
Wrigley
32/F, R&F Centre, 10 Huaxia Road, Zhujiang
Xincheng
Guangzhou
China

Tel: +86 (135) 8052 5308

Email: tina.chen@wrigley.com

Mr Christophe Lepretre
Executive Director
ICGA
54 Avenue Louise
Brussels
Belgium
Email: lepretre@khlaw.com

Mrs Jenny Li
ICGA
Suite 3604, The Bund Center | 222 Yan'an Dong Lu
Shanghai
China
Tel: +86 21 6335 1000
Email: li@khlaw.com

Mr Xiao Pan
Sr Manager Regulatory Affairs Gum & Mints
Mars Wrigley Confectionery
1132 W Blackhawk St.
Chicago
United States of America
Tel: +1 312-794-7146
Email: Xiao.Pan@effem.com

INTERNATIONAL COUNCIL OF GROCERY MANUFACTURERS ASSOCIATIONS (ICGMA)

Mr Nicholas Gardner
Director
Global Strategies
Grocery Manufacturers Association
1350 I ST NW
Washington
United States of America
Tel: +1 202-639-5900
Email: ngardner@qmaonline.org

Dr Rhodri Evans
Head of Food Safety and Regulatory Affairs - Europe
Exponent International Limited
The Lenz Hornbeam Business Park Harrogate
North Yorkshire
United Kingdom
Email: revans@exponent.com

Mr Vasilios Fotopoulos
Regulatory
T&R Chemicals, Inc.
PO Box 330
Clint, Texas
United States of America
Tel: +1-915-851-2761
Email: vasilistandr@gmail.com

Dr Nga Tran
Principal Scientist
Exponent Inc
1150 Connecticut Ave., NW, Suite 1100
Washington
United States of America
Tel: +1-202-772-4915
Email: ntran@exponent.com

INTERNATIONAL DAIRY FEDERATION (IDF/FIL)

Mr Allen Saylor

Senior Director of Food & Cosmetic Consulting
Services
EAS Consulting Group LLC
1700 Diagonal Road, Suite 750
Alexandria, VA
United States of America
Tel: +1 571-447-5500
Email: asayler@easconsultinggroup.com

Mr Christian Bruun Kastrup
Chief Consultant, Dairy Dep. of Food Safety
Danish Agriculture and Food Council
Agro Food Park 13
Aarhus
Denmark
Tel: +45 2098 7518
Email: cbk@lf.dk

Ms Aurélie Dubois
Technical Manager
International Dairy Federation
70B Boulevard Auguste Reyers
Brussels
Belgium
Tel: +17736980355
Email: adubois@fil-idf.org

Mr Yoshinori Komatsu
Manager, Technology Dept. Production Div.
Meiji Co., Ltd
2-2, Kyobashi, Chuo-ku
Tokyo
Japan
Tel: +81 3 3773 0741
Email: yoshinori.komatso@meiji.com

INTERNATIONAL FOOD ADDITIVES COUNCIL (IFAC)

Mr Robert Rankin
Executive Director
International Food Additives Council
750 National Press Building 529 14th Street, NW
Washington, DC
Washington
United States of America
Tel: 202 207-1127
Email: rrankin@kellencompany.com

Mr Steven Basart
Director, China
International Food Additives Council
11F/1177 Gateway Plaza Block A No. 18 Xiaguangli,
North Road East 3rd Ring, Chaoyang District
Beijing
China
Email: sbasart@kellencompany.com

Dr Jenny Du
Chemist
International Food Additives Council
Apeel Sciences 71 S. Los Carneros Road Santa
Barbara, CA 93117
Santa Barbara
United States of America
Email: jenny@apeelsciences.com

Ms Hongrui Han
Regulatory Affairs
International Food Additives Council
Ashland 2F, BlockB, No 39, Hong Cao Road

Shanghai
China
Email: hannahhan@ashland.com

Mr Kevin Kenny
Chief Operating Officer
International Food Additives Council
Decernis
Washington
United States of America
Email: kkenny@decernis.com

Mr Francisco Laguna
International Food Additives Council
Apeel Sciences 71 S. Ls Carneros Road
Santa Barbara
United States of America
Email: francisco.laguna@apeelsciences.com

Ms Angela Lim
Sr. Manager/Regulatory Affairs
International Food Additives Council
DuPont Nutrition & Health 200 Powder Mill Road
Wilmington
United States of America
Email: angela.lim@dupont.com

Ms Lei Ming
Regulatory Manager
International Food Additives Council
Chr. Hansen
Beijing
China
Email: cnmale@chr-hansen.com

Mr Rong Peng
Creat China Regulatory Affairs Executive
International Food Additives Council
18/F Gemdale Tower a No 91, Jianguo Road
Chaoyang District
Beijing
China
Email: rong.peng@dupont.com

Ms Daphne Sim Size Qi
Regional Regulatory Manager
International Food Additives Council
Chr-Hansen Singapore Pte Ltd 85 Science Park Drive
304-04, The Cavendish Title
Singapore
Email: sgdsi@chr-hansen.com

Ms Michelle Smolarski
Scientific & Nutrition Coordinator
International Food Additives Council
750 National Press Building 529 14th Street NW
Washington
United States of America
Email: msmolarski@kellencompany.com

Ms Yingying Song
International Food Additives Council
Decernis 1250 Connecticut Ave Washington, DC
Washington
United States of America
Email: ysong@decernis.com

Mr Zhengyu Tao

Asia Pacific Regulatory Manager
FMC Commercial Enterprise
No. 4560 Jinke Road #3 Building Zhangjiang Hi-Tech
Zone
Shanghai
China
Email: Martin.Tao@fmc.com

Mr Zabidah Aliah Binti Abdul Wahab
Regulatory Director
International Food Additives Council
Chr. Hansen
Malaysia
Email: sgaaw@chr-hansen.com

Ms Cherry Wang
Senior Regulatory Affairs Manager
International Food Additives Council
4th Floor, Building No. 92 1122 Qin Zhou North Road
Caohejing HiTech Park
Shanghai
China
Email: cherry.wang@kerry.com

Ms Yan Wen
Great China Regulatory Affairs Director
International Food Additives Council
DuPont Nutrition & Health 18/D gemdale Plaza Tower
A No. 91 Jianguo Road, Chaoyang District
Beijing
China
Email: yan.wen@dupont.com

Mr Alfons Westgeest
Group Vice President
International Food Additives Council
11F/1177, Gateway Plaza Block A No 18 Xiaguangli
North Road East 3rd Ring, Chaoyang District
Beijing
China
Email: awestgeest@kellencompany.com

Mr Guo Xiaohong
Regulatory Specialist
International Food Additives Council
Chr. Hansen
Beijing
China
Email: cngrgu@chr-hansen.com

Ms Jean Xu
Senior General Manager, China
International Food Additives Council
11F/1177 Gateway Plaza Block A No. 18 Xiaguangli,
North Road East Third Ring, Chaoyang District
Beijing
China
Email: jxu@kellencompany.com

Ms Ivy Zhao
Regulatory Affairs
International Food Additives Council
ICL China 14F, #2 Tower of Jinchuang Bldg. No 4560
Jinke Road, Pudong District
Shanghai
China
Email: ivy.zhao@icl-group.com

INSTITUTE OF FOOD TECHNOLOGISTS (IFT)

Dr Mitchell Cheeseman
 Managing Director of Environmental & Life Sciences
 Institute of Food Technologists
 Steptoe & Johnson LLP 1330 Connecticut Ave., N.W.
 Washington, DC 20036-1795
 Washington, DC
 United States of America
 Tel: 202-429-6473
 Email: mcheeseman@steptoe.com

Ms Gloria Brooks-ray
 Advisor, Codex & International Regulatory Affairs
 Exponent, Inc.
 P.O. Box 97 Mountain Lakes, NJ 07046 USA
 Mountain Lakes
 United States of America
 Tel: 1-973-334-4652
 Email: gbrooksray@exponent.com

INTERNATIONAL FRUIT AND VEGETABLE JUICE ASSOCIATION (IFU)

Mr John Collins
 Executive Director
 IFU (International Fruit & Vegetable Juice Association)
 57 Royal Sands
 Weston-Super-Mare
 United Kingdom
 Tel: 1934627844
 Email: john@ifu-fruitjuice.com

Dr Hany Farag
 VP Quality & Reg Affairs, Dole Packaged Foods
 IFU
 3059 Townsgate Road
 Westlake Village
 United States of America
 Email: hany.farag@doleintl.com

INTERNATIONAL GLUTAMATE TECHNICAL COMMITTEE (IGTC)

Dr Masanori Kohmura
 International Glutamate Technical Committee
 3-11-8 Hatchobori, Chuo-ku
 Tokyo
 Japan
 Tel: +81-80-3258-1900
 Email: secretariat@e-igtc.org

Mr Kenji Fukami
 Chief Executive Officer
 International Glutamate Technical Committee
 3-11-8 Hatchobori, Chuo-ku
 Tokyo
 Japan
 Tel: +81-80-3258-1900
 Email: secretariat@e-igtc.org

Mr Satoru Kubo
 International Glutamate Technical Committee
 3-11-8 Hatchobori, Chuo-ku
 Tokyo
 Japan
 Tel: +81-80-3258-1900

Email: secretariat@e-igtc.org

Mr Keng Ngee Teoh
 International Glutamate Technical Committee
 3-11-8 Hatchobori, Chuo-ku
 Tokyo
 Japan
 Tel: +81-80-3258-1900
 Email: secretariat@e-igtc.org

INTERNATIONAL LIFE SCIENCES INSTITUTE (ILSI)

Mr Atsushi Uzu
 Executive Director
 ILSI Japan
 Nishikawa Building 5F 3-5-19, Kojimachi, Chiyoda-ku
 Tokyo 102-0083 Japan
 Tokyo
 Japan
 Tel: 81-3-5215-3535
 Email: auzu@ilsijapan.org

Dr Jenny Yueh-ing Chang
 Advisor
 ILSI Taiwan
 c/o Graduate Institute of Food Science & Technology
 National Taiwan University No. 1, Sec. 4 Roosevelt
 Road
 Taipei, Taiwan
 Tel: 886-2-23689867
 Email: jenny@ilsitaiwan.org

Dr Shim-mo Hayashi
 General Manager
 Global Scientific and Regulatory Affairs
 San-Ei Gen F.F.I., Inc.
 1-1-11 Sanwa-cho Toyonaka
 Osaka
 Japan
 Tel: 81-6-6333-0597
 Email: afbou408@oct.zaq.ne.jp

Dr Tin-chen Hsu
 Board Director
 Chien Cheng Trading Co., Ltd.,
 181 ShihTa Rd.
 Taipei, Taiwan
 Tel: 886-2-23690989
 Email: cheng181@ms4.hinet.net

Ms Chieh-jung Liu
 Assistant Regulatory Affairs Manager
 Abbott Laboratories Services Corp., Taiwan Branch
 6F, 51, Min Sheng E. Road, Sec.3
 Taipei, Taiwan
 Tel: 886-2-25050828 ext 8569
 Email: vicky.liu1@abbott.com

Mr Hiroyuki Okamura
 Senior Advisor
 Quality Assurance Dept.
 T. Hasegawa Co., Ltd.
 29-7 Kariyado Nakahara-ku Kawasaki
 Kanagawa
 Japan
 Tel: 81-44-411-0813
 Email: hiroyuki_okamura@t-hasegawa.co.jp

Mr Chung-chih (wayne) Wang

Regulatory Specialist
International Life Sciences Institute Taiwan
9F., No. 68, Sec. 4, Roosevelt Road, Suite 9-8
Taipei, Taiwan
Tel: 886-2-23689867
Email: wayne@ilsitaiwan.org

Mr Clement Wu
SRA Manager
PepsiCo Foods Taiwan
11F., No.89, Sec. 5, Nanjing E. Rd., Songshan Dist.,
Taipei City, Taiwan
Tel: 886-2- 2761-8708
Email: clement.wu@pepsico.com

INTERNATIONAL ORGANIZATION OF THE FLAVOR INDUSTRY (IOFI)

Dr Thierry Cachet
Regulatory & Advocacy Director
IOFI
Avenue des Arts 6
Brussels
Belgium
Tel: 22142052
Email: tcachet@iofi.org

INTERNATIONAL STEVIA COUNCIL (ISC0)

Mrs Maria Teresa Scardigli
Executive Director
International Stevia Council
Avenue Jules Bordet 142
Brussels
Belgium
Tel: + 32 (0)2 761 16 51
Email: GlobalOffice@internationalsteviacouncil.org

Ms Cindy Hou
Regulatory Affairs Manager
ISC/Ingredion China Limited
No 450 Hua Tie Road, Songjiang Industrial Estate,
Shanghai, 201600, PR China
Shanghai
China
Tel: + 86 21 57070413
Email: cindy.hou@ingredion.com

Ms Debra Levine
Director Product Assurance & Regulatory Affairs
Global Research & Technology
ISC/Ingredion Incorporated
10 Funderne Avenue
Bridgewater
United States of America
Tel: 267-212-4496
Email: debra.levine@ingredion.com

Mr Hadi Omrani
Manager-Technical and Regulatory Affairs
ISC/BLUE CALIFORNIA
30111 Tomas
Rancho Santa Margarita
United States of America
Tel: 949-635-1991 x 29

Email: hadi@bluecal-ingredients.com

Dr Sidd Purkayastha
Vice President
Global Scientific & Regulatory Affairs
ISC/ PureCircle Limited
PureCircle Limited 915 Harger Road, Suite 250 Oak
Brook, Illinois 60523
United States of America
Tel: +1 - 630-361-0374x98
Email: sidd.purkayastha@purecircle.com

Mr Ashley Roberts
Senior VP
ISC/ Intertek
2233 Argenta Road Suite 201 Mississauga Ontario
Mississauga
Canada
Tel: +19052864136
Email: ashley.roberts@intertek.com

Ms Wansakarn Seangboon
Regulatory Affairs Manager for Asia-Pacific
ISC/National Starch and Chemical (Thailand) Ltd
Bangna Tower C, 11th Floor, 40/14 Moo 12, Bangna-
Trad Road, Bangkaew, Bangplee, Samutprakarn
10540, Thailand
Thailand
Tel: +662 7250205
Email: wansakarn.seangboon@ingredion.com

INTERNATIONAL SPECIAL DIETARY FOODS INDUSTRIES (ISDI)

Mrs Cristine Bradley
Global Regulatory & Nutrition Science
Reckitt Benckiser
Email: Cris.Bradley@rb.com

Mr Jean Christophe Kremer
Secretary General
ISDI-International Special Dietary Foods Industries
Email: secretariat@isdi.org

Ms Mingming Li
Government Affairs Desk Coordinator
EUCCC
Email: mml@european-chamber.com

Ms Nuria Moreno Otero
Regulatory Affairs Officer
ISDI-International Special Dietary Foods Industries
Email: secretariat@isdi.org

Ms Vivian Wang
Science Affairs Manager
Wyeth
Email: wei.wang4@wyethnutrition.com

INTERNATIONAL UNION OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY (IUFST)

Dr. John R. Lupien
Adjunct Professor of Food Science
University of Massachusetts
Amherst, Massachusetts USA
email john@jrlupien.net

NATURAL FOOD COLOURS ASSOCIATION (NATCOL)

Mrs Lone Iven
 NATCOL
 NATCOL Secretariat BM London WC1N 3XX United
 Kingdom
 London
 United Kingdom
 Tel: 00447895988031
 Email: secretariat@natcol.org

**ORGANISATION DES FABRICANTS DE PRODUITS
 CELLULOSIQUES ALIMENTAIRES (OFCA)**

Dr Evert Izeboud
 Secretary
 OFCA
 Kerkweide 27 2265 DM Leidschendam
 Leidschendam
 Netherlands
 Tel: 704061105
 Email: ofca@kpnmail.nl

**OENOLOGICAL PRODUCTS AND PRACTICES
 INTERNATIONAL ASSOCIATION (OENOPPIA)**

Dr Patrice Ville
 Director
 Regulatory Affairs
 Lesaffre international
 137 rue Gabriel Péri
 Marcq en Baroeul
 France
 Tel: +33 3 20 66 68 24
 Email: p.ville@lesaffre.com

**UNITED STATES PHARMACOPEIAL CONVENTION
 (USP)**

Mrs Kristie Laurvick
 Senior Manger, Food Standards
 Foods
 USP
 United States Pharmacopeial Convention (USP)
 12601 Twinbrook Parkway
 Rockville
 United States of America
 Tel: +13018168356
 Email: kxb@usp.org

Mrs Gina Clapper
 Senior Scientific Liaison - Foods
 Food Standards
 U. S. Pharmacopeial Convention (USP)
 12601 Twinbrook Parkway
 Rockville MD
 United States of America
 Email: gina.clapper@usp.org

**HOST GOVERNMENT SECRETARIAT –
 SECRÉTARIAT DU GOUVERNEMENT HÔTE -
 SECRETARÍA DEL GOBIERNO ANFITRIÓN**

Ms Jing TIAN

Associate Researcher
 China National Center for Food Safety Risk
 Assessment
 37 Guangqu Road, Building 2, Chaoyang, Beijing
 100022 Beijing CHINA
 Tel: 86-10-52165402
 Fax: 8610-52165408
 Email: tianjing@cfsa.net.cn

Ms Zhe ZHANG
 Research Assistant
 China National Center for Food Safety Risk
 Assessment
 Building 2, No. 37, Guangqu Road, Chaoyang
 District, Beijing
 100022 Beijing CHINA
 Tel: 86-10-52165406
 Fax: 86-10-52165408
 Email: zhangzhe@cfsa.net.cn

Mr Hangyu YU
 Research Assistant
 China National Center for Food Safety Risk
 Assessment
 Building 2, No. 37, Guangqu Road, Chaoyang
 District, Beijing
 100022 Beijing
 Tel: 86-10-52165465
 Fax: 86-10-52165408
 Email: yuhangyu@cfsa.net.cn

Ms Hanyang LYU
 Research Assistant
 China National Center for Food Safety Risk
 Assessment
 Building 2, No. 37, Guangqu Road, Chaoyang
 District, Beijing
 100022 Beijing CHINA
 Tel: 86-10-52165464
 Fax: 86-10-52165408
 Email: luhanyang@cfsa.net.cn

CODEX SECRETARIAT

Ms Lingping Zhang
 Food Standards Officer
 Joint FAO/WHO Food Standards Programme Food
 and Agriculture Organization of the UN
 Viale delle Terme di Caracalla Rome Italy
 Roma
 Italy
 Tel: +39 06570 53218
 Email: lingping.zhang@fao.org

Mr Patrick Sekitoleko
 Food Standards Officer
 Joint FAO/WHO Food Standards Programme
 Food and Agriculture Organization of the United
 Nations (FAO)
 Viale delle Terme di Caracalla
 Rome
 Italy
 Tel: +39 06 5705 6626
 Email: patrick.sekitoleko@fao.org

Ms Myoengsin Choi
 Food Standards Officer
 Food and Agriculture Organization
 Viale delle Terme di Caracalla

Rome
Italy
Email: myoengsin.choi@fao.org

Mr Ross Halbert
Consultant
Food and Agriculture Organization of the United Nations (FAO)
Email: Ross.Halbert@fao.org

Mr Tom Heilandt
Secretary, Codex Alimentarius Commission,
Joint FAO/WHO Food Standards Programme
Food and Agriculture Organization of the United Nations (FAO)
Viale delle Terme di Caracalla
Rome
Italy
Tel: +39 06 5705 4384
Email: tom.heilandt@fao.org

FAO

Mr Markus Lipp
Senior Food Safety Officer
Agriculture and Consumer Protection Department
Food and Agriculture Organization of the U.N.
Viale delle Terme di Caracalla
Rome
Italy
Email: Markus.Lipp@fao.org

WHO

Dr Angelika Tritscher
Food Safety and Zoonoses
World Health Organization
Ave Appia 20
GENEVA
Switzerland
Tel: +41 22 791 3569
Email: tritschera@who.int

Mr Kim Petersen
Scientist
Food Safety and Zoonoses Department (FOS)
World Health Organization
20 Avenue Appia

Geneva
Switzerland
Tel: +41227911439
Email: kpetersen@who.int

Annexe II

ACTIONS REQUISES SUITE AUX MODIFICATIONS DU STATUT DE LA DOSE JOURNALIÈRE ADMISSIBLE (DJA) ET AUTRES RECOMMANDATIONS TOXICOLOGIQUES ISSUES DU 84 EME JECFA

(Pour information et action)

Numéro SIN	Additif alimentaire	Recommandation du CCFA50
133	Bleu brillant, FCF	<p>Noter la conclusion du JECFA sur une DJA de 0-6 mg/kg poids corporel (pc) pour le Bleu brillant, FCF qui ne représente pas un problème pour la santé des enfants et tous les autres groupes d'âge.</p> <p>Noter que les normes existantes pour le bleu brillant FCF ont été révisées (voir CX/FA 18/50/4)</p> <p>Requérir des observations/propositions sur les emplois et les niveaux d'emploi du Bleu brillant, FCF dans les tableaux 1 et 2 de la NGAA (à fournir en réponse à la CL requérant des propositions pour de nouvelles dispositions et/ou révision des dispositions adoptées relatives aux additifs alimentaires dans la NGAA).</p>
	Extrait riche en β -Carotène de <i>Dunaliella salina</i>	<p>Noter la conclusion du JECFA qu'il n'existait pas de problème pour la santé pour l'emploi d'extrait riche en β-Carotène issu de <i>D. salina</i> lorsqu'utilisé en tant que colorant alimentaire aux niveaux d'emploi proposés, et lorsque le produit est conforme aux normes.</p> <p>Noter la recommandation du JECFA à savoir que le groupe de DJA pour la somme de caroténoïdes, notamment le β-carotène, le β-apo-8'-caroténal et esters méthyliques d'acide β-apo-8'-caroténoïque et esters éthyliques sont réévalués.</p> <p>Envisager d'assigner un numéro SIN à cet additif alimentaire.</p> <p>Requérir des propositions sur les niveaux d'emploi d'extrait riche en β-Carotène de <i>Dunaliella salina</i> (utilisé en tant que colorant uniquement) dans les tableaux 1 et 2 de la NGAA (à fournir en réponse à la CL requérant des propositions pour de nouvelles dispositions et/ou révision des dispositions adoptées relatives aux additifs alimentaires dans la NGAA).</p>
143	Vert rapide FCF	<p>À noter la conclusion du JECFA sur une DJA de 0-25 mg/kg poids corporel (pc) pour le vert rapide FCF qui ne représente pas un problème pour la santé des enfants et tous les autres groupes d'âge.</p> <p>Noter que les normes existantes pour le vert rapide FCF ont été révisées (voir CX/FA 18/50/4).</p> <p>Requérir des observations/propositions sur les emplois et les niveaux d'emploi du vert rapide FCF dans le tableau 1 et 2 de la NGAA (à fournir en réponse à la CL requérant des propositions pour de nouvelles dispositions et/ou révision des dispositions adoptées relatives aux additifs alimentaires dans la NGAA).</p>
419	Gomme ghatti	<p>Noter la conclusion du JECFA sur une DJA "non spécifiée" pour la gomme ghatti.</p> <p>Inclure la gomme ghatti (SIN 419) dans le tableau 3 de la NGAA et de le distribuer pour observations à l'étape 3.</p> <p>Requérir des observations/propositions sur les emplois et les niveaux d'emploi de la gomme ghatti pour les catégories d'aliments répertoriées dans l'Annexe au tableau 3 (à fournir en réponse à la CL requérant des propositions pour de nouvelles dispositions et/ou révision des dispositions adoptées relatives aux additifs alimentaires dans la NGAA).</p> <p>Noter les normes existantes pour la gomme ghatti ont été révisées</p>

Numéro SIN	Additif alimentaire	Recommandation du CCFA50
		(voir CX/FA 18/50/4).
	Jagua (Genipin–Glycine) Bleu	<p>Noter la conclusion du JECFA qu'il était incapable de compléter l'évaluation pour le Jagua bleu (Genipin–Glycine).</p> <p>Noter la requête pour des informations additionnelles sur: la caractérisation des composants du faible poids moléculaire du "polymère bleu" ; une méthode validée pour la détermination des dimères ; et des données sur les concentrations de dimères des cinq lots du produit commercial.</p>
353	Acide méta tartrique	<p>Noter la conclusion du JECFA sur une DJA à savoir que l'acide méta tartrique (lorsqu'utilisé dans la vinification) devrait être compris dans le groupe de DJA de 0–30 mg/kg pc pour l'acide tartrique L (+) et son sodium, potassium, les sels potassique-sodique, exprimés en tant qu'acide tartrique L (+).</p> <p>Noter la requête du JECFA pour les informations à soumettre en Décembre 2018 afin de compléter les normes provisoires (voir CX/FA 18/50/4).</p>
437 (Sera adopté par CAC41)	Graines de tamarinier polysaccharide	<p>Noter la conclusion du JECFA sur une DJA "non spécifiée" pour les graines de tamarinier polysaccharide.</p> <p>Noter les nouvelles normes du JECFA (voir CX/FA 18/50/4).</p> <p>Noter que le Comité a assigné un SIN437 à la substance.</p> <p>Inclure les graines de tamarinier polysaccharide dans le tableau 3 de la NGAA et de le distribuer pour observations à l'étape 3.</p> <p>Requérir des observations/propositions sur les emplois et les niveaux d'emploi des graines de tamarinier polysaccharide pour les catégories d'aliments répertoriées dans l'Annexe au tableau 3 (à fournir en réponse à la CL requérant des propositions pour de nouvelles dispositions et/ou révision des dispositions adoptées relatives aux additifs alimentaires dans la NGAA).</p>
	Tannins (tannins œnologiques)	<p>Noter la conclusion du JECFA sur l'absence de normes et l'identification des produits dans le commerce ; par conséquent il n'était pas possible d'évaluer les tannins utilisés dans la fabrication du vin.</p> <p>Noter la requête du JECFA pour des informations sur les normes et l'identification pour compléter l'évaluation (voir CX/FA 18/50/4).</p> <p>Aucune action n'est requise puisque monographie de normes.</p>
	Extraits de levure contenant des mannoprotéines.	<p>Noter la conclusion du JECFA à savoir qu'il est peu probable qu'il y aurait un problème pour la santé pour l'emploi d'extraits de levure contenant des mannoprotéines en tant qu'additif alimentaire pour des emplois œnologiques à des niveaux maximaux d'emploi s'élevant jusqu'à 400 mg/L pour la stabilisation du vin.</p> <p>Noter la requête du JECFA pour informations afin de compléter la révision des normes provisoires (voir CX/FA 18/50/4)</p> <p>Aucune action n'est requise puisque les nouvelles normes sont provisoires.</p>

**AVANT-PROJET DE NORMES D'IDENTITÉ ET DE PURETÉ DES ADDITIFS ALIMENTAIRES
(pour adoption à l'étape 5/8)**

NORMES D'ADDITIFS ALIMENTAIRES DESIGNÉES COMME COMPLÈTES

(FAO JECFA Monographies 20, Rome, 2018):¹

Bleu brillant FCF (R) (SIN 133)

Extrait riche en β -Carotène de *Dunaliella salina* (N)

Vert rapide FCF (R) (SIN 143)

Gum ghatti (R) (SIN 419)

Cellulose microcristalline (R) (SIN 460(i))

Dioxyde de silicium, amorphe (R) (SIN 551)

Silicate d'aluminium sodique (SIN 554)

Glycosides de steviol (R) (SIN 960)

Esters de saccharose d'acides gras, (SIN 473)

Graine de tamarinier polysaccharide (N) (SIN 437) (Numéro SIN à être adopté par CAC41)

¹ (M) normes existantes maintenues; (N) nouvelles normes; (R) normes révisées; (T) normes provisoires

Annexe IV

**AMENDEMENTS PROPOSES AUX DISPOSITIONS RELATIVES A L'ADDITIF ALIMENTAIRE DES
NORMES DE PRODUITS CODEX**

(Pour adoption)

Partie A : Relatée au point 4b de l'ordre du jour Annexe 2

Note: Le nouveau texte est présenté **en caractères gras et surlignés**; les suppressions sont en caractères biffés

a) AMENDEMENTS PROPOSÉS AUX DISPOSITIONS RELATIVES À L'ADDITIF ALIMENTAIRE DE LA NORME POUR LE SAUMON EN CONSERVE (CXS 3-1981)

Aucun amendement à la Section 4 de la *Norme pour le saumon en conserve* (CXS 3-1981) n'est proposé puisqu'aucun additif n'est autorisé dans ces produits.

b) AMENDEMENTS PROPOSÉS AUX DISPOSITIONS RELATIVES À L'ADDITIF ALIMENTAIRE DE LA NORME POUR LES CREVETTES OU LANGOUSTINES EN CONSERVE (CXS 37-1991)

Les amendements suivants à la section 4 de la *Norme pour les crevettes et les langoustines en conserve* (CXS 37-1991) sont proposés.

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Les régulateurs d'acidité, les colorants et les sequestrants utilisés conformément aux tableaux 1 et 2 de la Norme générale pour les additifs alimentaires (CXS 192-1995) dans la catégorie d'aliments 09.4. (Poisson, filets de poisson et produits de la pêche surgelés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes) et ses catégories d'aliments mère et seulement certains régulateurs d'acidité tels qu'indiqués dans le tableau 3 de la Norme générale pour les additifs alimentaires sont acceptables pour un emploi dans les aliments conformément à cette norme.

Seul l'emploi des additifs suivants est autorisé.

Numéro SIN	Nom de l'additif	Niveau maximal dans le produit
Colorants		
Les colorants suivants peuvent être ajoutés au produit au niveau produit dans la norme dans l'objectif de restaurer les couleurs perdues dans la transformation :		
402	Tartrazine	30 mg/kg dans le produit final, seul ou en combinaison
410	Jaune orangé, FCF	
423	Amarante	
424	Ponceau 4R (rouge cochenille A) :	
Séquestrant		
385-386	Acide éthylène-diamine-tétracétique	250 mg en tant qu'acide tétracétique éthylène diamine disodique calcique anhydre.
Régulateur de l'acidité		
330	Acide citrique	BPF
338	Acide phosphorique	540 mg/kg en tant que phosphore

c) AMENDEMENTS PROPOSÉS AUX DISPOSITIONS RELATIVES À L'ADDITIF ALIMENTAIRE DE LA NORME POUR LE THON ET LA BONITE EN CONSERVE (CXS 70-1981)

Les amendements suivants à la section 4 de la *Norme pour le thon et la bonite en conserve* (CXS 70-1981) sont proposés.

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Les régulateurs d'acidité utilisés conformément aux tableaux 1 et 2 de la Norme générale pour les additifs alimentaires (CXS 192-1995) dans la catégorie d'aliments 09.4. (Poisson, filets de poisson et produits de la pêche surgelés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes) et ses catégories d'aliments mère et seulement certains régulateurs d'acidité tels qu'indiqués dans le tableau 3 de la Norme générale pour les additifs alimentaires sont acceptables pour un emploi dans les aliments conformément à cette norme.

Les aromatisants utilisés dans les produits couverts par cette norme devraient être conformes aux Directives pour l'emploi des aromatisants (CXG 66-2008). Uniquement les substances aromatisantes naturelles, les complexes aromatisants naturels et les arômes de fumée sont autorisés dans les produits couverts par cette norme.

Seul l'emploi des additifs suivants est autorisé.

Numéro SIN	Noms de l'additif	Niveau maximal dans le produit
<u>Épaississants et agents gélifiants</u> (pour un emploi dans les milieux de conditionnement uniquement)		
400	Acide alginique	BPF
401	Alginate de sodium	
402	Alginate de potassium	
404	Alginate de calcium	
406	Agar	
407	Carraghénane	
407a	Algue eucheuma transformée (PES)	
410	Gomme de caroube	
412	Gomme de guar	
413	Gomme adragante	
415	Gomme xanthane	
440	Pectines	
466	Carboxyméthylcellulose sodique (Gomme de cellulose)	
<u>Amidons modifiés</u>		
1401	Amidon traité aux acides	BPF
1402	Amidon traité aux alcalis	
1404	Amidons oxydés	
1410	Phosphate de monoamidon	
1412	Phosphate de diamidon	
1414	Phosphate de diamidon acétylé	
1413	Phosphate de diamidon phosphaté	
1420	Acétate d'amidon	
1422	Adipate de diamidon acétylé	
1440	Amidon hydroxypropyle	
1442	Phosphate de diamidon d'hydroxypropyle	
<u>Régulateurs de l'acidité</u>		
260	Acide acétique, glacial	BPF
270	ACIDE LACTIQUE, L-, D- et DL-	
330	Acide citrique	
Pour le thon et la bonite uniquement		
<u>Régulateurs de l'acidité</u>		
450(i)	Diphosphate disodique	4400 mg/kg (en tant que phosphore), (inclut le phosphate naturel)

Uniquement les substances aromatisantes naturelles, les complexes aromatisants naturels et les arômes de fumée sont autorisés dans les produits couverts par cette norme et devraient être utilisés conformément aux Directives pour un emploi de l'aromatisant (CXG 66-2008).

d) AMENDEMENTS PROPOSÉS AUX DISPOSITIONS RELATIVES À L'ADDITIF ALIMENTAIRE DE LA NORME POUR LA CHAIR DE CRABE EN CONSERVE (CXS 90-1981)

Les amendements suivants à la section 4 de la *Norme pour la chair de crabe en conserve* (CXS 90-1981) sont proposés.

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Les régulateurs d'acidité et les séquestrants utilisés conformément aux tableaux 1 et 2 de la Norme générale pour les additifs alimentaires (CXS 192-1995) dans la catégorie d'aliments 09.4. (Poisson, filets de poisson et produits de la pêche surgelés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes) et ses catégories d'aliments mère et seulement certains régulateurs d'acidité tels qu'indiqués dans le tableau 3 de la Norme générale pour les additifs alimentaires sont acceptables pour un emploi dans les aliments conformément à cette norme.

Seul l'emploi des additifs suivants est autorisé.

Numéro SIN	Nom de l'additif	Niveau maximal dans le produit
Régulateurs de l'acidité		
330	Acide citrique	BPF
338	Acide phosphorique	4400 mg/kg (en tant que phosphore), seul ou en combinaison (inclut le phosphate naturel)
450(i)	Diphosphate disodique	
Séquestrant		
385-386	Acide éthylène diamine-tétracétique	250 mg (en tant qu'acide tétracétique éthylènediamine disodique calcique anhydre)
Exaltateur d'arôme		
621	Glutamate monosodique L	BPF

e) AMENDEMENTS PROPOSÉS AUX DISPOSITIONS RELATIVES À L'ADDITIF ALIMENTAIRE DE LA NORME POUR LES SARDINES ET PRODUITS DU TYPE SARDINES EN CONSERVE (CXS 94-1981)

Les amendements suivants à la section 4 de la *Norme pour les sardines et produits du type sardines en conserve* (CXS 94-1981) sont proposés.

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Seuls certains régulateurs d'acidité, émulsifiants, agents gélifiants, stabilisants et épaississants tels qu'indiqués dans le tableau 3 de la Norme générale pour les additifs alimentaires (CXS 192-1995) sont acceptables pour un emploi dans ce produit conformément à cette norme.

Les aromatisants utilisés dans les produits couverts par cette norme devraient être conformes aux Directives pour l'emploi des aromatisants (CXG 66-2008). Uniquement les substances aromatisantes naturelles, les complexes aromatisants naturels et les arômes de fumée sont autorisés dans les produits couverts par cette norme.

Seul l'emploi des additifs suivants est autorisé.

Numéro SIN	Noms de l'additif	Niveau maximal dans le produit
Épaississants et agents gélifiants (pour un emploi dans les milieux de conditionnement uniquement)		
400	Acide alginique	BPF
401	Alginate de sodium	
402	Alginate de potassium	
404	Alginate de calcium	
406	Agar	
407	Carraghénane	
407a.	Algue eucheuma transformée (PES)	
410	Gomme de caroube	
412	Gomme de guar	
413	Gomme adragante	
415	Gomme xanthane	
440	Pectines	
466	Carboxyméthylcellulose sodique (Gomme de cellulose)	
Amidons modifiés		
1401	Amidon traité aux acides	BPF
1402	Amidon traité aux alcalis	
1404	Amidons oxydés	
1410	Phosphate de monoamidon	
1412	Phosphate de diamidon	
1414	Phosphate de diamidon acétylé	
1413	Phosphate de diamidon phosphaté	
1420	Acétate d'amidon	
1422	Adipate de diamidon acétylé	
1440	Amidon hydroxypropyle	
1442	Phosphate de diamidon d'hydroxypropyle	
Régulateurs de l'acidité		

260-	Acide acétique, glacial-	BPF
270-	ACIDE LACTIQUE, L-, D- et DL-	
330-	Acide citrique-	

Uniquement les substances aromatisantes naturelles, les complexes aromatisants naturels et les arômes de fumée sont autorisés dans les produits couverts par cette norme et devraient être utilisés conformément avec les *Directives pour un emploi de l'aromatisant (CXG 66-2008)*.

f) AMENDEMENTS PROPOSÉS AUX DISPOSITIONS RELATIVES À L'ADDITIF ALIMENTAIRE DE LA NORME POUR LE SAUMON EN CONSERVE (CXS 119-1981)

Les amendements suivants à la section 4 de la *Norme pour le salmon en conserve (CXS 119-1981)* sont proposés.

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Seuls certains régulateurs d'acidité, émulsifiants, agents gélifiants, stabilisants et épaississants tels qu'indiqués dans le tableau 3 de la Norme générale pour les additifs alimentaires (CXS 192-1995) sont acceptables pour un emploi dans ce produit conformément à cette norme.

Les aromatisants utilisés dans les produits couverts par cette norme devraient être conformes aux Directives pour l'emploi des aromatisants (CXG 66-2008). Uniquement les substances aromatisantes naturelles, les complexes aromatisants naturels et les arômes de fumée sont autorisés dans les produits couverts par cette norme.

Numéro SIN-	Noms de l'additif-	Niveau maximal dans le produit-
Épaississants et agents gélifiants (pour un emploi dans les milieux de conditionnement uniquement)-		
400	Acide alginique	BPF
401-	Alginate de sodium-	
402-	Alginate de potassium-	
404-	Alginate de calcium	
406-	Agar	
407-	Carraghénane	
407a-	Algue eucheuma transformée (PES)	
410-	Gomme de caroube	
412-	Gomme de guar	
413-	Gomme adragante	
415-	Gomme xanthane	
440-	Pectines	
466-	Carboxyméthylcellulose sodique (Gomme de cellulose)	
Amidons modifiés-		
1401	Amidon traité aux acides	BPF
1402-	Amidon traité aux alcalis-	
1404-	Amidons oxydés-	
1410-	Phosphate de monoamidon-	
1412-	Phosphate de diamidon-	
1414-	Phosphate de diamidon acétylé-	
1413-	Phosphate de diamidon phosphaté-	
1420-	Acétate d'amidon-	
1422-	Adipate de diamidon acétylé-	
1440-	Amidon hydroxypropyle-	
1442-	Phosphate de diamidon d'hydroxypropyle-	
Régulateurs de l'acidité-		
260-	Acide acétique, glacial-	BPF
270-	ACIDE LACTIQUE, L-, D- et DL-	
330-	Acide citrique-	

Uniquement les substances aromatisantes naturelles, les complexes aromatisants naturels et les arômes de fumée sont autorisés dans les produits couverts par cette norme et devraient être utilisés conformément avec les *Directives pour un emploi de l'aromatisant (CXG 66-2008)*.

g) AMENDEMENTS PROPOSÉS AUX DISPOSITIONS RELATIVES À L'ADDITIF ALIMENTAIRE DE LA NORME POUR LES POISSONS SALES ET LES POISSONS SALES SÉCHÉS DE LA FAMILLE DES GADIDES (CXS 167-1989)

Les amendements suivants à la section 4 à la *Norme pour les poissons salés et aux poissons salés séchés de la famille des Gadidés* (CXS 167-1989).

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Les conservateurs utilisés conformément aux tableaux 1 et 2 de la *Norme générale pour les additifs alimentaires* (CXS 192-1995) dans la catégorie d'aliments 09.2.5 (Poisson, filets de poisson et produits de la pêche surgelés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes) et ses catégories d'aliments mère sont acceptables pour un emploi dans les aliments conformément à cette norme.

Seul l'emploi des additifs suivants est autorisé.

Numéro SIN	Nom de l'additif	Niveau maximal dans le produit
Conservateurs		
200-203	Sorbates	200 mg/kg, seul ou en combinaison en tant qu'acide sorbique

h) AMENDEMENTS PROPOSÉS AUX DISPOSITIONS RELATIVES À L'ADDITIF ALIMENTAIRE DE LA NORME POUR LES AILERONS DE REQUIN SÉCHÉS (CXS 189-1993)

Aucun amendement à la Section 4 de la *Norme pour les ailerons de requin séchés* (CXS 189-1993) n'est proposé puisqu'aucun additif n'est autorisé dans ces produits.

i) AMENDEMENTS PROPOSÉS AUX DISPOSITIONS RELATIVES À L'ADDITIF ALIMENTAIRE DE LA NORME POUR LES CROQUETTES DE POISSON DE MER ET D'EAU DOUCE, CRUSTACÉS ET MOLLUSQUES (CXS 222-2001)

Les amendements suivants à la section 4 de la *Norme pour croquettes de poisson de mer et d'eau douce, crustacés et mollusques* (CXS 222-2001) sont proposés.

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Les exhausteurs de gout et les sequestrants utilisés conformément aux tableaux 1 et 2 de la *Norme générale pour les additifs alimentaires* (CXS 192-1995) dans la catégorie d'aliments 09.2.5 (Poisson, filets de poisson et produits de la pêche surgelés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes) et ses catégories d'aliments mère sont acceptables pour un emploi dans les aliments conformément à cette norme.

Numéro SIN	Nom de l'additif	Niveau maximal dans le produit
Séquestrants		
452(i)	Polyphosphate de sodium	2-200 mg/kg (en tant que phosphore), seul ou en combinaison
452(ii)	Polyphosphate de potassium	
452(iii)	Polyphosphate de sodium calcium	
452(iv)	Polyphosphate de calcium	
452(v)	Polyphosphate d'ammonium	
Exaltateurs d'arôme		
621	Glutamate monosodique L	BPF

j) AMENDEMENTS PROPOSÉS AUX DISPOSITIONS RELATIVES À L'ADDITIF ALIMENTAIRE DE LA NORME POUR LES ANCHOIS BOUILLIS SALÉS SÉCHÉS (CXS 236-2003)

Aucun amendement à la Section 4 de la *Norme pour les anchois bouillis salés séchés* (CXS 236-2003) n'est proposé puisqu'aucun additif n'est autorisé dans ces produits.

k) AMENDEMENTS PROPOSÉS AUX DISPOSITIONS RELATIVES À L'ADDITIF ALIMENTAIRE DE LA NORME POUR LE HARENG DE L'ATLANTIQUE SALÉ ET LES SPRATS SALÉS (CXS 244-2004)

Les amendements suivants à la section 4 de la *Norme pour le hareng de l'Atlantique salé et les sprats salés* (CXS 244-2004) sont proposés.

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Les régulateurs d'acidité, les antioxydants et les conservateurs utilisés conformément aux tableaux 1 et 2 de la Norme générale pour les additifs alimentaires (CXS 192-1995) dans la catégorie d'aliments 09.2.5 (Poisson, filets de poisson et produits de la pêche surgelés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes) et ses catégories d'aliments mère sont acceptables pour un emploi dans les aliments conformément à cette norme.

Seul l'emploi des additifs suivants est autorisé.

Numéro SIN	Nom de l'additif	Niveau maximal dans le produit
Régulateurs d'acidité, antioxydants		
300	Acide ascorbique, L	BPF
330	Acide citrique	BPF
Conservateurs		
210-213	Benzoates	200 mg/kg en tant qu'acide benzoïque, seul ou en combinaison
200-203	Sorbates	200 mg/kg (en tant qu'acide sorbique), seul ou en combinaison

I) AMENDEMENTS PROPOSÉS AUX DISPOSITIONS RELATIVES À L'ADDITIF ALIMENTAIRE DE LA NORME POUR LE CAVIAR D'ESTURGEON (CXS 291-2010)

Les amendements suivants à la section 4 de la Norme pour le caviar d'esturgeon (CXS 291-2010) sont proposés.

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Les régulateurs d'acidité, les antioxydants et les conservateurs répertoriés dans le tableau 3 de la Norme générale pour les additifs alimentaires (CXS 192-1995) sont acceptables pour un emploi dans ce produit conformément à cette norme.

4.1 L'emploi des colorants et des agents texturisants n'est pas autorisé.

Seuls ces régulateurs d'acidité, antioxydants et conservateurs répertoriés dans le tableau 3 de la Norme générale pour les additifs alimentaires (CODEX STAN 192-1995) sont acceptables pour un emploi dans des conditions de bonnes pratiques de fabrication dans les produits couverts cette norme.

m) AMENDEMENTS PROPOSÉS AUX DISPOSITIONS RELATIVES À L'ADDITIF ALIMENTAIRE DE LA NORME POUR LA SAUCE DE POISSON (CXS 302-2011)

Les amendements suivants à la section 4 de la Norme pour la sauce de poisson (CXS 302-2011) sont proposés.

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Les régulateurs d'acidité, les colorants, les conservateurs et les édulcorants utilisés conformément aux tableaux 1 et 2 de la Norme générale pour les additifs alimentaires (CXS 192-1995) dans la catégorie d'aliments 12.6.4 (Sauces claires (par exemple sauce de poisson) et ses catégories d'aliments mère et seulement certains régulateurs d'acidité, antioxydants et gaz d'emballage tels qu'indiqués dans le tableau 3 de la Norme générale pour les additifs alimentaires sont acceptables pour un emploi dans les aliments conformément à cette norme.

Seules ces catégories d'additifs alimentaires répertoriées ci-dessous sont technologiquement justifiées et peuvent être utilisées dans les produits couverts par cette norme. Dans chaque catégorie d'additifs seuls ces additifs alimentaires répertoriés ci-dessous ou s'y référant peuvent être utilisés et uniquement pour les fonctions et dans les limites déterminées.

Catégorie fonctionnelle	N° de SIN	Additif	Niveau maximal
Régulateurs de l'acidité	334, 335(i), 335(ii), 336(i), 336(ii), 337	Tartrates	200 mg/kg (en tant que tartrates)
	330, 331 (i), (iii) 332 (i), (ii)	Citrates	BPF
	296, 350 (i), (ii) 351 (i), (ii) 352(ii)	Malates	BPF

Catégorie fonctionnelle	N° de SIN	Additif	Niveau maximal
	300	Acide ascorbique	BPF
	325	Lactate de sodium	BPF
	260	Acide acétique	BPF
Exaltateurs d'arôme	624	Glutamate monosodique	BPF
	630	acide inosinique	BPF
	631	Inosine 5'-monophosphate	BPF
	627	Disodium 5'-guanylate	BPF
Édulcorants	950	Acésulfame K	1 000 mg/kg
	955	Sucralose	450 mg/kg
	951	Aspartame	350 mg/kg
Colorants	150c	Caramel III - caramel à l'ammoniaque	50 000 mg/kg
Emulsifiants et stabilisants	466, 468	carboxyméthylcellulose et carboxyméthylcellulose sodique	BPF
Conservateurs	210-213	Benzoates	1 000 mg/kg
	200-203	Sorbates	1 000 mg/kg

n) AMENDEMENTS PROPOSÉS AUX DISPOSITIONS RELATIVES À L'ADDITIF ALIMENTAIRE DE LA NORME POUR LE POISSON FUMÉ, LE POISSON AROMATISÉ À LA FUMÉE ET LE POISSON FUMÉ SÉCHÉ (CXS 311-2013)

Les amendements suivants à la section 4.1 et 2 de la *Norme pour le poisson fumé, le poisson aromatisé à la fumée et le poisson fumé séché* (CXS 311-2013) sont proposés. Aucun amendement n'est proposé pour la section 4.3 puisqu'au additif n'est autorisé dans le poisson fumé séché.

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

4.1 Poisson fumé

Les régulateurs d'acidité, les colorants, les conservateurs utilisés conformément aux tableaux 1 et 2 de la Norme générale pour les additifs alimentaires (CXS 192-1995) dans la catégorie d'aliments 09.2.5 (Poisson, filets de poisson et produits de la pêche surgelés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes) et ses catégories d'aliments mère et seulement certains régulateurs d'acidité, antioxydants et gaz d'emballage tels qu'indiqués dans le tableau 3 de la Norme générale pour les additifs alimentaires sont acceptables pour un emploi dans les aliments conformément à cette norme.

Numéro SIN	Nom de l'additif	Niveau maximal dans le produit
Régulateurs de l'acidité		
260	Acide acétique, glacial	BPF
330	Acide citrique	
325	Lactate de sodium	
334	Acide tartrique, L(+)	200 mg/kg
270	ACIDE LACTIQUE, L, D et DL	BPF
326	Lactate de potassium	
327	Lactate de calcium	
Antioxydants		
301	Ascorbate de sodium	BPF
316	Érythorbate de sodium, (isoascorbate de sodium)	
325	Lactate de sodium	
Colorants		
129	Allura rouge AC	300 mg/kg
160b(i)	Extraits de rocou, base de bixine,	10 mg/kg en tant que bixine
110	Jaune orangé, FCF	100 mg/kg
102	Tartrazine	
Gaz d'emballage		
290	Dioxyde de carbone	BPF
941	Azote	
Conservateurs (pour un emploi dans les produits conditionnés en oxygène réduit uniquement.)		
200-203	Sorbates	2000 mg/kg en tant qu'acide

Numéro SIN	Nom de l'additif	Niveau maximal dans le produit
		sorbique
210-213	Benzoates	200 mg/kg en tant qu'acide benzoïque

4.2 Poisson aromatisé à la fumée

Les régulateurs d'acidité, les colorants, les conservateurs utilisés conformément aux tableaux 1 et 2 de la Norme générale pour les additifs alimentaires (CXS 192-1995) dans la catégorie d'aliments 09.2.5 (Poisson, filets de poisson et produits de la pêche surgelés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes) et ses catégories d'aliments mère et seulement certains régulateurs d'acidité, antioxydants et gaz d'emballage tels qu'indiqués dans le tableau 3 de la Norme générale pour les additifs alimentaires sont acceptables pour un emploi dans les aliments conformément à cette norme.

Numéro SIN	Nom de l'additif	Niveau maximal dans le produit
Régulateurs de l'acidité		
260	Acide acétique, glacial	BPF
330	Acide citrique	
325	Lactate de sodium	
334	Acide tartrique, L(+)	200 mg/kg
270	ACIDE LACTIQUE, L, D- et DL-	BPF
326	Lactate de potassium	
327	Lactate de calcium	
Antioxydants		
301	Ascorbate de sodium	BPF
316	Érythorbate de sodium, (isoascorbate de sodium)	
325	Lactate de sodium	
Colorants		
129	Allura rouge AC	300 mg/kg
160b(i)	Extraits de rocou, base de bixine	10 mg/kg en tant que bixine
110	Jaune orangé, FCF	100 mg/kg
102	Tartrazine	
Gaz d'emballage		
290	Dioxyde de carbone	BPF
941	Azote	
Conservateurs (pour un emploi dans les produits conditionnés en oxygène réduit uniquement.)		
200-203	Sorbates	2000 mg/kg en tant qu'acide sorbique
210-213	Benzoates	200 mg/kg en tant qu'acide benzoïque

Partie B: Relatée au point 4b de l'ordre du jour Annexe 4

AMENDEMENTS PROPOSÉS AUX DISPOSITIONS RELATIVES À L'ADDITIF ALIMENTAIRE DE LA NORME POUR CERTAINS FRUITS EN CONSERVE (CXS 319-2015)

Les amendements suivants à la Section 3.1 et 3.2 de l'Annexe sur les mangues en boîte dans la Norme pour certains fruits en conserve (CXS 319-2015) sont proposés.

3.1. Antioxydants, **colorants** et agents affermissants utilisés conformément aux tableaux 1 et 2 de la Norme générale pour les additifs alimentaires (CXS 192-1995) dans la catégorie d'aliments 04.1.2.4. (Fruits en conserve ou en bouteille (pasteurisés) ou répertoriés dans le tableau 3 de la norme générale **sont acceptables pour un emploi dans les aliments conformément à cette norme.** Les **antioxydants, et les agents affermissants** répertoriés dans le tableau 3 de la Norme générale pour les additifs alimentaires (CXS 192-1995) ~~la norme générale~~ sont acceptables pour un emploi pour les aliments conformément à cette Annexe.

3.2 Colorants

~~Seuls les colorants répertoriés ci-dessous sont autorisés pour un emploi dans les mangues en conserve.~~

SIN No	Nom de l'additif alimentaire	Niveau maximal
SIN 160a(i),a(iii),e,f	Caroténoïdes	200 mg/kg
160a(ii)	Carotène beta - légume	1 000 mg/kg
120	Carmins	200 µg/kg

NORME GÉNÉRALE POUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES**PROJET ET AVANT-PROJET DES DISPOSITIONS RELATIVES AUX ADDITIFS ALIMENTAIRES ET AUTRES DISPOSITIONS**

(Pour adoption)

PARTIE A : DISPOSITIONS RELATIVES AU POINT 5A DE L'ORDRE DU JOUR¹**A.1 - Avant-projet et révision des dispositions adoptées dans les tableaux 1 et 2 relatives aux FC 02.1.2, 02.1.3, 04.1.2.2, 04.1.2.3, 04.1.2.5, 04.1.2.6**

(Pour adoption à l'étape 8 et 5/8)

Catégorie d'aliments	n°. 02.1.2	Matières grasses et huiles végétales			
Additif	SIN	Étape	Année	Limite maximale	Notes
LECITHINE	322(i)	8	2018	BPF	277
CITRATE TRICALCIQUE	333(iii)	8	2018	BPF	277, XS33
CITRATE TRICPOTASSIQUE	332(iii)	8	2018	BPF	277, XS33
Catégorie d'aliments animales	n°.02.1.3	Saindoux, suif, huiles de poisson et autres graisses			
Additif	SIN	Étape	Année	Lim max	Notes
LECITHINE	322(i)	8	2018	BPF	
MONO- ET DI-GLYCERIDES D'ACIDES GRAS	471	8	2018	BPF	A2, XS211
Catégorie d'aliments n°04.1.2.2		Fruit sec			
Additif	SIN	Étape	Année	Lim max	Notes
TOCOPHEROLS	307a, b, c	8	2018	200 mg/kg	XS67, XS130
Catégorie d'aliments	n°. 04.1.2. 3.	Fruits conservés au vinaigre, en saumure ou à l'huile			
Additif	SIN	Étape	Année	Lim max	Notes
TARTRATES	334, 335(ii), 337	8	2018	1000 mg/kg	45
Catégorie d'aliments	n°. 04.1.2.5.	Confitures, gelées et marmelades			
Additif	SIN	Étape	Année	Lim max	Notes
ALGINATE DE PROPYLENE GLYCOL 405		8	2018	5000 mg/kg	A16, XS296
Catégorie d'aliments	n°. 04.1.2.6	Pâtes à tartiner à base de fruits (par exemple « chutney ») autres que ceux de la catégorie 04.1.2.5)			
Additif	SIN	Étape	Année	Lim max	Notes
TOCOPHEROLS	307a, b, c	5/8	2018	200 mg/kg	XS160

Notes à la Norme générale pour les additifs alimentaires

Note 45 en tant qu'acide tartrique.

Note 277 A l'exclusion des huiles vierges et écroui à froid et les produits conformément à la norme pour les huiles d'olive ou les huiles d'olive pomace (CODEX STAN 33-1981).

Note XS33 A l'exception des produits conformément à la Norme pour l'huile d'olive, l'huile vierge et raffinée et l'huile de grignons d'olive raffinée, les huiles d'olive ou les huiles d'olive pomace à

¹ Les dispositions qui remplacent ou révisent les dispositions adoptées actuellement de la NGAA sont **surlignées en gris**.

	l'exception des produits conformément à la norme pour l'huile d'olive, l'huile vierge et raffinée et l'huile de grignons d'olive raffinée.
Note XS67	A l'exception des produits conformément à la Norme pour les raisins (CODEX STAN 67-1981).
Note XS130	A l'exception des produits conformément à la Norme pour les Abricots secs (CODEX STAN 130 -1981)
Note XS160	"A l'exception des produits conformément à la Norme pour le Mango Chutney (CODEX STAN 160-1987)
Note XS211	A l'exclusion des produits relevant de la norme pour les graisses animales portant un nom spécifique (CODEX STAN 211-1999).
Note XS296	A l'exclusion des produits relevant de la norme pour les produits conformément à la norme pour les confitures, les gelées et les marmelades (CODEX STAN 296-2009).
Note A2	Pour un emploi uniquement en tant qu'émulsifiant dans les produits conformément à la norme pour les huiles de poisson (CODEX STAN 329-2017), ou en tant qu'agent antimoissant dans les huiles et les matières grasses pour la friture conformément à la norme pour les graisses et les huiles comestibles non visées par des normes individuelles (CODEX STAN 19-1981).
Note A16	Pour un emploi dans les produits destinés pour une transformation ultérieure ou des emplois diététiques spéciaux, réduits ou à faible contenance en sucre, ou à contenance en sucre réduite, ou les propriétés édulcorantes ont été remplacées entièrement ou partiellement par les édulcorants d'additifs alimentaires.

A.2 - Avant-projet de dispositions pour les esters de lutéine de Tagetes erecta (SIN 161b(iii)) et la gomme d'acacia modifiée à l'acide succinique (SIN 423) dans le tableau 3

(Pour adoption à l'étape 5/8)

N° de SIN	Additif	Catégorie fonctionnelle SIN	Étape	Année adoptée	Acceptable y compris des aliments conformément aux normes de produits suivantes
161b(iii)	ESTERS DE LUTEINE DE TAGETES ERECTA	Colorant	5/8	2018	CS87-1981(Note 183), CS117-1981
423	GOMME D'ACACIA MODIFIEE A L'ACIDE SUCCINIQUE OCTENYLE (OSA)	Émulsifiant Agent raffermissant.	5/8	2018	CS13-1981, CS66-1981, CS117-1981, CS309R-2011, et CS 254-2007

Notes à la Norme générale pour les additifs alimentaires

Note 183 Pour emploi dans la décoration de surface uniquement.

A.3. Avant-projet des dispositions relatives à FC 01.1.2 (Autre lait liquide (nature) à l'exception des dispositions relatives aux additifs alimentaires avec la fonction de colorant et édulcorant.

(Pour adoption à l'étape 5/8)

Catégories d'aliments	n°01.1.2	Autre lait liquide (nature)				
		Additif	SIN	Étape	Année	Limite maximale
ESTERS GLYCÉROLIQUES DE L'ACIDE ACÉTIQUE ET D'ACIDES GRAS	472a		5/8	2018	BPF	407
ACIDE ASCORBIQUE, L-	300		5/8	2018	BPF	A18
ACIDE CITRIQUE	330		5/8	2018	BPF	407
ESTERS GLYCÉROLIQUES DE L'ACIDE CITRIQUE ET D'ACIDES GRAS	472c		5/8	2018	BPF	407
ESTERS DIACÉTYLTARTRIQUES ET ESTERS GLYCÉROLIQUES D'ACIDES GRAS	472e		5/8	2018	120 mg/kg	407
ESTERS GLYCÉROLIQUES DE L'ACIDE LACTIQUE ET D'ACIDES	472b		5/8	2018	BPF	407

GRAS						
LÉCITHINE	322(i)	5/8	2018	BPF	A18	
MONO- ET DI-GLYCERIDES D'ACIDES GRAS	471	5/8	2018	BPF	A18	
AZOTE	941	5/8	2018	BPF	59	
PHOSPHATES	338 ; 339(i)-(iii) ; 340(i)-(iii) ; 341(i)-(iii) ; 342(i)-(ii) ; 343(i)-(iii) ; 450(i)-(iii), (v)-(vii), (ix) ; 451(i), (ii) ; 452(i)-(v) ; 542	5/8	2018	2200 mg/kg	33, 364, A19,	
ESTERS POLYGLYCÉRIQUES D'ACIDES GRAS	475	5/8	2018	1000 mg/kg	A18	
HYDROXYDE DE POTASSIUM	525	5/8	2018	BPF	A18	

Catégories d'aliments	n°01.1.2	Autre lait liquide (nature)			
Additif	SIN	Étape	Année	Limite maximale	Notes
ASCORBATE DE SODIUM	301	5/8	2018	BPF	A18
SUCROGLYCERIDES	474	5/8	2018	1000 mg/kg	348, A18
ESTERS DE SACCHAROSE D'ACIDES GRAS	473	5/8	2018	1000mg/kg	348, A18
OLIGOESTERS DE SACCHAROSE DE TYPE I ET DE TYPE II	473a	5/8	2018	1000mg/kg	348, A18
TOCOPHEROLS	307a, b, c	5/8	2018	200 mg/kg	A18
CITRATE TRISODIQUE	331(iii)	5/8	2018	BPF	A18

Notes à la Norme générale pour les additifs alimentaires

Note 33	En tant que phosphore.
Note 59	utilisation en tant que gaz de conditionnement uniquement.
Note 348	Seul ou en combinaison : esters de saccharose des acides gras (SIN 473), Oligoesters de saccharose de type I et de type II (SIN 473a) et sucroglycérides (SIN 474)
Note 364	Seul ou en combinaison
Note 407	Pour un emploi dans la vitamine non aromatisée et les laits fluides fortifiés minéraux uniquement.
Note A18	A l'exclusion des laits en teneur réduite en lactose.
Note A19	A l'exception d'un emploi pour les laits en lactose réduit à 500 mg/kg.

A.4 - Avant-projet des dispositions relatives à FC 01.6.4 (Fromage affiné)

(Pour adoption à l'étape 5/8 et 8)

Catégorie d'aliments n°. 01.6.4.Fromage affiné

Additif	SIN	Étape	Année	Lim max	Notes
NISINE	234	8	2018	12,5 mg/kg	233
ESTERS POLYGLYCÉRIQUES D'ACIDES GRAS	475	8	2018	5000 mg/kg	
ALGINATE DE PROPYLENE GLYCOL	405	8	2018	9000 mg/kg	
SUCROGLYCERIDES	474	5/8	2018	3000 mg/kg	348
ESTERS DE SACCHAROSE D'ACIDES GRAS	473	5/8	2018	3000 mg/kg	348
OLIGOESTERS DE SACCHAROSE DE TYPE I ET DE TYPE II	473a	5/8	2018	3000 mg/kg	348
TOCOPHEROLS	307a, b, c	8	2018	200 mg/kg	

Notes à la Norme générale pour les additifs alimentaires

Note 233	En tant que nisine.
----------	---------------------

Note 348 Seul ou en combinaison : esters de **saccharose** des acides gras (SIN 473), Oligo esters de saccharose de type I et de type II (SIN 473a) et sucroglycérides (SIN 474)

A.5 Avant-projet de dispositions dans les tableaux 1 et 2 de la NGAA dans les catégories d'aliments FC 09.0 jusqu'à FC 016.0, à l'exception de ces additifs avec des fonctions technologiques de colorant ou édulcorant, adipates, nitrites et nitrates et les dispositions relatives à FC 14.2.3.

(Pour adoption à l'étape 5/8 et 8)

Catégorie d'aliments n° 09.2.1.		Poisson, filets de poisson et produits de la pêche surgelés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes				
Additif	SIN	Étape	Année	Lim max	Notes	
ESTERS POLYGLYCÉRIQUES D'ACIDES GRAS	475	5/8	2018	5000 mg/kg	241	
Catégorie d'aliments n° 09.2.2.		Poisson, filets de poisson et produits de la pêche enrobés de pâte à frire, surgelés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes)				
Additif	SIN	Étape	Année	Lim max	Notes	
TOCOPHEROLS	307a, b, c	8	2018	200 mg/kg	15, XS166	
Catégorie d'aliments n° 09.2.4.1.		Poisson et produits de la pêche cuits				
Additif	SIN	Étape	Année	Lim max	Notes	
ESTER D'ARGINATE D'ÉTHYLE LAURIQUE	243	5/8	2018	200 mg/kg		
ESTERS POLYGLYCÉRIQUES D'ACIDES GRAS	475	5/8	2018	1000 mg/kg	A6	
ESTERS POLYGLYCÉRIQUES D'ACIDE RICINOLÉIQUE INTERESTÉRIFIÉ	476	5/8	2018	1000 mg/kg	A6	
SUCROGLYCERIDES	474	5/8	2018	4500 mg/kg	241, 348	
ESTERS DE SACCHAROSE D'ACIDES GRAS	473	5/8	2018	4500 mg/kg	241, 348	
OLIGOESTERS DE SACCHAROSE DE TYPE I ET DE TYPE II	473a	5/8	2018	4500 mg/kg	241, 348	
Catégorie d'aliments n° 09.2.4.2		Mollusques, crustacés et échinodermes cuits				
Additif	SIN	Étape	Année	Lim max	Notes	
ESTER D'ARGINATE D'ÉTHYLE LAURIQUE	243	5/8	2018	200 mg/kg		
Catégorie d'aliments n° 09.2.4.3.		Poisson et produits de la pêche frits, y compris mollusques, crustacés et échinodermes				
Additif	SIN	Étape	Année	Lim max	Notes	
ESTER D'ARGINATE D'ÉTHYLE LAURIQUE	243	5/8	2018	200 mg/kg	A20	
ESTERS POLYGLYCÉRIQUES D'ACIDES GRAS	475	5/8	2018	5000 mg/kg	41	
Catégorie d'aliments n° 09.2.5.		Poisson et produits de la pêche, fumés, séchés, fermentés et/ou salés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes				
Additif	SIN	Étape	Année	Lim max	Notes	
ESTER D'ARGINATE D'ÉTHYLE LAURIQUE	243	5/8	2018	200 mg/kg	XS167, XS189,	

PHOSPHATES	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i)-(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii), (ix); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	5/8	2018	2200 mg/kg	XS222, XS236, XS244, XS311 33, 334, XS167, XS189, XS236, XS244, XS311, A7, A21
------------	--	-----	------	------------	---

Catégorie d'aliments n° 09.3.1**Poisson et produits de la pêche frais, y compris mollusques, crustacés et échinodermes marinés et/ou en gelée**

Additif	SIN	Étape	Année	Lim max	Notes
ESTER D'ARGINATE D'ÉTHYLE LAURIQUE	243	5/8	2018	200 mg/kg	
ESTERS POLYGLYCÉRIQUES D'ACIDES GRAS	475	5/8	2018	1000 mg/kg	A8

Catégorie d'aliments n° 09.3.2**Poisson et produits de la pêche frais, y compris mollusques, crustacés et échinodermes marinés et/ou en gelée**

Additif	SIN	Étape	Année	Lim max	Notes
ESTER D'ARGINATE D'ÉTHYLE LAURIQUE	243	5/8	2018	200mg/kg	
ESTERS POLYGLYCÉRIQUES D'ACIDES GRAS	475	5/8	2018	1000 mg/kg	A9

Catégorie d'aliments n° 09.3.3**Substituts de saumon, caviar, et autres œufs de poisson uniquement.**

Additif	SIN	Étape	Année	Lim max	Notes
ESTER D'ARGINATE D'ÉTHYLE LAURIQUE	243	5/8	2018	200mg/kg	XS291

Catégorie d'aliments n° 09.3.4.**Poisson et produits de la pêche en semi-conserve, y compris mollusques, crustacés et échinodermes (à l'exception de pâte de poisson) autres que ceux des catégories 09.3.1 - 09.3.3**

Additif	SIN	Étape	Année	Lim max	Notes
ESTER D'ARGINATE D'ÉTHYLE LAURIQUE	243	5/8	2018	200 mg/kg	

Catégorie d'aliments n° 10.2**Produits à base d'œufs**

Additif	SIN	Étape	Année	Lim max	Notes
ESTERS POLYGLYCÉRIQUES D'ACIDES GRAS	475	8	2018	1000 mg/kg	
ESTERS POLYGLYCÉRIQUES D'ACIDE RICINOLÉIQUE INTERESTÉRIFIÉ	476	8	2018	1000 mg/kg	

Catégorie d'aliments n° 10.2.1.**Produits à base d'œufs liquides**

Additif	SIN	Étape	Année	Lim max	Notes
NISINE	234	5/8	2018	6,25 mg/kg	233
ALGINATE DE PROPYLENE GLYCOL	405	5/8	2018	10000 mg/kg	
LACTYLATES DE STEAROYLE	481(i), 482(i)	8	2018	500 mg/kg	

Catégorie d'aliments n° 10.2.2.**Produits à base d'œufs surgelés**

Additif	SIN	Étape	Année	Lim max	Notes
DEXTRINES, AMIDON TORREFIÉE	1400	5/8	2018	BPF	
ALGINATE DE PROPYLENE GLYCOL 405		5/8	2018	10000 mg/kg	
LACTYLATES DE STEAROYLE	481(i), 482(i)	8	2018	500 mg/kg	
Catégorie d'aliments n° 10.2.3.		Produits à base œufs liquides		Produits à base d'œufs, séchés et/ou coagulés à chaud	
Additif	SIN	Étape	Année	Lim max	Notes
LACTYLATES DE STEAROYLE	481(i), 482(i)	5/8	2018	5000 mg/kg	
Catégorie d'aliments n° 10.4		Desserts à base d'œufs (par ex., flans)			
Additif	SIN	Étape	Année	Lim max	Notes
ESTERS POLYGLYCÉRIQUES D'ACIDES GRAS	475	8	2018	6000 mg/kg	
ESTERS POLYGLYCÉRIQUES D'ACIDE RICINOLÉIQUE INTERESTÉRIFIÉ	476	8	2018	1000 mg/kg	
ALGINATE DE PROPYLENE GLYCOL 405		8	2018	3000 mg/kg	
DIACETATE DE SODIUM	262(ii)	8	2018	2000 mg/kg	
ESTERS DE SORBITANE D'ACIDES D'ACIDES GRAS	491-495	8	2018	5000 mg/kg	
SUCROGLYCERIDES	474	8	2018r	5000 mg/kg	348
ESTERS DE SACCHAROSE D'ACIDES GRAS	473	5/8	2018	5000 mg/kg	348
OLIGOESTERS DE SACCHAROSE DE TYPE I ET DE TYPE II	473	5/8	2018	5000 mg/kg	348
TARTRATES	334, 335(ii), 337	8	2018	2000 mg/kg	45
Catégorie d'aliments n°11.4.		Autres sucres et sirops (par exemple, xylose, sirop d'érable, nappages à base de sucre)			
Additif	SIN	Étape	Année	Lim max	Notes
ALGINATE DE PROPYLENE GLYCOL 405		8	2018	10000 mg/kg	258
Catégorie d'aliments n°11.6		Édulcorants de table y compris ceux contenant des édulcorants d'une grande intensité			
Additif	SIN	Étape	Année	Lim max	Notes
TARTRATES	334, 335(ii), 337	5/8	2018	2000 mg/kg	45
Catégories d'aliments n°12.2		Fines herbes, épices, assaisonnements et condiments (par exemple, assaisonnements pour nouilles instantanées)			
Additif	SIN	Étape	Année	Lim max	Notes
TOCOPHEROLS	307a, b, c	8	2018	2000 mg/kg	A22, XS326, XS327, XS328
Catégorie d'aliments n°. 12.2.1		Fines herbes et épices			
Additif	SIN	Étape	Année	Lim max	Notes
SUCROGLYCERIDES	474	5/8	2018	2000 mg/kg	348, A23
ESTERS DE SACCHAROSE D'ACIDES GRAS	473	5/8	2018	2000 mg/kg	348, A23
OLIGOESTERS DE SACCHAROSE DE TYPE I ET DE TYPE II	473a	5/8	2018	2000 mg/kg	348, A23

Catégorie d'aliments	n° 12.2.2	Fines herbes et épices			
Additif	SIN	Étape	Année	Lim max	Notes
ESTERS DE SACCHAROSE D'ACIDES GRAS	473	5/8	2018	20000 mg/kg	A24, A25, A26
OLIGOESTERS DE SACCHAROSE DE TYPE I ET DE TYPE II	473a	5/8	2018	20000 mg/kg	A24, A25, A26
TARTRATES	334, 335(ii), 337	8	2018	7500 mg/kg	45
Catégorie d'aliments	n° 12.4.	Moutardes			
Additif	SIN	Étape	Année	Lim max	Notes
TARTRATES	334, 335(ii), 337	8	2018	5000 mg/kg	45
TOCOPHÉROLS	307a, b, c	8	2018	200 mg/kg	
Catégorie d'aliments	n° 12.5	Potages et bouillons			
Additif	SIN	Étape	Année	Lim max	Notes
DIACÉTATE DE SODIUM	262(ii)	8	2018	500 mg/kg	XS117
TARTRATES	334, 335(ii), 337	8	2018	5000 mg/kg	45, XS117
Catégories d'aliments	no. 12.5.1	Potages et bouillons prêts à consommer, y compris en boîte, en bouteille et congelés			
Additif	SIN	Étape	Année	Lim max	Notes
NISINE	234	5/8	2018	5 mg/kg	233,339
ESTERS POLYGLYCÉRIQUES D'ACIDES GRAS	475	8	2018	400 mg/kg	XS117
ALGINATE DE GLYCOL DE PROPYLENE	405	5/8	2018	10000 mg/kg	XS117
Catégorie d'aliments	n° 12.5.2	Préparations pour potages et bouillons			
Additif	SIN	Étape	Année	Lim max	Notes
ESTERS POLYGLYCÉRIQUES D'ACIDES GRAS	475	8	2018	3000 mg/kg	127, XS117
ESTERS DE SORBITANE D'ACIDES GRAS	491-495	8	2018	250 mg/kg	127, XS117
Catégorie d'aliments	12.6.1	Sauces émulsionnées, claires ou trempettes (par exemple mayonnaise, sauces pour salades, trempette à l'oignon)			
Additif	SIN	Étape	Année	Lim max	Notes
ESTERS POLYGLYCÉRIQUES ACIDES GRAS	475	8	2018	5000 mg/kg	
ESTERS POLYGLYCÉRIQUES D'ACIDE RICINOLÉIQUE INTERESTÉRIFIÉ	476	5/8	2018	5000 mg/kg	
GLYCOL DE PROPYLENE	1520	8	2018	1000 mg/kg	A27
ALGINATE DE PROPYLENE GLYCOL	405	8	2018	8000 mg/kg	
DIACÉTATE DE SODIUM	262(ii)	5/8	2018	2500 mg/kg	
ESTERS DE SORBITANE D'ACIDES GRAS	491-495	8	2018	5000 mg/kg	
LACTYLATES DE STEAROYLE	481(i), 482(i)	8	2018	2500 mg/kg	A28
SUCROGLYCERIDES	474	8	2018	2000 mg/kg	348, A27
ESTERS DE SACCHAROSE D'ACIDES GRAS	473	8	2018	2000 mg/kg	348, A27

OLIGOESTERS DE SACCHAROSE DE TYPE I ET DE TYPE II	473a	8	2018	2000 mg/kg	348, A27
TARTRATES	334, 335(ii), 337	8	2018	2000 mg/kg	45
TOCOPHEROLS	307a, b, c	8	2018	600 mg/kg	

Catégorie d'aliments n° 12.6.2 Sauces non émulsionnées (par exemple ketchup, sauce au fromage, sauce à la crème, sauce brune)

Additif	SIN	Étape	Année	Lim max	Notes
ESTERS POLYGLYCÉRIQUES D'ACIDES GRAS	475	5/8	2018	5000 mg/kg	XS306R
DIACETATE DE SODIUM	262(ii)	5/8	2018	2500 mg/kg	XS306R
LACTYLATES DE STEAROYLE	481(i), 482(i)	8	2018	2500 mg/kg	A28
SUCROGLYCERIDES	474	8	2018	10000 mg/kg	348
ESTERS DE SACCHAROSE D'ACIDES GRAS	473	5/8	2018	10000 mg/kg	348
OLIGOESTERS DE SACCHAROSE DE TYPE I ET DE TYPE II	473a	8	2018	10000 mg/kg	348
TARTRATES	334, 335(ii), 337	8	2018	5000 mg/kg	45, XS306R
TOCOPHEROLS	307a, b, c	8	2018	600 mg/kg	

Catégorie d'aliments 12.6.3 Préparations pour sauces et jus

Additif	SIN	Étape	Année	Lim max	Notes
ESTERS POLYGLYCÉRIQUES D'ACIDES GRAS	475	8	2018	5000 mg/kg	127
ESTERS POLYGLYCÉRIQUES D'ACIDE RICINOLÉIQUE INTERESTÉRIFIÉ	476	5/8	2018	5000 mg/kg	127
ALGINATE DE PROPYLENE GLYCOL	405	8	2018	8000 mg/kg	127
DIACETATE DE SODIUM	262(ii)	5/8	2018	2500 mg/kg	127
ESTERS DE SORBITANE D'ACIDES GRAS	491-495	8	2018	50 mg/kg	127
SUCROGLYCERIDES	474	8	2018	10000 mg/kg	127, 348
ESTERS DE SACCHAROSE D'ACIDES GRAS	473	8	2018	10000 mg/kg	127, 348
OLIGOESTERS DE SACCHAROSE DE TYPE I ET DE TYPE II	473a	8	2018	10000 mg/kg	127, 348
TARTRATES	334, 335(ii), 337	5/8	2018	5000 mg/kg	45, 127
TOCOPHEROLS	307a, b, c	8	2018	300 mg/kg	127

Catégorie d'aliments no. 12.6.4 Sauces claires (par ex. sauce de poisson)

Additif	SIN	Étape	Année	Lim max	Notes
DIACETATE DE SODIUM	262(ii)	5/8	2018	2500 mg/kg	XS302
SUCROGLYCERIDES	474	8	2018	10000 mg/kg	348
ESTERS DE SACCHAROSE D'ACIDES GRAS	473	8	2018	10000 mg/kg	348
OLIGOESTERS DE SACCHAROSE DE TYPE I ET DE TYPE II	473a	8	2018	10000 mg/kg	348

Catégorie d'aliments n° 12.8. Levure et produits similaires

Additif	SIN	Étape	Année	Lim max	Notes
---------	-----	-------	-------	---------	-------

ESTERS DE SORBITANE D'ACIDES GRAS	491-495	8	2018	15000 mg/kg	
Catégorie d'aliments	n° 13.1.1.	Préparations pour nourrissons			
Additif	SIN	Étape	Année	Lim max	Notes
TOCOPHEROLS	307a, b, c	8	2018	10 mg/kg	72, A12
Catégorie d'aliments	n° 13.1.2.	Préparations de suite			
Additif	SIN	Étape	Année	Lim max	Notes
TOCOPHEROLS	307a, b, c	8	2018	30 mg/kg	72
Catégorie d'aliments médicaux particuliers	n° 13.1.3	Préparations pour nourrissons destinées à des usages			
Additif	SIN	Étape	Année	Lim max	Notes
TOCOPHEROLS	307a, b, c	8	2018	10 mg/kg	72, A12
Catégorie d'aliments bas âge	n° 13.2.	Aliments complémentaires pour nourrissons et enfants en			
Additif	SIN	Étape	Année	Lim max	Notes
ESTERS ASCORBYLIQUES	304, 305	8	2018r	200 mg/kg	15, 187
TARTRATES	334, 335(ii), 337	5/8	2018	5000 mg/kg	45, 364, XS73, A29
TOCOPHEROLS	307a, b, c	8	2018	300 mg/kg	15
Catégorie d'aliments	n° 13.3.	Aliments diététiques destinés à des usages médicaux (à l'exclusion des produits de la catégorie d'aliments 13.1)			
Additif	SIN	Étape	Année	Lim max	Notes
ESTERS POLYGLYCÉRIQUES ACIDES GRAS	475	8	2018	1000 mg/kg	
ALGINATE DE PROPYLENE GLYCOL	405	8	2018	1200 mg/kg	
ESTERS DE SORBITANE D'ACIDES GRAS	491-495	8	2018	1000 mg/kg	
LACTYLATES DE STEAROYLE	481(i), 482(i)	8	2018	2000 mg/kg	
SUCROGLYCERIDES	474	8	2018r	5000 mg/kg	348
ESTERS DE SACCHAROSE D'ACIDES GRAS	473	5/8	2018	5000 mg/kg	348
OLIGOESTERS DE SACCHAROSE DE TYPE I ET DE TYPE II	473a	8	2018	5000 mg/kg	348
TOCOPHEROLS	307a, b, c	5/8	2018	30 mg/kg	
Catégorie d'aliments	no 13.4.	Aliments diététiques pour régimes amaigrissants et réduction de poids			
Additif	SIN	Étape	Année	Lim max	Notes
ESTERS POLYGLYCÉRIQUES ACIDES GRAS	475	8	2018	1000 mg/kg	
ALGINATE DE PROPYLENE GLYCOL	405	8	2018	1200 mg/kg	
ESTERS DE SORBITANE D'ACIDES GRAS	491-495	8	2018	1000 mg/kg	
Catégorie d'aliments	no 13.4.	Aliments diététiques pour régimes amaigrissants et réduction de poids			
Additif	SIN	Étape	Année	Lim max	Notes

LACTYLATES DE STEAROYLE	481(i), 482(i)	8	2018	2000 mg/kg	
SUCROGLYCERIDES	474	8	2018r	5000 mg/kg	348
ESTERS DE SACCHAROSE D'ACIDES	473	5/8	2018	5000 mg/kg	348
OLIGOESTERS DE SACCHAROSE DE TYPE I ET DE TYPE II	473	5/8	2018	5000mg/kg	348
TOCOPHEROLS	307a, b, c	5/8	2018	300 mg/kg	

Catégorie d'aliments n° 13.5.

Aliments diététiques (tels que: aliments de complément à usage diététique) autres que ceux des catégories 13.1 à 13.4 et 13.6

Additif	SIN	Étape	Année	Lim max	Notes
ESTERS DE SORBITANE D'ACIDES GRAS	491-495	5/8	2018	5000 mg/kg	
TOCOPHEROLS	307a, b, c	5/8	2018	300 mg/kg	

Catégorie d'aliments**n° 13.6.****Suppléments alimentaires**

Additif	SIN	Étape	Année	Lim max	Notes
ESTERS POLYGLYCÉRIQUES ACIDES GRAS	475	5/8	2018	18000 mg/kg	
NISINE	1209	5/8	2018	100000 mg/kg	A13
POLYETHYLENE GLYCOL (PEG) COPOLYMERE GREFFE					
GLYCOL DE PROPYLENE	1520	5/8	2018	2000 mg/kg	A13
ALGINATE DE PROPYLENE GLYCOL 405		8	2018	1000 mg/kg	
ESTERS DE SORBITANE D'ACIDES GRAS	491-495	5/8	2018	10000 mg/kg	364
SUCROGLYCERIDES	474	8	2018r	20000 mg/kg	348
ESTERS DE SACCHAROSE D'ACIDES GRAS	473	5/8	2018	20000 mg/kg	348
OLIGOESTERS DE SACCHAROSE DE TYPE I ET DE TYPE II	473a	5/8	2018	20000 mg/kg	348
TARTRATES	334, 335(ii), 337	5/8	2018	5000 mg/kg	45
TOCOPHEROLS	307a, b, c	5/8	2018	2000 mg/kg	A14

Catégorie d'aliments n° 14.1.4

Boissons aromatisée à base d'eau, y compris les boissons pour sportifs et les boissons « énergétiques » ou « électrolytes », et les boissons concentrées

Additif	SIN	Étape	Année	Lim max	Notes
SUCROGLYCERIDES	474	5/8	2018	200 mg/kg	219, 348
ESTERS DE SACCHAROSE D'ACIDES GRAS	473	5/8	2018	200 mg/kg	219, 348
OLIGOESTERS DE SACCHAROSE DE TYPE I ET DE TYPE II	473a	5/8	2018	200 mg/kg	219, 348
TARTRATES	334, 335(ii), 337	8	2018	800 mg/kg	45
TOCOPHEROLS	307a, b, c	8	2018	200 mg/kg	A35

Catégorie d'aliments**n° 14.1.4.1****Boissons aromatisée à base d'eau gazeuses**

Additif	SIN	Étape	Année	Lim max	Notes
ALGINATE DE PROPYLENE GLYCOL 405		5/8	2018	500 mg/kg	
ESTERS DE SORBITANE D'ACIDES GRAS	491-495	5/8	2018	500 mg/kg	

Catégorie d'aliments	n° 14.1.4.2	Boissons aromatisée à base d'eau, non gazeuses, y compris punches et poudres du type Kool-aid			
Additif	SIN	Étape	Année	Lim max	Notes
ALGINATE DE PROPYLENE GLYCOL	405	5/8	2018	500 mg/kg	
ESTERS DE SORBITANE D'ACIDES GRAS	491-495	5/8	2018	500 mg/kg	
Catégorie d'aliments	n° 14.1.4.3	Concentrés (liquides ou solides) pour la préparation de boissons à base aromatisée d'eau			
Additif	SIN	Étape	Année	Lim max	Notes
ALGINATE DE PROPYLENE GLYCOL	405	5/8	2018	500 mg/kg	127
ESTERS DE SORBITANE D'ACIDES GRAS	491-495	5/8	2018	500mg/kg	127
Catégorie d'aliments	n° 14.1.5.	Café et succédanés, thés, infusions et autres boissons chaudes à base de céréales ou de grains, à l'exclusion du cacao			
Additif	SIN	Étape	Année	Lim max	Notes
ALGINATE DE PROPYLENE GLYCOL	405	5/8	2018	500 mg/kg	160
PROTEASE DE ASPERGILLUS ORYZAE VAR.	1101(i)	8	2018	BPF	160
ESTERS DE SORBITANE D'ACIDES GRAS	491-495	8	2018	500 mg/kg	A30
SUCROGLYCERIDES	474	8	2018r	1000 mg/kg	176,348
ESTERS DE SACCHAROSE D'ACIDES GRAS	473	5/8	2018	1000mg/kg	176,348
OLIGOESTERS DE SACCHAROSE DE TYPE I ET DE TYPE II	473a	5/8	2018	1000mg/kg	176, 348
Catégorie d'aliments	n° 14.2.1	Bière et boissons maltées			
Additif	SIN	Étape	Année	Lim max	Notes
ALGINATE DE PROPYLENE GLYCOL	405	8	2018	500 mg/kg	
TARTRATES	334, 335(ii), 337	8	2018	2000 mg/kg	45
Catégorie d'aliments	n° 14.2.2	Cidre et poire			
Additif	SIN	Étape	Année	Lim max	Notes
TARTRATES	334, 335(ii), 337	8	2018	2000 mg/kg	45
N° de Catégorie d'aliments 14.2.4.	Vins (autre que le raisin)				
Additif	SIN	Étape	Année	Lim max	Notes
TARTRATES	334, 335(ii), 337	8	2018	4000 mg/kg	45
N° de la catégorie d'aliments 14.2.6.	Boissons spiritueuses distillées contenant plus de 15% d'alcool.				
Additif	SIN	Étape	Année	Lim max	Notes
LACTYLATES DE STEAROYLE	481(i), 482(i)	8	2018	8000 mg/kg	A31
SUCROGLYCERIDES	474	8	2018r	5000 mg/kg	348,A32
ESTERS DE SACCHAROSE D'ACIDES GRAS	473	5/8	2018	5000mg/kg	348, A32
OLIGOESTERS DE SACCHAROSE DE TYPE I ET DE TYPE II	473a	5/8	2018	5000mg/kg	348, A32
TARTRATES	334, 335(ii), 337	8	2018	3000 mg/kg	45, A32

Catégorie d'aliments n° 14.2.7.		Boissons alcoolisées aromatisées (par ex. bière, vins et spiritueux du type boisson rafraîchissante, rafraîchissements à faible teneur en alcool)			
Additif	SIN	Étape	Année	Lim max	Notes
ESTERS POLYGLYCÉRIQUES ACIDES GRAS	475	8	2018	20 mg/kg	
TARTRATES	334, 335(ii), 337	8	2018	4000 mg/kg	45
TOCOPHEROLS	307a, b, c	8	2018	5 mg/kg	
Catégorie d'aliments n° 15.0		Amuse-gueule prêts à consommer			
Additif	SIN	Étape	Année	Lim max	Notes
TARTRATES	334, 335(ii), 337	5/8	2018	2000 mg/kg	45
Catégorie d'aliments n° 15.1.		Amuse-gueule à base de pommes de terre, de céréales, de farine ou d'amidon (extrait de racines, tubercules, légumes secs et légumineuses)			
Additif	SIN	Étape	Année	Lim max	Notes
ESTERS POLYGLYCÉRIQUES ACIDES GRAS	475	5/8	2018	2000 mg/kg	
GLYCOL DE PROPYLENE	1520	8	2018	300 mg/kg	
ALGINATE DE PROPYLENE GLYCOL	405	8	2018	3000 mg/kg	
DIACETATE DE SODIUM	262(ii)	8	2018	1000 mg/kg	
ESTERS DE SORBITANE D'ACIDES GRAS	491-495	5/8	2018	300 mg/kg	
LACTYLATES DE STEAROYLE	481(i), 482(i)	8	2018	5000 mg/kg	A33
SUCROGLYCERIDES	474	5/8	2018	5000 mg/kg	348, A34
ESTERS DE SACCHAROSE D'ACIDES GRAS	473	5/8	2018	5000mg/kg	348, A34
OLIGOESTERS DE SACCHAROSE DE TYPE I ET DE TYPE II	473a	5/8	2018	5000mg/kg	348, A34
TOCOPHEROLS	307a, b, c	8	2018	200 mg/kg	
Catégorie d'aliments n° 15.2.		Fruits à coque transformés, y compris fruits à coque enrobés, seuls ou en mélange (avec, par exemple, des fruits secs)			
Additif	SIN	Étape	Année	Lim max	Notes
TOCOPHEROLS	307a, b, c	8	2018	200 mg/kg	

Notes à la Norme générale pour les additifs alimentaires

Note 15	"à base de matière grasse ou d'huile"
Note 41	Utilisation dans la panure ou les pâtes d'enrobage à frire uniquement.
Note 45	en tant qu'acide tartrique.
Note 72	Basé sur les aliments prêts à consommer.
Note 127	Comme servi au consommateur.
Note 160	Utilisation dans les produits prêts à être consommés et prés mélangés pour les produits prêts à être consommés uniquement.
Note 176	Pour emploi dans le café liquide en boîte uniquement.
Note 187	SIN 304 (palmitate d'ascorbyle) uniquement.
Note 219	A l'exception d'un emploi pour les boissons non alcoolisées à base d'anis, à base de noix de coco et à base d'amandes à 5000 mg/kg.
Note 233	En tant que nisine.
Note 241	Pour un emploi dans des produits surimi uniquement
Note 258	À l'exclusion du sirop d'érable.

- Note 334 Pour le poisson salé avec un contenu salé plus grand ou égal à 18 pour cent durant la transformation.
- Note 339 A l'exclusion de l'emploi pour les Bouillons et les Consommés en conserve
- Note 348 Seul ou en combinaison: esters de **saccharose** des acides gras (SIN 473), Oligo esters de saccharose de type I et de type II (SIN 473a) et sucroglycérides (SIN 474)
- Note 364 Seul ou en combinaison:
- Note XS73 A l'exclusion des produits relevant de la norme pour les aliments diversifiés de l'enfance (« baby foods ») (CODEX STAN 73-1981).
- Note XS117 A l'exception des produits non conformes à la Norme Codex pour les Bouillons et les Consommés (CODEX STAN 117-1981)
- Note XS166 A l'exception des produits conformément à la Norme pour les bâtonnets, les portions et les filets de poisson surgelés - panés ou enrobés de pâte à frire (CODEX STAN 166-1989).
- Note XS167 A l'exception des produits conformément à la norme pour le poisson fumé, le poisson aromatisé à la fumée et le poisson fumé séché (CODEX STAN 167-1989).
- Note XS189 A l'exception des produits conformément à la Norme pour les ailerons de requin séchés (CODEX STAN 189-1993)
- Note XS222 A l'exclusion des produits conformément à la norme pour les croquettes de poisson de mer et d'eau douce, crustacés et mollusques (CODEX STAN 222-2001).
- Note XS236 "A l'exception des produits conformément à la Norme pour les anchois bouillis salés séchés (CODEX STAN 236-2003)
- Note XS244 "A l'exception des produits conformément à la Norme pour les anchois bouillis salés séchés (CODEX STAN 244-2004)
- Note XS291 A l'exception des produits conformément à la Norme pour le Corned beef (CODEX STAN 291-2010).
- Note XS302 A l'exception des produits conformément à la Norme pour le Corned beef (CODEX STAN 302-2011).
- Note XS306R A l'exception des produits conformément à la Norme pour le Corned beef (CODEX STAN 306R-2011).
- Note XS 311 A l'exception des produits conformément à la norme pour le poisson fumé, le poisson aromatisé à la fumée et le poisson fumé séché (CODEX STAN 311-2013).
- Note XS326 "A l'exception des produits conformément à la Norme pour les anchois bouillis salés séchés (CODEX STAN 326-2017)
- Note XS327 A l'exception des produits conformément à la Norme pour le Cumin (CODEX STAN 327-2017).
- Note XS328 A l'exception des produits conformément à la Norme pour le thym séché (CODEX STAN 328-2017).
- Note A6 Pour emploi dans la sauce de poisson uniquement.
- Note A7 SIN-452(i-v) Pour un emploi dans les produits conformément à la norme pour les croquettes de poisson de mer et d'eau douce, crustacés et mollusques (CODEX STAN 222-2001).
- Note A8 Pour un emploi dans des produits marinés uniquement
- Note A9 Pour un emploi dans des produits marinés uniquement.
- Note A12 Concentré de mélange de tocophérols, mélangé (SIN 307b) uniquement.
- Note A13 Pour un emploi en gélule et en comprimé.
- Note A14 "A l'exception d'un emploi à 6 000 mg/kg, seul ou en combinaison, sur la base des huiles de poisson.
- Note A20 Pour un emploi dans les produits prêts à consommer qui demandent de la réfrigération.
- Note A21 A l'exception d'un emploi à 700 mg/kg dans les mollusques fumés et les mollusques salés.
- Note A22 Pour un emploi dans les pâtes et dans les condiments contenant des huiles d'origine végétale uniquement.
- Note A23 Pour un emploi dans des curry roux uniquement.
- Note A24 Pour un emploi dans les produits à base de dashi et furikake uniquement.
- Note A25 Pour un emploi général en tant qu'agent d'enrobage.
- Note A26 Seul ou en combinaison: Esters de **saccharose** des acides gras (SIN 473), Oligoesters de saccharose de type I et de type II (SIN 473a)
- Note A27 A l'exception d'un emploi dans les marinades concentrées appliquées à 20000 mg/kg.
- Note A28 A l'exception d'un emploi dans les marinades concentrées appliquées à 10000 mg/kg.
- Note A29 En tant que résidu dans les biscuits et les biscottes.
- Note A30 A l'exception d'un emploi pour le café avec du lait en boîte à 2000 mg/kg.
- Note A31 Uniquement pour un emploi dans les liqueurs émulsifiées.
- Note A32 A l'exclusion de l'emploi dans le whiskey.
- Note A33 Pour un emploi dans les pâtes utilisées dans les snacks savoureux à base de céréalesuniquement.

- Note A34 Pour un emploi dans les craquelins de riz (senbei) et les snacks de pomme de terre uniquement.
- Note A35 Transfert pour un emploi en tant qu'antioxydant en tant que transfert dans les arômes, les colorants, les ingrédients de jus et les préparations nutritives .

Partie B: DISPOSITIONS RELATIVES AU POINT 4B DE L'ORDRE DU JOUR²

B1- Amendements proposés aux tableaux 1 et 3 de la NGAA relatifs aux normes du poisson surgelé

(Pour adoption)

B.1.1 AMENDEMENTS PROPOSÉS AU TABLEAU 1 DE LA NGAA (ordre alphabétique)

Potassium d'acésulfame : Classe fonctionnelle: Exhausteur de goût, édulcorant SIN 950				
Cat.d'aliments N°.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année adoptée
09.2		200 mg/kg	144, 188, XS311, XS36, XS92, XS95, XS165, XS166, XS190, XS191, XS292, XS312 & XS315, <u>XS167, XS189, XS222, XS236, XS244</u>	2017
09.3	Poisson et produits de la pêche en semi-conserve, y compris les mollusques, les crustacés et les échinodermes	200 mg/kg	144, 188, <u>XS291</u>	2007
09.4	Poisson et produits de la pêche, en conserve, y compris fermentés ou en boîte, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	200 mg/kg	144, 188, <u>XS3, XS37, XS70, XS90, XS94, XS119</u>	2007

Acide acétique, glacial Catégorie fonctionnelle: Régulateur d'acidité, Conservateur SIN 260				
Cat.d'aliments N°.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année adoptée
09.2.5	Poisson et produits de la pêche, fumés, séchés, fermentés et/ou salés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	30 mg/kg	266 & 267, LL, <u>XS167, XS189, XS222, XS236 & XS244</u>	2015

Esters acétiques et d'acides gras de glycérol: Catégorie fonctionnelle: Emulsifiant, Séquestrant , stabilisateur SIN 472a				
Cat.d'aliments N°.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année adoptée
09.2.5	Poisson et produits de la pêche, fumés, séchés, fermentés et/ou salés, y compris mollusques, crustacés et	BPF	300, <u>XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 & XS311</u>	2014

² Le texte nouveau est indiqué en **caractères gras/soulignés**. Les retraits sont indiqués en caractères biffés

	échinodermes			
--	--------------	--	--	--

Phosphate de diamidon acétylé Catégorie fonctionnelle: Émulsifiant, stabilisateur , épaisissant SIN 1414				
Cat.d'aliments N°.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année adoptée
09.2.5	Poisson et produits de la pêche, fumés, séchés, fermentés et/ou salés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	BPF	300, <u>XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 & XS311</u>	2014

Adipates: Catégorie fonctionnelle: Régulateur d'acidité SIN 355				
Cat.d'aliments N°.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année adoptée

Agar: Catégorie fonctionnelle: Agent de charge, auxiliaire, agent gélifiant, agent d'enrobage, Humectant, émulsifiant, stabilisateur , épaisissant. SIN 406				
Cat.d'aliments N°.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année adoptée
09.2.5	Poisson et produits de la pêche, fumés, séchés, fermentés et/ou salés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	BPF	300, <u>XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 & XS311</u>	2014

Acide alginique: Catégorie fonctionnelle: Agent de charge, auxiliaire, émulsifiant, agent moussant, agent gélifiant, agent d'enrobage, Humectant, séquestrant, , stabilisateur , épaisissant. SIN 400				
Cat.d'aliments N°.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année adoptée
09.2.5	Poisson et produits de la pêche, fumés, séchés, fermentés et/ou salés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	BPF	300, & 332, <u>XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 & XS311</u>	2015

Allura rouge AC Catégorie fonctionnelle: Colorant SIN 129				
Cat.d'aliments N°.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année adoptée
09.2.5	Poisson et produits de la pêche, fumés, séchés, fermentés et/ou salés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	300 mg/kg	382, <u>XS167, XS189, XS222, XS236 & XS244</u>	2017
09.3.3	Substituts de saumon, caviar, et autres œufs de poisson uniquement.	300 mg/kg	<u>XS291</u>	2009
12.6	Sauces et produits similaires	300 mg/kg	<u>XS302</u>	2009

Amarante: Catégorie fonctionnelle: Colorant SIN 123				
Cat.d'aliments N°.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année adoptée
<u>09.4</u>	<u>Poisson et produits de la pêche, en conserve, y compris fermentés ou en boîte, y compris mollusques, crustacés et échinodermes</u>	<u>30 mg/kg</u>	<u>AA, XS3, XS70, XS90, XS94, XS119</u>	

Extraits de rocou, à base de bixyne: Catégorie fonctionnelle: Colorant SIN 160b(i)				
Cat.d'aliments N°.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année adoptée
09.2.5	<u>Poisson et produits de la pêche, fumés, séchés, fermentés et/ou salés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes</u>	<u>10 mg/kg</u>	<u>8, 382, XS167, XS189, XS222, XS236 & XS244</u>	

Acide ascorbique, L- Catégorie fonctionnelle: Régulateur de l'acidité, antioxydant, agent de traitement de la farine, Séquestrant SIN 300				
Cat.d'aliments N°.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année adoptée
09.2.5	Poisson et produits de la pêche, fumés, séchés, fermentés et/ou salés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	BPF	267 & 333 <u>XS167, XS189, XS222, XS236 & XS311</u>	2015

Esters d'ascorbyle Catégorie fonctionnelle: Antioxydant SIN 304, 305				
Cat.d'aliments N°.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année adoptée
12.6.4	Sauces claires (par ex. sauce au poisson)	200 mg/kg	10, <u>XS302</u>	2001

Aspartame: Catégorie fonctionnelle: Exhausteur de gout, édulcorant SIN 951				
Cat.d'aliments N°.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année adoptée
09.2	Poisson et produits de la pêche transformés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	300mg/kg	144, 191, XS311, XS36, XS92, XS95, XS165, XS166, XS190, XS191, XS292, XS312 & XS315, <u>XS167, XS189, XS222, XS236, XS244</u>	2017
09.3	Poisson et produits de la pêche en semi-conserve, y compris les mollusques, les crustacés et les échinodermes	300 mg/kg	144, 191, <u>XS291</u>	2007
09.4	Poisson et produits de la pêche, en conserve, y compris fermentés ou en boîte, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	300 mg/kg	144, 191, <u>XS3, XS37, XS70, XS90, XS94, XS119</u>	2007

Sel d'aspartame-acésulfame: Catégorie fonctionnelle: Édulcorant SIN 962				
Cat.d'aliments N°.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année adoptée
09.3	Poisson et produits de la pêche en semi-conserve, y compris les mollusques, les crustacés et les échinodermes	200 mg/kg	113, <u>XS291</u>	2009
09.4	Poisson et produits de la pêche, en conserve, y compris fermentés ou en boîte, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	200 mg/kg	113, <u>XS3, XS37, XS70, XS90, XS94, XS119</u>	2009

Benzoates: Catégorie fonctionnelle: Conservateur SIN 210-213				
Cat.d'aliments N°.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année adoptée
09.2.5	Poisson et produits de la pêche, fumés, séchés, fermentés et/ou salés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	200 mg/kg	13 & 121, <u>RR, XS167, XS189, XS222 & XS236</u>	2004
09.3	Poisson et produits de la pêche en semi-conserve, y compris les mollusques, les crustacés et les échinodermes	2000 mg/kg	13, <u>NN120, XS291</u>	2003

Bleu brillant, FCF Catégorie fonctionnelle: Colorant SIN 133				
Cat.d'aliments N°.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année adoptée
09.3.3	Substituts de saumon, caviar, et autres œufs de poisson uniquement.	500 mg/kg	<u>XS291</u>	2005
09.4	Poisson et produits de la pêche, en conserve, y compris fermentés ou en boîte, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	500 mg/kg	<u>XS3, XS37, XS70, XS90, XS94, XS119</u>	2005
12.6	Sauces et produits similaires	200 kg/mg	<u>XS302</u>	2009

Hydroxyanisole butyle: Catégorie fonctionnelle: Antioxydant SIN 320				
Cat.d'aliments N°.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année adoptée
09.2.5	Poisson et produits de la pêche, fumés, séchés, fermentés et/ou salés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	200 mg/kg	15, 196 & XS311, <u>XS167, XS189, XS222, XS236 & XS244</u>	2016
09.3	Poisson et produits de la pêche en semi-conserve, y compris les mollusques, les crustacés et les échinodermes	200 mg/kg	15, 180, <u>XS291</u>	2006
09.4	Poisson et produits de la pêche, en conserve, y compris fermentés ou en boîte, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	200 mg/kg	15, 180, <u>XS3, XS37, XS70, XS90, XS94, XS119</u>	2006
12.6	Sauces et produits similaires	200 mg/kg	15, 130, <u>XS302</u>	2005

Hydroxytoluène butyle: Catégorie fonctionnelle: Antioxydant SIN 321				
Cat.d'aliments N°.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année adoptée
09.2.5	Poisson et produits de la pêche, fumés, séchés, fermentés et/ou salés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	200 mg/kg	15, 196, & XS311, <u>XS167, XS189, XS222, XS236 & XS244</u>	2016
09.3	Poisson et produits de la pêche en semi-conserve, y compris les mollusques, les crustacés et les échinodermes	200 mg/kg	15, 180, <u>XS291</u>	2006
09.4	Poisson et produits de la pêche, en conserve, y compris fermentés ou en boîte, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	200 mg/kg	15, 180, <u>XS3, XS37, XS70, XS90, XS94, XS119</u>	2006
12.6	Sauces et produits similaires	100 mg/kg	15, 130, <u>XS302</u>	2006

Carbonate de calcium: Catégorie fonctionnelle: Régulateur d'acidité, agent anti-agglomérant, colorant, agent moussant, agent de traitement de la farine, stabilisateur. SIN 170(i)				
Cat.d'aliments N°.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année adoptée
09.2.5	Poisson et produits de la pêche, fumés, séchés, fermentés et/ou salés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	BPF	266 & 267 , <u>XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 & XS311</u>	2013

Chlorure de calcium : Catégorie fonctionnelle: Agent affermissant, stabilisateur , épaississant SIN 509				
Cat.d'aliments N°.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année adoptée
09.2.5	Poisson et produits de la pêche, fumés, séchés, fermentés et/ou salés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	BPF	300, <u>XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 & XS311</u>	2015

Lactate de calcium: Catégorie fonctionnelle: Régulateur d'acidité, Sel émulsifiant, Agent affermissant, Agent de traitement de la farine, épaississant SIN 327				
Cat.d'aliments N°.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année adoptée
09.2.5	Poisson et produits de la pêche, fumés, séchés, fermentés et/ou salés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	BPF	266, & 267 , <u>LL, XS167, XS189, XS222, XS236 & XS244</u>	2015

Canthaxanthine: Catégorie fonctionnelle: Colorant SIN 161g				
Cat.d'aliments N°.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année adoptée
09.2.5	Poisson et produits de la pêche, fumés, séchés, fermentés et/ou salés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	15 mg/kg	22, XS311, <u>XS167, XS189, XS222, XS236 & XS244</u>	2016
09.3.3	Substituts de saumon, caviar, et autres œufs de poisson uniquement.	15 mg/kg	<u>XS291</u>	2011
09.4	Poisson et produits de la pêche, en conserve, y compris fermentés ou en boîte, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	15 mg/kg	<u>XS3, XS37, XS70, XS90, XS94, XS119</u>	2011
12.6	Sauces et produits similaires	30 mg/kg	<u>XS302</u>	2011

Caramel III - caramel à l'ammoniaque: Catégorie fonctionnelle: Colorant SIN 150c				
Cat.d'aliments N°.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année adoptée
09.2	Poisson et produits de la pêche transformés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	30000 mg/kg	XS36, XS92, XS95, XS165, XS166, XS190, XS191, XS292, XS311, XS312, & XS315, <u>XS167, XS189, XS222, XS236, XS244</u>	2017
09.3	Poisson et produits de la pêche en semi-conserve, y compris les mollusques, les crustacés et les échinodermes	30000 mg/kg	95, <u>XS291</u>	2010
09.4	Poisson et produits de la pêche, en conserve, y compris fermentés ou	500 mg/kg	50, <u>XS3, XS37, XS70, XS90, XS94, XS119</u>	1999

	en boîte, y compris mollusques, crustacés et échinodermes			
--	---	--	--	--

Caramel IV-sulfite ammoniacque caramel: Catégorie fonctionnelle: Colorant SIN 150d				
Cat.d'aliments N°.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année adoptée
09.2	Poisson et produits de la pêche transformés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	30000 mg/kg	XS36, XS92, XS95, XS165, XS166, XS190, XS191, XS292, XS311, XS312,&XS315, <u>XS167, XS189, XS222, XS236, XS244</u>	2009
09.3	Poisson et produits de la pêche en semi-conserve, y compris les mollusques, les crustacés et les échinodermes	30000 mg/kg	95, <u>XS291</u>	2011
09.4	Poisson et produits de la pêche, en conserve, y compris fermentés ou en boîte, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	30000 mg/kg	95, <u>XS3, XS37, XS70, XS90, XS94, XS119</u>	2009
12.6	Sauces et produits similaires	30000 mg/kg	<u>XS302</u>	2011

Dioxyde de carbone Catégorie fonctionnelle: agent de carbonation, agents moussant, gaz d'emballage, conservateur, agent de propulsion SIN 290				
Cat.d'aliments N°.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année adoptée
<u>09.2.5</u>	<u>Poisson et produits de la pêche, fumés, séchés, fermentés et/ou salés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes</u>	<u>BPF</u>	<u>59, 382, XS167, XS189, XS222, XS236 & XS244</u>	

Carmins : Catégorie fonctionnelle: Colorant SIN 120				
Cat.d'aliments N°.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année adoptée
09.2.5	Poisson et produits de la pêche, fumés, séchés, fermentés et/ou salés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	300 mg/kg	22,&XS311, <u>XS167, XS189, XS222, XS236 & XS244</u>	2016
09.3.3	Substituts de saumon, caviar, et autres œufs de poisson uniquement.	500 mg/kg	<u>XS291</u>	2005
09.4	Poisson et produits de la pêche, en conserve, y compris fermentés ou en boîte, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	500 mg/kg	16, <u>XS3, XS37, XS70, XS90, XS94, XS119</u>	2005
12.6	Sauces et produits similaires	500 mg/kg	<u>XS302</u>	2005

Carotènes, beta-, légume: Catégorie fonctionnelle: Colorant SIN 160a(ii)				
Cat.d'aliments N°.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année adoptée
09.2.5	Poisson et produits de la pêche, fumés, séchés, fermentés et/ou salés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	1000 mg/kg	XS311, <u>XS167, XS189, XS222, XS236, XS244</u>	2005
09.3.3	Substituts de saumon, caviar, et autres œufs de poisson uniquement.	1000 mg/kg	<u>XS291</u>	2016

09.4	Poisson et produits de la pêche, en conserve, y compris fermentés ou en boîte, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	500 mg/kg	<u>XS3, XS37, XS70, XS90, XS94, XS119</u>	2005
------	--	-----------	---	------

Caroténoïdes: Catégorie fonctionnelle: Colorant SIN 160a(i), 160a(iii), 160e, 160f				
Cat.d'aliments N°.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année adoptée
09.2	Poisson et produits de la pêche transformés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	100 mg/kg	95, <u>NN304</u> , XS36, XS92, XS95, XS165, XS466 , XS190, XS191, XS292, XS311, XS312, XS315, <u>XS167, XS189, XS222, XS236, XS244</u>	2017
09.3	Poisson et produits de la pêche en semi-conserve, y compris les mollusques, les crustacés et les échinodermes	100 mg/kg	95, <u>XS291</u>	2011
09.4	Poisson et produits de la pêche, en conserve, y compris fermentés ou en boîte, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	100 mg/kg	95, <u>XS3, XS37, XS70, XS90, XS94, XS119</u>	2009
12.6	Sauces et produits similaires	500 mg/kg	<u>XS302</u>	2009

Carraghénane Catégorie fonctionnelle: Agent de charge, auxiliaire, agent gélifiant, agent d'enrobage, Humectant, émulsifiant, stabilisateur , épaississant. SIN 407				
Cat.d'aliments N°.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année adoptée
09.2.5	Poisson et produits de la pêche, fumés, séchés, fermentés et/ou salés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	BPF	300, & 332, <u>XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 & XS311</u>	2015

Chlorophylles et chlorophyllines, complexes cupriques: Catégorie fonctionnelle: Colorant SIN 141 (i),(ii)				
Cat.d'aliments N°.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année adoptée
09.2.5	Poisson et produits de la pêche, fumés, séchés, fermentés et/ou salés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	200 mg/kg	XS311, <u>XS167, XS189, XS222, XS236, XS244</u>	2016
09.3.3	Substituts de saumon, caviar, et autres œufs de poisson uniquement.	200 mg/kg	<u>XS291</u>	2009
09.4	Poisson et produits de la pêche, en conserve, y compris fermentés ou en boîte, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	500 mg/kg	95, <u>XS3, XS37, XS70, XS90, XS94, XS119</u>	2009
12.6	Sauces et produits similaires	100 mg/kg	<u>XS302</u>	2009

Acide citrique Catégorie fonctionnelle: Régulateur de l'acidité, antioxydant, agent de rétention de la couleur, Séquestrant SIN 330				
Cat.d'aliments N°.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année adoptée
09.2.5	Poisson et produits de la pêche, fumés, séchés, fermentés et/ou salés, y compris mollusques,	BPF	267, <u>LL, XS167, XS189, XS222 & XS236</u>	2015

	crustacés et échinodermes			
Esters glycéroliques de l'acide acétique et d'acides gras Catégorie fonctionnelle: Antioxydant, émulsifiant, agent de traitement de la farine, séquestrant, stabilisateur SIN 472c				
Cat.d'aliments N°.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année adoptée
09.2.5	Poisson et produits de la pêche, fumés, séchés, fermentés et/ou salés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	BPF	300, <u>XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 & XS311</u>	2014

Esters diacétyltartriques et esters glycéroliques d'acides gras: Catégorie fonctionnelle: Emulsifiant, Séquestrant, stabilisateur SIN 472e				
Cat.d'aliments N°.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année adoptée
12.6	Sauces et produits similaires	10000 mg/kg	<u>XS302</u>	2005

Disodium 5'-guanylate: Catégorie fonctionnelle: Exaltateur d'arôme SIN 627				
Cat.d'aliments N°.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année adoptée
09.2.5	Poisson et produits de la pêche, fumés, séchés, fermentés et/ou salés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	BPF	29, <u>XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 & XS311</u>	2015

Disodium 5'-inosinate Catégorie fonctionnelle: Exaltateur d'arôme SIN 631				
Cat.d'aliments N°.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année adoptée
09.2.5	Poisson et produits de la pêche, fumés, séchés, fermentés et/ou salés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	BPF	29, <u>XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 & XS311</u>	2015

Disodium 5'-ribonucléotides: Catégorie fonctionnelle: Exaltateur d'arôme SIN 635				
Cat.d'aliments N°.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année adoptée
09.2.5	Poisson et produits de la pêche, fumés, séchés, fermentés et/ou salés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	BPF	29, <u>XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 & XS311</u>	2015

Acide-éthylène-diamine-tétracétique Catégorie fonctionnelle: Antioxydant, Agent de rétention de colorant, conservateur, séquestrant, stabilisant SIN 385, 386				
Cat.d'aliments N°.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année adoptée
09.4	Poisson et produits de la pêche, en conserve, y compris fermentés ou en boîte, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	340 mg/kg	21, <u>nouvelle note 310, XS3, XS70, XS94, XS119</u>	2017

Vert rapide FCF: Catégorie fonctionnelle: Colorant SIN 143				
Cat.d'aliments N°.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année adoptée

09.2.5	Poisson et produits de la pêche, fumés, séchés, fermentés et/ou salés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	100 mg/kg	XS311, XS167, XS189, XS222, XS236, XS244	2016
09.3.3	Substituts de saumon, caviar, et autres œufs de poisson uniquement.	100 mg/kg	XS291	1999
09.4	Poisson et produits de la pêche, en conserve, y compris fermentés ou en boîte, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	100 mg/kg	95, XS3, XS37, XS70, XS90, XS94, XS119	2009

**Acide fumarique: Catégorie fonctionnelle: Régulateur d'acidité
SIN 297**

Cat.d'aliments N°.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année adoptée
09.2.5	Poisson et produits de la pêche, fumés, séchés, fermentés et/ou salés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	BPF	266 & 267 XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 & XS311	2013

**Glycérol: Catégorie fonctionnelle: Humectant, épaississant
SIN 422**

Cat.d'aliments N°.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année adoptée
09.2.5	Poisson et produits de la pêche, fumés, séchés, fermentés et/ou salés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	BPF	300, XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 & XS311	2015

**Extrait de peau de raisin: Catégorie fonctionnelle: Colorant
SIN 163 (ii)**

Cat.d'aliments N°.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année adoptée
09.2.5	Poisson et produits de la pêche, fumés, séchés, fermentés et/ou salés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	1000 mg/kg	22, XS311, XS167, XS189, XS222, XS236 & XS244	2016
09.3.3	Substituts de saumon, caviar, et autres œufs de poisson uniquement.	1500 mg/kg	XS291	2009
09.4	Poisson et produits de la pêche, en conserve, y compris fermentés ou en boîte, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	1500 mg/kg	16, XS3, XS37, XS70, XS90, XS94, XS119	2009

**RÉSINE DE GAÏAC Catégorie fonctionnelle: Antioxydant
SIN 314**

Cat.d'aliments N°.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année adoptée
12.6	Sauces et produits similaires	600 mg/kg	15, XS302	2004

**Gomme de guar: Catégorie fonctionnelle: Émulsifiant, stabilisateur, épaississant
SIN 412**

Cat.d'aliments N°.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année adoptée
09.2.5	Poisson et produits de la pêche, fumés, séchés, fermentés et/ou salés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	BPF	300, XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 & XS311	2014

Gomme arabique (gomme d'acacia): Catégorie fonctionnelle: Agent de charge, auxiliaire, émulsifiant,

agent d'enrobage, stabilisateur , épaississant SIN 414				
Cat.d'aliments N°.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année adoptée
09.2.5	Poisson et produits de la pêche, fumés, séchés, fermentés et/ou salés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	BPF	300, & 332, <u>XS167,</u> <u>XS189,</u> <u>XS222,</u> <u>XS236,</u> <u>XS244</u> & <u>XS311</u>	2015

Hydroxybenzoates, para: Catégorie fonctionnelle: Conservateur SIN 214, 218				
Cat.d'aliments N°.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année adoptée
09.3	Poisson et produits de la pêche en semi-conserve, y compris les mollusques, les crustacés et les échinodermes	1000 mg/kg	27, <u>XS291</u>	2010
12.6	Sauces et produits similaires	1000 mg/kg	27, <u>XS302</u>	2010

Cellulose hydroxypropyle Catégorie fonctionnelle: Émulsifiant, agent moussant, agent d'enrobage, stabilisateur, épaississant SIN 463				
Cat.d'aliments N°.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année adoptée
09.2.5	Poisson et produits de la pêche, fumés, séchés, fermentés et/ou salés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	BPF	300, & 332, <u>XS167,</u> <u>XS189,</u> <u>XS222,</u> <u>XS236,</u> <u>XS244</u> & <u>XS311</u>	2015

Cellulose méthylique d'hydroxypropyle Catégorie fonctionnelle: Agent de charge, émulsifiant, agent d'enrobage, stabilisateur , épaississant SIN 464				
Cat.d'aliments N°.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année adoptée
09.2.5	Poisson et produits de la pêche, fumés, séchés, fermentés et/ou salés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	BPF	300, & 332, <u>XS167,</u> <u>XS189,</u> <u>XS222,</u> <u>XS236,</u> <u>XS244</u> & <u>XS311</u>	2015

Amidon hydroxypropyle Catégorie fonctionnelle: Émulsifiant, stabilisateur , épaississant SIN 1440				
Cat.d'aliments N°.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année adoptée
09.2.5	Poisson et produits de la pêche, fumés, séchés, fermentés et/ou salés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	BPF	300, <u>XS167,</u> <u>XS189,</u> <u>XS222,</u> <u>XS236,</u> <u>XS244</u> & <u>XS311</u>	2014

Indigotine (carmin d'indigo): Catégorie fonctionnelle: Colorant SIN 132				
Cat.d'aliments N°.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année adoptée
09.3.3	Substituts de saumon, caviar, et autres œufs de poisson uniquement.	300 mg/kg	<u>XS291</u>	2009
09.4	Poisson et produits de la pêche, en conserve, y compris fermentés ou en boîte, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	300 mg/kg	<u>XS3,</u> <u>XS37,</u> <u>XS70,</u> <u>XS90,</u> <u>XS94,</u> <u>XS119</u>	2009
12.6	Sauces et produits similaires	300 mg/kg	<u>XS302</u>	2009

Oxydes de fer: Catégorie fonctionnelle: Colorant				
---	--	--	--	--

SIN 172(i)-(iii)				
Cat.d'aliments N°.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année adoptée
09.2.5	Poisson et produits de la pêche, fumés, séchés, fermentés et/ou salés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	250 mg/kg	22, XS311, <u>XS167, XS189, XS222, XS236 & XS244</u>	2016
09.3.3	Substituts de saumon, caviar, et autres œufs de poisson uniquement.	100 mg/kg	<u>XS291</u>	2005
09.4	Poisson et produits de la pêche, en conserve, y compris fermentés ou en boîte, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	50 mg/kg	95, <u>XS3, XS37, XS70, XS90, XS94, XS119</u>	2010
12.6	Sauces et produits similaires	75 mg/kg	<u>XS302</u>	2005

Farine de konjac: Catégorie fonctionnelle: Auxiliaire, émulsifiant, agent gélifiant, agent d'enrobage, humectant, émulsifiant, stabilisateur, épaississant.
SIN 425

Cat.d'aliments N°.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année adoptée
09.2.5	Poisson et produits de la pêche, fumés, séchés, fermentés et/ou salés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	BPF	300, & 332, <u>XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 & XS311</u>	2015

ACIDE LACTIQUE, L-, D- et DL- Catégorie fonctionnelle: Régulateur d'acidité
SIN 270

Cat.d'aliments N°.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année adoptée
<u>09.2.5</u>	<u>Poisson et produits de la pêche, fumés, séchés, fermentés et/ou salés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes</u>	<u>BPF</u>	<u>382, XS167, XS189, XS222, XS236 & XS244</u>	

Esters glycéroliques de l'acide acétique et d'acides gras: Catégorie fonctionnelle: Emulsifiant, Séquestrant, stabilisateur
SIN 472b

Cat.d'aliments N°.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année adoptée
09.2.5	Poisson et produits de la pêche, fumés, séchés, fermentés et/ou salés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	BPF	300, <u>XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 & XS311</u>	2014

Lécithine: Catégorie fonctionnelle: Antioxydant, émulsifiant
SIN 322(i)

Cat.d'aliments N°.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année adoptée
09.2.5	Poisson et produits de la pêche, fumés, séchés, fermentés et/ou salés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	BPF	300, <u>XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 & XS311</u>	2014

Carbonate de magnésium: Catégorie fonctionnelle: régulateur de l'acidité, agent anti-agglomérant, agent de rétention de la couleur
SIN 504(i)

Cat.d'aliments N°.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année adoptée
09.2.5	Poisson et produits de la pêche, fumés, séchés, fermentés et/ou salés, y compris mollusques,	BPF	266, 267 & 333 <u>XS167, XS189, XS222, XS236,</u>	2015

	crustacés et échinodermes		<u>XS244 & XS311</u>	
--	---------------------------	--	--------------------------	--

Chlorure de magnésium: Catégorie fonctionnelle: Agent de rétention de colorant, agent affermissant, stabilisateur
SIN 511

Cat.d'aliments N°.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année adoptée
09.2.5	Poisson et produits de la pêche, fumés, séchés, fermentés et/ou salés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	BPF	300, <u>XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 & XS311</u>	2014

Hydroxyde de magnésium: Catégorie fonctionnelle: Régulateur de l'acidité, agent de rétention de la couleur
SIN 528

Cat.d'aliments N°.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année adoptée
09.2.5	Poisson et produits de la pêche, fumés, séchés, fermentés et/ou salés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	BPF	266 & 267 <u>XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 & XS311</u>	2013

Carbonate hydroxyde de magnésium: Catégorie fonctionnelle: régulateur de l'acidité, agent anti-agglomérant, auxiliaire, agent de rétention de la couleur
SIN 504 (ii)

Cat.d'aliments N°.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année adoptée
09.2.5	Poisson et produits de la pêche, fumés, séchés, fermentés et/ou salés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	BPF	266 & 267 <u>XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 & XS311</u>	2013

Acide malique, DL: Catégorie fonctionnelle: Régulateur d'acidité
SIN 296

Cat.d'aliments N°.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année adoptée
09.2.5	Poisson et produits de la pêche, fumés, séchés, fermentés et/ou salés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	BPF	266 & 267 <u>XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 & XS311</u>	2013

Mannitol: Catégorie fonctionnelle: Agent anti-agglomérant, agent d'enrobage, humectant, stabilisateur, édulcorant, épaississant.
SIN 421

Cat.d'aliments N°.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année adoptée
09.2.5	Poisson et produits de la pêche, fumés, séchés, fermentés et/ou salés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	BPF	300, <u>XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 & XS311</u>	2014

Cellulose méthylque: Catégorie fonctionnelle: Agent de charge, émulsifiant, agent d'enrobage, stabilisateur, épaississant
SIN 461

Cat.d'aliments N°.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année adoptée
09.2.5	Poisson et produits de la pêche, fumés, séchés, fermentés et/ou salés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	BPF	300, & 332, <u>XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 & XS311</u>	2015

Cellulose méthylethylique: Catégorie fonctionnelle: Émulsifiant, agent moussant, stabilisateur ,

épaississant SIN 465				
Cat.d'aliments N°.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année adoptée
09.2.5	Poisson et produits de la pêche, fumés, séchés, fermentés et/ou salés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	BPF	300, <u>XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 & XS311</u>	2014

Cellulose micro cristalline (Gel de cellulose) Catégorie fonctionnelle: Agents anti-agglomérants,, agent de charge, auxiliaire, émulsifiant, agent moussant, agent d'enrobage, stabilisateur , épaississant SIN 460(i)				
Cat.d'aliments N°.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année adoptée
09.2.5	Poisson et produits de la pêche, fumés, séchés, fermentés et/ou salés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	BPF	300, & 332, <u>XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 & XS311</u>	2015

Mono et di glycérides d'acides gras Catégorie fonctionnelle: Agent antimousse, émulsifiant, stabilisateur SIN 471				
Cat.d'aliments N°.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année adoptée
09.2.5	Poisson et produits de la pêche, fumés, séchés, fermentés et/ou salés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	BPF	300, <u>XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 & XS311</u>	2015

Glutamate monosodique L: Catégorie fonctionnelle: Exaltateur d'arôme SIN 621				
Cat.d'aliments N°.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année adoptée
09.2.5	Poisson et produits de la pêche, fumés, séchés, fermentés et/ou salés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	BPF	29,&313, <u>XS167, XS189, XS236, XS244 & XS311</u>	2015

Néotame: Catégorie fonctionnelle: Exhausteur de gout, édulcorant SIN 961				
Cat.d'aliments N°.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année adoptée
09.3	Poisson et produits de la pêche en semi-conserve, y compris les mollusques, les crustacés et les échinodermes	10 mg/kg	161, <u>XS291</u>	2008
09.4	Poisson et produits de la pêche, en conserve, y compris fermentés ou en boîte, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	10 mg/kg	161, <u>XS3, XS37, XS70, XS90, XS94, XS119</u>	2008
12.6.4	Sauces claires (par ex. sauce au poisson)	12 mg/kg	<u>XS302</u>	2007

Azote Catégorie fonctionnelle: Agent moussant,gaz d'emballage, agent de propulsion SIN 941				
Cat.d'aliments N°.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année adoptée
<u>09.2.5</u>	<u>Poisson et produits de la pêche, fumés, séchés, fermentés et/ou salés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes</u>	<u>BPF</u>	<u>59, 382, XS167, XS189, XS222, XS236 & XS244</u>	

Amidon oxydé Catégorie fonctionnelle: Émulsifiant, stabilisateur, épaississant SIN 1404				
Cat.d'aliments N°.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année adoptée
09.2.5	Poisson et produits de la pêche, fumés, séchés, fermentés et/ou salés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	BPF	300, <u>XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 & XS311</u>	2014

Pectines Catégorie fonctionnelle: Émulsifiant, agent gélifiant, agent d'enrobage, stabilisateur, épaississant SIN 440				
Cat.d'aliments N°.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année adoptée
09.2.5	Poisson et produits de la pêche, fumés, séchés, fermentés et/ou salés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	BPF	300, <u>XS167, XS189, XS236, XS244 & XS311</u>	2014

Phosphates: Catégorie fonctionnelle: Régulateur d'acidité, antioxydant, émulsifiant, sel émulsifiant, agent affermissant, agent de traitement de la farine, humectant, agent levant, séquestrant, stabilisateur, épaississant. INS 338, 339(i)-(iii), 340(i)-(iii), 341(i)-(iii), 342(i)-(ii), 343(i)-(iii), 450(i)-(iii), (v)-(vii), (xi), 451 (i),(ii), 452(i)-(v), 542				
Cat.d'aliments N°.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année adoptée
09.3.3	Substituts de saumon, caviar, et autres œufs de poisson uniquement.	2200 mg/kg	33, <u>XS291</u>	2012
09.4	Poisson et produits de la pêche, en conserve, y compris fermentés ou en boîte, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	2200 mg/kg	33, <u>BB, XS3, XS94, XS119</u>	2012
12.6	Sauces et produits similaires	2200 mg/kg	33, <u>XS302</u>	2012

Polysorbates: Catégorie fonctionnelle: Emulsifiant, Stabilisant SIN 432-436				
Cat.d'aliments N°.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année adoptée
12.6.4	Sauces claires (par ex. sauce au poisson)	5000 mg/kg	<u>XS302</u>	2007

Ponceau 4R (rouge cochenille A): Catégorie fonctionnelle: Colorant SIN 124				
Cat.d'aliments N°.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année adoptée
09.2.5	Poisson et produits de la pêche, fumés, séchés, fermentés et/ou salés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	100 mg/kg	22 & <u>XS311, XS167, XS189, XS222, XS236 & XS244</u>	2016
09.3.3	Substituts de saumon, caviar, et autres œufs de poisson uniquement.	500 mg/kg	<u>XS291</u>	2008
09.4	Poisson et produits de la pêche, en conserve, y compris fermentés ou en boîte, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	500 mg/kg	<u>AA, XS3, XS70, XS90, XS94, XS119</u>	2008
12.6	Sauces et produits similaires	50 mg/kg	<u>XS302</u>	2008

Carbonate de potassium: Catégorie fonctionnelle: Régulateur de l'acidité / stabilisateur SIN 501(i)				
--	--	--	--	--

Cat.d'aliments N°.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année adoptée
09.2.5	Poisson et produits de la pêche, fumés, séchés, fermentés et/ou salés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	BPF	230, 266 & 267 <u>XS167, XS189,</u> <u>XS222, XS236,</u> <u>XS244 & XS311</u>	2015

Chlorure de potassium: Catégorie fonctionnelle: Agent affermissant, exhausteur de goût, stabilisateur, épaississant SIN 508				
Cat.d'aliments N°.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année adoptée
09.2.5	Poisson et produits de la pêche, fumés, séchés, fermentés et/ou salés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	BPF	300, <u>XS167,</u> <u>XS189, XS222,</u> <u>XS236, XS244 &</u> <u>XS311</u>	2015

Citrate biacide de potassium: Catégorie fonctionnelle: Régulateur d'acidité, sel émulsifiant, séquestrant, stabilisant SIN 322(i)				
Cat.d'aliments N°.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année adoptée
09.2	Poisson et produits de la pêche transformés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	BPF	253, 391, XS36, XS92, XS95, XS190, XS191, XS292, XS312, & XS315, <u>XS167, XS189,</u> <u>XS222, XS236,</u> <u>XS244 & XS311</u>	2017

Lactate de potassium Catégorie fonctionnelle: Régulateur de l'acidité, antioxydant, émulsifiant, humectant SIN 326				
Cat.d'aliments N°.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année adoptée
<u>09.2.5</u>	<u>Poisson et produits de la pêche, fumés, séchés, fermentés et/ou salés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes</u>	<u>BPF</u>	<u>382, XS167,</u> <u>XS189, XS222,</u> <u>XS236 & XS244</u>	

Cellulose en poudre: Catégorie fonctionnelle: Agent anti-agglomérant, agent de charge, émulsifiant, agent d'enrobage, humectant, stabilisateur, épaississant. SIN 460 (ii)				
Cat.d'aliments N°.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année adoptée
09.2.5	Poisson et produits de la pêche, fumés, séchés, fermentés et/ou salés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	BPF	300, & 332, <u>XS167, XS189,</u> <u>XS222, XS236,</u> <u>XS244 & XS311</u>	2015

Algue eucheuma transformée (PES): Catégorie fonctionnelle: Agent de charge, auxiliaire, agent gélifiant, agent d'enrobage, Humectant, émulsifiant, stabilisateur, épaississant. SIN 407a				
Cat.d'aliments N°.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année adoptée
09.2.5	Poisson et produits de la pêche, fumés, séchés, fermentés et/ou salés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	BPF	300, & 332, <u>XS167, XS189,</u> <u>XS222, XS236,</u> <u>XS244 & XS311</u>	2015

Gallate de propyle: Catégorie fonctionnelle: Antioxydant				
---	--	--	--	--

SIN 310				
Cat.d'aliments N°.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année adoptée
09.2.5	Poisson et produits de la pêche, fumés, séchés, fermentés et/ou salés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	100 mg/kg	15, 196 & XS311, <u>XS167, XS189, XS222, XS236 & XS244</u>	2016
12,6	Sauces et produits similaires	200 mg/kg	15, 130, <u>XS302</u>	2001

Pullulane: Catégorie fonctionnelle: Agent d'enrobage, épaississant SIN 1204				
Cat.d'aliments N°.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année adoptée
09.2.5	Poisson et produits de la pêche, fumés, séchés, fermentés et/ou salés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	BPF	300, <u>XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 & XS311</u>	2015

Riboflavines: Catégorie fonctionnelle: Colorant SIN 101(i),(ii),(iii)				
Cat.d'aliments N°.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année adoptée
09.2.5	Poisson et produits de la pêche, fumés, séchés, fermentés et/ou salés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	300 mg/kg	22 & XS311, <u>XS167, XS189, XS222, XS236 & XS244</u>	2016
09.3.3	Substituts de saumon, caviar, et autres œufs de poisson uniquement.	300 mg/kg	<u>XS291</u>	2005
09.4	Poisson et produits de la pêche, en conserve, y compris fermentés ou en boîte, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	500 mg/kg	95, <u>XS3, XS37, XS70, XS90, XS94, XS119</u>	2008
12.6	Sauces et produits similaires	350 mg/kg	<u>XS302</u>	2005

Saccharines: Catégorie fonctionnelle: Édulcorant SIN 954(i)-(iv)				
Cat.d'aliments N°.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année adoptée
09.4	Poisson et produits de la pêche, en conserve, y compris fermentés ou en boîte, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	200 mg/kg	144, <u>XS3, XS37, XS70, XS90, XS94, XS119</u>	2007
12.6	Sauces et produits similaires	160 mg/kg	<u>XS302</u>	2007

Sels d'acide myristique, palmitique et stéarique avec de l'ammonium, du sodium, du potassium et du calcium: Catégorie fonctionnelle: Agent antimousse, émulsifiant, stabilisateur SIN 470(i)				
Cat.d'aliments N°.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année adoptée
09.2.5	Poisson et produits de la pêche, fumés, séchés, fermentés et/ou salés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	BPF	300, <u>XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 & XS311</u>	2014

Sels d'acide oléique avec du calcium, potassium et sodium: Catégorie fonctionnelle: Agent antimousse, émulsifiant, stabilisateur SIN 470(ii)				
Cat.d'aliments N°.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année adoptée
09.2.5	Poisson et produits de la pêche, fumés, séchés, fermentés et/ou	BPF	300, <u>XS167, XS189, XS222,</u>	2014

	salés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes		<u>XS236, XS244 & XS311</u>	
Acétate de sodium: Catégorie fonctionnelle: Régulateur d'acidité, Conservateur, Séquestrant SIN 262(i)				
Cat.d'aliments N°.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année adoptée
09.2.5	Poisson et produits de la pêche, fumés, séchés, fermentés et/ou salés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	BPF	266, 267 & 333 <u>XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 & XS311</u>	2015
Alginate de sodium: Catégorie fonctionnelle: Agent de charge, auxiliaire, émulsifiant, agent moussant, agent gélifiant, agent d'enrobage, Humectant, séquestrant, , stabilisateur , épaississant. SIN 401				
Cat.d'aliments N°.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année adoptée
09.2.5	Poisson et produits de la pêche, fumés, séchés, fermentés et/ou salés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	BPF	300,&332, <u>XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 & XS311</u>	2015
Ascorbate de sodium: Catégorie fonctionnelle: Antioxydant SIN 301				
Cat.d'aliments N°.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année adoptée
09.2	Poisson et produits de la pêche transformés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	BPF	<u>LL</u> , 307, 392, XS92, XS189, XS191, XS222, XS236, XS312,&XS315, <u>XS167 & XS244</u>	2017
Carbonate de sodium Catégorie fonctionnelle: Régulateur d'acidité, agent anti-agglomérant, sel émulsifiant, agent levant, stabilisateur, épaississant. SIN 500(i)				
Cat.d'aliments N°.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année adoptée
09.2.5	Poisson et produits de la pêche, fumés, séchés, fermentés et/ou salés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	BPF	266, 267 & 333 <u>XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 & XS311</u>	2015
Carboxyméthylcellulose sodique (Gomme de cellulose) Catégorie fonctionnelle: Agent de charge, émulsifiant, agent raffermissant, agent gélifiant, agent d'enrobage, humectant, stabilisateur, épaississant. SIN 466				
Cat.d'aliments N°.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année adoptée
09.2.5	Poisson et produits de la pêche, fumés, séchés, fermentés et/ou salés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	BPF	300,&332, <u>XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 & XS311</u>	2015
Citrate biacide de sodium: Catégorie fonctionnelle: Régulateur d'acidité, émulsifiant, sel émulsifiant, séquestrant, stabilisant SIN 331(i)				
Cat.d'aliments N°.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année adoptée
09.2	Poisson et produits de la pêche transformés, y compris mollusques, crustacés et	BPF	253, 391, XS36, XS92, XS95, XS190, XS191,	2017

	échinodermes		<u>XS292, XS312,& XS315, XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 & XS311</u>	
--	--------------	--	---	--

Sodium DL-malate: Catégorie fonctionnelle: Régulateur d'acidité, humectant SIN 350 (ii)				
Cat.d'aliments N°.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année adoptée
09.2.5	Poisson et produits de la pêche, fumés, séchés, fermentés et/ou salés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	BPF	266, 267 & 333 <u>XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 & XS311</u>	2015

Érythorbate de sodium, (isoascorbate de sodium) Catégorie fonctionnelle: Antioxydant SIN 316				
Cat.d'aliments N°.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année adoptée
<u>09.2.5</u>	<u>Poisson et produits de la pêche, fumés, séchés, fermentés et/ou salés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes</u>	<u>BPF</u>	382, XS167, XS189, XS222, XS236 & XS244	

Fumarates de sodium: Catégorie fonctionnelle: Régulateur d'acidité SIN 365				
Cat.d'aliments N°.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année adoptée
09.2.5	Poisson et produits de la pêche, fumés, séchés, fermentés et/ou salés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	BPF	266 & 267 <u>XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 & XS311</u>	2013

Gluconate de sodium: Catégorie fonctionnelle: Séquestrant, stabilisateur , épaississant SIN 576				
Cat.d'aliments N°.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année adoptée
09.2	Poisson et produits de la pêche transformés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	BPF	XS36, XS92, XS95, XS165, XS166, XS190, XS191, XS292, XS312 & XS315, <u>XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 & XS311</u>	2017

Lactate de sodium: Catégorie fonctionnelle: Régulateur de l'acidité, antioxydant, agent de charge, émulsifiant, humectant, épaississant SIN 325				
Cat.d'aliments N°.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année adoptée
09.2.5	Poisson et produits de la pêche, fumés, séchés, fermentés et/ou salés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	BPF	266, 267, & 333, LL, <u>XS167, XS189, XS222, XS236 & XS244</u>	2015

Sorbates: Catégorie fonctionnelle: Conservateur SIN 200-203				
Cat.d'aliments N°.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année adoptée
09.2.5	Poisson et produits de la pêche, fumés, séchés, fermentés et/ou	1000 mg/kg	42, <u>MM, XS189, XS222 & XS236</u>	2012

	salés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes			
09.3	Poisson et produits de la pêche en semi-conserve, y compris les mollusques, les crustacés et les échinodermes	1000 mg/kg	42, <u>XS291</u>	2012

Glycosides stéviol : Catégorie fonctionnelle: Édulcorant SIN 960				
Cat.d'aliments N°.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année adoptée
09.3.3	Substituts de saumon, caviar, et autres œufs de poisson uniquement.	120 mg/kg	26, <u>XS291</u>	2011
09.4	Poisson et produits de la pêche, en conserve, y compris fermentés ou en boîte, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	100 mg/kg	26, <u>XS3, XS37, XS70, XS90, XS94, XS119</u>	2011
12.6.4	Sauces claires (par ex. sauce au poisson)	350 mg/kg	26, <u>XS302</u>	2011

Sucralose (trichlorogalactosucrose): Catégorie fonctionnelle: Exhausteur de gout, édulcorant SIN 955				
Cat.d'aliments N°.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année adoptée
09.3	Poisson et produits de la pêche en semi-conserve, y compris les mollusques, les crustacés et les échinodermes	120 mg/kg	144, <u>XS291</u>	2007
09.4	Poisson et produits de la pêche, en conserve, y compris fermentés ou en boîte, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	120 mg/kg	144, <u>XS3, XS37, XS70, XS90, XS94, XS119</u>	2007

Sucroglycérides: Catégorie fonctionnelle: Émulsifiant SIN 474				
Cat.d'aliments N°.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année adoptée
12.6	Sauces et produits similaires	10000 mg/kg	<u>XS302</u>	2009

Sulfites: Catégorie fonctionnelle: Antioxydant, agent de blanchiment, agent de traitement de la farine, conservateur SIN 220-225, 539				
Cat.d'aliments N°.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année adoptée
09.2.5	Poisson et produits de la pêche, fumés, séchés, fermentés et/ou salés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	30 mg/kg	44, &XS311, <u>XS167, XS189, XS222, XS236 & XS244</u>	2016
09.4	Poisson et produits de la pêche, en conserve, y compris fermentés ou en boîte, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	150 mg/kg	44, 140, <u>XS3, XS37, XS70, XS90, XS94, XS119</u>	2007
12.6	Sauces et produits similaires	300 mg/kg	44, <u>XS302</u>	2007

Jaune orangé, FCF Catégorie fonctionnelle: Colorant SIN 110				
Cat.d'aliments N°.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année adoptée
09.2.5	Poisson et produits de la pêche, fumés, séchés, fermentés et/ou salés, y compris mollusques,	100 mg/kg	382, <u>XS167, XS189, XS222, XS236 & XS244</u>	2017

	crustacés et échinodermes			
09.3.3	Substituts de saumon, caviar, et autres œufs de poisson uniquement.	300 mg/kg	<u>XS291</u>	2008
09.4	Poisson et produits de la pêche, en conserve, y compris fermentés ou en boîte, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	300 mg/kg	95, <u>AA</u> , <u>XS3</u> , <u>XS70</u> , <u>XS90</u> , <u>XS94</u> , <u>XS119</u>	2008
12.6	Sauces et produits similaires	300 mg/kg	<u>XS302</u>	2008

Gomme tara: Catégorie fonctionnelle: Agent gélifiant, stabilisateur, épaississant				
SIN 417				
Cat.d'aliments N°.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année adoptée
09.2.5	Poisson et produits de la pêche, fumés, séchés, fermentés et/ou salés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	BPF	300, <u>XS167</u> , <u>XS189</u> , <u>XS222</u> , <u>XS236</u> , <u>XS244</u> & <u>XS311</u>	2014

Tartrates: Catégorie fonctionnelle: Régulateur d'acidité, antioxydant, sel émulsifiant, exhausteur de goût, séquestrant, stabilisateur				
SIN 334, 335(ii), 337				
Cat.d'aliments N°.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année adoptée
<u>09.2.5</u>	<u>Poisson et produits de la pêche, fumés, séchés, fermentés et/ou salés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes</u>	<u>200 mg/kg</u>	<u>45</u> , <u>128</u> , <u>382</u> , <u>XS167</u> , <u>XS189</u> , <u>XS222</u> , <u>XS236</u> & <u>XS244</u>	

Tartrazine Catégorie fonctionnelle: Colorant				
SIN 102				
Cat.d'aliments N°.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année adoptée
09.2.5	Poisson et produits de la pêche, fumés, séchés, fermentés et/ou salés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	100 mg/kg	382, <u>XS167</u> , <u>XS189</u> , <u>XS222</u> , <u>XS236</u> & <u>XS244</u>	2017
09.4	Poisson et produits de la pêche, en conserve, y compris fermentés ou en boîte, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	30 mg/kg	<u>AA</u> , <u>XS3</u> , <u>XS70</u> , <u>XS90</u> , <u>XS94</u> , <u>XS119</u>	

Butylhydroquinone tertiaire: Catégorie fonctionnelle: Antioxydant				
SIN 319				
Cat.d'aliments N°.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année adoptée
12.6	Sauces et produits similaires	200 mg/kg	15, 130, <u>XS302</u>	2005

Gomme adragante: Catégorie fonctionnelle: Émulsifiant, stabilisateur, épaississant				
SIN 413				
Cat.d'aliments N°.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année adoptée
09.2.5	Poisson et produits de la pêche, fumés, séchés, fermentés et/ou salés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	BPF	300, <u>XS167</u> , <u>XS189</u> , <u>XS222</u> , <u>XS236</u> , <u>XS244</u> & <u>XS311</u>	2014

Citrate de calcium: Catégorie fonctionnelle: Régulateur d'acidité, sel émulsifiant, agent affermissant, séquestrant, stabilisateur				
SIN 333 (iii)				
Cat.d'aliments N°.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année adoptée

09.2	Poisson et produits de la pêche transformés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	BPF	XS36, XS92, XS95, XS165, XS166, XS190, XS191, XS292, XS312 & XS315, <u>XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 & XS311</u>	2017
------	--	-----	--	------

**Citrate de tripotassium: Catégorie fonctionnelle: Régulateur d'acidité, sel émulsifiant, séquestrant, stabilisant
SIN 322 (ii)**

Cat.d'aliments N°.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année adoptée
09.2	Poisson et produits de la pêche transformés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	BPF	253, 391, XS36, XS92, XS95, XS190, XS191, XS292, XS312 & XS315, <u>XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 & XS311</u>	2017

**Citrate trisodique: Catégorie fonctionnelle: Régulateur d'acidité, sel émulsifiant, séquestrant, stabilisant
SIN 331 (iii)**

Cat.d'aliments N°.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année adoptée
09.2	Poisson et produits de la pêche transformés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	BPF	253, 391, XS36, XS92, XS95, XS190, XS191, XS292, XS312 & XS315, <u>XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 & XS311</u>	2017

**Gomme xanthane: Catégorie fonctionnelle: Émulsifiant, agent moussant, stabilisateur, épaississant
SIN 415**

Cat.d'aliments N°.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année adoptée
09.2.5	Poisson et produits de la pêche, fumés, séchés, fermentés et/ou salés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	BPF	300, <u>XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 & XS311</u>	2014

B1.1.2 AMENDEMENTS PROPOSES AU TABLEAU 2 DE LA NGAA (ordre alphabétique)

(Pour adoption)

Catégorie d'aliments n° 09.2. Poisson et produits de la pêche frais, y compris mollusques, crustacés et échinodermes

Additif alimentaire	SIN	Niveau maximal	Étape/Année adoptée	Notes
Potassium d'acésulfame	950	200 mg/kg	2017	144, 188, XS311, XS36, XS92, XS95, XS165, XS166, XS190, XS191, XS292, XS312 & XS315, <u>XS167, XS189, XS222, XS236, XS244</u>
Aspartame	951	300 mg/kg	2017	144, 191, XS311, XS36, XS92, XS95, XS165, XS166, XS190, XS191, XS292, XS312 & XS315, <u>XS167, XS189, XS222, XS236, XS244</u>
Caramel III - à caramel	150c	30000 mg/kg	2017	XS36, XS92, XS95, XS165, XS166, XS190, XS191, XS292, XS311, XS312, & XS315, <u>XS167, XS189,</u>

Catégorie d'aliments n° 09.2. Poisson et produits de la pêche frais, y compris mollusques, crustacés et échinodermes				
Additif alimentaire	SIN	Niveau maximal	Étape/Année adoptée	Notes
l'ammoniaque:				<u>XS222, XS236, XS244</u>
Caramel IV-sulfite ammoniacal caramel	150d	30000 mg/kg	2017	XS36, XS92, XS95, XS165, XS166, XS190, XS191, XS292, XS311, XS312, & XS315, <u>XS167, XS189, XS222, XS236, XS244</u>
Caroténoïdes	160a. a(iii),e,f	100 mg/kg	2017	95, NN304 , XS36, XS92, XS95, XS165, XS166 , XS190, XS191, XS292, XS311, XS312, XS315, <u>XS167, XS189, XS222, XS236, XS244</u>
Citrate biacide de potassium	332(i)	BPF	2017	253, 391, XS36, XS92, XS95, XS190, XS191, XS292, XS312, & XS315, <u>XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 & XS311</u>
Ascorbate de sodium	301	BPF	2017	<u>LL</u> , 307, 392, XS92, XS189, XS191, XS222, XS236, XS312, & XS315, <u>XS167 & XS244</u>
Citrate biacide de sodium	331(i)	BPF	2017	253, 391, XS36, XS92, XS95, XS190, XS191, XS292, XS312, & XS315, <u>XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 & XS311</u>
Gluconate de sodium	576	BPF	2017	XS36, XS92, XS95, XS165, XS166, XS190, XS191, XS292, XS312 & XS315, <u>XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 & XS311</u>
Citrate de tricalcium	333(iii)	BPF	2017	XS36, XS92, XS95, XS165, XS166, XS190, XS191, XS292, XS312 & XS315, <u>XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 & XS311</u>
Citrate de tripotassium	332(ii)	BPF	2017	253, 391, XS36, XS92, XS95, XS190, XS191, XS292, XS312, & XS315, <u>XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 & XS311</u>
Citrate trisodique	331(iii)	BPF	2017	253, 391, XS36, XS92, XS95, XS190, XS191, XS292, XS312, & XS315, <u>XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 & XS311</u>

Catégorie d'aliments n° 09.2.5. Poisson et produits de la pêche, fumés, séchés, fermentés et/ou salés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes				
Additif alimentaire	SIN	Niveau maximal	Étape/Année adoptée	Notes
Acide acétique, glacial	260	BPF	2015	266 & 267 , <u>LL, XS167, XS189, XS222, XS236 & XS244</u>
Esters acétiques et d'acides gras de glycérol	472a	BPF	2014	300, <u>XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 & XS311</u>
Phosphate de diamidon acétylé	1414	BPF	2014	300, <u>XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 & XS311</u>
Agar	406	BPF	2014	300, <u>XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 & XS311</u>
Acide alginique	400	BPF	2015	300, & 332, <u>XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 & XS311</u>
Allura rouge AC	129	300 mg/kg	2017	382, <u>XS167, XS189, XS222, XS236 & XS244</u>
<u>Extraits de rocou, base de bixyne,</u>	<u>160b(i)</u>	<u>10 mg/kg</u>		<u>8, 382, XS167, XS189, XS222, XS236 & XS244</u>
Acide ascorbique, L-	300	BPF	2015	267 & 333 <u>XS167, XS189, XS222, XS236 & XS311</u>
Benzoates:	210-213	200 mg/kg	2004	13 & 121, <u>RR, XS167, XS189, XS222 & XS236</u>

Catégorie d'aliments n° 09.2.5.Poisson et produits de la pêche, fumés, séchés, fermentés et/ou salés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes				
Additif alimentaire	SIN	Niveau maximal	Étape/Année adoptée	Notes
Hydroxyanisol butyle (BHA)	320	200 mg/kg	2016	15, 196,& XS311, <u>XS167, XS189, XS222, XS236 & XS244</u>
Hydroxytoluène butyle (BHT)	321	200 mg/kg	2016	15, 196,& XS311, <u>XS167, XS189, XS222, XS236 & XS244</u>
Carbonate de calcium	170(i)	BPF	2013	266 & 267 <u>XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 & XS311</u>
Chlorure de calcium	509	BPF	2015	300, <u>XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 & XS311</u>
Lactate de calcium	327	BPF	2015	266 & 267 , LL, <u>XS167, XS189, XS222, XS236 & XS244</u>
Canthaxanthine	161g	15 mg/kg	2016	22,&XS311, <u>XS167, XS189, XS222, XS236 & XS244</u>
<u>Dioxyde de carbone</u>	<u>290</u>	<u>BPF</u>		<u>59, 382, XS167, XS189, XS222, XS236 & XS244</u>
Carmins	120	300 mg/kg	2016	22,&XS311, <u>XS167, XS189, XS222, XS236 & XS244</u>
Carotènes, beta-, légume	160a(ii)	1000 mg/kg	2016	XS311, <u>XS167, XS189, XS222, XS236, XS244</u>
Carraghénane	407	BPF	2015	300,&332, <u>XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 & XS311</u>
Chlorophylles et chlorophyllines, complexes cupriques:	141 (i),(ii)	200 mg/kg	2016	XS311, <u>XS167, XS189, XS222, XS236, XS244</u>
Acide citrique	330	BPF	2015	267 , LL, <u>XS167, XS189, XS222 & XS236</u>
Esters glycéroliques de l'acide acétique et d'acides gras	472c	BPF	2014	300, <u>XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 & XS311</u>
Disodium 5'-guanylate	627	BPF	2015	29, <u>XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 & XS311</u>
Disodium 5'-inosinate	631	BPF	2015	29, <u>XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 & XS311</u>
Disodium 5'-ribonucléotides:	635	BPF	2015	29, <u>XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 & XS311</u>
Vert rapide FCF	143	100 mg/kg	2016	XS311, <u>XS167, XS189, XS222, XS236, XS244</u>
Acide fumarique	297	BPF	2013	266 & 267 <u>XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 & XS311</u>
Glycérol	422	BPF	2015	300, <u>XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 & XS311</u>
Extrait de peau de raisin	163(ii)	1000 mg/kg	2016	22, XS311, <u>XS167, XS189, XS222, XS236 & XS244</u>
Gomme de guar	412	BPF	2014	300, <u>XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 & XS311</u>
Gomme arabe	414	BPF	2015	300, &332, <u>XS167, XS189, XS222,</u>

Catégorie d'aliments n° 09.2.5.Poisson et produits de la pêche, fumés, séchés, fermentés et/ou salés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes				
Additif alimentaire	SIN	Niveau maximal	Étape/Année adoptée	Notes
(gomme d'acacia):				<u>XS236, XS244 & XS311</u>
Cellulose hydroxypropyle	463	BPF	2015	300, & 332, <u>XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 & XS311</u>
Cellulose méthylique d'hydroxypropyle	464	BPF	2015	300, <u>XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 & XS311</u>
Amidon hydroxypropyle	1440	BPF	2014	300, <u>XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 & XS311</u>
Oxydes de fer	172(i)-(iii)	250 mg/kg	2016	22, & XS311, <u>XS167, XS189, XS222, XS236 & XS244</u>
Farine de Konjac	425	BPF	2015	300, &332, <u>XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 & XS311</u>
<u>ACIDE LACTIQUE, L-, D- et DL-</u>	<u>270</u>	<u>BPF</u>		<u>382, XS167, XS189, XS222, XS236 & XS244</u>
Esters diacétyltartriques et esters glycériques d'acides gras:	472b	BPF	2014	300, <u>XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 & XS311</u>
Lécithine	322(i)	BPF	2014	300, <u>XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 & XS311</u>
Carbonate de magnésium	504(i)	BPF	2015	266, 267 & 333 <u>XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 & XS311</u>
Chlorure de magnésium	511	BPF	2014	300, <u>XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 & XS311</u>
Hydroxyde de magnésium	528	BPF	2013	266 & 267 <u>XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 & XS311</u>
Carbonate hydroxyde de magnésium	504(ii)	BPF	2013	266 & 267 <u>XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 & XS311</u>
Acide malique, DL	296	BPF	2013	266 & 267 <u>XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 & XS311</u>
Mannitol	421	BPF	2014	300, <u>XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 & XS311</u>
Cellulose méthylique	461	BPF	2015	300, &332, <u>XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 & XS311</u>
Cellulose de méthyle éthyle	465	BPF	2014	300, <u>XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 & XS311</u>
Cellulose microcristalline (Gel de cellulose)	460(i)	BPF	2015	300, &332, <u>XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 & XS311</u>
Mono et di glycérides d'acides gras	471	BPF	2015	300, <u>XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 & XS311</u>
Glutamate monosodique L	621	BPF	2015	29,&313, <u>XS167, XS189, XS236, XS244 & XS311</u>
<u>Azote</u>	<u>941</u>	<u>BPF</u>		<u>59, 382, XS167, XS189, XS222, XS236 & XS244</u>
Amidon oxydé	1404	BPF	2014	300, <u>XS167, XS189, XS222, XS236,</u>

Catégorie d'aliments n° 09.2.5.Poisson et produits de la pêche, fumés, séchés, fermentés et/ou salés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes				
Additif alimentaire	SIN	Niveau maximal	Étape/Année adoptée	Notes
				<u>XS244 & XS311</u>
Pectines	440	BPF	2014	300, <u>XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 & XS311</u>
Ponceau 4R (rouge cochenille A):	124	100 mg/kg	2016	22, & XS311, <u>XS167, XS189, XS222, XS236 & XS244</u>
Carbonate de potassium	501(i)	BPF	2015	230, 266 & 267 <u>XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 & XS311</u>
Chlorure de potassium	508	BPF	2015	300, <u>XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 & XS311</u>
<u>Lactate de potassium</u>	<u>326</u>	<u>BPF</u>		<u>382, XS167, XS189, XS222, XS236 & XS244</u>
Cellulose en poudre	460(ii)	BPF	2015	300, & 332, <u>XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 & XS311</u>
ALGUE EUCHEUMA TRANSFORMEE (PES)	407a	BPF	2015	300, & 332, <u>XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 & XS311</u>
Gallate de propyle	310	100 mg/kg	2016	15, 196, & XS311, <u>XS167, XS189, XS222, XS236 & XS244</u>
Pullulane	1204	BPF	2015	300, <u>XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 & XS311</u>
Riboflavines	101(i),(ii),(iii)	300 mg/kg	2016	22, & XS311, <u>XS167, XS189, XS222, XS236 & XS244</u>
Sels d'acide laurique, myristique et palmitique	470(i)	BPF	2014	300, <u>XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 & XS311</u>
Sels d'acide oléique avec du calcium, potassium et sodium	470(ii)	BPF	2014	300, <u>XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 & XS311</u>
Acétate de sodium	262(i)	BPF	2015	266, 267 & 333 <u>XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 & XS311</u>
Alginate de sodium	401	BPF	2015	300, & 332, <u>XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 & XS311</u>
Carbonate de sodium	500(i)	BPF	2015	266, 267 & 333 <u>XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 & XS311</u>
Carboxyméthylcellulose sodique (Gomme de cellulose)	466	BPF	2015	300, & 332, <u>XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 & XS311</u>
Sodium DL-malate	350(ii)	BPF	2015	266, 267 & 333 <u>XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 & XS311</u>
<u>Érythorbate de sodium, (isoascorbate de sodium)</u>	<u>316</u>	<u>BPF</u>		<u>382, XS167, XS189, XS222, XS236 & XS244</u>
Fumarates de sodium	365	BPF	2013	266 & 267 <u>XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 & XS311</u>
Lactate de sodium	325	BPF	2015	266, 267, & 333 <u>LL, XS167, XS189, XS222, XS236 & XS244</u>

Catégorie d'aliments n° 09.2.5.Poisson et produits de la pêche, fumés, séchés, fermentés et/ou salés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes				
Additif alimentaire	SIN	Niveau maximal	Étape/Année adoptée	Notes
Sorbates	200-203	1000 mg/kg	2012	42, <u>MM</u> , <u>XS189</u> , <u>XS222 & XS236</u>
Sulfites	220-225, 539.	30 mg/kg	2016	44, <u>XS311</u> , <u>XS167</u> , <u>XS189</u> , <u>XS222</u> , <u>XS236 & XS244</u>
Jaune orangé, FCF	110	100 mg/kg	2017	382, <u>XS167</u> , <u>XS189</u> , <u>XS222</u> , <u>XS236 & XS244</u>
Gomme tara	417	BPF	2014	300, <u>XS167</u> , <u>XS189</u> , <u>XS222</u> , <u>XS236</u> , <u>XS244 & XS311</u>
<u>Tartrates</u>	<u>334, 335(ii), 337</u>	<u>200 mg/kg</u>		<u>45, 128, 382, XS167, XS189, XS222, XS236 & XS244</u>
Tartrazine	102	100 mg/kg	2017	382, <u>XS167</u> , <u>XS189</u> , <u>XS222</u> , <u>XS236 & XS244</u>
Gomme adragante	413	BPF	2014	300, <u>XS167</u> , <u>XS189</u> , <u>XS222</u> , <u>XS236</u> , <u>XS244 & XS311</u>
Gomme xanthane	415	BPF	2014	300, <u>XS167</u> , <u>XS189</u> , <u>XS222</u> , <u>XS236</u> , <u>XS244 & XS311</u>

Catégorie d'aliments n° 09.3.Poisson et produits de la pêche en semi-conserve, y compris mollusques, crustacés et échinodermes				
Additif alimentaire	SIN	Niveau maximal	Étape/Année adoptée	Notes
Potassium d'acésulfame	950	200 mg/kg	2007	144, 188, <u>XS291</u>
Aspartame	951	300 mg/kg	2007	144, 191, <u>XS291</u>
Sel d'aspartame-acésulfame	962	200 mg/kg	2009	113, <u>XS291</u>
Benzoates:	210-213	2000 mg/kg	2003	13, <u>NN120</u> , <u>XS291</u>
Hydroxyanisol butyle (BHA)	320	200 mg/kg	2006	15, 180, <u>XS291</u>
Hydroxytoluène butyle (BHT)	321	200 mg/kg	2006	15, 180, <u>XS291</u>
Caramel III - caramel à l'ammoniaque	150c	30000 mg/kg	2010	95, <u>XS291</u>
Caramel IV-sulfite ammoniacal	150d	30000 mg/kg	2009	95, <u>XS291</u>
Caroténoïdes	160a(i),a(iii),e,f	100 mg/kg	2011	95, <u>XS291</u>
Hydroxybenzoates, para-	214, 218	1000 mg/kg	2010	27, <u>XS291</u>
Néotame	961	10 mg/kg	2008	161, <u>XS291</u>
Sorbates	200-203	1000 mg/kg	2012	42, <u>XS291</u>
Sucralose (trichlorogalactosucrose)	955	120 mg/kg	2007	144, <u>XS291</u>

Catégorie d'aliments n° 09.3.3 Substituts de saumon, caviar, et autres œufs de poisson uniquement.				
Additif alimentaire	SIN	Niveau maximal	Étape/Année adoptée	Notes

Catégorie d'aliments n° 09.3.3 Substituts de saumon, caviar, et autres œufs de poisson uniquement.				
Additif alimentaire	SIN	Niveau maximal	Étape/Année adoptée	Notes
Allura rouge AC	129	300 mg/kg	2009	<u>XS291</u>
Bleu brillant, FCF	133	500 mg/kg	2005	<u>XS291</u>
Canthaxanthine	161g	15 mg/kg	2011	<u>XS291</u>
Carmins	120	500 mg/kg	2005	<u>XS291</u>
Carotènes, beta-, légume	160a(ii)	1000 mg/kg	2005	<u>XS291</u>
Chlorophylles et chlorophyllines, complexes cupriques:	141 (i),(ii)	200 mg/kg	2009	<u>XS291</u>
Vert rapide FCF	143	100 mg/kg	1999	<u>XS291</u>
Extrait de peau de raisin	163(ii)	1500 mg/kg	2009	<u>XS291</u>
Indigotine (extrait d'indigo):	132	300 mg/kg	2009	<u>XS291</u>
Oxydes de fer	172(i)-(iii)	100 mg/kg	2005	<u>XS291</u>
Phosphates	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	2200 mg/kg	2012	33, <u>XS291</u>
Ponceau 4R (rouge cochenille A):	124	500 mg/kg	2008	<u>XS291</u>
Riboflavines	101(i),(ii),(iii)	300 mg/kg	2005	<u>XS291</u>
Glycosides stéviol	960	100 mg/kg	2011	26, <u>XS291</u>
Jaune orangé, FCF	110	300 mg/kg	2008	<u>XS291</u>

Catégorie d'aliments 09.4 Poisson et produits de la pêche, en conserve, y compris fermentés ou en boîte, y compris mollusques, crustacés et échinodermes				
Additif alimentaire	SIN	Niveau maximal	Étape/Année adoptée	Notes
Potassium d'acésulfame	950	200 mg/kg	2007	144, 188, <u>XS3, XS37, XS70, XS90, XS94, XS119</u>
Amarante	123	30 mg/kg		AA, XS3, XS70, XS90, XS94, XS119
Aspartame	951	300 mg/kg	2007	144, 191, <u>XS3, XS37, XS70, XS90, XS94, XS119</u>
Sel d'aspartame-acésulfame	962	200 mg/kg	2009	113, <u>XS3, XS37, XS70, XS90, XS94, XS119</u>
Bleu brillant, FCF	133	500 mg/kg	2005	<u>XS3, XS37, XS70, XS90, XS94, XS119</u>
Hydroxyanisole butylé	320	200 mg/kg	2006	15, 180, <u>XS3, XS37, XS70, XS90, XS94, XS119</u>
Hydroxytoluène butyle	321	200 mg/kg	2006	15, 180, <u>XS3, XS37, XS70, XS90, XS94, XS119</u>
Canthaxanthine	161g	15 mg/kg	2011	<u>XS3, XS37, XS70, XS90, XS94, XS119</u>

Catégorie d'aliments 09.4 Poisson et produits de la pêche, en conserve, y compris fermentés ou en boîte, y compris mollusques, crustacés et échinodermes				
Additif alimentaire	SIN	Niveau maximal	Étape/Année adoptée	Notes
Caramel III - caramel à l'ammoniaque:	150c	500 mg/kg	1999	50, <u>XS3, XS37, XS70, XS90, XS94, XS119</u>
Caramel IV-sulfite ammoniacal caramel	150d	30000 mg/kg	2009	95, <u>XS3, XS37, XS70, XS90, XS94, XS119</u>
Carmins	120	500 mg/kg	2005	16, <u>XS3, XS37, XS70, XS90, XS94, XS119</u>
Carotènes, beta-, légume:	160a(ii)	500 mg/kg	2005	<u>XS3, XS37, XS70, XS90, XS94, XS119</u>
Caroténoïdes	160a(i),a(iii),e,f	100 mg/kg	2009	95, <u>XS3, XS37, XS70, XS90, XS94, XS119</u>
Chlorophylles et chlorophyllines, complexes cupriques:	141 (i),(ii)	500 mg/kg	2009	95, <u>XS3, XS37, XS70, XS90, XS94, XS119</u>
Acide-éthylène-diamine-tétracétique	385 386	340 mg/kg	2017	21, <u>NN310, XS3, XS70, XS94, XS119</u>
Vert rapide FCF	143	100 mg/kg	2009	95, <u>XS3, XS37, XS70, XS90, XS94, XS119</u>
Extrait de peau de raisin	163(ii)	1500 mg/kg	2009	16, <u>XS3, XS37, XS70, XS90, XS94, XS119</u>
Indigotine (carmin d'indigo):	132	300 mg/kg	2009	<u>XS3, XS37, XS70, XS90, XS94, XS119</u>
Oxydes de fer	172(i)-(iii)	50 mg/kg	2010	95, <u>XS3, XS37, XS70, XS90, XS94, XS119</u>
Néotame	961	10 mg/kg	2008	161, <u>XS3, XS37, XS70, XS90, XS94, XS119</u>
Phosphates	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	2200 mg/kg	2012	33, <u>BB, XS3, XS94, XS119</u>
Ponceau 4R (rouge cochenille A):	124	500 mg/kg	2008	<u>AA, XS3, XS70, XS90, XS94, XS119</u>
Riboflavines	101(i),(ii),(iii)	500 mg/kg	2008	95, <u>XS3, XS37, XS70, XS90, XS94, XS119</u>
Saccharines	954(i)-(iv)	200 mg/kg	2007	144, <u>XS3, XS37, XS70, XS90, XS94, XS119</u>
Glycosides stéviol	960	100 mg/kg	2011	26, <u>XS3, XS37, XS70, XS90, XS94, XS119</u>
Sucralose (trichlorogalactosucrose)	955	120 mg/kg	2007	144, <u>XS3, XS37, XS70, XS90, XS94, XS119</u>
Sulfites	220-225, 539.	150 mg/kg	2007	44, 140, <u>XS3, XS37, XS70, XS90, XS94, XS119</u>
Jaune orangé, FCF	110	300 mg/kg	2008	95, <u>AA, XS3, XS70, XS90, XS94, XS119</u>
Tartrazine	102	30 mg/kg		<u>AA, XS3, XS70, XS90, XS94, XS119</u>

Catégorie d'aliments n° 12.6. Œufs et produits à base d'œufs				
Additif alimentaire	SIN	Niveau maximal	Étape/Année adoptée	Notes
Allura rouge AC	129	300 mg/kg	2009	<u>XS302</u>

Catégorie d'aliments n° 12.6. Œufs et produits à base d'œufs				
Additif alimentaire	SIN	Étape/Année adoptée	Niveau maximal	Notes
Bleu brillant, FCF	133	100 mg/kg	2009	<u>XS302</u>
Hydroxyanisol butyle (BHA)	320	200 mg/kg	2005	15, 130, <u>XS302</u>
Hydroxytoluène butyle (BHT)	321	100 mg/kg	2006	15, 130, <u>XS302</u>
Canthaxanthine	161g	30 mg/kg	2011	<u>XS302</u>
Caramel IV-sulfite ammoniacal	150d	30000 mg/kg	2011	<u>XS302</u>
Carmins	120	500 mg/kg	2005	<u>XS302</u>
Caroténoïdes	160a(i),a(iii),e,f	500 mg/kg	2009	<u>XS302</u>
Chlorophylles et chlorophyllines, complexes cupriques:	141 (i),(ii)	100 mg/kg	2009	<u>XS302</u>
Esters diacétyltartriques et esters glycériques d'acides gras:	472e	10000 mg/kg	2005	<u>XS302</u>
RÉSINE DE GAÏAC	314	600 mg/kg	2004	15, <u>XS302</u>
Hydroxybenzoates, para-	214, 218	1000 mg/kg	2010	27, <u>XS302</u>
Indigotine (extrait d'indigo):	132	300 mg/kg	2009	<u>XS302</u>
Oxydes de fer	172(i)-(iii)	75 mg/kg	2005	<u>XS302</u>
Phosphates	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	2200 mg/kg	2012	33, <u>XS302</u>
Ponceau 4R (rouge cochenille A):	124	50 mg/kg	2008	<u>XS302</u>
Gallate de propyle	310	200 mg/kg	2001	15, 130, <u>XS302</u>
Riboflavines	101(i),(ii),(iii)	350 mg/kg	2005	<u>XS302</u>
Saccharines	954(i)-(iv)	160 mg/kg	2007	<u>XS302</u>
Sucroglycérides	474	10000 mg/kg	2009	<u>XS302</u>
Sulfites	220-225, 539	300 mg/kg	2007	44, <u>XS302</u>
Jaune orangé, FCF	110	300 mg/kg	2008	<u>XS302</u>
Butylhydroquinone tertiaire	319	200 mg/kg	2005	15, 130, <u>XS302</u>

Catégorie d'aliments No. 12.6.4 Sauces claires (par ex. sauce de poisson)				
Additif alimentaire	SIN	Étape/Année adoptée	Niveau maximal	Notes
Esters d'ascorbyle	304, 305	200 mg/kg	2001	10, <u>XS302</u>
Néotame	961	12 mg/kg	2007	<u>XS302</u>
Polysorbates	432-436	5000 mg/kg	2007	<u>XS302</u>
Glycosides stéviol	960	350 mg/kg	2011	26, <u>XS302</u>

Notes à la NGAA

Note AA: Pour l'emploi de tartrazine (SIN 102), jaune orange FCF (SIN 110), Amaranthe (SIN 123) et ponceau 4R (rouge cochenille A) (SIN 124) seul ou en combinaison jusqu'à un niveau maximal de 30 mg/kg dans le produit final en tant que colorants uniquement dans l'objectif de restaurer les couleurs perdues dans la transformation pour les produits se conformant à la Norme pour les crevettes ou langoustines en conserve (CODEX STAN 37-1991).

Note BB: Pour un emploi en tant que régulateurs d'acidité uniquement: dans les produits conformément à la norme pour les crevettes ou langoustines en conserve (CODEX STAN 37-1991) uniquement acide phosphorique (SIN 338) est autorisé jusqu'à un maximum de 540 mg/kg en tant que phosphore; dans les produits conformément à la Norme pour le thon et bonite en conserve (CODEX STAN 70-1981) uniquement diphosphate disodique (SIN 450(i)) est autorisé jusqu'à un maximum de 4.400 mg/kg en tant que phosphore (y compris les phosphates naturels); dans les produits conformément à la norme pour la chair de crabe en conserve (CODEX STAN 90-1981) uniquement l'acide phosphorique (SIN 338) et le diphosphate disodique (SIN 450(i)) sont autorisés jusqu'à un maximum de 4.400 mg/kg, seul ou en combinaison en tant que phosphore (y compris des phosphates naturels).

Note LL: A l'exclusion d'un emploi dans le poisson fumé séché conformément à la norme pour le poisson fumé, le poisson aromatisé à la fumée et le poisson fumé séché (CODEX STAN 311-2013).

Note MM: A l'exclusion des produits conformément à la norme pour les poissons salés et aux poissons salés séchés de la famille des Gadidés (CODEX STAN 167-1989) et la Norme pour les anchois bouillis salés séchés (CODEX STAN 244-2004) à 200 mg/kg, et dans le poisson fumé séché conformément à la norme pour le poisson fumé, le poisson aromatisé à la fumée et le poisson fumé séché (CODEX STAN 311-2013) à 2000 mg/kg pour le produit conditionné en oxygène réduit uniquement.

Note RR: Dans les aliments conformément à la norme pour le poisson fumé, le poisson aromatisé à la fumée et le poisson fumé séché (CODEX STAN 311-2013), pour un emploi dans les produits conditionnés en oxygène réduit uniquement.

Nouvelle note 304: Pour un emploi dans les enrobages panés ou de pâte dans les produits conformément à la Norme pour les bâtonnets, les portions et les filets de poisson surgelés - panés ou enrobés de pâte à frire (CODEX STAN 166-1989), seul ou en combinaison: Caroténoïdes (bêta-carotènes, synthétique (SIN 160a(i)), bêta-carotènes, Blakeslea trispora (SIN 160a(iii)), Carotenal, beta-apo-8' (SIN 160e), et carotenal, beta-apo-8'- (INS 160e) et acide caroténoïque, ester d'éthyle, bêta-apo-8'- (SIN 160f)) et bêta-carotènes, légume (SIN 160a(ii)).

Nouvelle note 120: A l'exception de l'emploi dans les substituts de caviar à 2500 mg/kg.

Nouvelle note 310: Pour un emploi dans les produits conformément à la Norme pour les crevettes et les langoustines surgelées (CODEX STAN 37-1981) et la Norme pour les langoustes, langoustines, homards et cigales de mer surgelés (CODEX STAN 90-1981) à 250 mg

Note XS167: A l'exception des produits conformément à la norme pour le poisson fumé, le poisson aromatisé à la fumée et le poisson fumé séché (CODEX STAN 167-1989).

Note XS244 : "A l'exception des produits conformément à la Norme pour les anchois bouillis salés séchés (CODEX STAN 244-2004)

Note XS291: A l'exception des produits conformément à la Norme pour le Caviar d'esturgeon (CODEX STAN 291-2010).

Note XS302 Note XS302: A l'exception des produits conformément à la Norme pour la sauce de poisson (CODEX STAN 302-2011).

B. 1.3 Amendements proposés au tableau 3 de la NGAA pour les normes de poisson et les produits à base de poisson .

(Pour adoption)

SIN No	Additif	Catégorie fonctionnelle	Année adoptée	Acceptable dans les aliments conformément aux normes de produits suivantes
260	Acide acétique, glacial	Régulateur d'acidité, Conservateur	1999	CS 117-1981, CS 309R-2011, CS 70-1981, CS 94-1981, CS 119-1981, CS 291-2010, CS 302-2011
1422	Adipate de diamidon acétylé	Émulsifiant, stabilisateur, épaississant	1999	CS 117-1981, CS 309R-2011, CS 70-1981, CS 94-1981, CS 119-1981
1414	Phosphate de diamidon	Émulsifiant, stabilisateur,	1999	CS 117-1981, CS

SIN No	Additif	Catégorie fonctionnelle	Année adoptée	Acceptable dans les aliments conformément aux normes de produits suivantes
	acétylé	épaississant		309R-2011, CS 70-1981, CS 94-1981, CS 119-1981
1401	Amidon traité aux acides	Émulsifiant, stabilisateur, épaississant	1999	CS 117-1981, CS 105-1981, CS 309R-2011, CS 70-1981, CS 94-1981, CS 119-1981
406	Agar	Agent de charge, auxiliaire, agent gélifiant, agent d'enrobage, Humectant, émulsifiant, stabilisateur, épaississant.	1999	CS 96-1981, CS 97-1981, CS 309R-2011, CS 70-1981 (pour un emploi dans les milieux de conditionnement uniquement), CS 94-1981 (pour un emploi dans les milieux de conditionnement uniquement), CS 119-1981 (pour un emploi dans les milieux de conditionnement)
400	Acide alginique	Agent de charge, auxiliaire, émulsifiant, agent moussant, agent gélifiant, agent d'enrobage, Humectant, séquestrant, stabilisateur, épaississant.	1999	CS 117-1981, CS 105-1981, CS 309R-2011, CS 70-1981 (pour un emploi dans les milieux de conditionnement uniquement), CS 94-1981 (pour un emploi dans les milieux de conditionnement uniquement), CS 119-1981 (pour un emploi dans les milieux de conditionnement)
1402	Amidon traité aux alcalis	Émulsifiant, stabilisateur, épaississant	1999	CS 117-1981, CS 105-1981, CS 309R-2011, CS 70-1981, CS 94-1981, CS 119-1981
503(i)	Carbonate d' ammonium	Régulateur de l'acidité, agent levant	1999	CS 117-1981, CS 105-1981, CS 87-1981, CS 141-1983, CS 309R-2011, CS 291-2010
503(ii)	Carbonate acide d'ammonium	Régulateur de l'acidité, agent levant	1999	CS 117-1981, CS 105-1981, CS 87-1981, CS 141-1983, CS 309R-2011, CS 291-2010
527	Hydroxyde d'ammonium	Régulateur d'acidité	1999	CS 117-1981, CS 105-1981, CS 87-1981, CS 141-1983, CS 309R-2011, CS 291-2010
300	Acide ascorbique, L-	Régulateur de l'acidité, antioxydant, agent de traitement de la farine, Séquestrant	1999	CS 88-1981, CS 89-1981, CS 96-1981, CS 97-1981, CS 98-1981, CS 117-1981, CS 309R-2011, CS 13-1981, CS 57-1981, CS 291-2010 CS 302-2011
263	Acétate de calcium	Régulateur d'acidité, Conservateur, Stabilisant	1999	CS 117-1981, CS 309R-2011, CS 291-2010
404	Alginate de calcium	Agent antimousse, agent	1999	CS 117-1981, CS 70-1981

SIN No	Additif	Catégorie fonctionnelle	Année adoptée	Acceptable dans les aliments conformément aux normes de produits suivantes
		de charge, auxiliaire, agent moussant, agent gélifiant, agent d'enrobage, Humectant, séquestrant, émulsifiant, stabilisateur, épaisissant.		Acceptable dans les aliments conformément aux normes de produits suivantes (pour un emploi dans les milieux de conditionnement uniquement), CS 94-1981 (pour un emploi dans les milieux de conditionnement uniquement), CS 119-1981 (pour un emploi dans les milieux de conditionnement uniquement)
302	Ascorbate de calcium	Antioxydant	1999	CS 117-1981, CS 291-2010
170(i)	Carbonate de calcium	Régulateur d'acidité, agent anti-agglomérant, colorant, agent raffermissant, agent de traitement de la farine, stabilisateur.	1999	CS 117-1981 agent antiagglomérant dans Les produits déshydratés Uniquement) 1981, CS 105-1981, CS 87-1981, CS 141-1983, CS 309R-2011, CS 291-2010
578	Gluconate de calcium	Régulateur de l'acidité, agent affermissant, séquestrant	1999	CS 117-1981, CS 309R-2011, CS 13-1981, CS 57-1981, CS 291-2010
526	Hydroxyde de calcium	Régulateur de l'acidité, agent affermissant	1999	CS 117-1981, CS 105-1981, CS 87-1981, CS 141-1983, CS 309R-2011, CS 291-2010
327	Lactate de calcium	Régulateur d'acidité, Sel émulsifiant, Agent affermissant, Agent de traitement de la farine, épaisissant	1999	CS 117-1981, CS 309R-2011, CS 291-2010
352(ii)	Malate de calcium, DL	Régulateur d'acidité	1999	CS 117-1981, CS 309R-2011, CS 291-2010, CS 302-2011
529	Oxyde de calcium	Régulateur de l'acidité, agent de traitement de la farine	1999	CS 117-1981, CS 309R-2011, CS 291-2010
282	Propionate de calcium	Conservateur	1999	CS 117-1981, CS 291-2010
516	Sulfate de calcium	Régulateur d'acidité, agent affermissant, agent de traitement de la farine, séquestrant, stabilisateur.	1999	CS 117-1981, CS 309R-2011, CS 291-2010
290	Dioxyde de carbone	agent de carbonation, agents moussant, gaz d'emballage, conservateur, agent de propulsion	1999	CS 117-1981, CS 291-2010
410	Gomme de caroube	Émulsifiant, stabilisateur, épaisissant	1999	CS 117-1981, CS 105-1981, CS 309R-2011, CS 70-1981 (pour un emploi dans les milieux de conditionnement uniquement), CS 94-1981

SIN No	Additif	Catégorie fonctionnelle	Année adoptée	Acceptable dans les aliments conformément aux normes de produits suivantes
				<u>(pour un emploi dans les milieux de conditionnement uniquement), CS 119-1981 (pour un emploi dans les milieux de conditionnement)</u>
407	Carraghénane	Agent de charge, auxiliaire, agent gélifiant, agent d'enrobage, Humectant, émulsifiant, stabilisateur, épaississant.	1999	CS 96-1981, CS 97-1981, CS 117-1981, CS 105-1981, CS 309R-2011, <u>CS 70-1981 (pour un emploi dans les milieux de conditionnement uniquement), CS 94-1981 (pour un emploi dans les milieux de conditionnement uniquement), CS 119-1981 (pour un emploi dans les milieux de conditionnement)</u>
330	Acide citrique	Régulateur de l'acidité, antioxydant, agent de rétention de la couleur, Séquestrant	1999	CS 117-1981, CS 105-1981, CS 87-1981, CS 141-1983, CS 309R-2011, CS13-1981, CS 57-1981, <u>CS 37-1991, CS 70-1981, CS 90-1981, CS 94-1981, CS 119-1981, CS 291-2010, CS 302-2011</u>
472c	Esters glycériques de l'acide acétique et d'acides gras	Antioxydant, émulsifiant, agent de traitement de la farine, séquestrant, stabilisateur	1999	CS 117-1981, CS 309R-2011, <u>CS 291-2010</u>
468	carboxyméthyl-cellulose sodique Réticulée (Gomme cellulosique réticulée)	Stabilisateur, épaississant	2005	CS 117-1981, <u>CS 302-2011</u>
627	Disodium 5'-guanylate	Exaltateur d'arôme	1999	CS 89-1981, CS 96-1981, CS 97-1981, CS 98-1981, CS 117-1981, <u>CS 302-2011</u>
631	Disodium 5'-inosinate	Exaltateur d'arôme	1999	CS 89-1981, CS 96-1981, CS 97-1981, CS 98-1981, CS 117-1981, <u>CS 302-2011</u>
1412	Phosphate de diamidon	Émulsifiant, stabilisateur, épaississant	1999	CS 117-1981, CS 309R-2011, <u>CS 70-1981, CS 94-1981, CS 119-1981</u>
315	Acide érythorbique (acide isoascorbique)	Antioxydant	1999	CS 88-1981, CS 89-1981, CS 96-1981, CS 97-1981, CS 98-1981, CS 117-1981, <u>CS 291-2010</u>
297	Acide fumarique	Régulateur d'acidité	1999	CS 117-1981, CS 309R-2011, <u>CS 291-2010</u>
575	Glucono delta-lactone	Régulateur de l'acidité,	1999	CS 89-1981, CS 98-

SIN No	Additif	Catégorie fonctionnelle	Année adoptée	Acceptable dans les aliments conformément aux normes de produits suivantes
		agent levant, séquestrant		1981, CS 117-1981, CS 309R-2011, CS 13-1981, CS 57-1981, CS 291-2010
1102	Oxydase de glucose	Antioxydant	1999	CS 117-1981, CS 291-2010
412	Gomme de guar	Émulsifiant, stabilisateur, épaississant	1999	CS 117-1981, CS 105-1981, CS 309R-2011, CS 70-1981 (pour un emploi dans les milieux de conditionnement uniquement), CS 94-1981 (pour un emploi dans les milieux de conditionnement uniquement), CS 119-1981 (pour un emploi dans les milieux de conditionnement)
507	Acide hydrochlorique	Régulateur d'acidité	1999	CS 98-1981, CS 309R-2011, CS 13-1981, CS 57-1981, CS 291-2010
1442	Phosphate de diamidon d'hydroxypropyle	Agent anti-agglomérant, émulsifiant, stabilisateur, épaississant	1999	CS 117-1981 (agents anti-agglomérants dans le produit déshydraté uniquement), CS 309R-2011, CS 70-1981, CS 94-1981, CS 119-1981
1440	Amidon hydroxypropyle	Émulsifiant, stabilisateur, épaississant	1999	CS 117-1981, CS 309R-2011, CS 70-1981, CS 94-1981, CS 119-1981
630	acide inosinique 5	Exaltateur d'arôme	1999	CS 117-1981, CS 302-2011
270	ACIDE LACTIQUE, L-, D- et DL-	Régulateur d'acidité	1999	CS 117-1981, CS 309R-2011, CS 70-1981, CS 94-1981, CS 119-1981, CS 291-2010
322(i)	Lécithine	Antioxydant, émulsifiant	1999	CS 117-1981, CS 105-1981, CS 87-1981, CS 141-1983, CS 309R-2011, CS 291-2010
504(i)	Carbonate de magnésium	régulateur de l'acidité, agent anti-agglomérant, agent de rétention de la couleur	1999	CS 117-1981 agent antiagglomérant dans Les produits déshydratés Uniquement) 1981, CS 105-1981, CS 87-1981, CS 141-1983, CS 309R-2011, CS 291-2010
580	Gluconate de magnésium	Régulateur de l'acidité, agent affermissant, exhausteur de gout.	1999	CS 117-1981, CS 309R-2011, CS 13-1981, CS 57-1981, CS 291-2010
528	Hydroxyde de magnésium	Régulateur de l'acidité, agent de rétention de la couleur	1999	CS 117-1981, CS 105-1981, CS 87-1981, CS 141-1983, CS 309R-2011, CS 291-2010
504(ii)	Carbonate hydroxyde de magnésium	régulateur de l'acidité, agent anti-agglomérant,	1999	CS 117-1981 agent antiagglomérant

SIN No	Additif	Catégorie fonctionnelle	Année adoptée	Acceptable dans les aliments conformément aux normes de produits suivantes
		auxiliaire, agent de rétention de la couleur		dans Les produits déshydratés Uniquement) CS 117-2011, CS 291-2010
329	Lactate Magnésium, dl-	Régulateur de l'acidité, agent de traitement de la farine	1999	CS 117-1981, CS 309R-2011, CS 291-2010
530	Oxyde de magnésium	Régulateur de l'acidité, agent anti-agglomérant	1999	CS 117-1981 agent antiagglomérant dans Les produits déshydratés Uniquement) 1981, CS 105-1981, CS 87-1981, CS 141-1983, CS 309R-2011, CS 291-2010
296	Acide malique, DL	Régulateur d'acidité	1999	CS 117-1981, CS 309R-2011, CS 291-2010, CS 302-2011
621	Glutamate monosodique L	Exaltateur d'arôme	1999	CS 89-1981, CS 96-1981, CS 97-1981, CS 98-1981, CS 117-1981, CS 90-1981, CS 302-2011
1410	Phosphate de monoamidon	Émulsifiant, stabilisateur, épaississant	1999	CS 117-1981, CS 309R-2011, CS 70-1981, CS 94-1981, CS 119-1981
942	Oxyde d'azote	Antioxydant, agents moussant, gaz d'emballage, agent de propulsion	1999	CS 117-1981, CS 291-2010
1404	Amidon oxydé	Émulsifiant, stabilisateur, épaississant	1999	CS 117-1981, CS 105-1981, CS 309R-2011, CS 70-1981, CS 94-1981, CS 119-1981
440	Pectines	Émulsifiant, agent gélifiant, agent d'enrobage, stabilisateur, épaississant	1999	CS 117-1981, CS 87-1981, CS 309R-2011, CS 70-1981 (pour un emploi dans les milieux de conditionnement uniquement), CS 94-1981 (pour un emploi dans les milieux de conditionnement uniquement), CS 119-1981 (pour un emploi dans les milieux de conditionnement)
1413	Phosphate de diamidon phosphaté	Émulsifiant, stabilisateur, épaississant	1999	CS 117-1981, CS 309R-2011, CS 70-1981, CS 94-1981, CS 119-1981
261(i)	Acétate de potassium	Régulateur d'acidité, Conservateur	1999	CS 117-1981, CS 309R-2011, CS 291-2010
402	Alginate de potassium	Agent de charge, auxiliaire, émulsifiant, agent moussant, agent gélifiant, agent d'enrobage, Humectant, séquestrant, stabilisateur	1999	CS 96-1981, CS 97-1981, CS 309R-2011, CS 70-1981 (pour un emploi dans les milieux de conditionnement uniquement), CS 94-1981

SIN No	Additif	Catégorie fonctionnelle	Année adoptée	Acceptable dans les aliments conformément aux normes de produits suivantes
		, épaississant.		(pour un emploi dans les milieux de conditionnement uniquement), CS 119-1981 (pour un emploi dans les milieux de conditionnement)
501(i)	Carbonate de potassium	Régulateur de l'acidité / stabilisateur	1999	CS 117-1981, CS 87-1981, CS 105-1981, CS 141-1983, CS 309R-2011, CS 291-2010
332(i)	Citrate biacide de potassium	Régulateur d'acidité, sel émulsifiant Séquestrant, stabilisateur	1999	CS 117-1981, CS 309R-2011, CS 13-1981, CS 57-1981, CS 291-2010 CS 302-2011
577	Gluconate de potassium	Régulateur d'acidité, Séquestrant	1999	CS 117-1981, CS 309R-2011, CS 13-1981, CS 57-1981, CS 291-2010
501(ii)	Carbonate acide de potassium	Régulateur de l'acidité, agent levant, stabilisateur	1999	CS 117-1981, CS 105-1981, CS 87-1981, CS 141-1983, CS 309R-2011, CS 291-2010
525	Hydroxyde de potassium	Régulateur d'acidité	1999	CS 117-1981, CS 105-1981, CS 87-1981, CS 141-1983, CS 309R-2011, CS 291-2010
326	Lactate de potassium	Régulateur de l'acidité, antioxydant, émulsifiant, humectant	1999	CS 117-1981, CS 309R-2011, CS 291-2010
283	Propionate de potassium	Conservateur	1999	CS 117-1981, CS 291-2010
515(i)	Sulfate de potassium	Régulateur d'acidité	1999	CS 117-1981, CS 309R-2011, CS 13-1981, CS 57-1981, CS 291-2010
407a	ALGUE EUCHEUMA TRANSFORMEE (PES)	Agent de charge, auxiliaire, agent gélifiant, agent d'enrobage, Humectant, émulsifiant, stabilisateur, épaississant.	2001	CS 117-1981, CS 309R-2011, CS 70-1981 (pour un emploi dans les milieux de conditionnement uniquement), CS 94-1981 (pour un emploi dans les milieux de conditionnement uniquement), CS 119-1981 (pour un emploi dans les milieux de conditionnement)
280	Acide propionique	Conservateur	1999	CS 117-1981, CS 291-2010
262(i)	Acétate de sodium	Régulateur d'acidité, Conservateur, Séquestrant	1999	CS 117-1981, 309R-2011, CS 309R-2011, CS 291-2010
401	Alginate de sodium	Agent de charge, auxiliaire, émulsifiant, agent moussant, agent gélifiant, agent d'enrobage, Humectant, séquestrant, stabilisateur	1999	CS 96-1981, CS 97-1981, CS 309R-2011, CS 70-1981 (pour un emploi dans les milieux de conditionnement uniquement), CS 94-1981

SIN No	Additif	Catégorie fonctionnelle	Année adoptée	Acceptable dans les aliments conformément aux normes de produits suivantes
		, épaississant.		(pour un emploi dans les milieux de conditionnement uniquement), CS 119-1981 (pour un emploi dans les milieux de conditionnement)
301	Ascorbate de sodium	Antioxydant	1999	CS 88-1981, CS 89-1981, CS 96-1981, CS 97-1981, CS 98-1981, CS 117-1981, CS 291-2010
500(i)	Carbonate de sodium	Régulateur de l'acidité, agent anti-agglomérant, agent levant, stabilisateur, épaississant	1999	CS 117-1981 agent antiagglomérant dans Les produits déshydratés Uniquement) 1981, CS 105-1981, CS 87-1981, CS 141-1983, CS 309R-2011, CS 291-2010
466	Carboxyméthylcellulose sodique (Gomme de cellulose)	Agent de charge, émulsifiant, agent raffermissant, agent gélifiant, agent d'enrobage, humectant, stabilisateur, épaississant.	1999	CS 117-1981, CS 105-1981, CS 309R-2011, CS 70-1981 (pour un emploi dans les milieux de conditionnement uniquement), CS 94-1981 (pour un emploi dans les milieux de conditionnement uniquement), CS 119-1981 (pour un emploi dans les milieux de conditionnement)
331(i)	Citrate biacide de sodium	Régulateur d'acidité, émulsifiant, sel émulsifiant, séquestrant Stabilisant	1999	CS 89-1981, CS 96-1981, CS 97-1981, CS 98-1981, CS 117-1981, CS 309R-2011, CS 13-1981, CS 57-1981, CS 291-2010, CS 302-2011
350(ii)	Sodium DL-malate	Régulateur d'acidité, humectant	1999	CS 117-1981, CS 309R-2011, CS 291-2010, CS 302-2011
316	Érythorbate de sodium, (isoascorbate de sodium)	Antioxydant	1999	CS 88-1981, CS 89-1981, CS 96-1981, CS 97-1981, CS 98-1981, CS 117-1981, CS 291-2010
365	Fumarates de sodium	Régulateur d'acidité	1999	CS 117-1981, CS 309R-2011, CS 291-2010
500(ii)	Carbonate acide de sodium	Régulateur de l'acidité, agent anti-agglomérant, agent levant, stabilisateur, épaississant	1999	CS 117-1981 agent antiagglomérant dans Les produits déshydratés Uniquement) 1981, CS 105-1981, CS 87-1981, CS 141-1983, CS 309R-2011, CS

SIN No	Additif	Catégorie fonctionnelle	Année adoptée	Acceptable dans les aliments conformément aux normes de produits suivantes
				291-2010
350(i)	Sodium d'hydrogène DL-malate	Régulateur d'acidité, humectant	1999	CS 98-1981, CS 309R-2011, CS 291-2010, CS 302-2011
514(ii)	Hydrogénosulfate de sodium.	Régulateur d'acidité	2012	CS 117-1981, CS 309R-2011, CS 291-2010
524	Hydroxyde de sodium	Régulateur d'acidité	1999	CS 117-1981, CS 105-1981, CS 87-1981, CS 141-1983, CS 309R-2011, CS 291-2010
325	Lactate de sodium	Régulateur de l'acidité, antioxydant, agent de charge, émulsifiant, Sel émulsifiant, humectant, Épaississant	1999	CS 117-1981, CS 309R-2011, CS 291-2010, CS 302-2011
281	Propionate de sodium	Conservateur	1999	CS 117-1981, CS 291-2010
500(iii)	Sesquicarbonate de sodium	Régulateur de l'acidité, agent anti-agglomérant, agent levant	1999	CS 117-1981 agent antiagglomérant dans Les produits déshydratés Uniquement) CS 117-2011, CS 291-2010
514(i)	Sulfate de sodium	Régulateur d'acidité	2001	CS 117-1981, CS 309R-2011, CS 13-1981, CS 57-1981, CS 291-2010
1420	Acétate d'amidon	Émulsifiant, stabilisateur, épaississant	1999	CS 117-1981, CS 307R-2011, CS 70-1981, CS 94-1981, CS 119-1981
413	Gomme adragante	Émulsifiant, stabilisateur, épaississant	1999	CS 117-1981, CS 105-1981, CS 309R-2011, CS 70-1981 (pour un emploi dans les milieux de conditionnement uniquement), CS 94-1981 (pour un emploi dans les milieux de conditionnement uniquement), CS 119-1981 (pour un emploi dans les milieux de conditionnement)
380	Citrate de triammonium	Régulateur d'acidité	1999	CS 117-1981, CS 309R-2011, CS 13-1981, CS 57-1981, CS 291-2010
333(iii)	Citrate de tricalcium:	Régulateur d'acidité, sel émulsifiant, agent affermissant, séquestrant, stabilisateur	1999	CS 117-1981, CS 309R-2011, CS 13-1981, CS 57-1981, CS 291-2010
332(ii)	Citrate de tripotassium	Régulateur d'acidité, sel émulsifiant, séquestrant, stabilisant	1999	CS 117-1981, CS 309R-2011, CS 13-1981, CS 57-1981, CS 291-2010 CS 302-2011
331(iii)	Citrate trisodique	Régulateur d'acidité, émulsifiant Sel émulsifiant, séquestrant,	1999	CS 89-1981, CS 96-1981, CS 97-1981, CS 98-1981, CS 117-1981, CS 309R-2011, CS

SIN No	Additif	Catégorie fonctionnelle	Année adoptée	Acceptable dans les aliments conformément aux normes de produits suivantes
		Stabilisant		13-1981, CS 57-1981, CS 291-2010, CS 302-2011
415	Gomme xanthane	Émulsifiant, agent moussant, stabilisateur, épaississant	1999	CS 117-1981, CS 105-1981, CS 309R-2011, CS 70-1981 (pour un emploi dans les milieux de conditionnement uniquement), CS 94-1981 (pour un emploi dans les milieux de conditionnement uniquement), CS 119-1981 (pour un emploi dans les milieux de conditionnement)

Amendements à la section 2 de l'Appendice au tableau 3 de la NGAA

Références aux normes de produits pour la NGAA Tableau 3 Additifs

09.3.3	Substituts de saumon, caviar, et autres œufs de poisson uniquement.
	Les régulateurs d'acidité, les antioxydants et les conservateurs répertoriés dans le tableau 3 sont acceptables pour un emploi dans les aliments conformément à la présente norme.
Norme Codex	Caviar d'esturgeon (CODEX STAN 291-2010)

09.4	Poisson et produits de la pêche, en conserve, y compris fermentés ou en boîte, y compris mollusques, crustacés et échinodermes
	Uniquement certains additifs alimentaires du tableau 3 (comme indiqué dans le tableau 3) sont acceptables pour un emploi dans les aliments conformément à ces normes.
Normes Codex	Crevettes ou langoustines en conserve (CODEX STAN 37-1991) Thon et bonite en conserve (CXS 70-1981) Chair de crabe en conserve (CODEX STAN 90-1981) Sardines en conserve et produits du type sardines (CODEX STAN 94-1981) Poisson à nageoires (CODEX-STAN 119-1981)

12.6.4	Sauces claires (par ex. sauce au poisson)
	Uniquement certains additifs alimentaires du tableau 3 (comme indiqué dans le tableau 3) sont acceptables pour un emploi dans les aliments conformément à cette norme.
Norme Codex	Sauce au poisson (CODEX STAN 302-2011)

B2- Amendements proposés aux tableaux 1 et 2 de la NGAA relatifs aux poires en conserve et les ananas en conserve

B. 2.1. Amendement au tableau 1 de la NGAA

Potassium d'acésulfame : Catégorie fonctionnelle: Exhausteur de gout, édulcorant				
SIN 950				
Cat.d'aliments N°.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année adoptée
04.1.2.4	Fruits en boîte ou en bocaux (pasteurisés)	350 mg/kg	161 & 188 & XS319	2007

Aspartame: Catégorie fonctionnelle: Exhausteur de gout, édulcorant				
SIN 951				
Cat.d'aliments N°.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année adoptée
04.1.2.4	Fruits en boîte ou en bocaux (pasteurisés)	1000 mg/kg	161 & 191 & XS319	2007

Sel d'aspartame-acésulfame: Catégorie fonctionnelle: Édulcorant SIN 962				
Cat.d'aliments N°.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année adoptée
04.1.2.4	Fruits en boîte ou en bocaux (pasteurisés)	350 mg/kg	113 & 161 & <u>XS319</u>	2009

Bleu brillant, FCF Catégorie fonctionnelle: Colorant SIN 133				
Cat.d'aliments N°.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année adoptée
04.1.2.4	Fruits en boîte ou en bocaux (pasteurisés)	200 mg/kg	161, & <u>NN</u>	2009

Caramel III - caramel à l'ammoniaque: Catégorie fonctionnelle: Colorant SIN 150c				
Cat.d'aliments N°.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année adoptée
04.1.2.4	Fruits en boîte ou en bocaux (pasteurisés)	200 mg/kg	<u>NN</u>	2010

Caramel IV-sulfite ammoniacque caramel: Catégorie fonctionnelle: Colorant SIN 150d				
Cat.d'aliments N°.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année adoptée
04.1.2.4	Fruits en boîte ou en bocaux (pasteurisés)	7500 mg/kg	<u>NN</u>	2011

Carmins : Catégorie fonctionnelle: Colorant SIN 120				
Cat.d'aliments N°.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année adoptée
04.1.2.4	Fruits en boîte ou en bocaux (pasteurisés)	200 mg/kg	<u>QQ</u>	2005

Carotènes, beta-, légume: Catégorie fonctionnelle: Colorant SIN 160a(ii)				
Cat.d'aliments N°.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année adoptée
04.1.2.4	Fruits en boîte ou en bocaux (pasteurisés)	1000 mg/kg	<u>QQ</u>	2005

Caroténoïdes: Catégorie fonctionnelle: Colorant SIN 160a(i), 160a(iii), 160e, 160f				
Cat.d'aliments N°.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année adoptée
04.1.2.4	Fruits en boîte ou en bocaux (pasteurisés)	200 mg/kg	161, & <u>QQ</u>	2010

Chlorophylles et chlorophyllines, complexes cupriques: Catégorie fonctionnelle: Colorant SIN 141 (i),(ii)				
Cat.d'aliments N°.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année adoptée
04.1.2.4	Fruits en boîte ou en bocaux (pasteurisés)	100 mg/kg	62, & <u>NN</u>	2005

Cyclamates: Catégorie fonctionnelle: Édulcorant SIN 952 (i),(ii), (iv)				
Cat.d'aliments N°.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année adoptée

04.1.2.4	Fruits en boîte ou en bocaux (pasteurisés)	1000 mg/kg	17, & 161 & <u>XS319</u>	2007
----------	--	------------	--------------------------	------

Vert rapide FCF: Catégorie fonctionnelle: Colorant SIN 143				
Cat.d'aliments N°.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année adoptée
04.1.2.4	Fruits en boîte ou en bocaux (pasteurisés)	200 mg/kg	<u>NN</u>	1999

Extrait de peau de raisin: Catégorie fonctionnelle: Colorant SIN 163 (ii)				
Cat.d'aliments N°.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année adoptée
04.1.2.4	Fruits en boîte ou en bocaux (pasteurisés)	1500 mg/kg	181, & <u>NN</u>	2011

Oxydes de fer: Catégorie fonctionnelle: Colorant SIN 172(i)-(iii)				
Cat.d'aliments N°.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année adoptée
04.1.2.4	Fruits en boîte ou en bocaux (pasteurisés)	300 mg/kg	<u>NN</u>	2005

Néotame: Catégorie fonctionnelle: Exhausteur de gout, édulcorant SIN 961				
Cat.d'aliments N°.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année adoptée
04.1.2.4	Fruits en boîte ou en bocaux (pasteurisés)	33 mg/kg	161 & <u>XS319</u>	2007

Polydiméthylsiloxane Catégorie fonctionnelle: Agent anti-agglomérant, agent antimousse, émulsifiant SIN 900a(ii)				
Cat.d'aliments N°.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année adoptée
04.1.2.4	Fruits en boîte ou en bocaux (pasteurisés)	10 mg/kg	<u>OO</u>	1999

Ponceau 4R (rouge cochenille A): Catégorie fonctionnelle: Colorant SIN 124				
Cat.d'aliments N°.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année adoptée
04.1.2.4	Fruits en boîte ou en bocaux (pasteurisés)	300 mg/kg	161, & <u>NN</u>	2008

Riboflavines: Catégorie fonctionnelle: Colorant SIN 101(i),(ii),(iii)				
Cat.d'aliments N°.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année adoptée
04.1.2.4	Fruits en boîte ou en bocaux (pasteurisés)	300 mg/kg	<u>NN</u>	2005

Saccharines: Catégorie fonctionnelle: Édulcorant SIN 954(i)-(iv)				
Cat.d'aliments N°.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année adoptée
04.1.2.4	Fruits en boîte ou en bocaux (pasteurisés)	200 mg/kg	161 & <u>XS319</u>	2007

Chlorure de stanne Catégorie fonctionnelle: Antioxydant, Agent de rétention de colorant SIN 512				
--	--	--	--	--

Cat.d'aliments N°.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année adoptée
04.1.2.4	Fruits en boîte ou en bocaux (pasteurisés)	20 mg/kg	43, &PP	2001

Glycosides stéviol : Catégorie fonctionnelle: Édulcorant SIN 960				
Cat.d'aliments N°.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année adoptée
04.1.2.4	Fruits en boîte ou en bocaux (pasteurisés)	330 mg/kg	26 & XS319	2011

Sucralose (trichlorogalactosucrose): Catégorie fonctionnelle: Exhausteur de gout, édulcorant SIN 955				
Cat.d'aliments N°.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape/Année adoptée
04.1.2.4	Fruits en boîte ou en bocaux (pasteurisés)	400 mg/kg	161 & XS319	2007

B. 2.2. Amendement au tableau 2 de la NGAA

Catégorie d'aliments n°. 04.1.2. 4. (Fruits en boîte ou en bocal (pasteurisés))				
Additif alimentaire	SIN	Niveau maximal	Étape/Année adoptée	Notes
Potassium d'acésulfame :	950	350 mg/kg	2007	161, & 188 & XS319
Aspartame	951	1000 mg/kg	2007	161, & 191 & XS319
Sel d'aspartame-acésulfame	962	350 mg/kg	2009	113, & 161 & XS319
Bleu brillant, FCF	133	200 mg/kg	2009	161, & NN
Caramel III - caramel à l'ammoniaque	150c	200 mg/kg	2010	NN
Caramel IV-sulfite ammoniacal	150d	7500 mg/kg	2011	NN
Carmins	120	200 mg/kg	2005	QQ
Carotènes, beta-, légume	160a(ii)	1000 mg/kg	2005	QQ
Caroténoïdes	160a. a(iii),e,f	200 mg/kg	2010	161, & QQ
Chlorophylles et chlorophyllines, complexes cupriques	141 (i),(ii)	100 mg/kg	2005	62, & NN
Cyclamates	952 (i),(ii), (iv)	1000 mg/kg	2007	17, & 161 & XS319
Vert rapide FCF	143	200 mg/kg	1999	NN
Extrait de peau de raisin	163(ii)	1500 mg/kg	2011	181, & NN
Oxydes de fer	172(i)-(iii)	300 mg/kg	2005	NN
Néotame	961	33 mg/kg	2007	161 & XS319
Polydiméthylsiloxane	900a.	10 mg/kg	1999	OO
Ponceau 4R (rouge cochenille A):	124	300 mg/kg	2008	161, & NN
Riboflavines	101(i),(ii),(iii)	300 mg/kg	2005	NN
Saccharines	954(i)-(iv)	200 mg/kg	2007	161 & XS319
Chlorure de stanne	512	20 mg/kg	2001	43, & PP
Glycosides stéviol	960	330 mg/kg	2011	26 & XS319
Sucralose (trichlorogalactosucrose)	955	400 mg/kg	2007	161 & XS319

Notes à la NGAA

Note NN: A l'exception des produits conformément à la Norme pour certains fruits en boîte (CXS 319-2015) a l'exception d'un emploi dans des emballages spéciaux de poires en conserve conformément à la norme.

Note OO: A l'exception des mangues et des poires en conserve conformément à la Norme pour certains fruits en boîte (CODEX STAN 319-2015)

Note PP: A l'exception des poires et des ananas en conserve conformément à la Norme pour certains fruits en boîte (CODEX STAN 319-2015)

Note QQ: A l'exception dans les poires en conserve (à l'exception d'un emploi dans des emballages spéciaux) et dans les ananas en conserve conformément à la Norme pour certains fruits en boîte (CXS 319-2015).

Note XS319: A l'exception des produits conformément à la Norme pour les agrumes en boîte (CODEX STAN 319-2015)

B. 2.2. Amendement au tableau 3 de la NGAA

SIN No	Additif	Catégorie fonctionnelle	Année adoptée	Acceptable dans les aliments conformément aux normes de produits suivantes
260	Acide acétique, glacial	Régulateur d'acidité, Conservateur	1999	CS 117-1981, CS 309R-2011, CS 319-2015
503(i)	Carbonate d'ammonium	Régulateur de l'acidité, agent levant	1999	CS 117-1981, CS 105-1981, CS 87-1981, CS 141-1983, CS 309R-2011, CS 319-2015
503(ii)	Carbonate acide d'ammonium	Régulateur de l'acidité, agent levant	1999	CS 117-1981, CS 105-1981, CS 87-1981, CS 141-1983, CS 309R-2011, CS 319-2015
527	Hydroxyde d'ammonium	Régulateur d'acidité	1999	CS 117-1981, CS 105-1981, CS 87-1981, CS 141-1983, CS 309R-2011, CS 319-2015
300	Acide ascorbique, L-	Régulateur de l'acidité, antioxydant, agent de traitement de la farine, Séquestrant	1999	CS 88-1981, CS 89-1981, CS 96-1981, CS 97-1981, CS 98-1981, CS 117-1981, CS 309R-2011, CS 13-1981, CS 57-1981, CS 319-2015 (régulateur d'acidité en général et en tant qu'antioxydant dans l'ananas en conserve)
162	Rouge de betterave	Colorant	1999	CS 117-1981, CS 319-2015 (emballages spéciaux poires en conserve uniquement)
263	Acétate de calcium	Régulateur d'acidité, Conservateur, Stabilisant	1999	CS 117-1981, CS 309R-2011, CS 319-2015
302	Ascorbate de calcium	Antioxydant	1999	CS 117-1981, CS 319-2015 (mangues en conserve uniquement)
170(i)	Carbonate de calcium	Régulateur d'acidité, agent anti-agglomérant, colorant, agent raffermissant, agent de traitement de la farine, stabilisateur.	1999	CS 117-1981 (agents anti-agglomérants dans le produit déshydraté uniquement), CS 105-1981, CS 87-1981, CS 141-1983, CS 309R-2011, CS 319-2015
509	Chlorure de calcium	Agent affermissant, stabilisateur, épaississant	1999	CS 117-1981, CS 319-2015 (mangues en conserve)

SIN No	Additif	Catégorie fonctionnelle	Année adoptée	Acceptable dans les aliments conformément aux normes de produits suivantes uniquement)
578	Gluconate de calcium	Régulateur de l'acidité, agent affermissant, séquestrant	1999	CS 117-1981, CS 309R-2011, CS 13-1981, CS 57-1981, CS 319-2015
526	Hydroxyde de calcium	Régulateur de l'acidité, agent affermissant	1999	CS 117-1981, CS 105-1981, CS 87-1981, CS 141-1983, CS 309R-2011, CS 319-2015
327	Lactate de calcium	Régulateur d'acidité, Sel émulsifiant, Agent affermissant, Agent de traitement de la farine, épaississant	1999	CS 117-1981, CS 309R-2011, CS 319-2015
352(ii)	Malate de calcium, DL	Régulateur d'acidité	1999	CS 117-1981, CS 309R-2011, CS 319-2015
529	Oxyde de calcium	Régulateur de l'acidité, agent de traitement de la farine	1999	CS 117-1981, CS 309R-2011, CS 319-2015
516	Sulfate de calcium	Régulateur d'acidité, agent affermissant, agent de traitement de la farine, séquestrant, stabilisateur.	1999	CS 117-1981, CS 309R-2011, CS 319-2015
150a.	Caramel I - caramel nature	Colorant	1999	CS 117-1981, CS 319-2015 (emballages spéciaux poires en conserve uniquement)
140	Chlorophylles	Colorant	1999	CS 117-1981, CS 319-2015 (emballages spéciaux poires en conserve uniquement)
330	Acide citrique	Régulateur de l'acidité, antioxydant, agent de rétention de la couleur, Séquestrant	1999	CS 117-1981, CS 105-1981, CS 87-1981, CS 141-1983, CS 309R-2011, CS 13-1981, CS 57-1981, CS 319-2015
472c	Esters glycériques de l'acide acétique et d'acides gras	Antioxydant, émulsifiant, agent de traitement de la farine, séquestrant, stabilisateur	1999	CS 117-1981, CS 309R-2011, CS 319-2015 (manques en conserve uniquement)
424	Curdlan	Agent affermissant, agent gélifiant, stabilisateur, épaississant	2001	CS 117-1981, CS 319-2015 (manques en conserve uniquement)
315	Acide érythorbique (acide isoascorbique)	Antioxydant	1999	CS 88-1981, CS 89-1981, CS 96-1981, CS 97-1981, CS 98-1981, CS 117-1981CS, 319-2015 (manques en conserve uniquement)
297	Acide fumarique	Régulateur d'acidité	1999	CS 117-1981, CS 309R-2011, CS 319-2015
575	Glucono delta-lactone	Régulateur de l'acidité, agent levant, séquestrant	1999	CS 89-1981, CS 98-1981, CS 117-1981, CS 309R-2011, CS 13-1981, CS 57-1981, CS 319-2015
1102	Oxydase de glucose	Antioxydant	1999	CS 117-1981, CS 319-2015 (manques en conserve uniquement)
507	Acide hydrochlorique	Régulateur d'acidité	1999	CS 98-1981, CS 309R-2011, CS 13-1981,

SIN No	Additif	Catégorie fonctionnelle	Année adoptée	Acceptable dans les aliments conformément aux normes de produits suivantes
				CS 57-1981, CS 319-2015
270	ACIDE LACTIQUE, L-, D- et DL-	Régulateur d'acidité	1999	CS 117-1981, CS 309R-2011, CS 319-2015
322(i)	Lécithine	Antioxydant, émulsifiant	1999	CS 117-1981, CS 105-1981, CS 87-1981, CS 141-1983, CS 98-2011, CS 117-1981CS, 319-2015 (manques en conserve uniquement)
160d(iii)	Lycopène de <i>Blakeslea trispora</i>	Colorant	2012	CS 117-1981, CS 319-2015 (emballages spéciaux poires en conserve uniquement)
160d(i)	Lycopène (synthétique)	Colorant	2012	CS 117-1981, CS 319-2015 (emballages spéciaux poires en conserve uniquement)
160d(ii)	Lycopène, tomates	Colorant	2012	CS 117-1981, CS 319-2015 (emballages spéciaux poires en conserve uniquement)
504(i)	Carbonate de magnésium	régulateur de l'acidité, agent anti-agglomérant, agent de rétention de la couleur	1999	CS 117-1981 (agents anti-agglomérants dans le produit déshydraté uniquement), CS 105-1981, CS 87-1981, CS 141-1983, CS 309R-2011, CS 319-2015
511	Chlorure de magnésium	Agent de rétention de colorant, agent affermissant, stabilisateur	1999	CS 117-1981, CS 319-2015 (manques en conserve uniquement)
580	Gluconate de magnésium	Régulateur de l'acidité, agent affermissant, exhausteur de gout.	1999	CS 117-1981, CS 309R-2011, CS 13-1981, CS 57-1981, CS 319-2015
528	Hydroxyde de magnésium	Régulateur de l'acidité, agent de rétention de la couleur	1999	CS 117-1981, CS 105-1981, CS 87-1981, CS 141-1983, CS 309R-2011, CS 319-2015
504(ii)	Carbonate hydroxyde de magnésium	régulateur de l'acidité, agent anti-agglomérant, auxiliaire, agent de rétention de la couleur	1999	CS 117-1981 (agents anti-agglomérants dans le produit déshydraté uniquement), CS 309R-2011, CS 319-2015,
329	Lactate Magnésium, dl-	Régulateur de l'acidité, agent de traitement de la farine	1999	CS 117-1981, CS 309R-2011, CS 319-2015
530	Oxyde de magnésium	Régulateur de l'acidité, agent anti-agglomérant	1999	CS 117-1981 (agents anti-agglomérants dans le produit déshydraté uniquement), CS 105-1981, CS 87-1981, CS 141-1983, CS 309R-2011, CS 319-2015
518	Sulfate de magnésium	Agent affermissant, exhausteur de gout.	2009	CS 117-1981, CS 319-2015 (manques en conserve uniquement)
296	Acide malique, DL	Régulateur d'acidité	1999	CS 117-1981, CS 309R-2011, CS 319-2015
942	Oxyde d'azote	Antioxydant, agents	1999	CS 117-1981, CS 319-2015

SIN No	Additif	Catégorie fonctionnelle	Année adoptée	Acceptable dans les aliments conformément aux normes de produits suivantes
		moussant, gaz d'emballage, agent de propulsion		(manques en conserve uniquement)
261(i)	Acétate de potassium	Régulateur d'acidité, Conservateur	1999	CS 117-1981, CS 309R-2011, CS 319-2015
501(i)	Carbonate de potassium	Régulateur de l'acidité / stabilisateur	1999	CS 117-1981, CS 87-1981, CS 105-1981, CS 141-1983, CS 309R-2011, CS 319-2015
508	Chlorure de potassium	Agent affermissant, exhausteur de goût, stabilisateur, épaississant	1999	CS 88-1981, CS 89-1981, CS 96-1981, CS 97-1981, CS 98-1981, CS 117-1981CS, 319-2015 (manques en conserve uniquement)
332(i)	Citrate biacide de potassium	Régulateur d'acidité, sel émulsifiant, séquestrant, stabilisant	1999	CS 117-1981, CS 309R-2011, CS 13-1981, CS 57-1981, CS 319-2015
577	Gluconate de potassium	Régulateur d'acidité, Séquestrant	1999	CS 117-1981, CS 309R-2011, CS 13-1981, CS 57-1981, CS 319-2015
501(ii)	Carbonate acide de potassium	Régulateur de l'acidité, agent levant, stabilisateur	1999	CS 117-1981, CS 105-1981, CS 87-1981, CS 141-1983, CS 309R-2011, CS 319-2015
525	Hydroxyde de potassium	Régulateur d'acidité	1999	CS 117-1981, CS 105-1981, CS 87-1981, CS 141-1983, CS 309R-2011, CS 319-2015
326	Lactate de potassium	Régulateur de l'acidité, antioxydant, émulsifiant, humectant	1999	CS 117-1981, CS 309R-2011, CS 319-2015
515(i)	Sulfate de potassium	Régulateur d'acidité	1999	CS 117-1981, CS 309R-2011, CS 13-1981, CS 57-1981, CS 319-2015
262(i)	Acétate de sodium	Régulateur d'acidité, Conservateur, Séquestrant	1999	CS 117-1981, CS 309R-2011, CS 319-2015
301	Ascorbate de sodium	Antioxydant	1999	CS 88-1981, CS 89-1981, CS 96-1981, CS 97-1981, CS 98-1981, CS 117-1981CS, 319-2015 (manques en conserve uniquement)
500(i)	Carbonate de sodium	Régulateur d'acidité, agent anti-agglomérant, sel émulsifiant, agent levant, stabilisateur, épaississant.	1999	CS 117-1981 (agents anti-agglomérants dans le produit déshydraté uniquement), CS 105-1981, CS 87-1981, CS 141-1983, CS 309R-2011, CS 319-2015
466	Carboxyméthylcellulose sodique (Gomme de cellulose)	Agent de charge, émulsifiant, agent raffermissant, agent gélifiant, agent d'enrobage, humectant, stabilisateur, épaississant.	1999	CS 117-1981, CS 105-1981, CS 309R-2011, CS 319-2015 (manques en conserve uniquement)
331(i)	Citrate biacide de sodium	Régulateur d'acidité, émulsifiant, sel émulsifiant, séquestrant, stabilisant	1999	CS 89-1981, CS 96-1981, CS 97-1981, CS 98-1981, CS 117-1981, CS 309R-2011, CS 13-1981,

SIN No	Additif	Catégorie fonctionnelle	Année adoptée	Acceptable dans les aliments conformément aux normes de produits suivantes
				CS 57-1981, CS 319-2015
350(ii)	Sodium DL-malate	Régulateur d'acidité, humectant	1999	CS 117-1981, CS 309R-2011, CS 319-2015
365	Fumarates de sodium	Régulateur d'acidité	1999	CS 117-1981, CS 309R-2011, CS 319-2015
500(ii)	Carbonate acide de sodium	Régulateur de l'acidité, agent anti-agglomérant, agent levant, stabilisateur, épaississant	1999	CS 117-1981 (agents anti-agglomérants dans le produit déshydraté uniquement), CS 105-1981, CS 87-1981, CS 141-1983, CS 309R-2011, CS 319-2015
350(i)	Sodium d'hydrogène DL-malate	Régulateur d'acidité, humectant	1999	CS 98-1981, CS 309R-2011, CS 319-2015
514(ii)	Hydrogénosulfate de sodium.	Régulateur d'acidité	2012	CS 117-1981, CS 309R-2011, CS 319-2015
524	Hydroxyde de sodium	Régulateur d'acidité	1999	CS 117-1981, CS 105-1981, CS 87-1981, CS 141-1983, CS 309R-2011, CS 319-2015
325	Lactate de sodium	Régulateur de l'acidité, antioxydant, agent de charge, émulsifiant, humectant, épaississant	1999	CS 117-1981, CS 309R-2011, CS 319-2015
500(iii)	Sesquicarbonate de sodium	Régulateur de l'acidité, agent anti-agglomérant, agent levant	1999	CS 117-1981 (agents anti-agglomérants dans le produit déshydraté uniquement), CS 309R-2011, CS 319-2015 ,
514(i)	Sulfate de sodium	Régulateur d'acidité	2001	CS 117-1981, CS 309R-2011, CS 13-1981, CS 57-1981, CS 319-2015
171	Titanium dioxyde	Colorant	1999	CS 117-1981, CS 319-2015 (emballages spéciaux poires en conserve uniquement)
380	Citrate de triammonium	Régulateur d'acidité	1999	CS 117-1981, CS 309R-2011, CS 13-1981, CS 57-1981, CS 319-2015
333(iii)	Citrate de tricalcium	Régulateur d'acidité, sel émulsifiant, agent affermissant, séquestrant, stabilisateur	1999	CS 117-1981, CS 309R-2011, CS 13-1981, CS 57-1981, CS 319-2015
332(ii)	Citrate de tripotassium	Régulateur d'acidité, sel émulsifiant, séquestrant, stabilisant	1999	CS 117-1981, CS 309R-2011, CS 13-1981, CS 57-1981, CS 319-2015
331(iii)	Citrate trisodique	Régulateur d'acidité, émulsifiant, sel émulsifiant, séquestrant, stabilisant	1999	CS 89-1981, CS 96-1981, CS 97-1981, CS 309R-1981, CS 117-1981, CS 57-2011, CS 319-2015

Amendements à la section 2 de l'Appendice au tableau 3 de la NGAA

Références aux normes de produits pour la NGAA Tableau 3 Additifs

04.1.2.4	Fruits en boîte ou en bocaux (pasteurisés)
	Les régulateurs d'acidité répertoriés dans le tableau 3 sont acceptables pour un emploi dans les aliments conformément à la norme. Les régulateurs d'acidité et les

	agents affermissants répertoriés dans le tableau 3 sont acceptables pour un emploi dans les mangues en conserve conformément à la norme. Les colorants répertoriés dans le tableau 3 sont acceptables pour un emploi dans des emballages spéciaux de poires en conserve conformément à la norme. Uniquement certains agents antioxydants du tableau 3 (comme indiqué dans le tableau 3) sont acceptables pour un emploi dans les ananas en conserve conformément à la norme.
Normes Codex	Certains fruits en conserve (CODEX STAN 319-2015)

Annexe VI

NORME GÉNÉRALE POUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES
RÉVOCATION DES DISPOSITIONS RELATIVES AUX ADDITIFS ALIMENTAIRES
(Pour approbation)

Catégorie d'aliments	n° 12.6.	Sauces et produits similaires			Notes	
		Additif	SIN	Étape		Année
SUCROGLYCERIDES	474		8	2009	10000 mg/kg	

Annexe VII

NORME GÉNÉRALE POUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES
NOUVELLE DISPOSITIONS RELATIVES AUX ADDITIFS ALIMENTAIRES

PARTIE A

Dispositions à l'étape 3
(Pour action)

N°.de SIN	Additif	Catégorie fonctionnelle SIN	Étape	Année	Acceptable y compris les aliments conformément aux normes de produits suivantes
419	Gomme ghatti	Émulsifiant, stabilisateur, épaississant	3		
437	Graines de tamarinier polysaccharide	Emulsifiant, Agent gélifiant, stabilisateur, épaississant	3		

Partie B

Dispositions à l'étape 2
(Pour information)

B.1 – Nouvelles dispositions

N° de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Niveau maximal	Notes	Étape	Année
HYDROXYDE DE SODIUM					
SIN 524	Hydroxyde de sodium		Catégorie fonctionnelle: Régulateur d'acidité		
01.1.2	Autre lait liquide (nature)	BPF	A l'exception des laits en lactose réduit	2	
Esters de saccharose d'acides gras					
SIN 473	Esters de saccharose d'acides gras		Catégorie fonctionnelle: Émulsifiant, agent moussant, agent d'enrobage, stabilisateur		
05.1.4	Produits à base de cacao et de chocolat	6000	348	2	
OLIGOESTERS DE SACCHAROSE DE TYPE I ET DE TYPE II					
SIN 473a(ii)	Oligoesters de saccharose de type I et de type II		Catégorie fonctionnelle: Émulsifiant, agent d'enrobage, stabilisateur		
05.1.4	Produits à base de cacao et de chocolat	6000	348	2	
SUCROGLYCERIDES					
SIN 474	Sucroglycérides		Catégorie fonctionnelle: Émulsifiant		
05.1.4	Produits à base de cacao et de chocolat	6000	348	2	

B.2 – Propositions pour réviser les dispositions adoptées

N° de catégorie d'aliments	Catégorie d'aliments	Niveau maximal	Notes	Étape	Année
ESTERS D'ARGINATE D'ÉTHYLE LAURIQUE					
SIN 243	Esters d'arginate d'éthyle laurique:		Catégorie fonctionnelle: Conservateur		
08.2.2	Viande, volaille et	200	XS96	2	

	gibier compris, transformée, en pièces entières ou en morceaux, traitée thermiquement		XS97 "Pour les produits conformément à la norme pour le jambon cuit (CODEX STAN 96-1981)" et la Norme pour l'épaule de porc cuite (CODEX STAN 97-1981)", l'emploi est restreint aux produits prêts à consommer qui demandent de la réfrigération.		
08.3.2	Viande, volaille et gibier compris, transformée, coupée fin ou hachée traitée thermiquement	200	XS298 XS88 XS89 377	2	

NORME GÉNÉRALE POUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES
INTERRUPTION DES TRAVAUX
(Pour information)

Partie A Projet et avant-projet des dispositions adoptées dans les tableaux 1 et 2 relatives aux FC 01.1.2, 02.1.3

Catégorie d'aliments	n° .02.1.2	Matières grasses et huiles végétales				
Additif	SIN	Étape	Année	Lim max	Notes	
ADIPATES	355	7		3000 mg/kg	1	
TARTRATES	334, 335(ii), 337	4		5000 mg/kg	45	
Catégorie d'aliments animales	n° .02.1.3	Saindoux, suif, huiles de poisson et autres graisses				
Additif	SIN	Étape	Année	Lim max	Notes	
ADIPATES	355	7		3000 mg/kg	1	
ESTERS POLYGLYCÉRIQUES D'ACIDES GRAS	475	7		20000 mg/kg		
ESTERS POLYGLYCÉRIQUES D'ACIDE RICINOLÉIQUE INTERESTÉRIFIÉ	476	7		10000 mg/kg		
CITRATE BIACIDE DE POTASSIUM	332(i)	7		BPF		
ALGINATE DE PROPYLENE GLYCOL	405	7		11000 mg/kg		
ALGINATE DE SODIUM	401	7		BPF		
CITRATE BIACIDE DE SODIUM	331(i)	7		BPF		
TARTRATES	334, 335(ii), 337	4		5000 mg/kg	45	
CITRATE DE TRICALCIUM	333(iii)	7		BPF		
CITRATE TRIPOTASSIQUE	332(iii)	7		BPF		

Notes à la Norme générale pour les additifs alimentaires

Note 1 En tant qu'acide adipique
 Note 45 En tant qu'acide tartrique.

Partie B :Projet et avant-projet de dispositions pour les additifs alimentaires avec la note 22 dans FC 09.2.5

Catégorie d'aliments	n° 09.2.5.	Poisson et produits de la pêche, fumés, séchés, fermentés et/ou salés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes				
Additif	SIN	Étape	Année	Lim max	Notes	
AMARANTHE	123	7		300 mg/kg	22 & XS311	
NOIR BRILLANT (NOIR PN)	151	7		500 mg/kg	22& XS311	
BRUN HT	155	7		500 mg/kg	22 & XS311	
CHLOROPHYLLES	140	7		BPF	22& XS311	
CURCUMIN	100(i)	7		500 mg/kg	22, 396 & XS311	
LUTEINE DE TAGETES ERECTA	161b(i)	4		100mg/kg	22 & XS311	
JAUNE DE QUINOLEINE	104	7		500 mg/kg	22 & XS311	
TITANIUM DIOXYDE	171	7		BPF	22& XS311	

Notes à la Norme générale pour les additifs alimentaires

Note 22 Pour emploi dans la pâte à tartiner de poisson fumé uniquement.
 Note 396 Utilisation dans poisson séché et/ou salé uniquement.
 Note XS 311 A l'exception des produits conformément à la norme pour le poisson fumé, le poisson

aromatisé à la fumée et le poisson fumé séché (CODEX STAN 311-2013).

Partie C :Projet et avant-projet des dispositions adoptées dans les dispositions relatives à FC 01.1.1

Catégories d'aliments n°01.1.1		Lait et babeurre (nature)			
Additif	SIN	Étape	Année	Lim max	Notes
CARRAGHENANE	407	7		10000 mg/kg	
GOMME GELLANE	418	7		BPF	
GOMME GUAR	412	7		6000 mg/kg	
CELLULOSE MICROCRISTALLINE460(i) (GEL DE CELLULOSE)		7		BPF	
MONO- ET DI-GLYCERIDES D'ACIDES GRAS	471	7		10000 mg/kg	
POLYDEXTROSES	1200	7		BPF	
ALGINATE DE SODIUM	401	4		BPF	
CARBOXYMETYCELLULOSE SODIQUE, L (GOMME DE CELLULOSE)	466	4		BPF	

Partie D :Avant-projet de dispositions dans les tableaux 1 et 2 de la NGAA dans les catégories d'aliments FC 09.0 jusqu'à FC 016.0, à l'exception de ces additifs avec des fonctions technologiques de colorant ou édulcorant, adipates, nitrites et nitrates et les dispositions relatives à FC 14.2.3.

Catégorie d'aliments n° 09.0.		Poisson et produits de la pêche frais, y compris mollusques, crustacés et échinodermes			
Additif	SIN	Étape	Année	Lim max	Notes
ESTERS POLYGLYCÉRIQUES D'ACIDES GRAS	475	7		10000 mg/kg	
ESTERS POLYGLYCÉRIQUES D'ACIDE RICINOLÉIQUE INTERESTÉRIFIÉ	476	7		5000 mg/kg	

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

Additif	SIN	Étape	Année	Lim max	Notes
GLYCEROL	422	4		BPF	

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

Additif	SIN	Étape	Année	Lim max	Notes
GLYCEROL	422	7		BPF	
ESTERS DE SACCHAROSE D'ACIDES GRAS	473	7		10000 mg/kg	

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

Additif	SIN	Étape	Année	Lim max	Notes
ESTER D'ARGINATE D'ÉTHYLE LAURIQUE	243	4		200 mg/kg	
ESTERS DE SACCHAROSE D'ACIDES GRAS	473	7		10000 mg/kg	

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

Additif	SIN	Étape	Année	Lim max	Notes
DIACETATE DE SODIUM	262(ii)	7		3000 mg/kg	

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

Additif	SIN	Étape	Année	Lim max	Notes
ESTERS DE SORBITANE D'ACIDES GRAS	491-495	4		1000 mg/kg	

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

Additif	SIN	Étape	Année	Lim max	Notes
ESTERS DE SORBITANE D'ACIDES GRAS	491-495	4		100 mg/kg	
ESTERS DE SACCHAROSE D'ACIDES GRAS	473	7		10000 mg/kg	

Catégorie d'aliments 09.4 Poisson et produits de la pêche, entièrement conservés, y compris fermentés ou en boîte, y compris mollusques, crustacés et échinodermes

Additif	SIN	Étape	Année	Lim max	Notes
ESTERS DE SACCHAROSE D'ACIDES GRAS	473	4		10000 mg/kg	
TARTRATES	334, 335(ii), 337	4		500 mg/kg	45

Catégorie d'aliments n° 10.2 Produits à base d'œufs

Additif	SIN	Étape	Année	Lim max	Notes
DIACETATE DE SODIUM	262(ii)	7		1000 mg/kg	

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

Additif	SIN	Étape	Année	Lim max	Notes
SULFATE D'ALUMINIUM	520	2		100 mg/kg	6

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

Additif	SIN	Étape	Année	Lim max	Notes
SULFATE D'ALUMINIUM	520	2		100 mg/kg	6

Catégorie d'aliments n°. 10.3 Oeufs en conserve, y compris ceux conservés en base alcaline, salés et en boîte

Additif	SIN	Étape	Année	Lim max	Notes
DIACETATE DE SODIUM	262(ii)	7		1000 mg/kg	

Catégorie d'aliments n° 10.4 Desserts à base d'œufs (par exemple flans)

Additif	SIN	Étape	Année	Lim max	Notes
LACTYLATES DE STEAROYLE	481(i), 482(i)	7		5000 mg/kg	

Catégorie d'aliments n°.11.3. Solutions et sirops de sucre, aussi (partiellement) invertis, tels que molasses, autres que les produits de la catégorie 11.1.3

Additif	SIN	Étape	Année	Lim max	Notes
INVERTASES	1103	4		BPF	

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

Additif	SIN	Étape	Année	Lim max	Notes
INVERTASES	1103	4		BPF	

N° de catégorie d'aliments 11.6 Édulcorants de table y compris ceux contenant des édulcorants d'une grande intensité

Additif	SIN	Étape	Année	Lim max	Notes
METHYL-ETHYL-CELLULOSE	637	4		BPF	
PROPYLENE GLYCOL	1520	7		BPF	

Catégorie d'aliments n° 12.2.1 Fines herbes et épices

Additif	SIN	Étape	Année	Lim max	Notes
ACIDE ASCORBIQUE, L-	300	4		BPF	51
ASCORBATE DE SODIUM	301	4		BPF	51
CARBONATE DE SODIUM	500(i)	4		BPF	51

Catégorie d'aliments n° 12.2.2 Fines herbes et épices

Additif	SIN	Étape	Année	Lim max	Notes
GLYCOL DE PROPYLENE	1520	7		970000 mg/kg	
ALGINATE DE PROPYLENE GLYCOL	405	7		6000 mg/kg	

Catégorie d'aliments n° 12.4. Moutardes

Additif	SIN	Étape	Année	Lim max	Notes
GLYCOL DE PROPYLENE	1520	7		15000 mg/kg	
LACTYLATES DE STEAROYLE	481(i), 482(i)	7		2500 mg/kg	

Catégorie d'aliments n° 12.5 Potages et bouillons

Additif	SIN	Étape	Année	Lim max	Notes
ESTERS POLYGLYCÉRIQUES D'ACIDE RICINOLÉIQUE INTERESTÉRIFIÉ	476	7		5000 mg/kg	
ALGINATE DE PROPYLENE GLYCOL	405	4		10000 mg/kg	

Catégorie d'aliments n° 12.5.2 Préparations pour potages et bouillons

Additif	SIN	Étape	Année	Lim max	Notes
GLYCOL DE PROPYLENE	1520	7		500 mg/kg	127

Catégorie d'aliments n° 12.6. Œufs et produits à base d'œufs

Additif	SIN	Étape	Année	Lim max	Notes
ESTERS POLYGLYCÉRIQUES D'ACIDES GRAS	475	4		10000 mg/kg	
ESTERS POLYGLYCÉRIQUES D'ACIDE RICINOLÉIQUE INTERESTÉRIFIÉ	476	7		5000 mg/kg	
DIACETATE DE SODIUM	262(ii)	7		2500 mg/kg	
ESTERS DE SACCHAROSE D'ACIDES GRAS	473	7		10000 mg/kg	

Catégorie d'aliments n° 12.6.1. Sauces émulsionnées, claires ou trempettes (par ex. Mayonnaise, sauces pour salades, trempette à l'oignon)

Additif	SIN	Étape	Année	Lim max	Notes
SODIUM DE DIOCTYLE SULFOSUCCINATE	480	7		5000 mg/kg	20

Catégorie d'aliments n° 12.6.2 Sauces non émulsionnées (par ex. Ketchup, sauce au fromage, sauce à la crème, sauce brune)

Additif	SIN	Étape	Année	Lim max	Notes
GLYCOL DE PROPYLENE	1520	7		500 mg/kg	
ALGINATE DE PROPYLENE GLYCOL	405	7		8000 mg/kg	

ESTERS DE SORBITANE D'ACIDES GRAS	491-495	7	4000 mg/kg
--------------------------------------	---------	---	------------

Catégorie d'aliments 12.6.3 Préparations pour sauces et jus

Additif	SIN	Étape	Année	Lim max	Notes
LACTYLATES DE STEAROYLE	481(i), 482(i)	7		2500 mg/kg	

Catégorie d'aliments No. 12.6.4 Sauces claires (par ex. sauce de poisson)

Additif	SIN	Étape	Année	Lim max	Notes
ALGINATE DE PROPYLENE GLYCOL	405	7		8000 mg/kg	
LACTYLATES DE STEAROYLE	481(i), 482(i)	7		2500 mg/kg	
TARTRATES	334, 335(ii), 337	4		200 mg/kg	45
TOCOPHEROLS	307a, b, c	7		300 mg/kg	

Catégorie d'aliments n° 12.7. Salades (par exemple, salades de pâtes, salades de pommes de terre) et pâtes à tartiner (sauf les pâtes à

tartiner à base de cacao et/ou noisettes des catégories 04.2.2.5 et 05.1.3)

Additif	SIN	Étape	Année	Lim max	Notes
ESTERS POLYGLYCÉRIQUES D'ACIDE RICINOLÉIQUE INTERESTÉRIFIÉ	476	7		4000 mg/kg	
DIACETATE DE SODIUM	262(ii)	7		3000 mg/kg	
TOCOPHEROLS	307a, b, c	7		200 mg/kg	

Catégorie d'aliments n° 12.8. Levure et produits similaires

Additif	SIN	Étape	Année	Lim max	Notes
TOCOPHEROLS	307a, b, c	7		200 mg/kg	

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

Additif	SIN	Étape	Année	Lim max	Notes
GOMME ARABIQUE (GOMME ACACIA)	414	4		BPF	

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

Additif	SIN	Étape	Année	Lim max	Notes
ESTERS ASCORBYLIQUES	304, 305	2		200 mg/kg	10, 15 & 187
CARRAGHENANE	407	7		BPF	
ALGINATE DE PROPYLENE GLYCOL	405	4		10000 mg/kg	
ALGINATE DE SODIUM	262(ii)	7		BPF	319& 320
ESTERS DE SACCHAROSE D'ACIDES GRAS	473	7		5000 mg/kg	

Catégorie d'aliments n° 13.3. Aliments diététiques destinés à des usages médicaux (à l'exclusion des produits de la catégorie d'aliments 13.1)

Additif	SIN	Étape	Année	Lim max	Notes
ESTERS POLYGLYCÉRIQUES D'ACIDE RICINOLÉIQUE INTERESTÉRIFIÉ	476	7		5000 mg/kg	
TARTRATES	334, 335(ii), 337	4		GMP	45

Catégorie d'aliments no 13.4. Aliments diététiques pour régimes amaigrissants et réduction de poids

Additif	SIN	Étape	Année	Lim max	Notes
ESTERS POLYGLYCÉRIQUES D'ACIDE RICINOLÉIQUE INTERESTÉRIFIÉ	476	7		5000 mg/kg	

TARTRATES	334, 335(ii), 337	4		GMP	45
-----------	-------------------	---	--	-----	----

Catégorie d'aliments n°14.1.4 Boissons aromatisée à base d'eau, y compris les boissons pour sportifs et les boissons « énergétiques » ou « électrolytes », et les boissons concentrées

Additif	SIN	Étape	Année	Lim max	Notes
MALTOL ETHYLIQUE	637	7		200 mg/kg	
MALTOL	636	7		200 mg/kg	
ESTERS POLYGLYCÉRIQUES D'ACIDE RICINOLÉIQUE INTERESTÉRIFIÉ	476	7		5000 mg/kg	
STEARATES DE POLYOXYETHYLENE	430, 431	7		500 mg/kg	
ALGINATE DE PROPYLENE GLYCOL	405	7		500 mg/kg	
DIACETATE DE SODIUM	262(ii)	7		150 mg/kg	
ESTERS DE SORBITANE D'ACIDES GRAS	491-495	7		5000 mg/kg	

Catégorie d'aliments n° 14.1.4.2 Boissons aromatisée à base d'eau, non gazeuses, y compris punches et poudres du type Kool-aid

Additif	SIN	Étape	Année	Lim max	Notes
ESTERS DE SACCHAROSE D'ACIDES GRAS	473	7		5000 mg/kg	

Catégorie d'alimentsno. 14.1.4.3 Concentrés (liquides ou solides) pour la préparation de boissons à base aromatisée d'eau

Additif	SIN	Étape	Année	Lim max	Notes
ESTERS DE SACCHAROSE D'ACIDES GRAS	473	7		10000 mg/kg	

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

Additif	SIN	Étape	Année	Lim max	Notes
MALTOL ETHYLIQUE	637	7		200 mg/kg	
MALTOL	636	7		200 mg/kg	
ESTERS POLYGLYCÉRIQUES D'ACIDE RICINOLÉIQUE INTERESTÉRIFIÉ	476	7		5000 mg/kg	

Catégorie d'aliments n°14.2 Boissons alcoolisées, y compris les produits comparables à teneur faible ou nulle en alcool

Additif	SIN	Étape	Année	Lim max	Notes
SODIUM DE DIOCTYLE SULFOSUCCINATE	480	7		10 mg/kg	
GLYCOL DE PROPYLENE	1520	7		50000 mg/kg	

Catégorie d'aliments n°. 14.2.1 Bière et boissons maltées

Additif	SIN	Étape	Année	Lim max	Notes
ESTERS POLYGLYCÉRIQUES D'ACIDES GRAS	475	7		500 mg/kg	
ESTERS POLYGLYCÉRIQUES D'ACIDE RICINOLÉIQUE INTERESTÉRIFIÉ	476	7		1000 mg/kg	

Catégorie d'aliments n°. 14.2.2 Cidre et poire

Additif	SIN	Étape	Année	Lim max	Notes
MALTOL ETHYLIQUE	637	7		100 mg/kg	
MALTOL	636	7		250 mg/kg	
ESTERS POLYGLYCÉRIQUES	475	7		5000 mg/kg	

D'ACIDES GRAS

ESTERS POLYGLYCÉRIQUES D'ACIDE RICINOLÉIQUE INTERESTÉRIFIÉ	476	7	1000 mg/kg
--	-----	---	------------

ESTERS DE SACCHAROSE D'ACIDES GRAS	473	7	5000 mg/kg
---------------------------------------	-----	---	------------

Catégorie d'aliments n°14.2.4. Vins (autre que le raisin)

Additif	SIN	Étape	Année	Lim max	Notes
MALTOL ETHYLIQUE	637	7		100 mg/kg	
MALTOL	636	7		250 mg/kg	
ESTERS POLYGLYCÉRIQUES D'ACIDES GRAS	475	7		500 mg/kg	
ESTERS POLYGLYCÉRIQUES D'ACIDE RICINOLÉIQUE INTERESTÉRIFIÉ	476	7		1000 mg/kg	
ESTERS DE SACCHAROSE D'ACIDES GRAS	473	7		5000 mg/kg	

Catégorie d'aliments n° 14.2.5. (Hydromel)

Additif	SIN	Étape	Année	Lim max	Notes
ESTERS POLYGLYCÉRIQUES D'ACIDES GRAS	475	7		500 mg/kg	
ESTERS DE SACCHAROSE D'ACIDES GRAS	473	7		5000 mg/kg	
TARTRATES	334, 335(ii), 337	7		GMP	45

N° de la catégorie d'aliments n°14.2.6. Boissons spiritueuses distillées contenant plus de 15% d'alcool.

Additif	SIN	Étape	Année	Lim max	Notes
ESTERS POLYGLYCÉRIQUES D'ACIDES GRAS	475	7		5000 mg/kg	
ALGINATE DE PROPYLENE GLYCOL	405	7		10000 mg/kg	

Catégorie d'aliments n° 14.2.7. Boissons alcoolisées aromatisées (par exemple bière, vins et spiritueux du type boisson rafraîchissante, rafraîchissements à faible teneur en alcool)

Additif	SIN	Étape	Année	Lim max	Notes
DICARBONATE DE DIMETHYLE	242	2		250 mg/kg	18
LACTYLATES DE STEAROYLE	481(i), 482(i)	7		8000 mg/kg	

Catégorie d'aliments n° 15.0 Amuse-gueule prêts à consommer

Additif	SIN	Étape	Année	Lim max	Notes
ESTERS POLYGLYCÉRIQUES D'ACIDES GRAS	475	7		10000 mg/kg	
ESTERS POLYGLYCÉRIQUES D'ACIDE RICINOLÉIQUE INTERESTÉRIFIÉ	476	7		1000 mg/kg	

Catégorie d'aliments n° 15.2. Fruits à coque transformés, y compris fruits à coque enrobés, seuls ou en mélange (avec, par exemple, des fruits secs)

Additif	SIN	Étape	Année	Lim max	Notes
GLYCOL DE PROPYLENE	1520	7		50000 mg/kg	

Notes à la Norme générale pour les additifs alimentaires

Note 6 en tant qu'aluminium

Note 10	en tant que stéarate d'ascorbyle
Note 15	"à base de matière grasse ou d'huile"
Note 18	Comme niveau ajouté ; résidu non détecté dans les aliments prêts à consommer non détectés.
Note 20	Seul ou en combinaison avec d'autres stabilisateurs, épaississants et/ou gommes
Note 45	en tant qu'acide tartrique.
Note 51	Pour un emploi dans les herbes uniquement.
Note 127	Comme servi au consommateur.
Note 187	SIN 304 (palmitate d'ascorbyle) uniquement.
Note 319	Dans la limite pour le sodium déterminée dans la norme Codex pour les aliments diversifiés de l'enfance (CODEX STAN 73-1981) pour les aliments correspondants à cette norme ; seul ou en combinaison avec d'autres additifs contenant du sodium.
Note 320	Dans la limite pour le sodium déterminée dans la norme Codex pour les aliments diversifiés de l'enfance (CODEX STAN 74-1981) pour les aliments transformés à base de céréales destinés aux nourrissons et enfants en bas âge (CODEX STAN 74-1981) pour les aliments correspondants à cette norme; seul ou en combinaison avec d'autres additifs contenant du sodium.

Partie E: Projet et avant-projet des dispositions adoptées dans les dispositions relatives à FC 01.6.4

Catégorie d'aliments	n°. 01.6.4.	Fromage affiné			Notes	
		Additif	SIN	Étape		Année
SODIUM DE DIOCTYLE SULFOSUCCINATE	480		7		5000 mg/kg	20

Notes à la Norme générale pour les additifs alimentaires

Note 20	Seul ou en combinaison avec d'autres stabilisateurs, épaississants et/ou gommes
---------	---

**PROPOSITION DE RÉVISION DES NOMS DE CATÉGORIE DU CODEX ET AU SYSTÈME
INTERNATIONAL DE NUMÉROTATION DES ADDITIFS ALIMENTAIRES (CAC/GL 36-1986)**

ET

**AMENDEMENTS IMPORTANTS À LA LISTE DES NORMES DU CODEX DES ADDITIFS ALIMENTAIRES
(CAC/MISC 6-2017)**

**PARTIE A: RÉVISION DES NOMS DE CATÉGORIE DU CODEX ET AU SYSTÈME INTERNATIONAL
DE NUMÉROTATION DES ADDITIFS ALIMENTAIRES (CXG 36-1986)
(Pour adoption à l'étape 5/8)**

Note: Toutes les additions sont indiquées en **caractères gras et soulignés**; tous les retraits sont indiqués en caractères biffés.

A.1 AMENDEMENTS ÉDITORIAUX À LA SECTION 1 – INTRODUCTION

GÉNÉRALITÉS

*Le Système international de numérotation pour les additifs alimentaires (SIN) est destiné à être un système de dénomination harmonisé pour les additifs alimentaires comme une alternative à l'emploi de noms spécifiques qui peuvent être longs. L'inclusion dans la SIN n'implique pas l'approbation par le Codex pour un emploi en tant qu'additif alimentaire. La liste peut comporter ces additifs qui n'ont pas été évalués par Le Comité mixte d'experts FAO/OMS sur les additifs alimentaires (JECFA) **ou ne sont pas inclus dans la Norme générale pour les additifs alimentaires (CXS 192-1995)***

A.2 NOUVELLES ADDITIONS POUR INCLUSION DANS LA SECTION 3 ET 4

Tableau 1 Nouveaux noms et numéros de SIN

N°.de SIN	Nom de l'additif alimentaire	Catégorie fonctionnelle	Fonction technologique
<u>437</u>	<u>Graines de tamarinier polysaccharide</u>	<u>Émulsifiant</u>	<u>Émulsifiant</u>
		<u>Gélifiant</u>	<u>gélifiant</u>
		<u>Stabilisant</u>	<u>Stabilisant</u>
			<u>stabilisateur de mousse</u>
	<u>Épaississant</u>	<u>épaississant</u>	
<u>456</u>	<u>Potassium polyaspartate</u>	<u>Stabilisant</u>	<u>Stabilisant</u>

Tableau 2 Modifications aux catégories fonctionnelles et fonctions technologiques

N°.de SIN	Nom de l'additif alimentaire	Catégorie fonctionnelle	Fonction technologique
296	Acide malique, DL	Régulateur d'acidité	Régulateur de l'acidité
		<u>Séquestrant</u>	<u>séquestrant</u>
418	Gomme gellane	<u>Gélifiant</u>	<u>gélifiant</u>
		Stabilisant	Stabilisant
		Épaississant	épaississant
471	Mono et di glycérides d'acides gras	Agent antimousse	Agent antimousse
		Émulsifiant	Émulsifiant
		<u>Agent d'enrobage</u>	<u>agent d'enrobage</u>
			<u>Agent de finition</u>

			superficielle
		Stabilisant	Stabilisant
491	Monostearate de sorbitane	Émulsifiant	Émulsifiant
		Stabilisant	Stabilisant
1520	PROPYLÈNE GLYCOL	Émulsifiant	agent de dispersion
		Agent de charge	Agent de charge
			Solvant porteur
		Agent d'enrobage	agent d'enrobage
		Humectant	humectant
			Agent

Tableau 3 Modifications aux noms de SIN existants; Nombre; Catégorie fonctionnelle et les les objectifs technologiques

N°.de SIN	Nom de l'additif alimentaire	Catégorie fonctionnelle	Fonction technologique
960	Glycosides stéviol	Édulcorant	Édulcorant
960a	Glycosides de stéviol issus de <i>Stevia rebaudiana</i> Bertoni (Glycosides de stéviol de <i>Stevia</i>)	Édulcorant	Édulcorant
960b	Glycosides de stéviol provenant de la fermentation		
960b(i)	Rebaudioside A issu de multiples donateurs génétiques exprimés dans <i>Yarrowia lipolytica</i> (N)	Édulcorant	Édulcorant

PARTIE B- AMENDEMENTS IMPORTANTS À LA LISTE DES NORMES DU CODEX DES ADDITIFS ALIMENTAIRES (CXM 6-2017)

Additif alimentaire	ADDITIF ALIMENTAIRE	ADITIVO ALIMENTARIO	N° SIN	Année d'adoption
Glycosides stéviol Glycosides de stéviol issus de <i>Stevia rebaudiana</i> Bertoni (Glycosides de stéviol de <i>Stevia</i>)	Glycosides stéviol (Nom à insérer après la traduction)	Glicósidos de esteviol (Nom à insérer après la traduction)	960 960(a)	2008/2009:
Rebaudioside A issu de multiples donateurs génétiques exprimés dans <i>Yarrowia lipolytica</i> (N)	(Nom à insérer après la traduction)	(Nom à insérer après la traduction)	960b(i)	

Liste prioritaire de substances proposées pour évaluation par le JECFA

Substance(s)	Informations générales	Observations sur la requête
5'-Deaminase de <i>Streptomyces murinus</i>	Type de requête : Évaluation de la sécurité et établissement de normes Proposé par : Japon Année requise :2017 (CCFA49) Disponibilité des données : Décembre 2018 Fournisseur de données : Amano Enzyme Inc. M. Tomonari Ogawa (tomonari_ogawa@amano-enzyme.com)	Base pour requête : L'enzyme est utilisée dans la transformation de la levure et produits similaires pour promouvoir la conversion du monophosphate d'adénosine (en général sans gout) au monophosphate d'inosine (aromatisant « umami »), par conséquent augmentant l'arôme des produits. Objectifs possibles pour le commerce : non identifié actuellement
Acide prolylendopeptidase de <i>Aspergillus niger</i> exprimant un gène de <i>Aspergillus niger</i>	Type de requête : Évaluation de la sécurité et établissement de normes Proposé par : Union européenne Année requise : 2016 (CCFA48) Disponibilité des données : Décembre 2018 Fournisseur de données : DSM Spécialités alimentaires Dr. Jack Reuvers (jack.reuvers@dsm.com) (jack.reuvers@dsm.com)	Base pour requête : L'enzyme est utilisée dans le processus de : brassage de la bière pour restreindre la quantité de gluten/gliadines; la production potable d'alcool pour optimiser la fermentation ; la transformation de la protéine pour produire des hydrolysats de protéine sans arôme amer ; la transformation de l'amidon pour dégrader les peptides ce qui n'affectera pas négativement le processus de production et réduira le montant de gluten/gliadines. Objectifs possibles pour le commerce : Non identifié actuellement
Adenosine-5'-monophosphate deaminase issu de <i>Aspergillus oryzae</i>	Type de requête : Évaluation de la sécurité et établissement de normes Proposé par : Japon Année requise :2018 (CCFA50) Disponibilité des données : Décembre 2018 Fournisseur de données : Shin Nihon Chemical Co., Ltd. Dr. Ashley Roberts (ashley.roberts@intertek.com) (ashley.roberts@intertek.com)	Base pour requête :L'AMP désaminase de l' <i>Aspergillus oryzae</i> est destinée à l'emploi durant la transformation de l'alimentation et des boissons afin d'augmenter la teneur de 5'-IMP dans les aliments/boissons et dans les ingrédients alimentaires pour conférer ou augmenter l'arôme. Objectifs possibles pour le commerce : Non identifié actuellement

Substance(s)	Informations générales	Observations sur la requête
D-Allulose 3-epimerase provenant de <i>Arthrobacter globiformis</i> exprimé dans <i>Escherichia coli</i>	Type de requête : Évaluation de la sécurité et établissement de normes Proposé par : États-Unis d'Amérique Année requise : 2016 (CCFA48) Disponibilité des données : Décembre 2018 Fournisseur de données : Matsutani Chemical Industry Co. Ltd. Mr. Yuma Tani (yuma-tani@matsutani.co.jp)	Base pour requête : L'enzyme est utilisée pour la production de D-allulose ou sucres de cétose à partir de D-fructose. Objectifs possibles pour le commerce : Non identifié actuellement
Alpha-amylase de <i>Bacillus licheniformis</i> exprimant un gène d'amylase modifié, alpha de <i>Geobacillus stearothermophilus</i>	Type de requête : Évaluation de la sécurité et établissement de normes Proposé par : Union européenne Année requise : 2016 (CCFA48) Disponibilité des données : Décembre 2018 Fournisseur de données : Danisco US Inc Ms. Lisa Jensen (lisa.jensen@dupont.com) (lisa.jensen@dupont.com)	Base pour requête : L'enzyme est un amidon thermostable d'alpha-amylase qui a réduit rapidement la viscosité de l'amidon gélatiné, autorisé pour la transformation des matériaux avec des niveaux solides élevés. Objectifs possibles pour le commerce : Non identifié actuellement
Amylase de <i>Bacillus stearothermophilus</i> , alpha-exprimée en <i>Bacillus licheniformis</i>	Type de requête : Évaluation de la sécurité et établissement de normes Proposé par : Union européenne Année requise : 2015 (CCFA47) Disponibilité des données : Décembre 2018 Fournisseur de données : Novozymes A/S Tine Vitved Jensen (tvit@novozymes.com)	Base pour requête : L'enzyme est utilisée pour l'hydrolyse de l'amidon durant la transformation des aliments contenant de l'amidon. Objectifs possibles pour le commerce : Non identifié actuellement
Alpha-amylase de <i>Rhizomucor pusillus</i> exprimée dans <i>Aspergillus Niger</i>	Type de requête : Évaluation de la sécurité et établissement de normes Proposé par : Union européenne Année requise : 2015 (CCFA47) Disponibilité des données : Décembre 2018 Fournisseur de données : Novozymes A/S Tine Vitved Jensen (tvit@novozymes.com)	Base pour requête : L'enzyme est utilisée pour l'hydrolyse de l'amidon durant la transformation des aliments contenant de l'amidon. Objectifs possibles pour le commerce : Non identifié actuellement

Substance(s)	Informations générales	Observations sur la requête
Amyloglucosidase issue de <i>Talaromyces emersonii</i> exprimée dans <i>Aspergillus Niger</i>	Type de requête : Évaluation de la sécurité et établissement de normes Proposé par : Union européenne Année requise : 2016 (CCFA48) Disponibilité des données : Décembre 2018 Fournisseur de données : Novozymes A/S Mr. Peter Hvass phva@novozymes.com	Base pour requête : L'enzyme est utilisée pour l'hydrolyse de l'amidon durant la transformation des aliments contenant de l'amidon. Objectifs possibles pour le commerce : Non identifié actuellement
Asparaginase issue de <i>Aspergillus Niger</i> exprimant un gène modifié de <i>Aspergillus Niger</i>	Type de requête : Évaluation de la sécurité et établissement de normes Proposé par : Union européenne Année requise : 2014 (CCFA46) Disponibilité des données : Décembre 2018 Fournisseur de données : DSM Spécialités alimentaires Dr. Mariella Kuilman mariella.kuilman@dsm.com	Base pour requête : L'enzyme est utilisée dans les produits à base de céréales et pommes de terre pour convertir l'asparagine en acide aspartique, pour réduire la formation en acrylamide durant la transformation. Objectifs possibles pour le commerce : Non identifié actuellement
Asparaginase issue de <i>Pyrococcus furiosus</i> exprimée dans <i>Bacillus subtilis</i>	Type de requête : Évaluation de la sécurité et établissement de normes Proposé par : Union européenne Année requise : 2015 (CCFA47) Disponibilité des données : Décembre 2018 Fournisseur de données : Novozymes A/S Tine Vitved Jensen tvit@novozymes.com	Base pour requête : L'enzyme est indiquée en tant qu'enzyme thermo tolérant utilisé pour convertir l'asparagine en acide aspartique afin de réduire la formation en acrylamide au cours du processus de cuisson, les aliments transformés à base de céréales, la transformation des fruits et des légumes et la transformation du café et du cacao. Objectifs possibles pour le commerce : Non identifié actuellement
Beta-Amylase de <i>Bacillus flexus</i> , beta exprimée en <i>Bacillus licheniformis</i>	Type de requête : Évaluation de la sécurité et établissement de normes Proposé par : Union européenne Année requise : 2016 (CCFA48) Disponibilité des données : Décembre 2018 Fournisseur de données : Novozymes A/S Mr. Peter Hvass phva@novozymes.com	Base pour requête : L'enzyme est utilisée pour l'hydrolyse de l'amidon durant la transformation des aliments contenant de l'amidon. Objectifs possibles pour le commerce : Non identifié actuellement

Substance(s)	Informations générales	Observations sur la requête
Bêta-glucanase de <i>Streptomyces violaceoruber</i> exprimée dans <i>S. violaceoruber</i>	<p>Type de requête : Évaluation de la sécurité et établissement de normes</p> <p>Proposé par : Japon</p> <p>Année requise : 2016 (CCFA48)</p> <p>Disponibilité des données : Décembre 2018</p> <p>Fournisseur de données : Nagase ChemteX Corporation M. Kensaku Uzura (kensaku.uzura@ncx.nagase.co.jp) (kensaku.uzura@ncx.nagase.co.jp)</p>	<p>Base pour requête : L'enzyme est utilisée dans la production de produits dérivés de la levure. Il est indiqué que lors de la désintégration de parois cellulaires, un rendement amélioré de l'extrait de levure peut être obtenu, une contamination bactérienne durant la transformation est réduite.</p> <p>Objectifs possibles pour le commerce : Non identifié actuellement</p>
Extrait de carotte noire	<p>Type de requête : Évaluation de la sécurité et établissement de normes</p> <p>Proposé par : États-Unis d'Amérique Année requise :2018 (CCFA50)</p> <p>Disponibilité des données : Décembre 2018</p> <p>Fournisseur de données : L'Association internationale de producteurs de colorants (ICMA) Mme Sarah Codrea (scodrea@iacmcolor.org)</p>	<p>Base pour requête :Emploi en tant que colorant alimentaire. L'extrait de carotte noire est un colorant à base d'anthocyanique et est autorisé dans le nom de groupe "Anthocyanines" (E163) ou colorant de « jus de légume » selon les pays.</p> <p>Objectifs possibles pour le commerce : Non identifié actuellement</p>
Collagénase de <i>Streptomyces violaceoruber</i> exprimée dans <i>S. violaceoruber</i>	<p>Type de requête : Évaluation de la sécurité et établissement de normes</p> <p>Proposé par : Japon</p> <p>Année requise : 2016 (CCFA48)</p> <p>Disponibilité des données : Décembre 2018</p> <p>Fournisseur de données : Nagase ChemteX Corporation M. Kensaku Uzura (kensaku.uzura@ncx.nagase.co.jp) (kensaku.uzura@ncx.nagase.co.jp)</p>	<p>Base pour requête : Les enzymes sont utilisées dans la viande et la transformation des enveloppes pour saucisses pour hydrolyser le collagène, réduisant par conséquent la dureté du tissu conjonctif et améliorant la tendreté de la viande.</p> <p>Objectifs possibles pour le commerce : Non identifié actuellement</p>
Endo-1,4-β-xylanase de <i>Bacillus subtilis</i> produit par <i>B. subtilis</i> LMG S-28356	<p>Type de requête : Évaluation de la sécurité et établissement de normes</p> <p>Proposé par : Union européenne</p> <p>Année requise : 2016 (CCFA48)</p> <p>Disponibilité des données : Décembre 2018</p> <p>Fournisseur de données : Puratos NV M. Bas Verhagen (bverhagen@puratos.com)</p>	<p>Base pour requête : L'enzyme catalyse la conversion de l'arabinoxylane en oligosaccharides d'arabinoxylane, fournissant des bénéfices technologiques dans la cuisson.</p> <p>Objectifs possibles pour le commerce : Non identifié actuellement</p>

Substance(s)	Informations générales	Observations sur la requête
Endo-1,4- β -xylanase de <i>Pseudoalteromonas haloplanktis</i> produit par la souche <i>B. subtilis</i> , LMG S-24584	Type de requête : Évaluation de la sécurité et établissement de normes Proposé par : Union européenne Année requise : 2017 (CCFA49) Disponibilité des données : Décembre 2018 Fournisseur de données : Puratos NV M. Bas Verhagen (bverhagen@puratos.com)	Base pour requête : L'enzyme catalyse la conversion de l'arabinoxylane en oligosaccharides d'arabinoxylane, fournissant des bénéfices technologiques dans la cuisson. Objectifs possibles pour le commerce : Non identifié actuellement
Endo-1,4- β -xylanase de <i>Thermotoga maritima</i> produit par la souche <i>B. subtilis</i> LMG S-27588	Type de requête : Évaluation de la sécurité et établissement de normes Proposé par : Union européenne Année requise : 2017 (CCFA49) Disponibilité des données : Décembre 2018 Fournisseur de données : Puratos NV M. Bas Verhagen (bverhagen@puratos.com)	Base pour requête : L'enzyme catalyse la conversion de l'arabinoxylane en oligosaccharides d'arabinoxylane, fournissant des bénéfices technologiques dans la cuisson. Objectifs possibles pour le commerce : Non identifié actuellement
Substances aromatisantes : (8 pour réévaluation)	Type de requête : Révision des normes Proposé par : États-Unis d'Amérique Année requise : 2018 (CCFA50) Disponibilité des données : Décembre 2018 Fournisseur de données : International Organization of the Flavor Industry (IOFI). Dr. Sean V. Taylor (staylor@vertosolutions.net)	
Gomme gellane (SIN 418) (Dans l'attente de la confirmation d'une justification technologique provenant de CCNFSDU)	Type de requête : Évaluation de la sécurité pour un emploi dans les préparations pour nourrissons, des préparations pour nourrissons destinées à des usages médicaux particuliers, et des préparations de suite Proposé par : États-Unis d'Amérique Année requise : 2016 (CCFA48) -en cours Disponibilité des données : Décembre 2018 Fournisseur de données : Abbott Nutrition M. Paul Hanlon (paul.hanlon@abbott.com)	Base pour requête : La gomme de gellane agit en tant que stabilisateur dans les préparations pour nourrissons prêtes à servir, ou pour améliorer la stabilité physique à travers des mécanismes tels que le maintien de l'homogénéité ou minimisant la sédimentation de l'aliment. La gomme de gellane aide à conserver les minéraux comme le calcium et le phosphore en suspension et empêcher la séparation physique du produit. Objectifs possibles pour le commerce : Non identifié actuellement

Substance(s)	Informations générales	Observations sur la requête
Gomme gellane (SIN 418)	<p>Type de requête : Pour le JECFA d'examiner la révision de la limite pour l'éthanol issu des normes.</p> <p>Proposé par : Chine</p> <p>Année requise : 2018 (CCFA50)</p> <p>Disponibilité des données : Décembre 2018</p> <p>Fournisseur de données : Zhejiang DSM Zhongken Biotechnology Co Ltd M. Wen Fang (wen.fang@dsmzk.com)</p>	<p>Base pour requête : Une limite de 50 mg/kg pour l'éthanol dans la gomme de gellane a été établie par le JECFA79 bien que l'éthanol soit considéré comme un solvant du BPF. Aucune autre norme (Normes légales chinoises, 10^{ème} édition du FCC, EU E 418 critères de pureté) n' a établi une limite numérique pour l'éthanol résiduel.</p> <p>Objectifs possibles pour le commerce : Non identifié actuellement</p>
Glucose oxydase de <i>Penicillium chrysogenum</i> exprimée dans <i>Aspergillus Niger</i>	<p>Type de requête : Évaluation de la sécurité et établissement de normes</p> <p>Proposé par : Union européenne</p> <p>Année requise : 2014 (CCFA46)</p> <p>Disponibilité des données : Décembre 2018</p> <p>Fournisseur de données : DSM Spécialités alimentaires Dr. Jack Reuvers (jack.reuvers@dsm.com) (jack.reuvers@dsm.com)</p>	<p>Base pour requête : L'enzyme est utilisé dans la cuisson, puisqu'il forme des liaisons inter-protéines dans la pâte, renforçant la pâte et augmentant sa capacité de rétention de gaz et améliorant ses propriétés de traitement.</p> <p>Objectifs possibles pour le commerce : Non identifié actuellement</p>
Inulinase de <i>Aspergillus ficuum</i> produit par <i>Aspergillus oryzae</i> , souche MUCL 44346	<p>Type de requête : Évaluation de la sécurité et établissement de normes</p> <p>Proposé par : Union européenne</p> <p>Année requise : 2017 (CCFA49)</p> <p>Disponibilité des données : Décembre 2018</p> <p>Fournisseur de données : Puratos NV Bas Verhagen (bverhagen@puratos.com)</p>	<p>Base pour requête : L'enzyme catalyse l'hydrolyse de l'inuline pour produire les fructo-oligosaccharides, théoriquement de tous les aliments qui contiennent naturellement de l'inuline.</p> <p>Objectifs possibles pour le commerce : Non identifié actuellement</p>
La lactase de <i>Bifidobacterium bifidum</i> exprimé dans <i>Bacillus licheniformis</i>	<p>Type de requête : Évaluation de la sécurité et établissement de normes</p> <p>Proposé par : Union européenne</p> <p>Année requise : 2017 (CCFA49)</p> <p>Disponibilité des données : Décembre 2018</p> <p>Fournisseur de données : Puratos NV Bas Verhagen (bverhagen@puratos.com)</p>	<p>Base pour requête: La préparation enzymatique de lactase est utilisé en tant qu'auxiliaire technologique durant la fabrication des aliments pour l'hydrolyse du lactose durant la transformation du lait et autres produits laitiers contenant du lactose, par ex pour obtenir des produits laitiers restreint en lactose pour les individus intolérants au lactose ainsi que des produits laitiers avec une meilleure consistance et une sucrosité augmentée due à l'hydrolyse du lactose pour former le glucose et le galactose.</p> <p>Objectifs possibles pour le commerce : Non identifié actuellement</p>

Substance(s)	Informations générales	Observations sur la requête
Lipase de <i>Aspergillus oryzae</i> exprimant un gène modifié de <i>Thermomyces lanuginosus</i>	<p>Type de requête : Évaluation de la sécurité et établissement de normes</p> <p>Proposé par : Union européenne</p> <p>Année requise :2016 (CCFA48)</p> <p>Disponibilité des données : Décembre 2018</p> <p>Fournisseur de données : Puratos NV Bas Verhagen (bverhagen@puratos.com)</p>	<p>Base pour requête : L'enzyme est utilisé en tant qu'auxiliaire technologique durant la fabrication des aliments pour l'hydrolyse des lipides durant la transformation des aliments contenant des lipides par exemple afin d'améliorer la force de la pâte et la stabilité dans la cuisson et autres procédés à base de céréales.</p> <p>Objectifs possibles pour le commerce : Non identifié actuellement</p>
Lipase de <i>Mucor javanicus</i>	<p>Type de requête : Évaluation de la sécurité et établissement de normes</p> <p>Proposé par : Japon</p> <p>Année requise :2017 (CCFA49)</p> <p>Disponibilité des données : Décembre 2018</p> <p>Fournisseur de données : Amano Enzyme Inc. M. Tomonari Ogawa (tomonari_ogawa@amano-enzyme.com)</p>	<p>Base pour requête : L'enzyme catalyse l'hydrolyse des mono-, di- et triglycérides contenant une courte, moyenne et longues chaînes de fractions d'acides gras fournissant divers avantages sensoriels dans les produits laitiers transformés, les produits de cuisson transformés et les produits d'œufs transformés.</p> <p>Objectifs possibles pour le commerce : Non identifié actuellement</p>
Acide méta tartrique (SIN 353)	<p>Type de requête : Données en attente pour finaliser les normes – Évaluation par JECFA84</p> <p>Proposé par : Australie</p> <p>Année requise :2018 (CCFA50)</p> <p>Disponibilité des données : Décembre 2018</p> <p>Fournisseur de données : non identifié actuellement</p>	<p>Base pour requête : Le JECFA a reçu des données analytiques sur l'acide méta tartrique. Afin de retirer la tentative de désignation des normes, les informations suivantes sur les produits du commerce sont requises :</p> <ul style="list-style-type: none"> • La caractérisation des produits (rotation optique, la teneur d'acide tartrique libre), et degré d'estérification et distribution du poids moléculaire) ainsi que les méthodes analytiques correspondantes ; • Le spectre infrarouge (dans un milieu adéquat) ; et • Les résultats analytiques comprenant les paramètres ci-dessus d'un minimum de cinq lots de produits actuellement disponibles dans le commerce, ensemble avec les données de contrôle de qualité. <p>Objectifs possibles pour le commerce : Non identifié actuellement</p>

Substance(s)	Informations générales	Observations sur la requête
Natamycine (SIN 235)	<p>Type de requête : Réévaluation de la sécurité et révision des normes</p> <p>Proposé par : Fédération russe</p> <p>Année requise :2017 (CCFA49)</p> <p>Disponibilité des données : Décembre 2018</p> <p>Fournisseur de données : Russian Federation Codex Contact Point (codex@gse.ru)</p>	<p>Base pour requête : L'adéquation de la rétention de la natamycine dans la NGAA devrait être réévaluée, suite aux données émergentes sur le rôle de de la natamycine dans : (i) la promotion de la résistance antimicrobienne ainsi que l'accélération de la virulence et du potentiel pathogène des pathogènes humains d'origine alimentaire et (ii) déséquilibre de l'immunité et autres fonctions corporelles suite aux effets sur la microflore gastro-intestinale.</p> <p>Il a été suggéré que les évaluations antérieures étaient spécifiques à la toxicologie chimique et ne prenaient pas compte de façon adéquate des effets antimicrobiens.</p> <p>Les observations en opposition à la requête notent que les effets antimicrobiens contre une variété de bactéries et leurs spores sont importants dans le maintien de la durée de de vie du produit et assurant la fiabilité de l'alimentation.</p> <p>Objectifs possibles pour le commerce : Non identifié actuellement</p>
Nisine (SIN 234)	<p>Type de requête : Réévaluation de la sécurité et révision des normes</p> <p>Proposé par : Fédération russe</p> <p>Année requise :2017 (CCFA49)</p> <p>Disponibilité des données : Décembre 2018</p> <p>Fournisseur de données : Russian Federation Codex Contact Point (codex@gse.ru)</p>	<p>Base pour requête : L'adéquation de la rétention de la nisine dans la NGAA devrait être réévaluée, suite aux données émergentes sur le rôle de de la nisine dans : (i) la promotion de la résistance antimicrobienne ainsi que l'accélération de la virulence et du potentiel pathogène des pathogènes humains d'origine alimentaire et (ii) déséquilibre de l'immunité et autres fonctions corporelles suite aux effets sur la microflore gastro-intestinale.</p> <p>Il a été suggéré que les évaluations antérieures étaient spécifiques à la toxicologie chimique et ne prenaient pas compte de façon adéquate des effets antimicrobiens.</p> <p>Les observations en opposition à la requête notent que les effets antimicrobiens contre une variété de bactéries et leurs spores sont importants dans le maintien de la durée de de vie du produit et assurant la fiabilité de l'alimentation.</p> <p>Objectifs possibles pour le commerce : Non identifié actuellement</p>

Substance(s)	Informations générales	Observations sur la requête
Phosphatidyl inositol-spécifique phospholipase C d'une souche génétiquement modifiée de <i>Pseudomonas fluorescens</i>	Type de requête : Évaluation de la sécurité et établissement de normes Proposé par : Union européenne Année requise :2016 (CCFA48) Disponibilité des données : Décembre 2018 Fournisseur de données : DSM Spécialités alimentaires Dr. Mariella Kuilman mariella.kuilman@dsm.com	Base pour requête : L'enzyme hydrolyse le phosphatidylinositol présent dans l'huile végétale, par conséquent réduisant sa concentration. Le PI a un effet négatif sur le goût et la stabilité de l'huile végétale alors que les produits hydrolytiques ne le font pas. Objectifs possibles pour le commerce : Non identifié actuellement
Phosphodiesterase de <i>Penicillium citrinum</i>	Type de requête : Évaluation de la sécurité et établissement de normes Proposé par : Japon Année requise :2017 (CCFA49) Disponibilité des données : Décembre 2018 Fournisseur de données : Amano Enzyme Inc. M. Tomonari Ogawa tomonari_ogawa@amano-enzyme.com	Base pour requête : L'enzyme est utilisé dans les produits de transformation de la levure par l'hydrolyse de la RNA, par conséquent augmentant les niveaux de ribonucléotide et améliorant l'aromatant « umami ». Objectifs possibles pour le commerce : Non identifié actuellement
Phospholipase A2 du pancréas de porc exprimé dans <i>Aspergillus Niger</i>	Type de requête : Évaluation de la sécurité et établissement de normes Proposé par : Union européenne Année requise :2014 (CCFA46) Disponibilité des données : Décembre 2018 Fournisseur de données : DSM Spécialités alimentaires Dr. Mariella Kuilman mariella.kuilman@dsm.com	Base pour requête : L'enzyme hydrolyse les phospholipides naturels présents dans les denrées alimentaires résultant dans la formation de lyso-phospholipides qui ont des propriétés émulsifiantes. Ceci peut être un bénéfice dans la cuisson et dans la transformation de l'œuf pour des propriétés émulsifiantes supérieures (par ex. utiles dans les assaisonnements, pâtes à tartiner, sauces). En outre la préparation enzymatique est utilisée durant la démulcination d'huiles végétales ou les phospholipides peuvent être séparés plus efficacement de l'huile. Objectifs possibles pour le commerce : Non identifié actuellement

Substance(s)	Informations générales	Observations sur la requête
Phospholipase A2 de <i>Streptomyces violaceoruber</i> exprimé dans <i>S. violaceoruber</i>	<p>Type de requête : Évaluation de la sécurité et établissement de normes</p> <p>Proposé par : Japon</p> <p>Année requise :2016 (CCFA48)</p> <p>Disponibilité des données : Décembre 2018</p> <p>Fournisseur de données : Nagase ChemteX Corporation M. Kensaku Uzura (kensaku.uzura@ncx.nagase.co.jp) (kensaku.uzura@ncx.nagase.co.jp)</p>	<p>Base pour requête : La préparation enzymatique aide à améliorer les propriétés de l'émulsification des lipides modifiés augmentant le rendement et la texture du produit final dans produits laitiers et de boulangerie. La préparation enzymatique peut également être utilisée pour la démulcination de l'huile végétale. En général, le phospholipase A2 n'exerce aucune activité enzymatique dans l'aliment final.</p> <p>Objectifs possibles pour le commerce : Non identifié actuellement</p>
Potassium polyaspartate	<p>Type de requête : Évaluation de la sécurité et établissement de normes</p> <p>Proposé par : Union européenne</p> <p>Année requise :2018 (CCFA50)</p> <p>Disponibilité des données : Décembre 2018</p> <p>Fournisseur de données : Nanochem Solutions Ms. Grace Fan (Igfan@nanochems.com)</p>	<p>Base pour requête : Le polyaspartate de potassium est un nouvel additif alimentaire utilisé comme un stabilisant pour empêcher la précipitation du tartrate cristal dans le vin. Cet additif est (1) fortement effectif même dans les vins instables, (2) stable dans le vin au fil du temps et (3) montre aucun effet sensoriel.</p> <p>Objectifs possibles pour le commerce : Non identifié actuellement</p>
Protéase Aqualysin 1 de <i>Thermus aquaticus</i> produit par la souche <i>B. subtilis</i> LMGS 25520	<p>Type de requête : Évaluation de la sécurité et établissement de normes</p> <p>Proposé par : Union européenne</p> <p>Année requise :2017 (CCFA49)</p> <p>Disponibilité des données : Décembre 2018</p> <p>Fournisseur de données : Puratos NV Bas Verhagen (bverhagen@puratos.com)</p>	<p>Base pour requête : La préparation enzymatique est utilisée en tant qu'auxiliaire technologique durant la production de produits de boulangerie. L'enzyme alimentaire catalyse les hydrolyses de liens peptidiques. L'addition de l'enzyme fournit plusieurs bénéfices durant la production des produits de boulangerie :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Développement plus rapide de la pâte après mélange ; - Usinabilité de la meilleure pâte ; - Rigidité restreinte de la pâte ; - Structure améliorée de la pâte et extensibilité durant l'étape de l'élaboration ou moulage ; - Forme uniforme du produit de boulangerie ; - Viscosité de la pâte régulière, et - Petits morceaux améliorés de certains produits tels que les petits pains de hamburger <p>Objectifs possibles pour le commerce : Non identifié actuellement</p>

Substance(s)	Informations générales	Observations sur la requête
Glycosides de stéviol (Rébaudioside A et M, respectivement, des multiples donateurs génétiques exprimés dans <i>Yarrowia lipolytica</i>) (SIN 960)	Type de requête : Révision des normes Proposé par : Suisse Année requise :2018 (CCFA50) Disponibilité des données : Décembre 2018 Fournisseur de données : DSM Spécialités alimentaires Mme. Jeannine van de Wiel Jeanine.Wiel-van-de@DSM.com	Base pour requête : Pour inclure des données sur la rébaudioside M et pour renommer les normes comme approprié (par ex. les glycosides de stéviol produits par <i>Yarrowia lipolytica</i>). Objectifs possibles pour le commerce : Non identifié actuellement
Les glycosides de stéviol (Rebaudioside M fabriqué à partir de deux souches de levure issues de la famille des saccharomyces)	Type de requête : Évaluation de la sécurité et établissement de normes autonomes Proposé par : États-Unis d'Amérique Année requise :2017 (CCFA49) Disponibilité des données : Décembre 2018 Fournisseur de données : Intertek Scientific & Regulatory Consultancy Dr. Ashley Roberts (ashley.roberts@intertek.com) ashley.roberts@intertek.com	Base pour requête : Un amendement à la norme JECFA est justifié basé sur la disponibilité commerciale du rébaudioside M, fabriqué en utilisant un procédé de fermentation nouveau. Le rébaudioside M a été inclus dans l'évaluation du JECFA en 2016 et incorporé dans la norme du JECFA de 2016. Objectifs possibles pour le commerce : Non identifié actuellement
Glycosides de stéviol (Glycosides de stéviol, Rébaudioside A, Rébaudioside D, Rébaudioside M ; Enzyme modifié des glycosides de stéviol, Enzyme modifié d'extrait foliaire de stévia)	Type de requête : Réévaluation et établissement de normes Proposé par : États-Unis d'Amérique Année requise :2018 (CCFA50) Disponibilité des données : Décembre 2018 Fournisseur de données : Blue California M. Hadi Omrani hadi@bluecal-ingredients.com Cargill Incorporated Mme. Nicole Cuellar-Kingston nicole_cuellar-kingston@cargill.com DSM Spécialités alimentaires Mme. Jeannine A.G. van de Wiel Jeanine.Wiel-van-de@DSM.com PureCircle Limited Dr. Sidd Pukayastha sidd.pukayastha@purecircle.com	Base pour requête :Un amendement des normes actuelles du JECFA est justifié basé sur la disponibilité commerciale d'un certain nombre de préparations de glycoside de stéviol qui contiennent par exemple une proportion élevée de glycosides de stéviol uniques telles que les rébaudiosides A, D ou M provenant de la fermentation ou de la bioconversion et des glycosides contenant des unités de glucose additionnelles qui sont produites à travers une modification enzymatique. Objectifs possibles pour le commerce : Non identifié actuellement

Substance(s)	Informations générales	Observations sur la requête
Transglucosidase/alpha-glucosidase de <i>Trichoderma reesei</i> exprimant un gène alpha-glucosidase de l' <i>Aspergillus Niger</i>	<p>Type de requête : Évaluation de la sécurité et établissement de normes</p> <p>Proposé par : Union européenne</p> <p>Année requise :2016 (CCFA48)</p> <p>Disponibilité des données : Décembre 2018</p> <p>Fournisseur de données : Danisco US Inc Dr. Vincent J. Sewalt (vincent.sewalt@dupont.com)</p>	<p>Base pour requête : L'enzyme alimentaire catalyse à la fois les réactions hydrolytiques et de transfert sur l'incubation avec des α-D-gluco-oligosaccharides. Dans les molasses, les sucres non fermentés y compris le raffinose et stachyose sont convertis en sucrose, galactose, glucose et fructoses, qui peuvent alors être fermentés dans l'alcool. La préparation enzymatique est destinée à l'emploi dans la production de isomalto-oligosaccharides et dans la fabrication d'alcool potable, lysine, acide lactique et MSG.</p> <p>Objectifs possibles pour le commerce : Non identifié actuellement</p>
Xylanase de <i>Bacillus licheniformis</i> exprimé dans <i>B. licheniformis</i>	<p>Type de requête : Évaluation de la sécurité et établissement de normes</p> <p>Proposé par : Union européenne</p> <p>Année requise :2015 (CCFA47)</p> <p>Disponibilité des données : Décembre 2018</p> <p>Fournisseur de données : Novozymes A/S Tine Vitved Jensen (tvit@novozymes.com)</p>	<p>Base pour requête : L'enzyme catalyse l'endo-hydrolyse des liaisons 1,4-xylosidiques dans les xylanes y compris les arabinoxylanes dans divers matériaux de plantes y compris des parois cellulaires et l'endosperme de céréales comme le blé, l'orge, l'avoine et le malt. Il est utilisé dans les procédés de cuisson et les autres procédés à base de céréales ou il améliore les caractéristiques et la manutention de la pâte.</p> <p>Objectifs possibles pour le commerce : Non identifié actuellement</p>
Xylanase issue de <i>Talaromyces emersonii</i> exprimée dans <i>Aspergillus Niger</i>	<p>Type de requête : Évaluation de la sécurité et établissement de normes</p> <p>Proposé par : Union européenne</p> <p>Année requise :2014 (CCFA46)</p> <p>Disponibilité des données : Décembre 2018</p> <p>Fournisseur de données : DSM Spécialités alimentaires Dr. Jack Reuvers (jack.reuvers@dsm.com)</p>	<p>Base pour requête : L'enzyme est utilisé dans le processus de : brassage pour hydrolyser les arabinoxylanes dans les parois cellulaires des céréales afin de réduire la viscosité du mout et améliorer la filtration. L'enzyme est également utilisé dans les procédés de cuisson pour améliorer les caractéristiques de la pâte et manutention.</p> <p>Objectifs possibles pour le commerce : Non identifié actuellement</p>

Substance(s)	Informations générales	Observations sur la requête
Acide benzoïque et ses sels (SIN 210-212)	<p>Type de requête : Évaluation de la sécurité Proposé par : CCFA49 Année requise :2018 (CCFA50) Disponibilité des données : Décembre 2019 Fournisseur de données : International Council of Beverages Associations (ICBA) Ms. Katherine Loatman Kate@icba-net.org</p>	<p>Base pour requête :Pour confirmer l'engagement de l'ICBA afin de fournir une nouvelle évaluation toxicologique des benzoates.Les études comprennent un test de toxicité étendu pour la reproduction sur une génération (Études EOGRT, OECD 443) et les trouvailles relatives aux benzoates de facteur d'ajustement de produits chimiques, des facteurs d'incertitude par défaut et d'estimations d'évaluation d'ingestion. Objectifs possibles pour le commerce : Identifié : Le CCFA50 a suggéré d'étendre le niveau d'intérim de 250 ppm (en tant qu'acide benzoïque) pour la catégorie de boissons 14.1.4 lors de CCFA53.</p>
Gomme de caroube (SIN 410)	<p>Type de requête : Données en attente – Données toxicologiques dérivées des études sur les animaux nouveau-nés, adéquates pour évaluer la sécurité pour un emploi dans les préparations pour nourrissons Proposé par : JECFA Année requise : 2016 (CCFA48) Disponibilité des données : discussion en cours avec le JECFA Disponibilité des données : discussion en cours avec le JECFA</p>	<p>Base pour requête : Bien qu'aucune confirmation n'ait été fournie pour la gomme de caroube (SIN 410), le JECFA a indiqué qu'il y avait une discussion en cours avec l'industrie et que la date butoir pour la soumission de données pourrait être étendue et par conséquent que la gomme de caroube a été maintenue sur la liste prioritaire du JECFA sujette à la confirmation des dispositions de données par le CCFA50. Objectifs possibles pour le commerce : Non identifié actuellement</p>
Jagua (Genipin–Glycine) Bleu	<p>Type de requête : Données en attente pour finaliser les normes et établissement des normes -Évaluation par le JECFA84 Proposé par : CCFA50 Année requise :2018 (CCFA50) Disponibilité des données :À confirmer durant le CCFA51 Fournisseur de données :À confirmer durant le CCFA51</p>	<p>Base pour requête : (Voir le rapport du JECFA84) Données additionnelles biochimiques et toxicologiques. L'information de la caractérisation de l'additif alimentaire est nécessaire sur :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Caractérisation des composants du faible poids moléculaire du "polymère bleu" ; • Une méthode appropriée pour la détermination de dimères ; et • Données sur les concentrations de dimères issues des cinq lots du produit commercial. <p>Objectifs possibles pour le commerce : Non identifié actuellement</p>

Substance(s)	Informations générales	Observations sur la requête
Extrait de Rosemarin (SIN 392)	<p>Type de requête : Données en attente pour finaliser l'évaluation – Évaluation par le JECFA82</p> <p>Proposé par : CCFA</p> <p>Année requise :2017 (CCFA49)</p> <p>Disponibilité des données : discussion en cours avec le JECFA</p> <p>Disponibilité des données : discussion en cours avec le JECFA</p>	<p>Base pour requête :</p> <p>DJA temporaire et normes.</p> <p>(1) Données en attente– études afin d'élucider le potentiel de développement et la toxicité reproductive</p> <p>(2) Données en attente – informations nécessaires à la validation sur la méthode de détermination des solvants résiduels</p> <p>(3) Données en attente – données sur les niveaux d'emploi typiques dans les aliments</p> <p>Objectifs possibles pour le commerce : Non identifié actuellement</p>
Tannins (tannins œnologiques)	<p>Type de requête : Données en attente pour finaliser l'évaluation – Évaluation par le JECFA84</p> <p>Proposé par : CCFA50</p> <p>Année requise :2018 (CCFA50)</p> <p>Disponibilité des données :À confirmer durant le CCFA51</p> <p>Fournisseur de données :À confirmer durant le CCFA51</p>	<p>Base pour requête : Afin de compléter son évaluation, le JECFA requiert des informations sur :</p> <p>Les informations suivantes sont requises :</p> <ul style="list-style-type: none"> • La composition des tanins dérivés de la gamme complète des matières premières ainsi que des procédés utilisés dans leur fabrication ; • Les méthodes analytiques validées et les données pertinentes de contrôle de qualité ; • Les données analytiques issues de cinq lots de chaque produit commercial comprenant les informations relatives aux impuretés telles que les gommés, les substances résineuses, les solvants résiduels, la teneur en dioxyde de soufre et les impuretés métalliques (arsénique, plomb, fer cadmium et mercure) ; • La solubilité des produits dans le commerce, conformément à la terminologie du JECFA ; et • Les niveaux d'emploi, l'occurrence naturelle et produits alimentaires dans lesquels les tannins sont utilisés. <p>Objectifs possibles pour le commerce : Non identifié actuellement</p>

Substance(s)	Informations générales	Observations sur la requête
Extraits de levure contenant des mannoprotéines	Type de requête : Données en attente pour finaliser les normes – Évaluation par JECFA84 Proposé par : CCFA50 Année requise :2018 (CCFA50) Disponibilité des données :À confirmer durant le CCFA51 Fournisseur de données :À confirmer durant le CCFA51	Base pour requête : Afin de réviser ses normes provisoires, le JECFA requiert des informations sur : <ul style="list-style-type: none"> • La composition des extraits de levure contenant des mannoprotéines ainsi que des procédés utilisés dans leur fabrication ; • Les données analytiques issues de cinq lots de chaque produit commercial comprenant des informations relatives aux impuretés ; et • Des données sur les concentrations de mannoprotéines de levure dans le vin dans lequel les extraits de levure contenant des mannoprotéines ont été utilisés. Objectifs possibles pour le commerce : Non identifié actuellement
<i>Colorant pour réévaluation</i>		
Noir brillant	Type de requête : Réévaluation de sécurité et normes Proposé par : CCFA46 Année requise :2017 (CCFA49) Disponibilité des données : Décembre 2018 Fournisseur de données :IACM :	Base pour requête : Une des deux colorants restant en priorité identifiés pour la réévaluation ainsi qu'établi dans CX/FA 13/45/17, et amendé par le 45 ^{ème} CCFA. Objectifs possibles pour le commerce : Non identifié actuellement

DIRECTIVES AUX COMITÉS DE PRODUITS SUR L'ALIGNEMENT DES DISPOSITIONS RELATIVES AUX ADDITIFS ALIMENTAIRES

Historique

1. Le CCFA a travaillé depuis sa 42^{ème} session¹ en 2010 (CCFA42) afin d'accomplir un alignement complet entre la Norme générale pour les additifs alimentaires (NGAA ; CODEX STAN 192-1995) et les dispositions relatives à l'additif alimentaire contenues dans les normes de produits Codex.

2. L'objectif du travail d'alignement est d'aligner systématiquement les dispositions relatives aux additifs alimentaires des normes de produits avec celles de la NGAA avec le principe fondamental que la NGAA soit le point unique de référence pour les additifs alimentaires dans le Codex Alimentarius et devrait donc prendre en compte toutes les dispositions de l'additif alimentaire dans les normes de produits.

3. La NGAA a maintenant été alignée avec un certain nombre de normes de produits mais il existe toujours un arriéré considérable des normes de produits qui attendent un examen pour un alignement. Des discussions récentes sur la réduction de l'arriéré se sont concentrées sur les approches afin de réaliser l'alignement des normes de produits pour les Comités ajournés plus efficace et de clarifier le rôle des Comités de produits dans le processus d'alignement.

Rôle des Comités de produits dans l'alignement

4. Le CCFA48 a confirmé qu'il relève de la responsabilité primaire des comités de produits actifs², comprenant CCNFSDU, CCFFV, CCFO, CCPFV, et CCCSH, de faire progresser le travail sur l'alignement de l'additif alimentaire pour les produits au sein de leur mandat. Toutefois, il a été reconnu que les Comités de produits ont une expérience restreinte dans cette activité. Conformément, le CCFA49 a demandé au GTE³ de finaliser la directive pour les Comités de produits sur l'alignement des dispositions relatives aux additifs alimentaires avec la NGAA.

5. Toutefois de récentes expériences avec le travail d'alignement qui se référait au Comité du Codex sur la Nutrition et les Aliments pour des emplois diététiques spéciaux (CCNFSDU) montre que les Comités de produits ont une compétence restreinte pour entreprendre ce travail. Tandis que la prestation de conseils aux Comités de produits sera offerte, il serait irréaliste d'escompter que les Comités de produits entreprennent tout le travail d'alignement pour les normes de produits dont ils ont la responsabilité. D'un autre côté, Les Comités de produits qui comprennent la fonction technologique des additifs nécessaires pour les produits standardisés, et s'il est approprié de répertorier les additifs alimentaires ou d'autoriser tous les additifs d'une catégorie fonctionnelle dans ces produits.

6. En plus des Comités de produits *actifs* (avec des réunions classiques), il existe également des comités de produits ajournés ainsi que des comités de produits actifs (travaillant par correspondance uniquement). Le rôle de ces autres Comités de produits peut être catégorisé comme suit :

(I) Les Comités ajournés : Le GTE sur l'alignement fournit des recommandations au CCFA pour l'alignement des dispositions sur les additifs alimentaires dans les normes de produits des Comités de produits ajournés.

(ii) Les Comités de produits actifs (*travaillant par correspondance uniquement*) : Les Comités de produits travaillant par correspondance travaillent actuellement sur une tâche spécifique (par ex le développement d'une norme).

7. Ce document d'orientation a été écrit en premier lieu pour les Comités de produits actifs (*avec des réunions classiques*). Toutefois, il est reconnu que d'autres, comme les associations industrielles assistant avec l'alignement, peuvent considérer que le document constitue un document de référence utile.

8. Ce document d'orientation établit une attente minimale pour les Comités de produits actifs (*avec des réunions classiques*) mais fournit également des conseils plus complets pour ces Comités de produits qui sont capables d'effectuer certains alignements/tout l'alignement en utilisant l'arbre de décision développé par le CCFA.

¹CX/FA 10/42/17 et ALINORM 10/33/12, paragraphes. 151-164

²La référence aux "Comités de produits" comprend aussi « les Comités s'occupant de questions générales », tel que le Comité du Codex sur la Nutrition et les Aliments pour des emplois diététiques spéciaux, qui développent des normes de produits.

³REP17/FA, para 53 et para. 55 (II), point d.

9. Quelle que soit l'ampleur de l'activité d'alignement entreprise par les Comités de produits, l'objectif global est de déplacer vers la NGAA étant la source unique faisant autorité des dispositions relatives aux additifs alimentaires du Codex.

Mise à jour des dispositions relatives aux additifs alimentaires – exigences minimales pour l'alignement

10. L'attente minimale des Comités de produits actifs (*avec des réunions classiques*) est de mettre à jour les dispositions relatives aux additifs alimentaires contenues dans les norme(s) de produits pour lesquels ils portent une responsabilité. Il est également reconnu que les Comités de produits Codex ont la responsabilité⁴ et l'expertise pour apprécier et justifier les besoins technologiques pour l'emploi des additifs dans les aliments soumis à une norme de produits.

11. La mise à jour des dispositions relatives aux additifs alimentaires pour être entreprises par les Comités de produits (*avec des réunions classiques*), entrave les étapes suivantes :

Nom des additifs alimentaires

- (i) Le contrôle et là ou nécessaire la correction des noms de chaque additif alimentaire.

Numéros SIN

- (ii) Le contrôle des nombres du Système International de numérotation(INS) associés avec chaque additif alimentaire. Cela peut exiger l'amendement de, ou l'inclusion de, le nombre SIN.

Besoin technologique

- (iii) Confirmation, et ou nécessaire, clarification des fonction(s) technologique(s) entreprises par chaque additif alimentaire. Cela contribuera à une compréhension de la nature/objectif des dispositions.

Catégories alimentaires

- (iv) Fournit des conseils sur les catégories alimentaires spécifiques pour lesquelles l'emploi de l'additif est nécessaire dans le contexte du champ d'application de chaque norme de produits pertinente.

12. Là où le Comité de produits a uniquement entrepris le *minimum* requis, conformément aux étapes ci-dessus, alors le CCFA peut s'engager à entreprendre l'exercice d'alignement basée sur les informations mises à jour.

Activité d'alignement additionnelle qui peut être entreprise

13. Les Comités de produits (*avec des réunions classiques*) sont encouragés à envisager d'entreprendre certains ou tout le travail d'alignement détaillé en utilisant l'arbre de décision développé par le CCFA. Des indications plus détaillées et les principes sur l'entreprise de l'alignement sont fournis, à l'Annexe 1-3, pour assister les Comités de produits qui souhaitent aller au-delà de l'exercice de mise à jour pour entreprendre le travail d'alignement détaillé.

Ressources disponibles pour assister les Comités de produits

14. Une base de données des normes relatives à l'additif alimentaire avec leur statut DJA actuel, l'année de leur évaluation la plus récente du JECFA, leurs numéros de SIN assignés etc. sont disponibles en anglais sur le site web JECFA à FAO <http://www.fao.org/food/food-safety-quality/scientific-advice/jecfa/jecfa-additives/en/>. La base de données possède une base Requête et des informations de référence en anglais, français, espagnol, arabe et chinois.

15. La FAO accueille également une base de données NGAA consultable à travers le site web du Codex Alimentarius à <http://www.fao.org/gsfonline/index.html> La base de données à une page de requête et est consultable en Anglais, Français et Espagnol.

16. Le système de catégorie d'aliments pour les additifs alimentaires est hiérarchique et est dans l'Appendice B de la NGAA (CODEX STAN 192-1995) et est également accessible à travers la base de données de la NGAA répertoriée ci-dessus.

Pièces jointes

1. Des indications plus détaillées et les principes pour aligner les dispositions relatives aux additifs alimentaires dans les normes de produits Codex avec la Norme générale pour les additifs alimentaires (NGAA).

⁴ CODEX STAN 192-1995, para. 1.2

2. L'arbre de décision pour l'approche recommandée à l'alignement de la NGAA et des dispositions relatives aux additifs alimentaires des normes de produits.
3. Principes de travail pour le travail d'alignement

Pièce jointe 1:**INDICATIONS PLUS DÉTAILLÉES ET PRINCIPES POUR ALIGNER LES DISPOSITIONS SUR L'ADDITIF ALIMENTAIRE DANS LES NORMES DE PRODUITS DU CODEX AVEC LA NORME GÉNÉRALE POUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES****Champ d'application**

Cette orientation fournit les principes et une approche générale sur la façon d'aligner les dispositions relatives aux additifs alimentaires dans les normes de produits Codex avec celles de la Norme générale pour les additifs alimentaires (NGAA). L'intention est que cette orientation facilitera le travail d'alignement par les Comités de produits qui souhaitent aller au-delà l'exercice de mise à jour pour entreprendre le travail d'alignement détaillé. Il est reconnu que l'assistance du CCFA peut être requise.

Approche générale

Conformément au principe que la NGAA est le point de référence unique pour l'emploi des additifs alimentaires, l'alignement résulte dans le retrait des dispositions relatives aux additifs alimentaires des normes de produits Codex tout en assurant qu'ils sont reflétés en ajoutant ou en amendant les dispositions existantes dans la NGAA. De tels amendements à la NGAA sont effectués à la liste relative aux additifs alimentaires (Tableau 1) ainsi que la liste pertinente de la catégorie d'aliments (tableau 2), et si approprié, à la liste des additifs autorisés pour un emploi conformément aux bonnes pratiques de facturation (BPF)⁵ (Tableau 3). Cette tâche requiert un contrôle croisé des dispositions relatives aux additifs alimentaires dans les normes de produits Codex avec celles dans la NGAA et effectuant les amendements appropriés aux dispositions relatives aux additifs alimentaires de la NGAA, généralement en ajoutant les notes appropriées.

Un arbre de décision et des principes de travail ont été développés pour assister dans ce travail.

En plus des révisions effectuées à la NGAA, les sections actuelles (généralement la Section 4) des normes de produits Codex sont modifiées, généralement en retirant les dispositions relatives aux additifs alimentaires spécifiques et en ajoutant le texte qui explique ou les dispositions relatives aux additifs alimentaires appropriés pour les produits conformément à la norme de produits Codex peuvent être trouvées dans la NGAA.

Principes soutenant le travail sur l'alignement

Le principe primaire pour l'exécution du travail d'alignement est que la NGAA devrait constituer le point de référence unique pour les additifs alimentaires⁶ et par conséquent devrait prendre en compte toute disposition relative à l'additif alimentaire dans les normes de produits Codex.

Ce qui suit constitue des principes secondaires qui soutiennent le travail d'alignement :

- Il existe un besoin pour l'additif alimentaire d'être technologiquement justifié et fiable à l'emploi.
- Il est reconnu que les normes de produits Codex ont eu des raisons techniques légitimes pour l'inclusion d'un jeu restreint de dispositions relatives aux additifs alimentaires dans les normes de produits tout en reconnaissant aussi que là ou possible, les dispositions de la NGAA devraient être utilisées par défaut.
- Une approche du type arbre décisionnel devrait être utilisée pour harmoniser des dispositions relatives aux additifs alimentaires dans les normes de produits Codex avec celles dans la NGAA.
- L'arbre décisionnel est un outil pour le CCFA afin d'aligner les dispositions relatives aux additifs alimentaires dans les normes de produits Codex avec celles dans la NGAA. Toutefois, il est admis qu'il peut y avoir des cas où les résultats de son application ne sont pas pertinents avec l'intention du Comité de produits ou n'est pas pertinent avec les principes généraux pour une entrée dans la NGAA. Dans ces cas, les entrées devraient être examinées sur la base du cas par cas.
- Si une norme de produits du Codex répertorie des additifs du tableau 3 avec une certaine catégorie fonctionnelle, seuls ces additifs spécifiques sont compris dans le Tableau 3 de la NGAA. Il n'est pas approprié d'élargir automatiquement les additifs avec la catégorie fonctionnelle pour inclure tous les additifs du Tableau 3 puisque le Comité de produits peut avoir une justification technologique pour limiter l'emploi aux additifs du tableau 3 qui sont répertoriés dans la norme de produits de base Codex.
- Lorsqu'il est clair que l'intention du Comité de produits pertinent était de répertorier tous les additifs alimentaires appartenant à une certaine catégorie fonctionnelle, l'inclusion de tous les additifs

⁵ BPF sont définies dans la section 3.3 du Préambule à la NGAA.

⁶ Section 1.2 du Préambule à la NGAA.

alimentaires du tableau 3 appartenant à cette catégorie fonctionnelle est appropriée dans la NGAA. Cette approche est pertinente avec le Manuel de procédure du Codex en ce qui concerne la structure de la section sur les additifs alimentaires des normes de produits³⁷. En particulier, une référence à la catégorie fonctionnelle associée et la catégorie d'aliments de la NGAA est appropriée, exception faite lorsqu'une liste d'additifs spécifiques est technologiquement justifiée pour un produit qui est l'objet de la norme de produits Codex.

- Si une norme de produits fait partie d'une catégorie d'aliments de la NGAA qui est comprise dans l'Appendice au tableau 3, alors le tableau 3 ne s'applique pas à la norme de produits et tout additif du tableau 3 compris dans la norme a besoin d'être répertorié dans les tableaux 1 et 2 de la NGAA.

Connaissance de la NGAA pour les objectifs de l'alignement

Cette section explique la structure de la NGAA (voir Section 6 du Préambule à la NGAA). La NGAA contient trois tableaux qui sont amendés pour donner suite au travail d'alignement.

Tableau 1 (*Additifs autorisés à l'emploi dans des conditions particulières dans certaines catégories d'aliments ou produits alimentaires individuels*) est une liste alphabétique d'additifs alimentaires comprenant le système de Numérotation international (SIN) et une catégorie fonctionnelle. Chaque entrée d'additif alimentaire répertorie les catégories d'aliments individuels qui ont une disposition pour chaque additif alimentaire. Le niveau d'emploi maximal, toute note liée à cette disposition, l'étape et l'année adoptés sont détaillés pour chaque disposition.

Tableau 2 (*Les catégories alimentaires ou les produits alimentaires individuels dans lesquels les additifs alimentaires sont autorisés*) est une liste numérique des catégories alimentaires. Chaque entrée de la catégorie alimentaire répertorie les additifs alimentaires qui ont des dispositions pour la catégorie alimentaire dans l'ordre alphabétique. Le nombre SIN pour l'additif alimentaire et le niveau d'emploi maximal, les notes, l'étape et l'année adoptée sont également répertoriés. Les informations dans le Tableau 2 sont les mêmes que dans le tableau 1, uniquement dans une structure différente.

Le Tableau 3 (*Additifs autorisés pour un emploi dans l'alimentation en général, sauf indication contraire conformément aux BPF*) contient une liste des additifs alimentaires qui peuvent être utilisés dans l'alimentation en général à des BPF à moins d'être exclus spécifiquement. L'Appendice au tableau 3 fournit une liste de catégories d'aliments spécifiques ou produits alimentaires individuels qui sont exclus des conditions générales du tableau 3, dans quel cas la disposition est répertoriée dans les tableaux 1 et 2. Le tableau 3 répertorie les additifs alimentaires dans un ordre alphabétique, de même que leur numéro SIN, la catégorie fonctionnelle, l'année adoptée et certaines normes spécifiques de produits Codex pour lesquelles c'est acceptable.

Le travail d'alignement a besoin d'aborder les exigences dans tous les trois tableaux et fait des amendements appropriés à chacun comme requis.

Approche spécifique : questions à aborder

Certaines questions générales doivent être posées pour chacun des additifs alimentaires répertoriés dans la norme de produits Codex avant qu'ils soient ajoutés dans la NGAA. Ces questions ont été répondues positivement pour les additifs alimentaires répertoriés dans la NGAA. Ces questions sont articulées plus avant dans la section 3.3 du Préambule à la NGAA. Elles sont également résumées dans les *Directives pour l'inclusion des dispositions spécifiques dans les normes Codex et les textes relatés* : Conformément aux *Procédures pour examen de l'entrée et de la révision des dispositions relatives à l'additif alimentaire dans la Norme générale pour les additifs alimentaires* (NGAA) dans le manuel de procédure, il est clairement indiqué qu'en résumé les questions sont :

- Est-ce que le JECFA a achevé une évaluation fiable (c'est-à-dire assigner une dose journalière admissible complète (DJA)) et a conclu que l'additif alimentaire est fiable pour l'objectif proposé ?
- Y a-t-il une norme JECFA pour l'additif alimentaire ?
- Est-ce que le besoin technologique/ la justification pour l'emploi de l'additif alimentaire accepté par le Comité de produits du Codex et est-ce que cela correspond à une ou plusieurs des besoins/justifications répertoriées dans la section 3.2 (a)-(d) du préambule de la NGAA ?
- Est-ce que l'additif alimentaire a un nom SIN, nombre ou catégorie fonctionnelle répertoriée dans les *Noms de catégorie et dans le Système international de numérotation pour les additifs alimentaires* (CXG 36-1989) ?

⁷ Manuel de procédure Codex (25ème édition 2016), Section II : Elaboration of Codex texts, Format for Codex Commodity Standards, pp 57-58.

- Est-ce que la catégorie fonctionnelle pour l'emploi de l'additif alimentaire pour la catégorie alimentaire dans la NGAA est convenue par le Comité de produits ?

Une autre question qui doit être examinée est si la norme de produits Codex a une relation 1 :1 avec la catégorie alimentaire de la NGAA pertinente. Une relation 1 :1 signifie que tous les aliments qui correspondent à la norme de produits Codex sont les uniques aliments qui sont inclus dans la catégorie d'aliments pertinente de la NGAA. Par exemple il y a une relation 1 :1 entre CXS 87-1981 et la catégorie d'aliments 05.1.4 dans la NGAA ; tous les produits qui sont visés par 05.1.4 correspondent à CXS 87-1981. Il peut être nécessaire que les Comités de produits abordent la question de l'existence d'une relation 1 :1 entre la norme de produits Codex et la catégorie alimentaire de la NGAA puisque ces comités sont le plus à même de comprendre la norme de produits Codex ainsi que des aliments saisis dans la norme de produits.

Toutefois, il existe d'autres catégories d'aliments de la NGAA qui n'ont pas de correspondance 1 :1 avec une norme de produits Codex. Les aliments qui lui correspondent à une norme de produits Codex sont dénommés « aliments standardisés ». Il peut y avoir d'autres aliments qui sont inclus dans une catégorie d'aliments de la NGAA qui ne correspond pas à une norme de produits Codex. Ils sont dénommés 'non aliments standardisés.' Les catégories d'aliments qui n'ont pas une relation 1 :1 entre la norme de produits Codex et la catégorie d'aliments de la NGAA comprend à la fois des aliments standardisés et non standardisés.

Des informations sur le système de catégorie d'aliments de la NGAA sont fournies dans l'Annexe B de la NGAA en particulier la partie II (Descripteurs de la catégorie d'aliments). L'Appendice C (*Référence croisée des Normes alimentaires du Codex avec le système de catégorie alimentaire utilisé pour l'élaboration de la NGAA*) de la NGAA fournit une liste des normes de produits Codex et le numéro de catégorie alimentaire de la NGAA pertinent de sorte qu'elle représente une ressource très précieuse afin d'aider à effectuer le travail.

Si une relation 1 :1 entre la norme de produits Codex et une catégorie de produits de la NGAA déterminera la façon dont l'alignement est accompli, en particulier si des notes spécifiques sont nécessaires pour les dispositions de la NGAA afin d'aborder les aliments non standardisés.

Approche spécifique : résumé du processus à entreprendre

Le plus facile est d'aligner les dispositions relatives à l'additif alimentaire dans les normes de produits Codex et la NGAA en révisant tout d'abord le tableau 2 de la NGAA et puis garantissant que les mêmes changements ont été effectués au tableau 1. Ceci à cause du fait que le tableau 2 est organisé par les catégories d'aliments qui sont liés directement aux normes de produits Codex. Si la norme de produits Codex comprend les additifs du tableau 3, toute modification pertinente au tableau 3 doit également être effectuée.

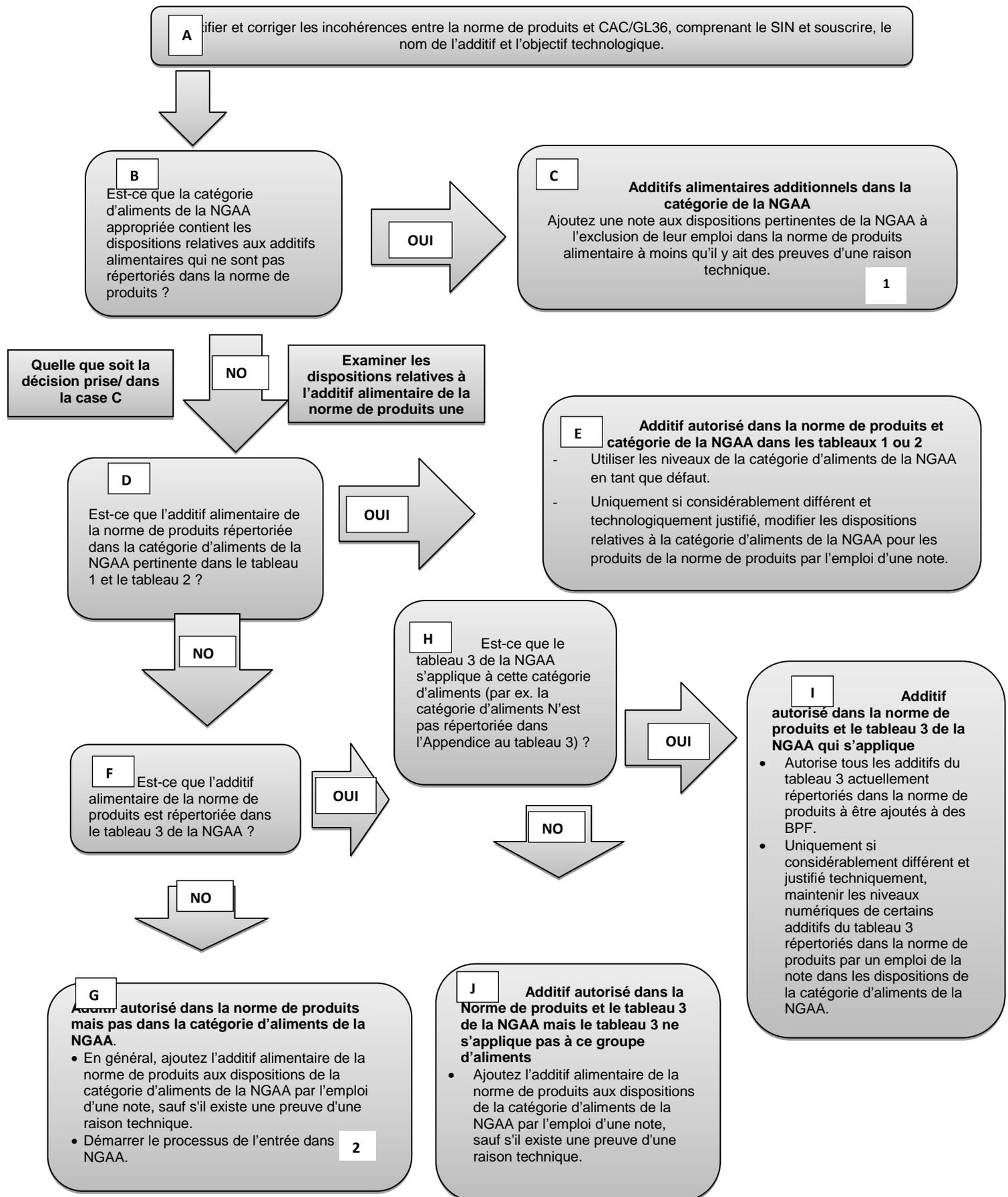
L'arbre de décision (Pièce 2) ainsi que les principes de travail (pièce 3) sont utilisés afin de décider de l'approche appropriée pour inclure chaque disposition de l'additif alimentaire dans une norme de produits Codex dans la NGAA.

Le résultat du travail d'alignement conduit au développement des modifications recommandées à faire aux sections de l'additif alimentaire des normes de produits Codex et au tableau 1, au tableau 2 et, si requis, au tableau 3 de la NGAA.

Des exemples de documents reportant le travail d'alignement sont fournis dans l'ordre du jour des réunions du CCFA (par ex., Point 4b de l'ordre du jour, CX/FA 17/49/6 pour CCFA49) et les modifications proposées pour adoption par la Commission du Codex Alimentarius (CAC) sont fournies dans le rapport de la réunion du CCFA (par exemple REP17/FA, paras. 45-55 et Annexes pertinentes pour CCFA49).

Pièce jointe 2

ARBRE DE DÉCISION POUR L'APPROCHE RECOMMANDÉE À L'ALIGNEMENT DE LA NGAA ET DES DISPOSITIONS RELATIVES AUX ADDITIFS ALIMENTAIRES DES NORMES DE PRODUITS.



1. **C** *La justification technologique est déterminée par le Comité de produits pertinent ou un comité de produits actifs existe, ou par le CCFA, ou le comité de produits pertinent a été ajourné/aboli.*
2. **G1** *:Additif dans le tableau 1 pour d'autres catégories d'aliments de la NGAA. Ajoutez l'additif alimentaire de la norme de produits aux dispositions de la catégorie d'aliments de la NGAA par l'emploi d'une note. Démarrer le processus de l'entrée dans la NGAA*
2. **G2** *L'additif n'a aucune disposition dans la NGAA toutefois a été évalué par le JECFA et a été inclus dans CAC/GL 36-1989. Ajoutez à la NGAA mais uniquement pour les produit de la norme de produits pertinente. Démarrer le processus de l'entrée dans la NGAA*
2. **G3** *L'additif n'est pas répertorié dans la NGAA. Retirer des normes de produits*

En appliquant l'arbre de décision, il est préférable d'examiner à la fois les dispositions adoptées de la NGAA (Étape 8) ainsi que le projet et l'avant-projet des dispositions de la NGAA. Cela garantira le fait que toutes les dispositions dans la catégorie d'aliments pertinente au à la norme de produits sont examinées ensemble d'une manière pertinente. Une note appropriée pourrait être appliquée au projet de disposition de la NGAA pour indiquer la pertinence de la norme de produits, jusqu'à ce que le projet de disposition de la NGAA soit débattu par le Comité.

Principes établis qui ont servi de fil directeur à la direction prise par l'arbre décisionnel et son développement

- Il est nécessaire que les additifs alimentaires soient technologiquement justifiés et fiables à l'emploi.
- La NGAA a été développée afin d'être un point de référence unique pour quatre additifs alimentaires au sein du Codex Alimentarius et devrait donc prendre en compte toute disposition sur les additifs alimentaires dans les normes de produits.
- Il est admis que les normes de produits ont des raisons techniques légitimes pour un ensemble restreint d'autorisations de l'additif alimentaire tout en reconnaissant aussi que là ou possible, les dispositions de la NGAA devraient être utilisées par défaut.
- Il est convenu qu'une approche du type arbre décisionnel afin d'harmoniser les autorisations relatives à l'additif alimentaire dans les normes de produits avec la NGAA sera utilisée.
- L'arbre décisionnel est un outil pour le CCFA afin d'aligner les normes de produits avec la NGAA. Toutefois, il est admis qu'il peut y avoir des cas où les résultats de son application ne sont pas pertinents avec l'intention du Comité de produits ou n'est pas pertinent avec les principes généraux pour une entrée dans la NGAA. Dans ces cas, les entrées devraient être examinées sur la base du cas par cas.
- Il n'est pas considéré comme approprié d'autoriser automatiquement l'addition de tous les additifs alimentaires dans le tableau 3 de la NGAA aux normes de produits mais d'autoriser pour tous les additifs du tableau 3 qui sont actuellement répertoriés dans une norme de produits particulière à ajouter aux BPF à travers la NGAA à moins que ce soit technologiquement justifié de restreindre leur emploi pour ce produit.
- Lorsqu'il est clair que l'intention du Comité de produits pertinent était de répertorier tous les additifs alimentaires appartenant à une certaine catégorie fonctionnelle, l'autorisation de tous les additifs alimentaires du tableau 3 appartenant à une telle catégorie est appropriée. Cette approche est pertinente avec le Manuel de procédure du Codex en ce qui concerne la structure de la section sur les additifs alimentaires des normes de produits. En particulier, une référence à la catégorie fonctionnelle associée et la catégorie d'aliments de la NGAA est appropriée, exception faite lorsqu'une liste d'additifs spécifiques est technologiquement justifiée pour un produit qui est l'objet de la norme de produits.

Pièce jointe 3**PRINCIPES DE TRAVAIL POUR LE TRAVAIL D'ALIGNEMENT**

La référence générale à la NGAA qui doit être incluse dans la norme de produits (comme cela est noté dans le Manuel de Procédure) a besoin de prendre en compte le fait qu'il existe des restrictions à cause du listage des additifs spécifiques dans la norme de produits. Par conséquent, lors de l'application des dispositions dans la norme de produits à la NGAA pour alignement :

- Une nouvelle disposition pour un additif est ajoutée à la NGAA uniquement s'il existe une disposition pour cet additif dans la norme de produits, mais actuellement aucune disposition pour cet additif dans la NGAA dans la catégorie d'aliments pertinente. Conformément à la case G de l'arbre décisionnel, une disposition est ajoutée par l'emploi d'une note pour restreindre l'emploi des produits conformément à la norme de produits sauf s'il existe une preuve d'une raison technique (par ex. une preuve justifiant le besoin pour des produits non standardisés).
- Seules les dispositions adoptées relatives à l'additif de la NGAA sont examinées pour alignement avec les normes de produits actuellement. Toutefois, le projet et l'avant-projet des dispositions de la NGAA relatives à l'additif sont envisagés :
 - La norme de produits est révisée pour inclure uniquement une référence générale à la NGAA et l'emploi de ces additifs répertoriés dans l'aliment standardisé ne serait pas inscrit ailleurs.
 - La disposition relative à l'additif alimentaire de la NGAA doit être révisée pour inclure les notes appropriées afin de décrire l'emploi de l'additif dans les normes de produits pertinentes (par ex. pour exclure les produits alimentaires soumis à la norme du produit pertinent pour indiquer un niveau d'emploi différent dans les aliments de produits soumis à la norme de produits pertinente). Le raisonnement pour ceci est ce qui suit : Certaines catégories de la NGAA qui comprennent les normes de produits correspondantes comprennent aussi les normes de produits non standardisées. Par conséquent le CCFA doit toujours débattre du besoin de ces additifs alimentaires dans les aliments non standardisés. En tant que tel, ce projet et l'avant-projet des dispositions pour les additifs alimentaires sont maintenues à leur étape actuelle. Les nouvelles note(s) associées avec ces projets et l'avant-projet des dispositions pour les additifs alimentaires abordent l'alignement avec les normes de produits pertinentes et seront maintenues lorsque le CCFA débat des dispositions pour l'additif alimentaire dans le futur.
- Le projet et l'avant-projet des dispositions relatives aux additifs de la NGAA doivent être clairement identifiés en tant que tels dans les rapports puisqu'ils ne peuvent pas être inclus dans tout document final contenant les modifications proposées à la NGAA (voir paragraphe final).
- Une note adaptée est associée à la disposition relative à l'additif de la NGAA pour introduire une restriction de la norme de produits. Par exemple, les notes "XS###" sont utilisées afin de désigner l'exclusion de la norme de produits de la disposition de la NGAA (par ex., il existe une disposition dans la NGAA pour l'additif mais l'additif n'est pas répertorié dans la norme de produits).
- Les dispositions relatives aux additifs alimentaires dans les normes de produits sont retirées lorsqu'elles ont été alignées avec la catégorie d'aliments appropriée dans la NGAA (Tableau 2 et amendements ultérieurs au Tableau 1 (et tableau 3 si requis)). La formulation de substitution dans la section de l'additif alimentaire de la norme de produits est telle que formulée dans les Additifs alimentaires dans la Section II (Elaboration des textes Codex) ; Structure pour les normes de produits du Codex dans le Manuel de procédure⁸. Cette formulation est :

« [Catégorie fonctionnelle de l'additif alimentaire] utilisée conformément aux tableaux 1 et 2 de la Norme générale pour les additifs alimentaires dans la catégorie d'aliments x.x.x.x. (Nom de la catégorie de fruit] ou répertoriés dans le tableau 3 de la norme générale pour les additifs alimentaires sont acceptables pour un emploi dans les aliments conformément à cette norme. »
- Dans certains cas, selon la norme de produits particulière qui est alignée avec la NGAA, le texte de référence général à la NGAA fourni dans le Manuel de procédure doit être modifié. Deux exemples de texte modifié sont indiqués ci-dessous. Dans la Norme pour le Chocolat et les produits à base de chocolat (CODEX STAN 87-1981), le texte concernant le tableau 3 a été modifié pour indiquer que seuls certains additifs du tableau 3 sont autorisés. Dans la Norme pour les bâtonnets, les portions et les filets de poisson surgelés - panés ou enrobés de pâte à frire (CODEX STAN 166-1989), aucun tableau 3 n'était nécessaire (parce que la norme faisait partie de la catégorie d'aliments dans l'Appendice au tableau 3, et le Tableau 1 et le texte 2 a été étendu pour prendre en compte l'emploi différent des additifs dans les différents types d'aliments couverts par la norme.

- **Norme pour le chocolat et les produits à base de chocolat (CODEX STAN 87-1981) :**

Régulateurs de l'acidité, antioxydants, agents de charge, colorants (à des fins de décoration uniquement), émulsifiants, agents d'enrobage et édulcorants utilisés conformément aux tableaux 1 et 2 de la Norme *générale pour les additifs alimentaires* (CODEX STAN 192-1995) dans la catégorie d'aliments 05.1.4 (Chocolat et produits à base de chocolat) et ses catégories d'aliments mère sont acceptables pour un emploi dans les aliments conformément à cette norme. Uniquement certains additifs alimentaires du tableau 3 (comme indiqué dans le tableau 3) sont acceptables pour un emploi dans les aliments conformément à cette norme.

- **Norme pour les bâtonnets, les portions et les filets de poisson surgelés - panés ou enrobés de pâte à frire (CODEX STAN 166-1989) :**

Antioxydants et humectant (pour un emploi dans tous les produits conformément à CODEX STAN 166-1989); les régulateurs de l'acidité et les épaississants (pour la chair de poisson hachée uniquement); et les colorants, les émulsifiants, les exaltateurs d'arôme, les agents levants et les épaississants (dans la panure ou les pâtes d'enrobage à frire) utilisés conformément aux tableaux 1 et 2 de la Norme générale pour les Additifs alimentaires (CODEX STAN 192-1995) dans la catégorie d'aliments 09.2.2 (Poisson, filets de poisson et produits de la pêche enrobés de pâte à frire, surgelés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes) et ses catégories d'aliment mère sont acceptables pour un emploi dans les aliments conformément à cette norme.

- Si une norme de produits répertorie un additif individuel qui est inclus dans un groupe d'additifs dans la NGAA (par ex. les sulfites, les esters d'ascorbyle) et que l'on prévoit que les additifs individuels dans le groupe qui ont la (les) mêmes catégories fonctionnelles que l'additif répertorié dans la norme de produits pertinente soient appropriés pour l'emploi déterminé dans la norme de produits pertinentes, alors l'alignement devrait inclure tous les additifs individuels avec les catégories fonctionnelles appropriées dans le groupe.
- Il y a trois types de restrictions pour les additifs alimentaires du tableau 3 dans les normes de produits. Ces restrictions sont décrites dans le tableau 3 de la NGAA et dans la section 2 à l'Appendice au tableau 3 de la NGAA.

A. La première est la restriction à une certaine catégorie fonctionnelle. Dans ce cas, tous les additifs du tableau 3 avec la catégorie fonctionnelle sont acceptables. Un exemple d'entrée pour une catégorie d'aliments particulière et la norme de produits dans la section 2 de l'Appendice au tableau 3 est indiqué ci-dessous.

12.5	Potages et bouillons
	Régulateurs de l'acidité, agents anti-agglomérants (dans le produit déshydraté uniquement), agents anti-moussants, antioxydants, colorants, émulsifiants, exhausteurs de goût, humectants, gaz d'emballage, conservateurs, stabilisateurs, édulcorants et épaississants répertoriés dans le tableau 3 sont acceptables pour un emploi dans les aliments conformément à la norme.
Normes Codex	Bouillon et Consommés (CODEX STAN 117-1981)

B. Le deuxième type de restriction est lorsque la norme de produits répertorie des additifs alimentaires individuels et par conséquent, l'emploi de certains additifs uniquement du tableau 3 avec une catégorie fonctionnelle sont acceptables. Un exemple d'entrée dans la section 2 de l'Appendice au tableau 3 est indiqué ci-dessous.

08.2.2	Viande, volaille et gibier compris, transformée, en pièces entières ou en morceaux, traitée thermiquement
	Uniquement certains additifs alimentaires du tableau 3 (comme indiqué dans le tableau 3) sont acceptables pour un emploi dans les aliments conformément à ces normes.
Normes Codex	<i>Jambon cuit</i> (CODEX STAN 96-1981) et <i>Épaule de porc cuite</i> (CODEX STAN 97-1981)

C. Pour ces normes de produits pour lesquelles il est acceptable d'utiliser tous les additifs du tableau 3 d'une certaine catégorie fonctionnelle, et seulement certains additifs du tableau 3 ou une autre catégorie fonctionnelle, une combinaison des options A et B ci-dessus est appropriée. Un exemple d'entrée dans la section 2 de l'Appendice au tableau 3 est indiqué ci-dessous.

04.2.2.4	Légumes en boîte ou en bocaux (pasteurisés) ou pasteurisés sous pression (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), algues marines
	Tous les agents affermissants répertoriés dans le tableau 3 et certains autres additifs du tableau 3 (comme indiqué dans le tableau 3) sont acceptables pour un emploi dans les aliments conformément à ces normes.
Normes Codex	Norme pour les tomates conservées (Codex STAN 13-1981)

Les recommandations pour l'alignement devraient être d'amender les dispositions de la NGAA dans les tableaux 1 et 2 plutôt que d'*ajouter* des dispositions (cette dernière recommandation s'applique uniquement à la situation décrite dans le premier point). Il peut y avoir uniquement une disposition dans la NGAA pour une catégorie donnée pour un additif. Par conséquent, les recommandations sont d'amender (réviser) les dispositions de la NGAA existantes pour prendre en compte les dispositions dans la norme de produits. Ainsi, les recommandations avec les révisions proposées à la NGAA sont présentées dans un tableau unique avec les mêmes données chacune dans le format du tableau 1 et du tableau 2 (et les mêmes notes) et uniquement des dispositions adoptées. Cette présentation éliminerait toute confusion ou tout malentendu en ce qui concerne la disposition finale dans la NGAA.

Le texte nouveau est indiqué en **caractères gras/soulignés**. Les retraits sont indiqués en ~~caractères biffés~~

Plan de travail pour l'alignement à venir des dispositions relatives à l'additif alimentaire des normes de produits.

Codex numéros de Stds (CS)	Comité de produits	Numéro de normes Stds^a	CCFA50 2018	CCFA51/52 2019 – 20^c	CCFA53 2021	CCFA54 2022	CCFA55 2023
3, 37, 70, 90, 94, 119, 167, 189, 222, 236, 244, 291, 302, 311 & 319.	CCFFP ¹ &CCPFV ¹	14 – 1	✓				
12 - 212	CCFA ⁴	2(1):		✓			
326, 327 & 328	CCSCH ¹	3		✓			
152, 202(X), 249	CCCPL ⁴	3(1) :		✓			
108(X), 227(X)	CCMMW ²	2(2) :		✓			
163(X), 174, 175	CCVP ²	3(2 ?)		✓			
19, 33, 210, 211, 256, 329	CCFO ¹	6		✓			
143	CCPFV ¹	1		✓			
207, 208, 221, 243, 250, 251, 252, 253, 262, 263, 264, 265, 266, 267, 268, 269, 270, 271, 272, 273, 274, 275, 276, 278(X), 281, 282, 283, 288, 290	CCMMP ²	30(1) :		✓ 13 Fromage affiné 263, 264, 265, 266, 267, 268, 269, 270, 271, 272, 274, 276 277	✓ 7 Autre fromage 208, 221, 262, 273, 275, 278(X), 283	✓ 7 Laits 207, 243, 250, 251, 252, 281, 282,	✓ 3 Maintenant 253, 288 & 290 (Ou autre division appropriée)
17, 60, 62, 78, 99, 145, 241, 242, 297, 318 (en conserve) 38, 52, 67, 115, 130, 160, 177, 223, 240, 296 (le reste) [X (no f.a.): 39, 69, 75, 76, 103, 131,	CCPFV ¹	27(7): [5 Déjà aligné :		✓ 10 En conserve 17, 60, 62, 78, 99, 145, 241, 242, 297, 318	✓ 10 Le reste 38, 52, 67, 115, 130, 160, 177, 223, 240, 296	✓ 7 [X (aucun additif alimentaire): 39, 69, 75, 76, 103, 131, 321,	Aucun restant ?

Codex numéros de Stds (CS)	Comité de produits	Numéro de normes Stds ^a	CCFA50 2018	CCFA51/52 2019 – 20 ^c	CCFA53 2021	CCFA54 2022	CCFA55 2023
321, [Déjà aligné : 66, 254, 260, 320, 321							
72, 73, 74, 156, 181(X), 203(X)	CCNFSDU ¹	6(2 nécessitent des conseils du CCNFSDU ^b)			✓ 4 72, 73, 74, 156	✓ 2? restant 181, 203	
Ce qui est inachevé doit être achevé						Tel que requis	Tel que requis
Tous les CS régionaux	CCAFRICA ¹ CCASIA ¹ CCNEA ¹ CCLAC ¹	1(1): 7(1): 5(2): 1				Tel que requis	Tel que requis

Notes

- X signifie qu'ils sont dans FA/INF02 Décembre 2017 mais aucun additif alimentaire n'est autorisé de sorte qu'un alignement restreint est nécessaire; aucune modification à la NGAA mais des modifications sont nécessaires au CS individuel
- 1 Comité actif
- 2 Ajourné *sine die*
- 3 Aboli ou dissous
- 4 Travaillant par correspondance
- a Le numéro répertorié est le nombre total de CS qui requièrent un alignement tandis que les numéros entre les crochets sont les nombres du CS désignés avec un X (requérant aucune modification à la NGAA, uniquement au CS lui-même)
- b CS 181 et 203 demandent des conseils issus de CCNFSDU sur les dispositions relatives aux additifs alimentaires qui sont requises puisqu'aucune n'est répertoriée.
- c Le programme de travail pour CCFA51 & CCFA52 est présenté comme ayant été *combiné* parce que le programme de travail exact dépendra de l'examen par le Comité des propositions 'de partage du travail » indiquées dans la recommandation 3 du "Document de travail sur les futures stratégies pour le CCFA" dans le point 8 de l'ordre du jour (CX/FA 18/50/13). Cela dépend également des progrès sur l'examen des 14 normes de produits pour le poisson et les produits de la pêche lors de la 50ème session du CCFA.

Annexe XII

RÉVISION DES LETTRES CIRCULAIRES
LISTE PRIORITAIRE DE SUBSTANCES PROPOSÉES POUR ÉVALUATION PAR LE JECFA
ET

**MODIFICATIONS ET/OU D'ADDITIONS AUX NOMS DE CATÉGORIE DU CODEX ET AU SYSTÈME
INTERNATIONAL DE NUMÉROTATION DES ADDITIFS ALIMENTAIRES (CAC/GL 36-1989)**

(Pour information seulement)

**PARTIE A :DEMANDE D'INFORMATIONS ET COMMENTAIRES SUR LA LISTE PRIORITAIRE DES
SUBSTANCES PROPOSÉES POUR ÉVALUATION PAR LE JECFA.**

Note : Le nouveau texte est présenté **en caractères gras et surlignés** ; les suppressions sont en ~~caractères biffés~~

1. Les membres et les observateurs, tels que mentionnés ci-dessus, sont invités à fournir des informations sur les nouvelles demandes et sur les substances déjà comprises dans la liste prioritaire des substances proposées pour évaluation par le JECFA. Les informations et les commentaires devraient être soumis sur la base des Annexes jointes suivantes à cette lettre circulaire :

Annexe 1 - Les critères pour l'inclusion des substances dans la liste prioritaire (Aucun amendement) ;

Annexe 2 Fiche pour la soumission des substances à évaluer par le JECFA (amendé).

Annexe 3 - Liste prioritaire des substances proposées pour évaluation par le JECFA, renvoyée à la FAO et l'OMS pour leur suivi. (Aucun amendement) ;

Annexe 4 – Confirmation des requêtes antérieures et disponibilité des données (Nouveau).

Appendice 2

FICHE POUR LA SOUMISSION DES SUBSTANCES À ÉVALUER PAR LE JECFA.

Seules des informations brèves sont requises dans la complétion de cette fiche. La fiche peut être retapée si davantage d'espace est nécessaire sous un des en-têtes fournis que la fiche générale est maintenue.

Nom de la (des) substance(s) :	
Question(s) posée(s) au JECFA <i>(Prière de fournir une brève justification de la demande s'il s'agit d'une réévaluation)</i>	

1. Proposition d'inclusion soumise par :
2. Nom de la substance ; nom(s) commercial(aux) ; nom(s) chimique(s)
3. Noms et adresses des producteurs de base :
4. Le fabricant s'est-il engagé à fournir des données ?
5. Identification du fabricant qui fournira les données (prière d'indiquer le nom de la personne à contacter) :
6. Justification de l'emploi :
7. Produits alimentaires et catégories d'aliments dans la NGAA dans lesquels la substance est utilisée en tant qu'additif alimentaire ou en tant qu'ingrédient, y compris le(les) niveau(x) d'emploi) :
8. Le composé est-il actuellement utilisé dans des aliments faisant l'objet d'un commerce légal dans plus d'un pays ?
(prière d'identifier les pays) ; ou, le composé a-t-il été approuvé pour emploi dans un ou plusieurs pays ? (Prière d'identifier le(les) pays))
9. Liste des données disponibles (prière de vérifier leur disponibilité)

Pour les substances obtenues à partir de ressources naturelles, la caractérisation des produits dans le commerce ainsi qu'un ensemble pertinent de données biochimiques et toxicologiques sur de tels produits sont essentielles pour le JECFA afin de développer des monographies de normes et l'évaluation de sécurité relatée et de telles données/information pourraient être incluses : des composantes d'intérêt / toutes les composantes du produit final; le processus de transformation détaillé; et le possible transfert des substances, etc.

Données toxicologiques

- (i) Études métaboliques et pharmacocinétiques
- (ii) Études de la toxicité à court terme, de la toxicité/cancérogénicité à long terme, de la toxicité reproductive et de la toxicité développementale chez les animaux et études de la génotoxicité
- (iii) Études épidémiologiques et/ou cliniques et examens particuliers
- (iv) Autres données

Données technologiques

- (i) Normes d'identité et de pureté des substances répertoriées (normes appliquées lors des études développementales et toxicologiques ; normes proposées pour le commerce)
- (ii) Les examens technologique et nutritionnel relatifs à la fabrication et l'emploi de la substance répertoriée.

Données d'évaluation de l'ingestion

- (i) Niveaux de la substance répertoriée citée utilisée dans les aliments ou prévue pour être utilisée dans les aliments sur la base de la fonction technologique et gamme des aliments dans lesquels ils sont utilisés.
- (ii) Estimation des doses d'ingestion alimentaire sur la base des données de consommation alimentaire relative aux aliments dans lesquels le composé peut être utilisé.

Autres informations (s'il y a lieu)

10. Date à laquelle les données pourraient être soumises au JECFA

Appendice 4

CONFIRMATION DES REQUÊTES ANTÉRIEURES ET DISPONIBILITÉ DES DONNÉES

En complétant ce formulaire, le sponsor d'une requête formulée dans l'Appendice 3, peut indiquer si la requête est toujours effective, et si les données pour soutenir la requête sont actuellement disponibles. L'opportunité pour confirmer ou interrompre plus tard les demandes sera toujours disponible dans le groupe de travail intra session de la liste prioritaire du JECFA.

Une indication du "non" à toute question résultera dans le retrait de la requête lors de la prochaine session du CCFA. En réponse à la lettre circulaire, des tableaux distincts devraient être préparés pour des requêtes distinctes.

<u>Confirmation des requêtes antérieures et disponibilité des données.</u>	
<u>Nom de la (des) substance(s) :</u>	
<u>Est-ce que la requête est toujours effective ?(Oui/Non)</u>	
<u>Est-ce que les données sont disponibles ?(Oui/Non)</u>	
<u>Changede fournisseur de données? (Oui/Non)</u>	<u><Spécifier si "oui"></u>

PARTIE B : Requête pour les propositions pour modification et/ou addition à la Section 3 de Noms de catégorie et dans le Système international de numérotation pour les additifs alimentaires (CAC/GL 36-1989)

Note : Le nouveau texte est présenté **en caractères gras et surlignés** ; les suppressions sont en caractères biffés

PRINCIPES POUR MODIFICATION /ADDITION À LA SECTION 3 DE NOMS DE CATÉGORIE ET DANS LE SYSTÈME INTERNATIONAL DE NUMÉROTATION (CAC/GL 36-1989)

Appendice 1

5. Retrait d'un additif de la liste SIN :

Les propositions de suppression des entrées de SIN ne peuvent pas être soumises à la lettre circulaire s'il existe des dispositions (adoptées ou dans le processus par étapes) pour l'additif dans la Norme générale des Additifs alimentaires (CODEX STAN 192-1995). Le Comité du Codex sur les Additifs alimentaires doit tout d'abord retirer ces dispositions de la NGAA avant la soumission des propositions afin de retirer une entrée SIN correspondante.

Les Propositions pour le retrait des entrées SIN devrait être accompagnées d'une justification valable.

Appendice 2

La justification relative à la modification du SIN requis dans la section 3: retrait de l'additif alimentaire (Veuillez sélectionner uniquement l'option appropriée et fournissez des détails dans l'espace ci-dessous. Les propositions pour le retrait des entrées SIN ne peuvent pas être soumises à cette lettre circulaire s'il existe des dispositions (adoptées ou dans le processus par étapes) pour l'additif dans la Norme générale pour les additifs alimentaires (CODEX STAN 192-1995).