



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 - Fax: (+39) 06 5705 4593 - E-mail: codex@fao.org - www.codexalimentarius.net

**Point 5 c de l'ordre du jour**

**CX/FA 12/44/9 Add2**

Février 2012

## PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

### COMITÉ DU CODEX SUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES

#### Quarante-quatrième session

**Hangzhou, Chine 12-16 mars 2012**

### PROJET ET AVANT-PROJETS DE DISPOSITIONS RELATIVES AUX ADDITIFS ALIMENTAIRES (DISPOSITIONS DU TABLEAU 1 ET 2 POUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES DU TABLEAU 3 DONT LA FONCTION EST "RÉGULATEUR D'ACIDITÉ OU ÉMULSIFIANT, STABILISANT, ÉPAISSISSANT

Les observations suivantes ont été reçues des membres et des observateurs Codex suivants

Brésil, Afrique du sud, États-Unis d'Amérique, Biopolymère international, EFEMA, ICGMA, IDF, IFAC, Marinalg International, OIV

#### **BRÉSIL**

Le Brésil remercie l'opportunité qui lui est offerte pour commenter le travail effectué par le groupe de travail électronique du GSFA conduit par les USA.

#### **Annexe 1 – Régulateurs d'acidité**

Le Brésil soutient l'emploi des régulateurs d'acidité pour les catégories alimentaires suivantes:

N° de catégorie alimentaire	Titre de catégorie alimentaire	Observations
14.1.2	Fruit et jus de légumes	Certains régulateurs d'acidité sont nécessaires pour ajuster les caractéristiques sensorielles, en particulier les fruits acides et les légumes
14.1.3	Fruit et nectars de légume	
6.2	Farines et amidons (y compris la poudre de soja)	Note 186 pour l'emploi dans les farines avec des additifs uniquement
06.4.2	Pâtes et nouilles sèches et produits similaires	Les régulateurs d'acidité et les stabilisants sont nécessaires pour prévenir des modifications non désirées sur la structure des pâtes sèches à cause du traitement thermique

Le Brésil ne soutient pas les dispositions sur les régulateurs d'acidité pour les catégories alimentaires 8.1 Viande fraîche, volaille et gibier; et 9.1.1 Poisson frais. Aucun additif alimentaire ne devrait être utilisé dans la viande fraîche ou le poisson à l'exception des colorants avec la note 4 (pour décorer, marquer ou estamper le produit) et 16 (utilisé dans les glaçages, les enrobages ou les décorations des fruits, des légumes, de la viande ou du poisson).

L'emploi des régulateurs d'acidité dans les catégories alimentaires 11.1.2 Sucre en poudre, dextrose en poudre; 11.5 Miel; et 14.1.1 Eaux semble également injustifié.

#### **Annexe 2 – Émulsifiants, stabilisants, épaississants**

Le Brésil soutient l'emploi des émulsifiants, des stabilisants et des épaississants pour les catégories alimentaires suivantes:

N° de catégorie alimentaire	Titre de catégorie alimentaire	Observations
01.1.1	Lait et babeurre (nature) (À L'EXCLUSION DU BABEURRE TRAITÉ THERMIQUEMENT)	Les stabilisants sont nécessaires pour conserver un produit uniforme par ex. lors de l'ajout des micronutrients au lait

N° de catégorie alimentaire	Titre de catégorie alimentaire	Observations
01.2	<b>Produits laitiers fermentés et présurés (nature) à l'exception de la catégorie alimentaire 01.1.2. (boissons à base de lait)</b>	Les stabilisants sont nécessaires pour stabiliser la protéine
06.4.2	Pâtes et nouilles sèches et produits similaires	Les régulateurs d'acidité et les stabilisants sont nécessaires pour prévenir les modifications sur la structure des pâtes sèches pendant le traitement thermique
14.1.2	Fruit et jus de légumes	Les stabilisants sont nécessaires dans certains jus et nectars pulpeux. Des produits hautement pulpeux peut présenter une décantation des solides insolubles durant la durée de vie. L'emploi des stabilisants est justifié pour garder les produits uniformes. Le Comité pourrait examiner l'inclusion d'une note à cet effet.
14.1.3.1	Nectar de fruit	
14.1.3.2	Nectar de légume	
14.1.3.3	Concentrés pour nectars de fruits	
14.1.3.4	Concentrés pour nectars de légume	

Le Brésil ne soutient pas les dispositions des émulsifiants, des stabilisants et des épaississants pour les catégories alimentaires 8.1 viande fraîche, volaille et gibier; et 9.1.2 mollusques, crustacés et échinodermes frais. Aucun additif alimentaire ne devrait être autorisé dans la chair fraîche à l'exception des colorants avec la note 4 (pour décorer, marquer ou estamper le produit) et 16 (utilisé dans les glaçages, les enrobages ou les décorations des fruits, des légumes, de la viande ou du poisson).

L'emploi des émulsifiants, des stabilisants et des épaississants dans les catégories alimentaires 11.1.3 sucre blanc, sucre roux en poudre, sirop de glucose, sirop de glucose sec, sucre de canne brut; 11.5 Miel; et 14.1.1 Eaux semble aussi injustifié.

#### AFRIQUE DU SUD

L'Afrique du sud apprécie l'opportunité qui lui est offerte de réviser et de commenter **CX/FA 12/44/9 PROJET ET AVANT-PROJET DES DISPOSITIONS RELATIVES AUX ADDITIFS ALIMENTAIRES (Dispositions dans les tableaux 1 et 2 du tableau 3 des additifs alimentaires avec des "régulateurs d'acidité et "émulsifiant, stabilisant et fonction de l'épaississant. L'Afrique du sud souhaite remercier les Etats-Unis et les autres membres du groupe de travail électronique (groupe de travail électronique) pour le travail qui a été accompli à ce jour. L'Afrique du sud souhaite soumettre ce qui suit à la discussion:**

Catégorie alimentaire n° 08.1.2			
Additif	Niveau Codex	Niveaux actuels ou emploi dans les produits	Justification
Acide lactique	6000mg/kg	Pas actuellement utilisé dans cette catégorie de produits	n/a

Catégorie alimentaire n° 9.2			
Additif	Niveau Codex	Niveaux actuels ou emploi dans les produits	Justification
Carbonate de sodium	BPF	BPF	Utilisé dans les céphalopodes congelés (calamar) pour ramollissement dans divers produits de poissonnerie couverts avec du pain ou enrobage de pâte à frire en tant qu'agents levants (puisque les bâtonnets de poisson congelés étaient déjà couverts)

Catégorie alimentaire n° 9.2.1
--------------------------------

Additif	Niveau Codex	Niveaux actuels ou emploi dans les produits	Justification
Acide ascorbique	400 mg/kg	BPF	Utilisé en tant qu'antioxydant pour prévenir l'oxydation à la graisse ou pour prévenir la décoloration (par ex bleuissage, le noircissement) dans les crustacés congelés et en conserve. Pour diminuer le pH et augmenter la durée de la vie.
Acide citrique	BPF	BPF	Utilisé en tant qu'antioxydant pour prévenir l'oxydation à la graisse ou pour prévenir la décoloration (par ex bleuissage, le noircissement) dans les crustacés congelés et en conserve. Pour diminuer le pH et augmenter la durée de la vie.

Catégorie alimentaire n° 9.2.2			
Additif	Niveau Codex	Niveaux actuels ou emploi dans les produits	Justification
Acide citrique	BPF	BPF	Utilisé en tant qu'antioxydant pour prévenir l'oxydation à la graisse ou pour prévenir la décoloration (par ex bleuissage, le noircissement) dans les crustacés congelés et en conserve. Pour diminuer le pH et augmenter la durée de la vie.

### ÉTATS-UNIS D'AMÉRIQUE

Les États-Unis d'Amérique apprécient l'opportunité qui lui ont été fournis de fournir les observations suivantes sur le projet et l'avant-projet des dispositions pour les tableaux 1 et 2 des tableaux 3 additifs alimentaires avec les "régulateurs d'acidité" (Annexe 1) et la fonction de "émulsifiant, stabilisateur et épaississant" (Annexe 2) pour examen à la quarante-quatrième session du Comité du Codex sur les additifs alimentaires (CCFA) à venir.

Les États-Unis aimeraient proposer l'addition des additifs alimentaires suivants à la catégorie alimentaire 14.2.3 (Vins), basés sur les objectifs décrits ci-dessous:

#### Annexe 1: Régulateurs d'acidité

Additif	N° SIN	Niveau maximal	Objectif
Dioxyde de carbone	290	BPF	Pour augmenter ou diminuer le pH pour la fermentation à démarrer
Sulfate de calcium	516	2000 mg/kg	Pour augmenter ou diminuer le pH pour la fermentation à démarrer

## BIOPOLYMERE INTERNATIONAL

<i>Fiche technique émulsifiants, stabilisants et épaississants</i>							
		<i>Codex Projet annexe 2</i>				<i>Législation de l'UE et justification pour conformité</i>	
<b>GSA N° de catégorie alimentaire.</b>	<b>Titre de catégorie alimentaire</b>	<b>SIN</b>	<b>Nom de l'additif</b>	<b>Niveau maximal Codex</b>	<b>Observations sur le niveau maximal Codex proposé</b>	<b>Réglementation de législation de l'UE 1333/2008 Annexe II</b>	<b>Observations</b>
						<b>N° de catégorie et niveau maximal</b>	
<b>1.2.1.2</b>	Laits fermentés (nature), traités thermiquement après fermentation	415	Gomme xanthique	5000mg/kg	Pour une conformité de l'UE, des BPF sont proposées	N° de catégorie 01.3 Produits à base de lait fermenté non aromatisé, traités thermiquement après fermentation: SIN 415 a approuvé «quantum satis» (la quantité suffisante)	Les épaississants et les stabilisants sont avantageux dans les produits laitiers fermentés pour la stabilisation de la protéine préalablement au traitement thermique et l'optimisation de la viscosité, prévenant l'altération physique durant le transport et l'entreposage, tout en améliorant le sentiment de la bouche, la cuisson et la stabilité de la cuisson au four.
<b>1.4.2</b>	Crèmes stérilisées et UHT, fouettage et crèmes fouettées et crèmes grasses réduites (natures)	415	Gomme xanthique	5000 mg/kg	Pour une conformité au niveau de l'UE, des BPF sont proposées	N° de catégorie 01.6.3 Autres crèmes: SIN 415 a approuvé «quantum satis» (la quantité suffisante)	Les épaississants et les stabilisants sont habituellement utilisés dans les crèmes pasteurisées et UHT pour une texture optimisée et une structure stabilisée, pour une stabilité aux alternances de température et pour une incorporation d'air contrôlée.
<b>6.4.1</b>	Pâtes et nouilles fraîches et produits similaires.	415	Gomme xanthique	10000 mg/kg	Pour une conformité au niveau de l'UE, des BPF dans les nouilles sont proposées	N° de catégorie 6.5 Nouilles: SIN 415 a approuvé «quantum satis» (la quantité suffisante)	
<b>9.2.1</b>	Poisson surgelé, filets de poisson et produits dérivés y compris les mollusques, les crustacés et les échinodermes	415	Gomme xanthique	160 mg/kg	Pour un effet technologique adéquat des niveaux jusqu'à 5000 mg/kg sont nécessaires. Pour une conformité au niveau de l'UE, des	N° de catégorie 9.2 Poisson transformé et produits de poissonnerie y compris des mollusques et des crustacés: SIN 415 a approuvé «quantum	Les épaississants et les stabilisants sont utilisés pour protéger le produit des changements de structure durant les cycles d'alternance aux températures durant la manutention et l'entreposage en diminuant l'abaissement du point de congélation.

					BPF sont proposées	satis» (la quantité suffisante)	
--	--	--	--	--	--------------------	---------------------------------	--

**EFEMA (ASSOCIATION DES FABRICANTS EUROPEENS DES ÉMULSIFIANTS ALIMENTAIRES)**

<i>Fiche technique émulsifiants, stabilisants et épaississants</i>							
		<i>Codex projet d'Annexe 2</i>			<i>Législation EU et justification pour conformité</i>		
<b>GSFA N° de catégorie alimentaire.</b>	<b>Titre de catégorie alimentaire</b>	<b>SIN</b>	<b>Nom de l'additif</b>	<b>Niveau de Codex Max</b>	<b>Observations sur le niveau max proposé</b>	<b>Régulation de la législation de l'UE 1333/2008 Annexe II</b>	<b>Observations</b>
						<b>N° de catégorie et niveau maximal</b>	
<b>01.2.1.2</b>	Laits fermentés (nature), traités thermiquement après fermentation	471	Mono- et diglycérides d'acides gras	5000 mg/kg dans la catégorie alimentaire 01.2	Pour une conformité au niveau de l'UE, addition de SIN 471 en tant que BPF dans la catégorie alimentaire 01.2.1.2 est proposée	N° de catégorie 01.3 Produits à base de lait fermenté non aromatisé, traités thermiquement après fermentation: SIN 471 a approuvé «quantum satis» (la quantité suffisante)	Les émulsifiants sont avantageux dans les produits laitiers fermentés pour la stabilisation de la protéine préalablement au traitement thermique et l'optimisation de la viscosité, prévenant l'altération physique durant le transport et l'entreposage, tout en améliorant le sentiment de la bouche, la cuisson et la stabilité de la cuisson au four.
<b>1.4.1</b>	Crème pasteurisée (nature)	471	Mono- et diglycérides d'acides gras	5000 mg/kg	Pour une conformité au niveau de l'UE, des BPF sont proposées	N° de catégorie 01.6.1 crème pasteurisée non aromatisée (à l'exception des crèmes en teneur en matières grasses réduites): SIN 471 a approuvé «quantum satis» (la quantité suffisante)	Les émulsifiants sont importants pour un emploi dans les crèmes pasteurisées pour une texture optimisée et une structure stabilisée, pour une stabilité aux alternances de température et pour une incorporation d'air contrôlée.

<b>1.4.2</b>	Crèmes stérilisées et UHT, fouettage et crèmes fouettées et crèmes grasses réduites (natures)	471	Mono- et diglycérides d'acides gras	5000 mg/kg	Pour une conformité au niveau de l'UE, des BPF sont proposées	N° de catégorie 01.6.3 Autres crèmes: SIN 471 a approuvé «quantum satis» (la quantité suffisante)	Les émulsifiants, les épaississants et les stabilisants sont habituellement utilisés dans les crèmes pasteurisées et UHT pour une texture optimisée et une structure stabilisée, pour une stabilité aux alternances de température et pour une incorporation d'air contrôlée.
<b>1.4.2</b>	Crèmes stérilisées et UHT, fouettage et crèmes fouettées et crèmes grasses réduites (natures)	472a	Esters acidiqes gras et acétiques de glycérol	10000mg/kg	Pour une conformité au niveau de l'UE, des BPF sont proposées	N° de catégorie 01.6.3 Autres crèmes: SIN 472a a approuvé «quantum satis» (la quantité suffisante)	Les émulsifiants, les épaississants et les stabilisants sont habituellement utilisés dans les crèmes pasteurisées et UHT pour une texture optimisée et une structure stabilisée, pour une stabilité aux alternances de température et pour une incorporation d'air contrôlée.
<b>1.4.2</b>	Crèmes stérilisées et UHT, fouettage et crèmes fouettées et crèmes grasses réduites (natures)	472b	Esters acidiqes gras et acétiques de glycérol	10000mg/kg	Pour une conformité au niveau de l'UE, des BPF sont proposées	N° de catégorie 01.6.3 Autres crèmes: SIN 472b a approuvé «quantum satis» (la quantité suffisante)	Les émulsifiants, les épaississants et les stabilisants sont habituellement utilisés dans les crèmes pasteurisées et UHT pour une texture optimisée et une structure stabilisée, pour une stabilité aux alternances de température et pour une incorporation d'air contrôlée.
<b>1.4.2</b>	Crèmes stérilisées et UHT, fouettage et crèmes fouettées et crèmes grasses réduites (natures)	472c	Esters acidiqes gras et citriques de glycérol	5000mg/kg	Pour une conformité au niveau de l'UE, des BPF sont proposées	N° de catégorie 01.6.3 Autres crèmes: SIN 472c a approuvé «quantum satis» (la quantité suffisante)	Les émulsifiants, les épaississants et les stabilisants sont habituellement utilisés dans les crèmes pasteurisées et UHT pour une texture optimisée et une structure stabilisée, pour une stabilité aux alternances de température et pour une incorporation d'air contrôlée.
<b>6.4.1</b>	Pâtes et nouilles fraîches et produits similaires.	472a, 472b, 472c	Esters acidiqes gras et citriques de glycérol	-	Pour une conformité au niveau de l'UE, des BPF dans les nouilles sont proposées	N° de catégorie 6.5 Nouilles: SIN 472a-c a approuvé «quantum satis» (la quantité suffisante)	

## ICGMA (CONSEIL INTERNATIONAL DES ASSOCIATIONS DES FABRICANTS DE PRODUITS D'ÉPICERIE)

Le Conseil International des Associations des fabricants de produits d'épicerie (ICGMA) est une organisation non gouvernementale qui représente les aliments et les fabricants de marchandise emballée générale. ICGMA promeut l'harmonisation des normes alimentaires ainsi que les politiques basées sur la science et est un support important du Codex Alimentarius. ICGMA travaille aussi pour faciliter le commerce international des produits alimentaires en éliminant ou prévenant les barrières artificielles pour commercialiser et croit que l'harmonisation globale des normes relatives à l'additif alimentaire est importante pour accomplir cet objectif.

ICGMA remercie la délégation des États-Unis pour son travail sur l'approche horizontale sur la GSFA pour identifier ces catégories alimentaires dans l'Annexe au tableau 3 dans lesquelles l'emploi des "régulateurs d'acidité" ou des "émulsifiants, stabilisants, les épaississants" sont technologiquement justifiés et devraient être autorisés. ICGMA autorise cette opportunité pour fournir les observations suivantes sur le CX/FA 12/44/9 Add.1. et le CX/FA 12/44/9:

- (i) Annexes 1 et 2 de CX/FA 12/44/9 Add.1. –
  - a. Annexe 1 - Recommandation 3: Justification technologique pour employer les régulateurs d'acidité (AR) dans les herbes (12.2.1. Fines herbes et épices – Fines herbes uniquement). *ICGMA recommande le placement de 12.2.1. dans la recommandation 2, dans lequel l'emploi d'AR n'est pas justifié.*
  - b. Annexe 2 - Recommandation 1: Justification technologique pour employer les émulsifiants (E), les stabilisants (S), et les épaississants (T) dans les herbes (12.2.1. Fines herbes et épices – Fines herbes uniquement). *ICGMA recommande le placement de 12.2.1. dans la recommandation 2, dans laquelle l'emploi de E, S, et T n'est pas justifié.*
  - c. Annexe 2 - Recommandation 2: Justification technologique fournie pour employer E, T, S dans le beurre (2.2.1.) *ICGMA recommande le placement de 2.2.1. dans la recommandation 1 as E, S, sont justifiés pour l'emploi dans le beurre.*
  - d. Annexe 2 – pas inclus: Justification technologique fournie pour employer E, T, S dans les légumes frais traités en surface (4.2.1.2.) *ICGMA recommande le placement de 4.2.1.2. dans la recommandation 1 étant donné que ces substances sont utilisées dans ces types de produits.*
  - e. Annexe 2 – Recommandation 3: Justification technologique fournie pour employer les émulsifiants, les épaississants, les stabilisants dans les succédanés du sel (12.1.2.) pour discussion ultérieure. *ICGMA recommande le placement de 12.1.2. dans la recommandation 1.*
- (ii) NOUVELLES dispositions relatives à l'additif alimentaire pour inclusion à l'étape 3 dans le GSFA basé sur les dispositions existantes dans les normes de denrées alimentaires du Codex
- (iii) NOUVELLES dispositions relatives à l'additif alimentaire pour inclusion à l'étape 3 dans le GSFA basé sur le besoin de l'industrie;

Voir s'il vous plaît l'Annexe pour des observations détaillées. Notez s'il vous plaît que comme ICGMA continue à collecter des informations sur les besoins (à part ceux reportés ici), ceux-ci seront également rendus disponibles dans le document de la salle de conférence (CRD) préalablement à la Plénière du CCFA 2012. ICGMA recommande la délégation des USA pour son autorité dans cet effort.

### ANNEXE – Exemples ICGMA

#### (I) Observations en réponse aux Annexes 1 et 2 du document CX/FA 12/44/9 Add.1.

- a. *Annexe 1 - Recommandation 3: Justification technologique pour employer les régulateurs d'acidité dans les herbes (12.2.1. Fines herbes et épices – Fines herbes uniquement). ICGMA recommande le placement de 12.2.1. dans la recommandation 2.*

Les régulateurs d'acidité (AR) ne sont pas technologiquement justifiés pour les herbes. Les uniques additifs qui peuvent être nécessaires seraient généralement des agents antiagglomérants (par ex, pour le poivre rouge, la noix de muscade; pour certaines herbes) ET les antioxydants (par exemple pour les éléments avec des valeurs de colorant tels que le poivron, certains poivres rouges.) ICGMA recommande que 12.2.1 soit placé dans la recommandation 2 dans laquelle l'emploi de AR n'est PAS justifié technologiquement.

- b. *Annexe 2 - Recommandation 1: Justification technologique pour employer les émulsifiants, les stabilisants, et les épaississants dans les herbes (12.2.1. Fines herbes et épices – Fines herbes uniquement). ICGMA recommande le placement de 12.2.1. dans la recommandation 2.*

Les émulsifiants (E), les stabilisants (S), et les épaississants (T) ne sont pas technologiquement justifiés pour les herbes pures. Les uniques additifs qui peuvent être nécessaires seraient typiquement des agents antiagglomérants (par exemple pour le poivre rouge, la noix de muscade; pour certaines herbes) ET des antioxydants (par exemple pour les éléments avec des valeurs

colorantes comme le poivron, parfois les poivres rouges.) L'ICGMA recommande que 12.2.1 soit placé dans la recommandation 2 dans laquelle l'emploi de E, S, et T ne sont pas technologiquement justifiés.

- c. *Annexe 2 - Recommandation 2: Justification technologique fournie pour employer les émulsifiants, les épaississants, les stabilisants dans le beurre (2.2.1.). ICGMA recommande de placer 2.2.1. dans la recommandation 1.*

Les mono-et diglycérides d'acides gras alimentaires (SIN 471) et les lécithines (SIN 322) sont utilisés à des BPF en tant qu'émulsifiants/stabilisants dans le beurre. Ces types d'additifs sont technologiquement justifiés pour l'emploi dans le beurre. ICGMA recommande le placement 2.2.1. dans la recommandation 1 dans laquelle l'emploi de E et S est justifié.

- d. *Annexe 2 – Pas inclus: Justification technologique fournie pour utiliser les émulsifiants, les épaississants, les stabilisants dans les légumes frais à surfaces traitées (4.2.1.2.). ICGMA recommande le placement de 4.2.1.2. dans la recommandation 1.*

Les stabilisants sont technologiquement justifiés pour un emploi dans les légumes traités en surface. Les amidons alimentaires modifiés sont typiquement utilisés avec des composants tels que les acides organiques (jus de citron, citrique, etc.) et les agents d'enrobage dans des applications d'épandage par pulvérisation pour épaissir et stabiliser le mélange filmogène afin qu'il adhère à la surface des fruits et des légumes frais. Ces types d'additifs sont technologiquement justifiés pour un emploi dans les légumes frais traités en surface. ICGMA recommande le placement de 4.2.1.2 dans la recommandation 1.

- e. *Annexe 2 – Recommandation 3: Justification technologique fournie pour utiliser les émulsifiants, Épaississants, les stabilisants dans les succédanés de sel (12.1.2.) pour discussion ultérieure. ICGMA recommande le placement de 12.1.2. dans la recommandation 1.*

Les amidons alimentaires modifiés seraient utilisés en tant que stabilisants pour provoquer le fait que les ingrédients des succédanés des sels différents pour adhérer l'un à l'autre de sorte lorsqu'ils atteignent la langue l'effet synergétique des composés en créant un goût "salé" reste intact. Sans avoir quelque chose pour maintenir les ingrédients ensemble ils se sépareraient et le goût salé perçu pourrait être perdu. ICGMA recommande le placement de 12.1.2. dans la recommandation 1.

<b>(II) NOUVELLES DISPOSITIONS RELATIVES AUX ADDITIFS ALIMENTAIRES BASEES SUR LES NORMES DES DENREES ALIMENTAIRES CODEX</b>		
Fonction: Régulateurs d'acidité (AR), émulsifiants (E), stabilisants (S), épaississants (T)		
<b>Nouvelles dispositions des additifs alimentaires pour le Codex</b>		
<b>Normes de produits aux BPF</b>		
<b>N°cat.ali</b>	<b>Catégorie alimentaire</b>	<b>à moins qu'indiqué autrement</b>
1.2.1	Laits fermentés (natures) <i>[NOTE: Codex Standard 243-2003 Laits fermentés nature a des autorisations pour A (uniquement pour ceux traités thermiquement après fermentation), T (à la fois pour ceux non traités thermiquement ET traités thermiquement), S (à la fois pour ceux non traités thermiquement ET traités thermiquement), – <a href="http://www.codexalimentarius.net/download/standards/400/CXS_243e.pdf">www.codexalimentarius.net/download/standards/400/CXS_243e.pdf</a></i>	Amidon oxydé acétylé (1451) - en tant que S/T
		Chlorure de calcium (509) - en tant que S/T
		Arboxyméthylcellulose de sodium réticulé (Carboxyméthylcellulose réticulé) (468) - en tant que S/T
		Ethyl-hydroxyéthyl-cellulose (467) - en tant que S/T
		Chlorure de potassium (508) - en tant que S/T
	Carboxyméthylcellulose de sodium, enzymatiquement hydrolysée (Carboxyméthylcellulose, hydrolysée enzymatiquement 469) - en tant que S/T	
1.2.1.1.	Laits fermentés (nature), non traités thermiquement après fermentation <i>[NOTE: Norme Codex 243-2003 Laits fermentés nature a des autorisations pour T et S – <a href="http://www.codexalimentarius.net/download/standards/400/CXS_243e.pdf">www.codexalimentarius.net/download/standards/400/CXS_243e.pdf</a></i>  *Emploi qui est restreint à la reconstitution et recombinaison et si autorisé par la législation nationale dans le pays de vente au consommateur final.*	Esters de glycérol d'acides acétiques et d'acides gras (472a) - en tant que S/T
		Acide alginique (400) - en tant que S/T
		Alginate d'ammonium (403) - en tant que S/T
		Alginate de calcium (404) - en tant que S/T
		Carbonate de calcium (170i) - en tant que S/T
		Esters de glycérol d'acides citriques et d'acides gras (472c) - en tant que S/T
		Hydroxypropylcellulose (463) - en tant que S/T
		Hydroxypropylméthylcellulose (464) - en tant que S/T
Esters de glycérol d'acides lactiques et d'acides gras (472b) - en tant que S/T		

		Méthylcellulose (461) - en tant que S/T
		Méthylcellulose éthylique (465) - en tant que S/T
		Alginate de potassium alginate (402) - en tant que S/T
		Sels d'acides myristique, palmitique et stéarique avec de l'ammonium, du calcium, du potassium et du sodium (470i) - en tant que S/T
		Sels d'acide oléique avec du calcium, du potassium et du sodium (470ii) - en tant que S/T
		Gomme adragante (413) - en tant que S/T
4.2.2.7	<p>Légumes fermentés y compris champignons et mycètes, les racines et les tubercules, les légumes à cosse et les légumineuses et l'aloé vera) et les produits à base d'algues, excepté les produits à base de soja des catégories alimentaires 06.8.6, 06.8.7, 12.9.1, 12.9.2.1 et 12.9.2.3</p> <p>[NOTE – Normes Codex 038-1981 Champignons comestibles et produits dérivés (fermentés), permission pour A <a href="http://www.codexalimentarius.net/download/standards/231/CXS_038e.pdf">www.codexalimentarius.net/download/standards/231/CXS_038e.pdf</a> 151-1985 Gari <a href="http://www.codexalimentarius.net/download/standards/49/CXS_151e.pdf">www.codexalimentarius.net/download/standards/49/CXS_151e.pdf</a> <b>294R-2009 Gochujang</b> (Norme régionale) permissions pour A, S – <a href="http://www.codexalimentarius.net/download/standards/11260/CXS_294e.pdf">www.codexalimentarius.net/download/standards/11260/CXS_294e.pdf</a> 223-2001 Kimchi permissions pour A, T, S – <a href="http://www.codexalimentarius.net/download/standards/365/CXS_223e.pdf">www.codexalimentarius.net/download/standards/365/CXS_223e.pdf</a> 260-2007 Fruits et légumes en saumure (légumes fermentés) permissions pour A – <a href="http://www.codexalimentarius.net/download/standards/10746/CXS_260e.pdf">www.codexalimentarius.net/download/standards/10746/CXS_260e.pdf</a>]</p>	Gomme arabique (gomme d'acacia) (414) – en tant que S par Codex Std 249R, "GOCHUJANG"
13.1.1.	<p>Préparations pour nourrissons</p> <p>[NOTE – Normes Codex 072-1981 Préparations pour nourrissons et préparations à fins diététiques spéciales destinées aux nourrissons. (destinées aux nourrissons) – permissions pour A, E, T <a href="http://www.codexalimentarius.net/download/standards/288/CXS_072e.pdf">www.codexalimentarius.net/download/standards/288/CXS_072e.pdf</a>]</p>	<p>Carraghénine (407) - en tant que T avec</p> <p>Note X1: 0.03 g dans les préparations pour nourrissons liquides à base de lait régulier et de soja uniquement ; 0.1 g dans la protéine hydrolysée – et /ou acide aminé à base de préparation liquide pour nourrissons uniquement.</p>
13.1.3.	<p>Préparations à fins médicales spéciales destinées aux nourrissons</p> <p>[NOTE – Norme Codex 072-1981 Préparations pour nourrissons et préparations à fins diététiques spéciales destinées aux nourrissons. (préparations à fins diététiques spéciales destinées aux nourrissons) – permissions pour A, E, T <a href="http://www.codexalimentarius.net/download/standards/288/CXS_072e.pdf">www.codexalimentarius.net/download/standards/288/CXS_072e.pdf</a>]</p>	<p>Carraghénine (407) - en tant que T avec</p> <p>Note X1: 0.03 g dans les préparations pour nourrissons liquides à base de lait régulier et de soja uniquement ; 0.1 g dans les préparations pour nourrisson à base de protéines hydrolysées et/ou à base d'acides aminés uniquement.</p>
13.2.	Aliments complémentaires pour nourrissons et jeunes enfants	Adipate de diamidon acétylé (pas de SIN) – en tant que T

<p><i>[NOTE – Normes Codex 073-1981 Aliments en conserve pour bébés - permissions pour A, E, T</i></p> <p><u><a href="http://www.codexalimentarius.net/download/standards/289/CXS_073e_u.pdf">www.codexalimentarius.net/download/standards/289/CXS_073e_u.pdf</a></u></p> <p><i>074-1981 aliments à base de céréales transformées destinées à l'alimentation pour les nourrissons et les jeunes enfants- permissions pour A, E, T</i></p> <p><u><a href="http://www.codexalimentarius.net/download/standards/290/cxs_074e.pdf">www.codexalimentarius.net/download/standards/290/cxs_074e.pdf</a></u></p>	
--	--

<b>(III) NOUVELLES DISPOSITIONS POUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES BASEES SUR LES EXEMPLES INDUSTRIELS</b>		
<p><i>NOTE – Eu égard aux amidons alimentaires modifiés, différentes formulations pour un produit donné peuvent requérir différents amidons modifiés (MFS). De nombreux amidons modifiés sont interchangeables selon les exigences fonctionnelles du produit final, la transformation, etc. Le système SIN contient 17 dextrines et des amidons modifiés, tous ayant été évalués par le JECFA avec une DJA non spécifiée.</i></p> <p><i>Toutefois, dans l'Annexe 2 du CX/FA 12/44/9, pas tous les amidons modifiés sont répertoriés. Dans le tableau ci-dessous, eu égard aux amidons modifiés, l'ICGMA a dressé une base de données actuellement disponible pour certains amidons modifiés additionnels. S'il y avait toute nouvelle information, les observations seront fournies dans le document de séance préalablement à la réunion de 2012 CCFA.</i></p>		
Fonction: Régulateurs d'acidité (AR), émulsifiants (E), stabilisants (S), épaississants (T)		
<b>Nouvelles dispositions des additifs alimentaires pour le Codex</b>		
<b>Normes de produits aux BPF</b>		
N° de cat. d'aliments	Catégorie alimentaire	à moins qu'indiqué autrement
<b>1.6.6</b>	fromage de lactosérum à la protéine	Hydroxyde de sodium (524) - en tant que AR dans la préparation de ricotta au fromage par industrie (exemple)
<b>2.2.1.</b>	Beurre	Lécithines (322) – en tant que E/S
		Mono-/Di-Glycerides d'acides gras (471) – en tant que E/S
<b>4.1.1.3</b>	Fruit frais pelé ou coupé	Acide citrique (330) (par ex pour les pommes et les ananas) - en tant que AR.
		Acide ascorbique (300) (par ex pour les ananas)
		Ascorbate de calcium (302) (par ex pour les pommes)
<b>6.4.1.</b>	Pâtes et nouilles fraîches et produits similaires.	Adipate de diamidon acéthyle (1422) – en tant que T
		Phosphate de diamidon acétylé (1414) – en tant que T
		Acéate d'amidon (1420) – en tant que T
<b>6.4.2.</b>	Pâtes et nouilles sèches et produits similaires	Adipate de diamidon acéthyle (1422) – en tant que T
		Phosphate de diamidon acétylé (1414) – en tant que T
		Dextrines, amidon torréfié (1400) – en tant que E/S
		Acétate d'amidon (1420) – en tant que E/S
<b>8.1.</b>	Viande fraîche, volaille et gibier (en morceaux entiers, découpés ou hachés finement)	Acide lactique, L-, D- et DL- (270) – en tant que AR (applicable à 8.1.1, pas uniquement à 8.1.2.) - Acide lactique sert à ajuster le pH sur la surface des carcasses, primal/subs et sur trim- tous avec l'objectif de tuer <i>E. coli</i> .
		Acétates de sodium (262) – en tant que AR (applicable à 8.1.2., pas uniquement 8.1.1.) - Acétate de sodium acétate en tant qu'agent de contrôle PH jusqu'à 0.25%.
		Acide alginique (400) – en tant que T/S - Les alginates ont été utilisés avec des viandes fraîches pour contrôler la texture (épaississant)
		Alginate d'ammonium (403) – en tant que T/S - Les alginates ont été utilisés avec des viandes fraîches pour contrôler la texture (épaississant)
		Alginate de calcium (404) – en tant que T/S - Les alginates ont été utilisés avec des viandes fraîches pour contrôler la texture (épaississant)
		Alginate de potassium (402) – en tant que T/S - Les alginates ont été utilisés avec des viandes fraîches pour contrôler la texture (épaississant)
		Adipate de diamidon acéthyle (1422) – en tant que T - MFS en tant qu'épaississant utilisé avec des viandes fraîches

		pour contrôler la texture (épaississant) dans la volaille sèche et injectée et dans les produits de type saucisses.
		<i>Phosphate de diamidon (1412) – en tant que T</i> - MFS en tant qu'épaississant utilisé avec des viandes fraîches pour contrôler la texture (épaississant) dans la volaille sèche et injectée et dans les produits de type saucisses.
		Phosphate de diamidon Hydroxy-propylique (1442) - MFS en tant qu'épaississant utilisé avec des viandes fraîches pour contrôler la texture (épaississant), dans la volaille injectée et sèche et dans des produits de type saucisses.
		<i>Phosphate de monoamidon (1410) – en tant que T</i> - MFS en tant qu'épaississant utilisé avec des viandes fraîches pour contrôler la texture (épaississant) dans la volaille sèche et injectée et dans les produits de type saucisses.
		Phosphate de diamidon phosphaté (1413) – en tant que T - MFS en tant qu'épaississant utilisé avec des viandes fraîches pour contrôler la texture (épaississant) dans la volaille sèche et injectée et dans les produits de type saucisses.
		Acétate d'amidon (1420) – en tant que T - MFS en tant qu'épaississant utilisé avec des viandes fraîches pour contrôler la texture (épaississant) dans la volaille sèche et injectée et dans les produits de type saucisses.
		<i>Amidons traités aux enzymes (1405) – en tant que T</i> - MFS en tant qu'épaississant utilisé avec des viandes fraîches pour contrôler la texture (épaississant) dans la volaille sèche et injectée et dans les produits de type saucisses.
<b>10.2.1.</b>	Produits à base d'œufs liquides [Justification: <u>Emulsifiants:</u> Suppresseur de coagulation de protéine (inhibiteur de cristallisation.) Liant avec des protéines d'œufs pour aider à maintenir la solubilité de la protéine durant la pasteurisation/le processus de chauffe. <u>Épaississants:</u> Les épaississants contrôlent la viscosité]	Hydroxyde de sodium (524) - en tant que AR Mono- et diglycérides d'acides gras (471) – en tant que T Sulfate de calcium (516) – en tant que T Dextrines, amidon torréfié (1400) – en tant que T Succinate octénylique sodique d'amidon (1450) – en tant que T
<b>10.2.2.</b>	Produits à base d'œufs surgelés [Justification: <u>Emulsifiants:</u> Suppresseur de coagulation de protéine (inhibiteur de cristallisation.) Liant avec des protéines d'œufs pour aider à maintenir la solubilité de la protéine durant la pasteurisation/le processus de chauffe. <u>Épaississants:</u> Les épaississants contrôlent la viscosité.]	Sodium hydroxyde (524) - en tant que AR Dextrines, amidon torréfié (1400) – en tant que T Succinate octénylique sodique d'amidon (1450) – en tant que T
<b>13.1.1.</b>	Préparation pour nourrisson [Justification – les épaississants aident à suspendre les nutriments en particulier les minéraux insolubles, préservant la qualité nutritionnelle de l'aliment (en particulier la livraison de nutriment au nourrisson). ]	Adipate de diamidon acéthyle (1422) - en tant que T
<b>13.1.2.</b>	Préparation pour nourrisson [Justification – les épaississants aident à	Amidon hydroxypropylique (1440) – en tant que T

	suspendre les nutriments en particulier les minéraux insolubles, préservant la qualité nutritionnelle de l'aliment (en particulier la livraison de nutriment au nourrisson). Les amidons modifiés et la gomme de xanthane fournissent aussi un ingrédient nécessaire pour les aliments transformés pour des groupes de consommateurs ayant des besoins diététiques particuliers (c'est-à-dire des nourrissons requérant des préparations avec une protéine hydrolysée).]	
<b>13.1.3.</b>	Préparations à fins médicales spéciales destinées aux nourrissons [Justification – les épaississants aident à suspendre les nutriments en particulier les minéraux insolubles, préservant la qualité nutritionnelle de l'aliment (en particulier la livraison de nutriment au nourrisson). Les amidons modifiés et la gomme de xanthane fournissent aussi un ingrédient nécessaire pour les aliments transformés pour des groupes de consommateurs ayant des besoins diététiques particuliers (c'est-à-dire des nourrissons requérant des préparations avec une protéine hydrolysée).]	Gomme xanthique (415) - en tant que T
		Adipate de diamidon acéthyle (1422)- en tant que T
<b>13.2.</b>	Aliments complémentaires pour nourrissons et jeunes enfants	Glycérolamidon (1411) – en tant que T
<b>14.1.1.2</b>	Eaux de table et eaux de Seltz.	Acide citrique (330) – en tant que AR
		Gomme arabique (gomme d'acacia) (414) – en tant que E/S/T
		Pectine (440) – en tant que T
<b>14.1.2</b>	Fruit et jus de légumes [Justification – diverses gommes et des épaississants y compris les pectines, la gomme de xanthane etc., utilisés pour épaissir et ajuster la sensation de la bouche et stabilisant]	Gomme de caroube (410) – en tant que T - utilisée pour épaissir et ajuster la sensation de la bouche dans les produits réduits en calories et réduits en sucre
		Carraghénine (407) – en tant que T -utilisée pour épaissir et ajuster la sensation de la bouche dans les produits réduits en calories et réduits en sucre
		Gomme Gellane (418) – en tant que T - utilisée pour épaissir et ajuster la sensation de la bouche dans les produits réduits en calories et réduits en sucre
		Citrates de potassium citrates (332) – en tant que AR
		Citrates de sodium citrates (331) – en tant que AR
		Gomme xanthique (415) - en tant que T - utilisée pour épaissir et ajuster la sensation de la bouche dans les produits réduits en calories et réduits en sucre
<b>14.1.3</b>	Fruit et nectars de légume [[Justification – diverses gommes et des épaississants y compris les pectines, la gomme de xanthane etc., utilisés pour épaissir et ajuster la sensation de la bouche et stabilisant]	Gomme de caroube (410) – en tant que T - utilisée pour épaissir et ajuster la sensation de la bouche dans les produits de type nectars, réduits en calories et réduits en sucre
		Carraghénine (407) – en tant que T - utilisée pour épaissir et ajuster la sensation de la bouche dans les produits de type nectars, réduits en calories et réduits en sucre
		Gomme gellane (418) – en tant que T - utilisé pour épaissir et ajuster la sensation de la bouche dans les produits de type nectars, réduits en calories et réduits en

		sucre
		Citrates de potassium citrates (332) – en tant que AR
		Citrates de sodium (331) – en tant que AR
		Gomme xanthique (415) - en tant que T - utilisé pour épaissir et ajuster la sensation de la bouche dans les produits de type nectars, réduits en calories et réduits en sucre
<b>14.1.5</b>	Café, succédanés de café, thé, infusions, et autres boissons chaudes à base de céréales à l'exclusion du cacao.	Succinate octénylique sodique d'amidon (1450) – en tant que T

## **IDF (FÉDÉRATION INTERNATIONALE DE LA LAITERIE)**

L'IDF remercie la délégation des États-Unis de diriger le groupe de travail électronique.

### Observations générales

IDF note que lorsque les dispositions sur les additifs alimentaires ont été transférées des normes de denrées alimentaires suivantes à la NGAA sur l'emploi/fonction des additifs, comme cela est autorisé par le comité pertinent Codex: Codex STAN 279-1971 Beurre, Codex STAN 280-1973 Produits avec matière grasse du lait, Codex STAN 284 Fromages de lactosérum et fromages de lactosérum protéinés, Codex STAN 289-1995 Lactosérum en poudre.

Le groupe de travail électronique devrait garantir que les dispositions relatives aux additifs répertoriées dans le document de travail sont restreintes à celles déjà incluses dans les normes relatives aux denrées alimentaires du Codex.

IDF aimerait également faire un commentaire général sur son approche pour répondre à la requête du groupe de travail électronique pour observations sur CX/FA 12/44/9 et sur CX/FA 12/44/9 Add 1.

Essentiel à l'approche IDF en réponse à la requête du groupe de travail électronique a été le Système de catégorisation de l'alimentation (FCS) et son organisation des sous catégories hiérarchiques dans lesquelles les additifs autorisés dans les catégories affiliées sont également autorisés dans les sous catégories subséquentes à moins que restreintes à juste titre.

Pour les produits laitiers, les produits les plus spécifiques trouvés dans les sous catégories les moins élevées et ce sont les produits pour lesquels la liste des additifs alimentaires autorisée peut être plus restreinte par les normes pertinentes du Codex. Inversement les catégories de produits les plus générales pour lesquelles une gamme plus importante d'additifs est autorisée sont trouvées dans les catégories plus élevées parentes.

Un exemple de cette *Catégorie d'aliments 1.4: Crèmes (nature) et similaires*, qui couvre les crèmes natures fluides, semi fluides et semi-solides et produits analogues aux crèmes. Les crèmes aromatisées sont couvertes autre part. Ses 4 sous catégories; *1.4.1, 1.4.2, 1.4.3 et 1.4.4* couvrent spécifiquement des produits à base de crème qui sont sous catégorisés sur la base du traitement thermique, la nature caillée et la substitution à la crème. La sous catégorisation de cette manière autorise la restriction et la spécialisation des dispositions relatives à l'additif pour ces produits plus spécifiques et normalisés.

En réexaminant les diverses propositions émises par le groupe de travail électronique l'IDF s'en est remis énormément au FCS et à son organisation hiérarchique de ses sous catégories dans une catégorie alimentaire associée aux dispositions relatives à la norme du produit additif, pour procurer au groupe de travail électronique une réponse pertinente à travers le secteur de la laiterie pour les recommandations IDF pour l'inclusion ou l'exclusion des ACR, EMU, STAB et THK dans les tableaux 1, 2 & 3.

### Observations par catégorie alimentaire

## **RÉGULATEURS D'ACIDITÉ**

### **FC 1.1.1 Lait et babeurre (nature)**

#### **FC 1.1.1.1 Lait (nature)**

Observations antérieures de l'IDF au groupe de travail électronique : accepte, avec la note "pour le lait de chèvre UHT uniquement.

#### **FC 1.1.1.2 Babeurre (nature)**

La catégorie 1.1.1 est répertoriée dans l'annexe au tableau 3 mais excluant le babeurre traitée thermiquement ("01.1.1 Lait et babeurre (nature) (EXCLUANT LE BABEURRE TRAITÉ THERMIQUEMENT)"). Par conséquent, uniquement les dispositions pour les produits non traités thermiquement devraient être examinées et l'IDF recommande que l'emploi des régulateurs d'acidité ne soit pas justifié pour un emploi dans le babeurre non traité (nature).

#### **FC 1.2.1 Laits fermentés (natures)**

IDF recommande que l'emploi des régulateurs d'acidité ne soit pas justifié parce que les régulateurs d'acidité ne sont pas justifiés dans la sous catégorie 1.2.1.1 (les ACR ne sont pas autorisés dans CODEX STAN 243-2003). Les additifs répertoriés dans le document CX/FA 12/44/9 annexe 1 ne seront pas autorisés.

***FC 1.2.1.1 Laits fermentés (nature), non traités thermiquement après fermentation***

IDF recommande que l'emploi des régulateurs d'acidité ne soit pas justifié parce que les régulateurs d'acidité ne sont pas autorisés dans le Codex STAN 243-2003 pour les laits fermentés non traités thermiquement. Les additifs répertoriés dans le document CX/FA 12/44/9 Annexe 1 ne devra pas être autorisée.

***FC 1.2.1.2 Laits fermentés (nature), traités thermiquement après fermentation***

IDF recommande que l'emploi de tous les régulateurs d'acidité issus d tableau 3 ne soit pas justifié dans cette catégorie.

Il existe une relation individuelle entre cette catégorie et le Codex STAN 243-2003 pour les laits fermentés traités thermiquement après fermentation (Les uniques additifs autorisés sont les tartrates et les adipates, qui ne sont pas des additifs du tableau 3).

***FC 1.4.1 Crèmes pasteurisées (nature)***

IDF soutient la recommandation du groupe de travail électronique. Justification technologique: pour assurer la stabilité du produit et l'intégrité de l'émulsion et en prenant en considération la teneur en matières grasses et la durabilité prévue du produit.

Toutefois l'IDF réclamerait des éclaircissements quant à savoir si FC 1.4.1 inclut la crème reconstituée et/ou recombinée, puisque le CODEX STAN 288-1976 pour les crèmes et les crèmes préparées couvre ces produits (c'est-à-dire voir la définition des crèmes préparées (2.4), crème liquide préemballée (2.4.1) crème fouettée (2.4.2) etc. la norme Codex pertinente 288-1976), en tant que celle-ci puisse avoir une position en ce qui concerne la justification technologique.

Le NM pour SIN 501(ii) – le carbonate de potassium hydrogéné devrait être modifié en BPF pour être conforme à CODEX STAN 288-1976.

***FC 1.4.2 Crèmes stérilisées et UHT, fouettage et crèmes fouettées et crèmes grasses réduites (natures)***

IDF soutient la recommandation du groupe de travail électronique. Justification technologique: pour assurer la stabilité du produit et l'intégrité de l'émulsion et en prenant en considération la teneur en matières grasses et la durabilité prévue du produit.

***FC 1.6.6 Fromage de lactérosom protéiné***

IDF soutient la recommandation du groupe de travail électronique.

***FC 1.8.2 Lactosérum en poudre et produits à base de lactosérum en poudre, sauf fromages de lactosérum.***

Cette catégorie d'aliments a une relation individuelle avec le CODEX STAN 289-1995 pour les lactosérums en poudre. IDF note que les dispositions spécifiques relatives aux additifs alimentaires pour ce FC, comme contenu dans la norme Codex 289-1995 étaient déjà incorporées dans la NGAA en 2005 et 2006.

IDF ne soutient pas la recommandation du groupe de travail électronique et recommande que l'emploi des régulateurs d'acidité ne soit pas justifié. Seuls les additifs autorisés dans la norme en tant que régulateurs d'acidité (Codex Stan 289-1995 tel qu'adopté dans l'Alinorm 03/11 Annexe IV p 36) seront inclus dans cette catégorie.

Les additifs suivants seront répertoriés dans CODEX STAN 289-1995 mais dans d'autres fonctions technologiques que les "régulateurs d'acidité" et devraient par conséquent ne pas être répertoriés dans l'Annexe 1 du CX/FA 12/44/9: i.e. SIN 170(i) et 504(i) sont répertoriés en tant qu'agents antiagglomérants, 501(i), 332(i) et (ii), 501(ii), 500(i), (ii), (iii), 331(i) et (iii) sont répertoriés en tant que stabilisants.

***FC 2.1.1 Huile de beurre, produits avec matière grasse du lait anhydre, beurre clarifié***

L'emploi des régulateurs d'acidité n'est pas justifié (relation individuelle avec le CODEX STAN 280-1973 pour Produits avec matière grasse du lait). Les additifs répertoriés dans le CX FA 12/44/9 annexe1 ne sont pas autorisés dans la norme en tant que régulateurs d'acidité mais en tant qu'antioxydants.

IDF note que les dispositions relatives à un additif alimentaire spécifique pour ce FC, comme celles contenues dans la norme 280 Codex– 1973 étaient déjà incorporées dans la NGAA en 2006.

***FC 2.2.1 Beurre***

IDF ne soutient pas la recommandation du groupe de travail électronique, et recommande que seul un nombre limité de régulateurs d'acidité soit justifié technologiquement dans cette catégorie, conformément à Codex STAN 279-1971 pour le beurre (relation individuelle).

IDF note que les dispositions relatives à un additif alimentaire spécifique pour ce FC, comme celles contenues dans la norme 279 Codex– 1971 étaient déjà incorporées dans la NGAA en 2008.

**ÉMULSIFIANT, STABILISANT ET ÉPAISSANT**

**FC 1.1.1 Lait et babeurre (nature)**

IDF souhaite limiter la liste des additifs pour cette catégorie et considère que seuls les citrates de sodium (SIN 331(ii)) devraient être autorisés avec la note mentionnée dans la recommandation du groupe de travail électronique "Pour un emploi dans certains laits recombinaés, reconstitués ou UHT traités thermiquement issus de certaines espèces uniquement par ex. le lait de chèvre." En conséquence IDF ne soutient pas la recommandation du groupe de travail électronique.

**FC 1.1.1.1 Lait (nature)**

Cette catégorie n'est pas répertoriée dans le rapport du groupe de travail électronique.

IDF souhaite limiter la liste des additifs pour cette catégorie et considère que seuls les citrates de sodium devraient être autorisés ensemble avec la note: "Pour un emploi dans les laits UHT traités thermiquement issus de certaines espèces uniquement par ex. le lait de chèvre ».

Les autres additifs répertoriés dans CX FA 12/44/9 Annexe 2 ne sont pas justifiés.

**FC 1.1.1.2 Babeurre (nature)**

Cette catégorie n'est pas répertoriée dans le rapport du groupe de travail électronique.

IDF soutient la justification d'emploi des émulsifiants, des stabilisants et des épaississants parce que cette catégorie alimentaire peut inclure du babeurre traité thermiquement de toutes les espèces de traite. IDF recommande une note: "Pour emploi dans certains babeurre UHT traités thermiquement pour certaines espèces par ex. le lait de chèvre. »

**FC 1.2 Produits laitiers fermentés et présurés**

IDF ne soutient pas la recommandation du groupe de travail électronique. L'emploi des émulsifiants, stabilisants et les épaississants n'est pas justifié dans cette catégorie.

Cette catégorie alimentaire est beaucoup plus large que les produits inclus dans la norme Codex 243-2003 pour les laits fermentés (par ex: lait caillé). Par conséquent les dispositions pour les additifs alimentaires répertoriés dans cette catégorie ne sont pas justifiées dans toutes les sous catégories et l'IDF recommanderait que cette catégorie autoriserait uniquement les additifs dans toutes les sous catégories (par ex. une approche de la base au sommet).

Les niveaux maximaux pour les additifs alimentaires suivants: SIN 406, SIN 407, SIN 471 et SIN 407a devront être modifiés en BPF pour être conforme à CODEX STAN 243-2003.

**FC 1.2.1 Laits fermentés (nature)**

IDF soutient la recommandation du groupe de travail électronique parce que tous les émulsifiants, les stabilisants et les épaississants du tableau 3 ne sont pas technologiquement justifiés dans tous les produits au sein des sous catégories de cette catégorie. Cette catégorie d'aliments est plus large que les produits inclus dans la norme Codex 243-2003.

Les niveaux maximaux pour l'additif alimentaire SIN 331 (iii) devront être modifiés en BPF pour être conformes avec CODEX STAN 243-2003.

**FC 1.2.1.1 Laits fermentés (nature), not traités thermiquement après fermentation**

Les émulsifiants ne sont pas autorisés dans les laits fermentés non traités thermiquement nature après fermentation dans Codex STAN 243-2003. Par conséquent l'emploi de tous les émulsifiants, les épaississants et les stabilisants du tableau 3 n'est pas justifié.

Pour éviter un conflit avec le CODEX STAN 243-2003 pour les laits fermentés non traités thermiquement, la note suivante devrait être ajoutée à chaque additif alimentaire: "Pour emploi en tant que stabilisant ou épaississant dans les produits reconstitués, recombinaés uniquement et alors uniquement lorsque autorisé par la législation du pays de vente au consommateur ultime ».

Les niveaux maximaux pour l'additif alimentaire SIN 416 devront être modifiés en BPF pour être conformes avec CODEX STAN 243-2003.

**FC 1.2.1.2 Laits fermentés (nature), traités thermiquement après fermentation**

Les émulsifiants ne sont pas autorisés dans les laits fermentés nature traités thermiquement après la fermentation dans le Codex STAN 243-2003 par conséquent l'emploi de tous les émulsifiants, les épaississants et les stabilisants du tableau 3 n'est pas justifié.

IDF note que les additifs alimentaires suivants ne sont pas autorisés dans la norme Codex 243-2003 pour les laits fermentés nature: SIN 322(i), SIN 421, SIN 501(i), SIN 332(i), SIN 331(i), et SIN 332(ii).

Les niveaux maximaux pour les additifs alimentaires suivants: SIN 400, 403, 404, 410, 412, 414, 416, 460(i), 440, 402, 401, 466 et SIN 415 devront être changés en BPF pour être conformes à CODEX STAN 243-2003.

**FC 1.4.1 Crèmes pasteurisées (nature)**

IDF soutient la recommandation du groupe de travail électronique.

Justification technologique: pour assurer la stabilité du produit et l'intégrité de l'émulsion et en prenant en considération la teneur en matières grasses et la durabilité prévue du produit. Eu égard à la durabilité une considération spéciale devrait être accordée au niveau de traitement thermique appliqué étant donné que certains produits pasteurisés très légèrement ne requièrent pas l'emploi de certains additifs.

Toutefois l'IDF réclamerait des éclaircissements quant à savoir si FC 1.4.1 inclut la crème reconstituée et/ou recombinaison, puisque le CODEX STAN 288-1976 couvre ces produits (en particulier la crème préemballée), puisque celui-ci peut avoir une position en ce qui concerne la justification technologique.

Les niveaux maximaux pour les additifs alimentaires: SIN 472a, 400, 403, 404, 410, 407, 472c, 414, 472b, 322(i), 460(i), 471, 402, 401, 466 et SIN 331(iii) devront être changés en BPF pour être conformes à CODEX STAN 288-1976.

**FC 1.4.2 Crèmes stérilisées et UHT, fouettage et crèmes fouettées et crèmes grasses réduites (natures)**

IDF soutient la recommandation du groupe de travail électronique.

Justification technologique: pour assurer la stabilité du produit et l'intégrité de l'émulsion et en prenant en considération la teneur en matières grasses et la durabilité prévue du produit. Eu égard à la durabilité, un examen spécial devrait être effectué du niveau de traitement thermique appliqué puisque certains produits pasteurisés de façon minimale ne réclament pas l'emploi de certains additifs.

Toutefois IDF note que dans 1.4.2 les dispositions suivantes répertoriées dans l'annexe 2 du CX FA 12/44/9 ne sont pas incluses dans le Codex STAN 288-1976: Amidon oxydé, poly dextroses, carbonate de potassium, carbonate de potassium hydrogéné, gomme tara, Gomme adragante et citrate de tricalcium.

Les niveaux maximaux pour les additifs alimentaires: SIN 472a, 406, 400, 403, 404, 170(i), 410, 407, 472c, 412, 414, 472b, 322(i), 460(i), 471, 440, 402, 401, 407a, 466, 332(ii), 331(iii) et SIN 415 devront être changés en BPF pour être conforme à CODEX STAN 288-1976.

**FC 1.6.3 Fromages de lactosérum.**

IDF soutient la recommandation du groupe de travail électronique.

IDF note que les dispositions relatives à un additif alimentaire spécifique pour ce FC, comme celles contenues dans la norme 284-1971 étaient déjà incorporées dans la NGAA en 2006.

**FC 1.6.6 Fromages de lactosérum protéiné**

IDF soutient la recommandation du groupe de travail électronique.

IDF note que les dispositions relatives à un additif alimentaire spécifique pour ce FC, comme celles contenues dans la norme Codex 284 – 1971 étaient déjà incorporées dans la NGAA en 2006.

**FC 1.8.2 Lactosérum en poudre et produits à base de lactosérum en poudre, sauf fromage de lactosérum.**

IDF note que les dispositions relatives à un additif alimentaire spécifique pour ce FC, comme celles contenues dans la norme 289 – 1995 étaient déjà incorporées dans la NGAA en 2003.

Par conséquent IDF ne soutient pas la recommandation du groupe de travail électronique. CODEX STAN 289-1995 tel qu'adoptée (Alinorm 03/11 Annexe IV p 36) qui autorise uniquement certains stabilisants.

Les additifs suivants répertoriés dans l'annexe 2 du CX FA 12/44/9 n'étaient pas répertoriés dans la norme en tant qu'émulsifiant, stabilisant ou épaississant:

- SIN 1442 - Phosphate de diamidon Hydroxy-propylique (mais autorisé en tant qu'agent levant),
- SIN 460(i) - Cellulose microcristalline (pas répertorié), et
- SIN 460 (ii) - Cellulose en poudre (pas répertorié).

**FC 2.1.1 Beurre**

IDF soutient la recommandation du groupe de travail électronique. Les additifs répertoriés dans le CX FA 12/44/9 Annexe 2 ont été répertoriés en tant qu'antioxydants et devraient être retirés.

IDF note que les dispositions spécifiques relatives aux additifs alimentaires pour ce FC, comme contenu dans la norme Codex 279 – 1971 étaient déjà incorporées dans la NGAA en 2008.

## **IFAC (CONSEIL INTERNATIONAL SUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES)**

Le Conseil international sur les additifs alimentaires (IFAC) est une association représentant des sociétés qui produisent des substances de grande qualité utilisées généralement dans le monde entier en tant qu'additifs alimentaires et ingrédients alimentaires. IFAC détient le statut de ONG avant le Codex Alimentarius. IFAC apprécie l'opportunité qui lui est offerte de fournir des observations sur le CX/FA 12/44/9 et CX/FA 12/44/9 Add.1

### **CX/FA 12/44/9**

En ce qui concerne CX/FA 12/44/9, l'IFAC aimerait fournir des observations sur le projet des dispositions pour un certain nombre d'additifs répertoriés dans ce document. Nos observations sont fournies dans tableur Excel.

### **CX/FA 12/44/9, Add.1:**

L'IFAC aimerait fournir les observations suivantes:

#### **Annexe I: Régulateurs d'acidité**

Pour les catégories suivantes dans CX/FA 12/44/9 Add.1, les régulateurs d'acidité sont recommandés par le groupe de travail électronique comme étant non technologiquement justifiés. IFAC ne souscrit pas à cette recommandation et aimerait fournir la justification suivante pour les catégories suivantes pour les régulateurs d'acidité.

- 6.1 Graines céréalières entières, brisées ou en flocons, y compris le riz
  - Cette fonction d'additif est nécessaire pour réduire la durée de transformation, la température, ou les deux. En général, des Ph plus élevés de transformation améliorent la gélification de l'amidon, autorisant moins de transformation sévère.
- 6.2.2 Amidons
  - Cette fonction d'additif est nécessaire pour réduire la durée de transformation, la température, ou les deux. En général, des Ph plus élevés de transformation améliorent la gélification de l'amidon, autorisant moins de transformation sévère.
- 9.1 Poissons frais et produits dérivés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes
  - La neutralisation du pH est requise pour retirer le goût amer dans certaines espèces aussi bien que pour soutenir l'arôme, la fermeté et le contrôle de la durée de conservation. **\*IFAC requiert que l'emploi des régulateurs d'acidité dans les catégories ci-dessus soit examiné pour être technologiquement justifié.**

#### **Annexe II: Épaississants, les stabilisants, et les émulsifiants**

Pour les catégories suivantes dans CX/FA 12/44/9 Add.1, les épaississants, les stabilisants, et les émulsifiants sont recommandés par le groupe de travail électronique pour discussion ultérieure ou non technologiquement justifiés. IFAC ne souscrit pas à cette recommandation et aimerait fournir la justification suivante pour les catégories suivantes pour les épaississants, les stabilisants, et les émulsifiants.

- 1.2.1 Laits fermentés (nature)
- Les épaississants, les émulsifiants et les stabilisants sont généralement nécessaires dans les produits laitiers fermentés pour stabiliser la protéine et optimiser la viscosité, réduire l'exsudation du sérum, stabiliser la phase grasse, prévenir la formation de mousse, améliorer le sentiment de bouche, la stabilité de la cuisson et du cuisinage et prévenir l'altération physique durant le transport et l'entreposage.
- 4.2.2.1 Légumes congelés (y compris les champignons et les mycètes, et les racines les tubercules et les légumes et l'aloé vera), les algues et les noix et les graines
  - La stabilisation est nécessaire dans ces produits pour conserver la couleur (en particulier dans les pommes de terre) et pour conserver la texture ou fermeté des légumes; les émulsifiants, stabilisants, et les épaississants fournissent cette stabilisation.

**\*IFAC demande que l'emploi des épaississants, des stabilisants, et des émulsifiants dans les catégories ci-dessus soient considéré comme technologiquement justifié.**

Nous apprécions l'opportunité qui nous est offerte de fournir des observations.

<i>Fiche technique émulsifiants, stabilisants et épaississants</i>						
<i>Codex Projet d'annexe 2</i>						
<b>GSFA N° de catégorie alimentaire.</b>	<b>Titre de catégorie alimentaire</b>	<b>SIN</b>	<b>Nom de l'additif</b>	<b>Niveau maximal Codex</b>	<b>Observations sur le niveau maximal proposé Codex</b>	<b>Observations</b>
<b>1.2</b>	Produits laitiers fermentés et présurés (nature) à l'exception de la catégorie alimentaire 01.1.2. (boissons à base de lait)	440	Pectines		Pour la conformité au niveau de l'UE, du Canada, de l'Australie, de la Nouvelle-Zélande, et des USA, des BPF sont proposées.	Les pectines sont omises dans cette catégorie (BPF), puisque les pectines ont approuvé les BPF dans toutes les sous catégories.
<b>1.2.1.2</b>	Laits fermentés (nature), traités thermiquement après fermentation	400	Acide alginique	5000mg/kg	Pour la conformité au niveau de l'UE, du Canada et des USA, des BPF sont proposées.	Les épaississants et les stabilisants sont avantageux dans les produits laitiers fermentés pour la stabilisation de la protéine préalablement au traitement thermique et l'optimisation de la viscosité, prévenant l'altération physique durant le transport et l'entreposage, tout en améliorant le sentiment de la bouche, la cuisson et la stabilité de la cuisson au four.
		403	Alginate d'ammonium	5000mg/kg	Pour la conformité au niveau de l'UE, du Canada et des USA, des BPF sont proposées.	Identique à ci-dessus.
		404	Alginate de calcium	5000mg/kg	Pour la conformité au niveau de l'UE, du Canada et des USA, des BPF sont proposées.	Identique à ci-dessus.
		410	Gomme de caroube	5000mg/kg	Pour la conformité au niveau de l'UE et du Canada, des BPF sont proposées.	Identique à ci-dessus.
		407	Carraghénine	5000mg/kg dans la catégorie alimentaire 01.2	Pour la conformité au niveau de l'UE, du Canada et des USA, des BPF sont proposées.	Identique à ci-dessus.
		412	Gomme Guar	5000mg/kg	Pour la conformité au niveau de l'UE et le Canada, des BPF sont proposées.	Identique à ci-dessus.

		460(i)	Microcrystalline Cellulose (Cellulose Gel)	20000mg/kg	Pour la conformité au niveau de l'UE, du Canada et des USA, des BPF sont proposées.	Identique à ci-dessus.
		440	Pectines	10000mg/kg	Pour la conformité au niveau de l'UE, du Canada et des USA, des BPF sont proposées.	Identique à ci-dessus.
		402	Alginate de potassium	5000mg/kg	Pour la conformité au niveau de l'UE, du Canada et des USA, des BPF sont proposées.	Identique à ci-dessus.
		401	Alginate de sodium	5000mg/kg	Pour la conformité au niveau de l'UE, du Canada et des USA, des BPF sont proposées.	Identique à ci-dessus.
		466	Carboxyméthylcellulose de sodium (carboxyméthylcellulose)	5000mg/kg	Pour la conformité au niveau de l'UE, du Canada et des USA, des BPF sont proposées.	Identique à ci-dessus.
		471	Mono- et-di glycerides d'acides gras	5000 mg/kg dans la catégorie alimentaire 01.2	Pour la conformité au niveau de l'UE, du Canada et des USA des BPF sont proposées.	Les émulsifiants sont avantageux dans les produits laitiers fermentés pour la stabilisation de la protéine préalablement au traitement thermique et l'optimisation de la viscosité, prévenant l'altération physique durant le transport et l'entreposage, tout en améliorant le sentiment de la bouche, la cuisson et la stabilité de la cuisson au four.
		415	Gomme xanthique	5000mg/kg	Pour une conformité au niveau de l'UE, des BPF sont proposées.	Identique à ci-dessus.
<b>1.4.1</b>	Crème pasteurisée (nature)	407	Carraghénines	5000 mg/kg	Afin de prévenir la synérèse des niveaux jusqu'à 5000 mg/kg sont nécessaires. Pour la conformité au niveau de l'UE, du Canada et des USA, des BPF sont proposées.	Les épaississants et les stabilisants sont importants pour l'emploi dans la crème pasteurisée pour optimiser la texture et stabiliser la structure pour une stabilité aux alternances de température et pour l'incorporation d'une atmosphère contrôlée.
		402	Alginate de potassium	1000 mg/kg	Afin de prévenir la synérèse des niveaux jusqu'à 5000 mg/kg sont nécessaires. Pour la conformité au niveau de l'UE, du Canada et des USA, des BPF sont proposées.	Identique à ci-dessus.

		401	Alginate de sodium	1000 mg/kg	Afin de prévenir la synérèse des niveaux jusqu'à 5000 mg/kg sont nécessaires. Pour la conformité au niveau de l'UE, du Canada et des USA, des BPF sont proposées.	Identique à ci-dessus.
		471	Mono- et diglycérides d'acides gras	5000 mg/kg	Pour une harmonisation de l'UE et des USA, des BPF sont proposées	les émulsifiants sont importants pour l'emploi dans la crème pasteurisée pour optimiser la texture et stabiliser la structure pour une stabilité aux alternances de température et pour l'incorporation d'une atmosphère contrôlée.
		466	Carboxyméthylcellulose de sodium (Carboxyméthylcellulose)	5000 mg/kg	Pour une harmonisation de l'UE, du Canada et des USA, des BPF sont proposées	Identique à ci-dessus.
<b>1.4.2</b>	Crèmes stérilisées et UHT, fouettage et crèmes fouettées et crèmes grasses réduites (naturelles)	400	Acide alginique	5000 mg/kg	Pour une harmonisation de l'UE, de l'Australie, de la Nouvelle Zélande, du Canada et des USA, des BPF sont proposées	Les épaississants et les stabilisants sont habituellement utilisés dans les crèmes pasteurisées et UHT pour une texture optimisée et une structure stabilisée, pour une stabilité aux alternances de température et pour une incorporation d'air contrôlée.
		403	Alginate d'ammonium	5000 mg/kg	Pour une harmonisation de l'UE, de l'Australie, de la Nouvelle Zélande, du Canada et des USA, des BPF sont proposées	Identique à ci-dessus.
		404	Alginate de calcium	5000 mg/kg	Pour une harmonisation de l'UE, de l'Australie, de la Nouvelle Zélande, du Canada et des USA, des BPF sont proposées	Identique à ci-dessus.
		410	Gomme de caroube	5000 mg/kg	Pour une harmonisation de l'UE, de l'Australie, de la Nouvelle Zélande, et du Canada, des BPF sont proposées	Identique à ci-dessus.

		412	Gomme guar	5000 mg/kg	Pour une harmonisation de l'UE, de l'Australie, de la Nouvelle Zélande, et du Canada, des BPF sont proposées	Identique à ci-dessus.
		407	Carraghénines	5000 mg/kg	Pour une harmonisation de l'UE, de l'Australie, de la Nouvelle Zélande, du Canada et des USA, des BPF sont proposées	Identique à ci-dessus.
		460(i)	Microcristalline Cellulose (Cellulose Gel)	5000 mg/kg	Pour une harmonisation de l'UE, de l'Australie, de la Nouvelle Zélande, et du Canada, des BPF sont proposées	Identique à ci-dessus.
		440	Pectines	5000 mg/kg	Pour une harmonisation de l'UE, de l'Australie, de la Nouvelle Zélande, du Canada et des USA, des BPF sont proposées	Identique à ci-dessus.
		402	Alginate de potassium	5000 mg/kg	Pour une harmonisation de l'UE, de l'Australie, de la Nouvelle Zélande, du Canada et des USA, des BPF sont proposées	Identique à ci-dessus.
		401	Alginate de sodium	5000 mg/kg	Pour une harmonisation de l'UE, de l'Australie, de la Nouvelle Zélande, du Canada et des USA, des BPF sont proposées	Identique à ci-dessus.
		466	Sodium Carboxyméthyl Cellulose (carboxyméthylcellulose <sup>o</sup> )	5000 mg/kg	Pour une harmonisation de l'UE, de l'Australie, de la Nouvelle Zélande, du Canada et des USA, des BPF sont proposées	Identique à ci-dessus.

		471	Mono- et diglycides d'acides gras	5000 mg/kg	Pour une harmonisation de l'UE, de l'Australie, de la Nouvelle Zélande, du Canada et des USA, des BPF sont proposées	les émulsifiants, les épaississants, et les stabilisants sont habituellement utilisés dans les crèmes pasteurisées et UHT pour une texture optimisée et une structure stabilisée, pour une stabilité aux alternances de température et pour une incorporation d'air contrôlée.
		472a	Esters acidiques gras et acétiques de glycérol	10000mg /kg	Pour une harmonisation de l'UE, de l'Australie, de la Nouvelle Zélande, du Canada et des USA, des BPF sont proposées	Les émulsifiants, les épaississants, et les stabilisants sont habituellement utilisés dans les crèmes pasteurisées et UHT pour une texture optimisée et une structure stabilisée, pour une stabilité aux alternances de température et pour une incorporation d'air contrôlée.
		472b	Esters acidiques gras et acétiques de glycérol	10000mg /kg	Pour une harmonisation de l'UE, de l'Australie, de la Nouvelle Zélande, du Canada et des USA, des BPF sont proposées.	Les émulsifiants, les épaississants, et les stabilisants sont habituellement utilisés dans les crèmes pasteurisées et UHT pour une texture optimisée et une structure stabilisée, pour une stabilité aux alternances de température et pour une incorporation d'air contrôlée.
		472c	Esters acidiques gras et citriques de glycérol	5000mg/ kg	Pour une harmonisation de l'UE, de l'Australie, de la Nouvelle Zélande et du Canada, des BPF sont proposées.	Les émulsifiants, les épaississants, et les stabilisants sont habituellement utilisés dans les crèmes pasteurisées et UHT pour une texture optimisée et une structure stabilisée, pour une stabilité aux alternances de température et pour une incorporation d'air contrôlée.
		415	Gomme de Xanthane	5000 mg/kg	Pour une harmonisation de l'UE, de l'Australie, de la Nouvelle Zélande, des BPF sont proposées.	Identique à ci-dessus.
<b>6.4.1</b>	Pâtes et nouilles fraîches et produits similaires.	466	Sodium Carboxymethyl Cellulose (carboxyméthylcellulose)	50000 mg/kg	Pour une harmonisation de l'UE, de l'Australie, de la Nouvelle Zélande, du Canada et des USA, des BPF dans les nouilles sont proposées.	Les émulsifiants, les épaississants, et les stabilisants sont généralement utilisés dans les pâtes fraîches pour améliorer la bouchée et réduire la perte de cuisson.
		472a, 472b, 472c	Acides acétique, lactique et citrique et acides gras de glycérol	–	Pour une harmonisation de l'UE, de l'Australie, de la Nouvelle Zélande, du Canada et des USA, des BPF dans les nouilles sont proposées.	Identique à ci-dessus.
		415	Gomme de Xanthane	10000 mg/kg	Pour une harmonisation de l'UE, de l'Australie, de la Nouvelle Zélande, des BPF dans les nouilles sont proposées.	Identique à ci-dessus.

9.2.1	Poisson surgelé, filets de poisson et produits dérivés y compris les mollusques, les crustacés et les échinodermes	400	Acide alginique	5000 mg/kg	Pour un effet technologique adéquat des niveaux allant jusqu'à 7500 mg/kg sont nécessaires. Pour une harmonisation de l'UE, de l'Australie, de la Nouvelle Zélande, du Canada et des USA, des BPF sont proposées.	Les épaississants et les stabilisants sont utilisés pour protéger le produit des changements de structure durant les cycles de gel-dégel durant la manutention et l'entreposage en diminuant l'abaissement du point de congélation.
		403	Alginate d'ammonium	5000 mg/kg	Pour un effet technologique adéquat des niveaux allant jusqu'à 7500 mg/kg sont nécessaires. Pour une harmonisation de l'UE, de l'Australie, de la Nouvelle Zélande, du Canada et des USA, des BPF sont proposées.	Identique à ci-dessus.
		404	Alginate de calcium	5000 mg/kg	Pour un effet technologique adéquat des niveaux allant jusqu'à 7500 mg/kg sont nécessaires. Pour une harmonisation de l'UE, de l'Australie, de la Nouvelle Zélande, du Canada et des USA, des BPF sont proposées.	Identique à ci-dessus.
		407	Carraghénines	5000 mg/kg	Pour un effet technologique adéquat des niveaux allant jusqu'à 7500 mg/kg sont nécessaires. Pour une harmonisation de l'UE, de l'Australie, de la Nouvelle Zélande, du Canada et des USA, des BPF sont proposées.	Identique à ci-dessus.
		402	Alginate de potassium	5000 mg/kg	Pour un effet technologique adéquat des niveaux allant jusqu'à 7500 mg/kg sont nécessaires. Pour une harmonisation de l'UE, de l'Australie, de la Nouvelle Zélande, du Canada et des USA, des BPF sont proposées.	Identique à ci-dessus.

		401	Alginate de sodium	5000 mg/kg	Pour un effet technologique adéquat des niveaux allant jusqu'à 7500 mg/kg sont nécessaires. Pour une harmonisation de l'UE, de l'Australie, de la Nouvelle Zélande, du Canada et des USA, des BPF sont proposées.	Identique à ci-dessus.
		415	Gomme de Xanthane	160 mg/kg	Pour un effet technologique adéquat des niveaux allant jusqu'à 5000 mg/kg sont nécessaires. Pour une harmonisation de l'UE, de l'Australie, de la Nouvelle Zélande, du Canada, des BPF sont proposées.	Identique à ci-dessus.
<b>9.2.2</b>	Poisson surgelé en pâte à frire, filets de poisson et produits dérivés y compris les mollusques, les crustacés et les échinodermes	412	Gomme guar	2000 mg/kg	Pour une harmonisation de l'UE, de l'Australie, de la Nouvelle Zélande, du Canada, des BPF sont proposées. .	Les épaississants et les stabilisants sont utilisés dans les pâtes à frire pour améliorer l'adhésion, réduire l'ingestion de graisse durant la friture et améliorer le côté croquant de la pâte. Ils protègent aussi le produit des changements de structure durant les cycles de gel-dégel durant la manutention et l'entreposage en diminuant l'abaissement du point de congélation.
		407a	Algue eucheuma transformée	5000 mg/kg	Pour une conformité au niveau de l'UE, des BPF sont proposées.	Identique à ci-dessus.
<b>10.2.1</b>	Produits à base d'œufs liquides	404	Alginate de calcium	6000 mg/kg	Pour une harmonisation de l'UE, de l'Australie, de la Nouvelle Zélande, du Canada et des USA, des BPF sont proposées.	Les épaississants et les stabilisants sont utilisés pour restaurer la viscosité qui est généralement perdue lors de la pasteurisation des produits à base d'œufs liquides.
<b>10.2.2</b>	Produits à base d'œufs surgelés	404	Alginate de calcium	6000 mg/kg	Pour une harmonisation de l'UE, de l'Australie, de la Nouvelle Zélande, du Canada et des USA, des BPF sont proposées.	Les épaississants et les stabilisants sont nécessaires pour fournir une stabilité aux alternances de température et pour restaurer la viscosité perdue qui est généralement perdue lors de la pasteurisation.

### MARINALG INTERNATIONAL

Marinalg International apprécie grandement le travail qui a été effectué pour faire progresser ces dispositions. Nous avons examiné celles relatives aux stabilisants couverts par notre association et nous joignons nos observations pour votre examen.

	<i>Codex Projet</i>				<i>Législation de l'UE et justification pour</i>	
--	-------------------------	--	--	--	--	--

	<i>d'annexe 2</i>				<i>harmonisation</i>	
<b>Titre de catégorie alimentaire</b>	<b>SIN</b>	<b>Nom de l'additif</b>	<b>Niveau maximal Codex</b>	<b>Observations sur le niveau maximal Codex proposé</b>	<b>Régulation de la législation de l'EU 1333/2008 Annexe II</b>	<b>Observations</b>
					<b>N° de catégorie et niveau maximal</b>	
Laits fermentés (nature), traités thermiquement après fermentation	400	Acide alginique	5000mg/kg	Pour une conformité au niveau de l'UE, des BPF sont proposées	N° de catégorie 01.3 Produits à base de lait fermenté non aromatisé, traités thermiquement après fermentation: SIN 400 a approuvé «quantum satis» (la quantité suffisante)	Les épaississants et les stabilisants sont avantageux dans les produits laitiers fermentés pour la stabilisation de la protéine préalablement au traitement thermique et l'optimisation de la viscosité, prévenant l'altération physique durant le transport et l'entreposage, tout en améliorant le sentiment de la bouche, la cuisson et la stabilité de la cuisson au four.
	403	Alginate d'ammonium	5000mg/kg	Pour une conformité au niveau de l'UE, des BPF sont proposées	N° de catégorie 01.3 Produits à base de lait fermenté non aromatisé, traités thermiquement après fermentation: SIN 403 a approuvé «quantum satis» (la quantité suffisante)	Identique à ci-dessus.
	404	Alginate de calcium	5000mg/kg	Pour une conformité au niveau de l'UE, des BPF sont proposées	N° de catégorie 01.3 Produits à base de lait fermenté non aromatisé, traités thermiquement après fermentation: SIN 404 a approuvé «quantum satis» (la quantité suffisante pour)	Identique à ci-dessus.

	407	Carraghénine	5000mg/kg dans la catégorie alimentaire 01.2	Pour une conformité au niveau de l'UE, l'addition de la carraghénine en tant que BPF dans la catégorie alimentaire 01.2.1.2 est proposée	N° de catégorie 01.3 Produits à base de lait fermenté non aromatisé, traités thermiquement après fermentation: SIN 407 a approuvé «quantum satis» (la quantité suffisante)	Identique à ci-dessus.
	402	Alginate de potassium	5000mg/kg	Pour une conformité au niveau de l'UE, des BPF sont proposées	N° de catégorie 01.3 Produits à base de lait fermenté non aromatisé, traités thermiquement après fermentation: SIN 402 a approuvé «quantum satis» (la quantité suffisante)	Identique à ci-dessus.
	401	Alginate de sodium	5000mg/kg	Pour une conformité au niveau de l'UE, des BPF sont proposées	N° de catégorie 01.3 Produits à base de lait fermenté non aromatisé, traités thermiquement après fermentation: SIN 401 a approuvé «quantum satis» (la quantité suffisante)	Identique à ci-dessus.
Crème pasteurisée (nature)	407	Carraghénine	500 mg/kg	Afin de prévenir la synérèse, des niveaux jusqu' 5000 mg/kg sont nécessaires. Pour une conformité au niveau de l'UE, des BPF sont proposées	N° de catégorie 01.6.1 Crème pasteurisée non aromatisée (à l'exception des crèmes grasses réduites): SIN 407 a approuvé «quantum satis» (la quantité suffisante)	Les épaississants et les stabilisants sont habituellement utilisés dans les crèmes pasteurisées et UHT pour une texture optimisée et une structure stabilisée, pour une stabilité aux alternances de température et pour une incorporation d'air contrôlée.

	402	Alginate de potassium	1000 mg/kg	Afin de prévenir la synérèse, des niveaux jusqu' 5000 mg/kg sont nécessaires. Pour une conformité au niveau de l'UE, des BPF sont proposées	N° de catégorie 01.6.1 Crème pasteurisée non aromatisée (à l'exception des crèmes grasses réduites): SIN 402 a approuvé «quantum satis» (la quantité suffisante)	Identique à ci-dessus.
	401	Alginate de sodium	1000 mg/kg	Afin de prévenir la synérèse, des niveaux jusqu' 5000 mg/kg sont nécessaires. Pour une conformité au niveau de l'UE, des BPF sont proposées	N° de catégorie 01.6.1 Crème pasteurisée non aromatisée (à l'exception des crèmes grasses réduites): SIN 401 a approuvé «quantum satis» (la quantité suffisante)	Identique à ci-dessus.
Crèmes stérilisées et UHT, fouettage et crèmes fouettées et crèmes grasses réduites (nature)	400	Acide alginique	5000 mg/kg	Pour une conformité au niveau de l'UE, des BPF sont proposées	N° de catégorie 01.6.3 Autres crèmes: SIN 400 a approuvé «quantum satis» (la quantité suffisante)	Les épaississants et les stabilisants sont habituellement utilisés dans les crèmes pasteurisées et UHT pour une texture optimisée et une structure stabilisée, pour une stabilité aux alternances de température et pour une incorporation d'air contrôlée.
	403	Alginate d'ammonium	5000 mg/kg	Pour une conformité au niveau de l'UE, des BPF sont proposées	N° de catégorie 01.6.3 Autres crèmes: SIN 403 a approuvé «quantum satis» (la quantité suffisante pour)	Identique à ci-dessus.
	404	Alginate de calcium	5000 mg/kg	Pour une conformité au niveau de l'UE, des BPF sont proposées	N° de catégorie 01.6.3 Autres crèmes: SIN 404 a approuvé «quantum satis» (la quantité suffisante)	Identique à ci-dessus.

	407	Carraghénine	5000 mg/kg	Pour une conformité au niveau de l'UE, des BPF sont proposées	N° de catégorie 01.6.3 Autres crèmes: SIN 407 a approuvé «quantum satis» (la quantité suffisante pour)	Identique à ci-dessus.
	402	Alginate de potassium	5000 mg/kg	Pour une conformité au niveau de l'UE, des BPF sont proposées	N° de catégorie 01.6.3 Autres crèmes: SIN 402 a approuvé «quantum satis» (la quantité suffisante pour)	Identique à ci-dessus.
	401	Alginate de sodium	5000 mg/kg	Pour une conformité au niveau de l'UE, des BPF sont proposées	N° de catégorie 01.6.3 Autres crèmes: SIN 401 a approuvé «quantum satis» (la quantité suffisante pour)	Identique à ci-dessus.
Poisson surgelé, filets de poisson et produits dérivés y compris les mollusques, les crustacés et les échinodermes	400	Acide alginique	5000 mg/kg	Pour un effet technologique adéquat, des niveaux allant jusqu'à 7500 mg/kg sont nécessaires. Pour une conformité au niveau de l'UE, des BPF sont proposées	N° de catégorie 9.2 Poisson transformé et produits dérivés y compris mollusques et, crustacés: SIN 400 a approuvé «quantum satis» (la quantité suffisante pour)	Les épaississants et les stabilisants sont utilisés pour protéger le produit des changements de structure durant les cycles de gel-dégel durant la manutention et l'entreposage en diminuant l'abaissement du point de congélation.
	403	Alginate d'ammonium	5000 mg/kg	Pour un effet technologique adéquat, des niveaux allant jusqu'à 7500 mg/kg sont nécessaires. Pour une conformité au niveau de l'UE, des BPF	N° de catégorie 9.2 Poisson transformé et produits dérivés y compris mollusques et, crustacés : SIN 403 a approuvé «quantum satis» (la quantité suffisante pour )	Identique à ci-dessus.

				sont proposées		
	404	Alginate de calcium	5000 mg/kg	Pour un effet technologique adéquat, des niveaux allant jusqu'à 7500 mg/kg sont nécessaires. Pour une conformité au niveau de l'UE, des BPF sont proposées	N° de catégorie 9.2 Poisson transformé et produits dérivés y compris mollusques et , crustacés: SIN 404 a approuvé «quantum satis» (la quantité suffisante pour )	Identique à ci-dessus.
	407	Carraghénine	5000 mg/kg	Pour un effet technologique adéquat, des niveaux allant jusqu'à 7500 mg/kg sont nécessaires. Pour une conformité au niveau de l'UE, des BPF sont proposées	N° de catégorie 9.2 Poisson transformé et produits dérivés y compris mollusques et , crustacés: SIN 407 a approuvé «quantum satis» (la quantité suffisante pour )	Identique à ci-dessus.
	402	Alginate de potassium	5000 mg/kg	Pour un effet technologique adéquat, des niveaux allant jusqu'à 7500 mg/kg sont nécessaires. Pour une conformité au niveau de l'UE, des BPF sont proposées	N° de catégorie 9.2 Poisson transformé et produits dérivés y compris mollusques et crustacés: SIN 402 a approuvé «quantum satis» (la quantité suffisante)	Identique à ci-dessus.

	401	Alginate de sodium	5000 mg/kg	Pour un effet technologique adéquat, des niveaux allant jusqu'à 7500 mg/kg sont nécessaires. Pour une conformité au niveau de l'UE, des BPF sont proposées	N° de catégorie 9.2 Poisson transformé et produits dérivés y compris mollusques et crustacés: SIN 401 a approuvé «quantum satis» (la quantité suffisante)	Identique à ci-dessus.
Poisson surgelé en pâte à frire, filets de poisson et produits dérivés y compris les mollusques, les crustacés et les échinodermes						
	407a	Algue eucheuma transformée	5000 mg/kg	Pour une conformité au niveau de l'UE, des BPF sont proposées	N° de catégorie 9.2 Poisson transformé et produits dérivés y compris mollusques et , crustacés: SIN 407a a approuvé «quantum satis» (la quantité suffisante)	Les épaississants et les stabilisants sont utilisés dans les pâtes à frire pour améliorer l'adhésion, réduire l'ingestion de graisse durant la friture et améliorer le coté croquant de la pâte. Ils protègent aussi le produit des changements de structure durant les cycles de gel-dégel durant la manutention et l'entreposage en diminuant l'abaissement du point de congélation.
Produits à base d'œufs liquides	404	Alginate de calcium	6000 mg/kg	Pour une conformité au niveau de l'UE, des BPF sont proposées	N° de catégorie 10.2 Œufs transformés et produits à base d'œufs: SIN 404 a approuvé «quantum satis» (la quantité suffisante pour )	Les épaississants et les stabilisants sont utilisés pour restaurer la viscosité perdue qui est généralement perdue lors de la pasteurisation des produits à base d'œufs liquides
Produits à base d'œufs surgelés	404	Alginate de calcium	6000 mg/kg	Pour une conformité au niveau de l'UE, des BPF sont proposées	N° de catégorie 10.2 Œufs transformés et produits à base d'œufs : SIN 404 a	Les épaississants et les stabilisants sont nécessaires pour fournir une stabilité aux alternances de température et pour restaurer la viscosité perdue qui est généralement perdue lors de la pasteurisation.

					approuvé «quantum satis» (la quantité suffisante)	
--	--	--	--	--	---	--

## OIV (ORGANISATION INTERNATIONALE DE LA VIGNE ET DU VIN)

Durant la 43<sup>ème</sup> session du Comité du Codex sur les additifs alimentaires (CCFA), le comité est convenu d'établir un groupe de travail électronique dirigé par les Etats-Unis d'Amérique pour développer une approche horizontale pour l'examen de ces dispositions pour emploi par le groupe de travail physique sur la NGAA lors de la recommandation de l'adoption finale ou l'interruption des dispositions relatives aux additifs alimentaires dans le tableau 1 et 2 des "régulateurs d'acidité" et des "émulsifiants, stabilisants, épaississants" dans le tableau 3. Une liste des additifs à examiner a été présentée dans l'Annexe X de REP11/FA

L'Organisation internationale du vin et de la vigne (OIV) a exprimé son intérêt dans la participation au groupe de travail électronique et a participé activement à la préparation de ce document.

L'OIV aimerait remercier les Etats-Unis d'Amérique pour la préparation de ce document CX/FA 12/44/9-Add.1 qui compile toutes les recommandations en suspens du groupe de travail électronique.

En ce qui concerne la catégorie d'aliments N° 14.2.3 Vins, L'OIV soutient les recommandations du groupe de travail électronique sont fournies dans l'annexe 1 et l'annexe 2 pour les "régulateurs d'acidité" et pour les "émulsifiants, les stabilisants, les épaississants," respectivement.

L'OIV aimerait fournir les observations spécifiques (détaillées ci-dessous) à l'étape 3 et 6 sur le projet et l'avant-projet des dispositions pour le tableau 1 et 2 du tableau 3 des additifs alimentaires avec des "régulateurs d'acidité" (Annexe 1) et la fonction "émulsifiant, stabilisant et épaississant" (Annexe 2) du document CX/FA 12/44/9, pour la catégorie alimentaire 14.2.3 Vins et sous catégories.

### RÉGULATEURS D'ACIDITÉ

#### N° de catégorie alimentaire. 14.2.3 Vins

Additif	SIN	Étape	Année	Niveau maximal	Notes
ACIDE ASCORBIQUE, L-	300	4		250 mg/kg	
CARBONATE DE CALCIUM	170(i)	7		3500 mg/kg	
<del>MALATE DE CALCIUM, D,L</del>	<del>352(ii)</del>	<del>7</del>		<del>BPF</del>	
ACIDE CITRIQUE	330	4		4000 mg/kg	
ACIDE FUMARIQUE	297	7		3000 mg/kg	109
ACIDE LACTIQUE, L-, D- et DL-	270	4		4000 mg/kg	
ACIDE MALIQUE, DL-	296	4		4000 mg/kg	
CARBONATE DE POTASSIUM	501(i)	7		5000 mg/kg	
POTASSIUM HYDROGENE CARBONATE	501(ii)	7		5000 mg/kg	

#### Nouvelles dispositions (voir ci-dessous)

ACIDE L(+) TARTARIQUE 334 4000 mg/kg

POTASSIUM L(+) 336ii

TARTRATE

Eu égard au projet et l'avant-projet des dispositions relatives aux additifs alimentaires pour les "régulateurs d'acidité" dans la catégorie alimentaire 14.2.3. tel qu'elle est présentée dans le document CX/FA 12/44/9, l'OIV aimerait faire les observations suivantes:

#### Acide ascorbique, L- :

L'OIV admet l'acide ascorbique dans le processus de fabrication du vin en tant que régulateurs d'acidité mais la limite maximale dans les vins est fixée à **300 mg/L (300 mg/kg)**.

#### Acide fumarique :

L'OIV n'a pas reconnu l'emploi de l'acide fumarique dans l'acidification des vins.

L'OIV a accordé que l'acide fumarique soit autorisé dans certaines règles pour le processus de fabrication des vins.

#### Malate de Calcium, D-L :

L'OIV n'a pas reconnu que l'emploi de malate de calcium D-L dans l'acidification des vins.

L'OIV considère que la quarante-quatrième réunion du CCFA devrait recommander de révoquer l'emploi du malate de calcium, D-L pour les vins (catégorie 14.2.3.) pour discuter plus avant de cette disposition fournissant une justification technologique.

### **NOUVELLES DISPOSITIONS**

#### **Acide tartrique L(+) (SIN No 334)**

L'OIV a admis l'addition d'acide tartrique L(+) (SIN No334) dans les vins afin d'augmenter l'acidité de titration et l'acidité actuelle (diminution du pH) en ajoutant les acides organiques.

**Par conséquent l'OIV considère que la quarante-quatrième réunion du session du CCFA devrait recommander l'addition de l'acide tartrique L(+) dans la liste des régulateurs d'acidité pour la catégorie alimentaire 14.2.3 Vins.**

#### **Tartrate de potassium L(+) (SIN No 336ii)**

Pour la dé acidification, L'OIV a admis l'addition dans les vins de tartrate de potassium neutre, de carbonate de potassium hydrogéné ou de carbonate de calcium contenant peut-être des petites quantités de sel double d'acides L(+) tartrique et L(-) malique pour la diminution de l'acidité et l'actuelle acidité (augmentation du pH).

**Par conséquent l'OIV considère que la quarante-quatrième session du CCFA devrait recommander l'addition de du tartrate de potassium L(+) (SIN No 336ii) dans la liste des régulateurs d'acidité pour la catégorie alimentaire 14.2.3 Vins.**

### **"Les émulsifiants, les stabilisants et les épaississants"**

#### **N° de catégorie alimentaire. 14.2.3 Vins**

Additif	SIN	Étape	Année	Niveau maximal	Notes
CARBONATE DE CALCIUM	170(i)	7		3500 mg/kg	
<del>GOMME DE CAROUBE</del>	<del>410</del>	<del>7</del>		<del>BPF</del>	
<del>GOMME GELLANE</del>	<del>418</del>	<del>7</del>		<del>BPF</del>	
<del>GOMME GUAR</del>	<del>412</del>	<del>7</del>		<del>BPF</del>	
GOMME ARABIQUE (GOMME ACACIA)	414	7		300 mg/kg	
<del>GUM ARABIQUE (GOMME ACACIA)</del>	<del>414</del>	<del>4</del>		<del>BPF</del>	
<del>GOMME KARAYA</del>	<del>416</del>	<del>7</del>		<del>BPF</del>	
<del>FARINE DE KONJAC</del>	<del>425</del>	<del>7</del>		<del>BPF</del>	
MONO- ET DI-GLYCERIDES	471	7		18 mg/kg	
D'ACIDES GRAS					
<del>PECTINS</del>	<del>440</del>	<del>7</del>		<del>BPF</del>	
CARBONATE DE POTASSIUM	501(i)	7		5000 mg/kg	
POTASSIUM HYDROGÈNE	501(ii)	7		5000 mg/kg	
CARBONATE					
<del>GOMME TARA</del>	<del>417</del>	<del>7</del>		<del>BPF</del>	
<del>GOMME ADRAGANTE</del>	<del>413</del>	<del>7</del>		<del>BPF</del>	
<del>GOMME XANTHIQUE</del>	<del>415</del>	<del>7</del>		<del>BPF</del>	
<b>Nouvelles dispositions (voir ci-dessous)</b>					
CARBOXYMETHYLE DE SODIUM	466			100 mg/kg	
CELLULOSE					
TARTRATE DE CALCIUM	354			200 mg/kg	
ACIDE TARTARIQUE D,L-					
TARTRATE DE POTASSIUM D,L					

#### **N° de catégorie alimentaire. 14.2.3.2 vins et semi vins mousseux**

Additif	SIN	Étape	Année	Niveau max	Notes
ALGINATE DE CALCIUM	404	7		BPF	
ALGINATE DE POTASSIUM	402	7		BPF	

#### **N° de catégorie alimentaire. 14.2.3.2 Vins fortifiés, liqueurs et vins sucrés**

Additif	SIN	Étape	Année	Niveau max	Notes
---------	-----	-------	-------	------------	-------

SULFATE DE CALCIUM 516 7 2000 mg/kg

En ce qui concerne le projet et l'avant-projet des dispositions relatives aux additifs alimentaires pour les « émulsifiants, les stabilisants et les épaississants » dans la catégorie alimentaire 14.2.3. comme cela est présenté dans le document CX/FA 12/44/9, l'OIV aimerait faire les observations suivantes:

**Gomme arabique (gomme acacia) SIN no 414 :**

L'addition de la gomme arabique au vin est admise par l'OIV pour les objectifs techniques suivants:

- a) Pour éviter le voileage du cuivre.
- b) Pour protéger le vin contre le voileage du fer léger.
- c) Pour éviter la précipitation des substances comme les pigments qui dans le vin autre dans un état colloïdal .

L'OIV recommande également que la dose utilisée n'excède pas 0.3 g/l.

**Par conséquent l'OIV considère que la quarante-quatrième réunion du session du CCFA devrait recommander de révoquer le niveau maximal des BPF pour la gomme arabique pour la catégorie 14.2.3 et garder le niveau maximal à 300 mg/kg**

**Gomme de caroube**

**Gomme gellane**

**Gomme Guar**

**Gomme Karaya**

**Farine Konjac**

**Pectines**

**Gomme Tara**

**Gomme tragacathe**

**Gomme xanthique**

L'OIV n'a pas reconnu l'emploi de la gomme de caroube, de la gomme de gellane, de la gomme de Guar, de la gomme de Karaya, de la farine de Konjac, des pectines, de la gomme tara, de la gomme tragacathe, de la Gomme xanthique en tant qu'émulsifiants, stabilisants et épaississants.

**L'OIV considère que la quarante-quatrième réunion du CCFA devrait recommander de révoquer l'emploi de de la gomme de caroube, de la gomme de gellane, de la gomme de Guar, de la gomme de Karaya, de la farine de Konjac, des pectines, de la gomme tara, de la gomme tragacathe, de la Gomme xanthique pour les vins (catégorie 14.2.3.) ou pour discuter plus avant de cette disposition fournissant une justification technologique.**

**NOUVELLES DISPOSITIONS**

**Carboxyméthylcellulose de sodium SIN no 466**

L'OIV a admis l'addition de carboxyméthylcellulose de sodium aux vins blancs et aux vins mousseux afin de contribuer à la stabilisation tartrique. L'OIV recommande que la dose de carboxyméthylcellulose de sodium utilisée soit en dessous de 100 mg/L

**Par conséquent l'OIV considère que la quarante-quatrième réunion du CCFA devrait recommander l'addition du carboxyméthylcellulose de sodium (SIN No 466) dans la liste des émulsifiants, des stabilisants et des épaississants pour la catégorie alimentaire 14.2.3 Vins.**

**Tartrate de calcium (SIN No 384)**

L'OIV a admis l'addition du tartrate de calcium (SIN No 384) aux vins blancs et aux vins mousseux afin de contribuer à la stabilisation tartrique du vin en diminuant la teneur en hydrogenotartrate de potassium et le tartrate de calcium. L'OIV recommande que la dose utilisée soit inférieure à 200g/hl (200 mg/kg).

**Par conséquent l'OIV considère que le 44<sup>ème</sup> CCFA devrait recommander l'addition du tartrate de calcium dans la liste des émulsifiants, des stabilisants et des épaississants pour la catégorie alimentaire 14.2.3 Vins.**

**Acide tartrique D,L-(CAS No: 133-37-9)**

L'OIV a admis l'addition d'acide tartrique D,L-ou des sels de potassium de D,L l'acide tartrique dans la pourriture noire de la fermentation afin de contribuer la réduction des niveaux excessifs de calcium

**Par conséquent l'OIV considère que la quarante-quatrième réunion du CCFA devrait recommander l'addition du tartrate de calcium dans la liste des émulsifiants, des stabilisants et des épaississants pour la catégorie alimentaire 14.2.3 Vins.**