

commission du codex alimentarius

F



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

ORGANISATION
MONDIALE
DE LA SANTÉ



BUREAU CONJOINT: Viale delle Terme di Caracalla 00153 ROME Tél: +39 06 57051 www.codexalimentarius.net Email: codex@fao.org Facsimile: 39 06 5705 4593

ALINORM 09/32/12
Mars 2009

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

Trente-deuxième session

Rome (Italie), 29 juin – 4 juillet 2009

RAPPORT DE LA QUARANTE ET UNIÈME SESSION DU **COMITÉ DU CODEX SUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES**

Shanghai, Chine

16-20 mars 2009

NOTE: le présent rapport contient la lettre circulaire CL 2009/7-FA

commission du codex alimentarius

F



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

ORGANISATION
MONDIALE
DE LA SANTÉ



BUREAU CONJOINT: Viale delle Terme di Caracalla 00153 ROME Tél: +39 06 57051 www.codexalimentarius.net Email: codex@fao.org Facsimile: 39 06 5705 4593

CX 4/30.2

CL 2009/7-FA
Mars 2009

AUX: - Services centraux de liaison avec le Codex
- Organisations internationales concernées

DU: Secrétaire, Commission du Codex Alimentarius
Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires
Viale delle Terme di Caracalla
00153 Rome, Italie

OBJET **DISTRIBUTION DU RAPPORT DE LA QUARANTE ET UNIÈME SESSION DU COMITÉ DU CODEX SUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES (ALINORM 09/32/12)**

Le rapport de la quarante et unième session du Comité du Codex sur les additifs alimentaires sera examiné par la Commission du Codex Alimentarius à sa trente-deuxième session (Rome, Italie, 29 juin – 4 juillet 2009).

PARTIE A – QUESTIONS SOUMISES À LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS POUR ADOPTION À SA TRENTE-DEUXIÈME SESSION

Projets et avant-projets de normes et textes apparentés aux étapes 8 ou 5/8 de la procédure

- 1. Dispositions relatives aux additifs alimentaires de la Norme générale pour les additifs alimentaires (NGAA), aux étapes 8 et 5/8, respectivement (para. 109 et annexe IV);**
- 2. Amendements du système international de numérotation des additifs alimentaires, à l'étape 5/8 (para. 125 et annexe VII);**
- 3. Spécifications d'identité et de pureté des additifs alimentaires découlant de la soixante-huitième réunion du JECFA, à l'étape 5/8 (para. 131 et annexe VIII).**

Autres

- 4. Amendement de l'appendice au tableau 3 de la NGAA (para. 9);**
- 5. Amendement du nom et des descripteurs des catégories d'aliments 01.2.1.1, 15.1 et 15.2 de la NGAA (para. 153 et annexe XI).**

Les gouvernements et les organisations internationales qui souhaitent formuler des observations sur les amendements susmentionnés sont invités à les faire parvenir par écrit, *de préférence par courrier électronique*, au Secrétaire, Commission du Codex Alimentarius, Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires, FAO, Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Rome, Italie (courriel: codex@fao.org, télécopie: +39 06 57054593) et d'en envoyer une copie au Secrétariat du Comité du Codex sur les additifs alimentaires, National Institute of Nutrition and Food Safety, Chine CDC, 7 Panjiayuan Nanli, Chaoyang District, Beijing 100021, Chine (courriel: secretariat@ccfa.cc *de préférence*, télécopie: + 86 10 67711813), **avant le 31 mai 2009.**

PARTIE B – DEMANDE D'OBSERVATIONS ET D'INFORMATIONS

6. **Observations/propositions sur les emplois et les niveaux d'emploi du lignosulfate de calcium (40-65) (SIN 1522); l'arginate d'éthyle lauroyl (SIN 243); les glycosides de stéviol (SIN 960) et les sulfites (para. 22, 23, 27, 28);**
7. **Observations sur l'application de la note 161 « Soumis à la législation nationale du pays importateur visé, en particulier, en cohérence avec la section 3.2 du préambule », notamment où et quand elle doit être appliquée (para. 89);**
8. **Information sur la justification technologique relative à l'emploi du vert rapide FCF (SIN 143) dans la catégorie d'aliments 06.4.2 « Pâtes et nouilles sèches et produits similaires » (para. 99);**
9. **Information sur la justification technologique relative à l'emploi de l'érythrosine (SIN 127) dans la catégorie d'aliments 08.2 « Viande, volaille et gibier compris, transformée, en pièces entières ou en morceaux » et 08.3 « Viande, volaille et gibier compris, transformée, coupée fin ou hachée » (para. 103);**
10. **Observations sur la proposition de révision du nom et des descripteurs de la catégorie d'aliments 16.0 « Aliments composites - aliments n'entrant pas dans les catégories 01 à 15 » et exemples de produits alimentaires appartenant à cette catégorie (para. 147);**
11. **Information sur l'emploi des colorants ajoutés aux aliments entrant dans le champ de la catégorie d'aliments 08.1 « Viande fraîche, volaille et gibier compris » et ses sous-catégories à d'autres fins que les applications en surface (para. 149);**
12. **Observations sur le descriptif de projet proposant une nouvelle activité de révision de la catégorie d'aliments 5.1 « Produits cacaotés et à base de chocolat, y compris les produits d'imitation et les succédanés du chocolat » (para. 151 et annexe X).**

Les gouvernements et les organisations internationales qui souhaitent formuler des observations sur les amendements susmentionnés sont invités à les faire parvenir par écrit, *de préférence par courrier électronique*, à l'adresse suivante: Secrétariat du Comité du Codex sur les additifs alimentaires, National Institute of Nutrition and Food Safety, China CDC, 7 Panjiayuan Nanli, Chaoyang District, Beijing 100021, Chine (courriel: secretariat@ccfa.cc, télécopie: + 86 10 67711813); et d'en envoyer une copie au Secrétaire, Commission du Codex Alimentarius, Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires, FAO, Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Rome, Italie (courriel: codex@fao.org, *de préférence*, télécopie: +39 06 57054593) **avant le 15 novembre 2009.**

PARTIE C - AUTRES

%__ Observations et propositions novatrices pour accélérer les travaux sur la NGAA (para. 108);

Les gouvernements et les organisations internationales qui souhaitent formuler des observations sur les amendements susmentionnés sont invités à les faire parvenir par écrit, *de préférence par courrier électronique*, au Secrétaire, Commission du Codex Alimentarius, Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires, FAO, Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Rome, Italie (courriel: codex@fao.org, télécopie: +39 06 57054593) et d'en envoyer une copie au Secrétariat du Comité du Codex sur les additifs alimentaires, National Institute of Nutrition and Food Safety, Chine CDC, 7 Panjiayuan Nanli, Chaoyang District, Beijing 100021, Chine (courriel: secretariat@ccfa.cc *de préférence*, télécopie: + 86 10 67711813), **avant le 15 juillet 2009.**

TABLE DES MATIÈRES

RÉSUMÉ ET CONCLUSIONS	page vii
LISTE DES ABRÉVIATIONS	page x
RAPPORT DE LA 41 ^{ÈME} SESSION DU COMITÉ DU CODEX SUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES	page 1
RÉSUMÉ DE L'ÉTAT DES TRAVAUX	page 23
	<i>Paragraphe</i>
INTRODUCTION	1 - 3
ADOPTION DE L'ORDRE DU JOUR (Point 1 de l'ordre du jour)	4 - 6
QUESTIONS DÉCOULANT DE LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS ET D'AUTRES COMITÉS ET GROUPES SPÉCIAUX DU CODEX (Point 2 de l'ordre du jour)	7 - 12
QUESTIONS D'INTÉRÊT DÉCOULANT DE LA FAO ET DE L'OMS ET DE LA 69 ^{ÈME} RÉUNION DU COMITÉ MIXTE FAO/OMS D'EXPERTS DES ADDITIFS ALIMENTAIRES (JECFA) (Point 3 de l'ordre du jour)	13 - 30
CONFIRMATION ET/OU RÉVISION DES NIVEAUX MAXIMAUX POUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES ET LES AUXILIAIRES TECHNOLOGIQUES DANS LES NORMES CODEX (Point 4 de l'ordre du jour)	31 - 56
NORME GÉNÉRALE CODEX POUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES (NGAA) (Point 5 de l'ordre du jour)	57
OBSERVATIONS ET INFORMATION SOUMISES EN RÉPONSE À LA CIRCULAIRE CL 2008/10-FA PARTIE B (POINTS 9-12) (Point 5a de l'ordre du jour)	58 - 84
RAPPORT DU GROUPE DE TRAVAIL ÉLECTRONIQUE SUR LA NGAA (ÉTABLI À LA 39 ^{ÈME} RÉUNION DU CCFA) (Point 5b de l'ordre du jour)	
RAPPORT DU GROUPE DE TRAVAIL ÉLECTRONIQUE SUR LA NGAA (ÉTABLI À LA 40 ^{ÈME} RÉUNION DU CCFA) (Point 5c de l'ordre du jour)	85 - 109
AUXILIAIRES TECHNOLOGIQUES (Point 6)	
AVANT-PROJET DE DIRECTIVES ET PRINCIPES RÉGISSANT L'EMPLOI DES SUBSTANCES UTILISÉES EN TANT QU'AUXILIAIRES TECHNOLOGIQUES (N04-2008) (Point 6a de l'ordre du jour)	110 - 113
RÉPERTOIRE DES AUXILIAIRES TECHNOLOGIQUES (IPA), LISTE ACTUALISÉE (Point 6b de l'ordre du jour)	114
SYSTÈME INTERNATIONAL DE NUMÉROTATION (SIN) DES ADDITIFS ALIMENTAIRES – PROPOSITIONS DE MODIFICATIONS ET/OU D'AJOUTS AU SYSTÈME INTERNATIONAL DE NUMÉROTATION DES ADDITIFS ALIMENTAIRES (Point 7 de l'ordre du jour)	115 - 125
NORMES D'IDENTITÉ ET DE PURETÉ DES ADDITIFS ALIMENTAIRES DÉCOULANT DE LA 69 ^{ÈME} RÉUNION DU JECFA (Point 8 de l'ordre du jour)	126 - 131
LISTE PRIORITAIRE DES ADDITIFS ALIMENTAIRES PROPOSÉS POUR ÉVALUATION PAR LE JECFA (Point 9 de l'ordre du jour)	132
PROPOSITIONS D'AJOUTS ET DE MODIFICATIONS À LA LISTE PRIORITAIRE DES ADDITIFS ALIMENTAIRES PROPOSÉS POUR ÉVALUATION PAR LE JECFA (RÉPONSES À LA CIRCULAIRE CL 2008/26-FA) (Point 9a de l'ordre du jour)	133 - 135
PROPOSITIONS DE MODIFICATIONS AU TEXTE DE LA CIRCULAIRE SUR LA LISTE PRIORITAIRE DES ADDITIFS PROPOSÉS POUR ÉVALUATION PAR LE JECFA (RÉPONSES À LA CIRCULAIRE CL 2008/26-FA) (Point 9b de l'ordre du jour)	136-142
DOCUMENTS DE TRAVAIL (Point 10 de l'ordre du jour)	
DOCUMENT DE TRAVAIL SUR LE CHAMP D'APPLICATION DE CERTAINES CATÉGORIES D'ALIMENTS DE LA NGAA (Point 10a de l'ordre du jour)	143 - 154
DOCUMENT DE TRAVAIL SUR L'IDENTIFICATION DES PROBLÈMES ET LES RECOMMANDATIONS CONCERNANT LA PRÉSENTATION INCOHÉRENTE DES DISPOSITIONS RELATIVES AUX ADDITIFS ALIMENTAIRES DANS LES NORMES DE PRODUITS DU CODEX (Point 10b de l'ordre du jour)	155-156
DOCUMENT DE TRAVAIL SUR LES INCOHÉRENCES ENTRE LES NOMS DES SUBSTANCES DANS LES NORMES D'IDENTITÉ ET DE PURETÉ DES ADDITIFS ALIMENTAIRES ET DANS <i>LE SYSTÈME INTERNATIONAL DE NUMÉROTATION DES ADDITIFS ALIMENTAIRES</i> (Point 10c de l'ordre du jour)	157-163
AUTRES QUESTIONS ET TRAVAUX FUTURS (Point 11 de l'ordre du jour)	164
DATE ET LIEU DE LA PROCHAINE SESSION (Point 12 de l'ordre du jour)	165

LISTE DES ANNEXES

Annexe I :	Liste des participants	24
Annexe II:	Mesures à prendre suite aux modifications apportées au statut des doses journalières admissibles (DJA) et autres recommandations d'ordre toxicologique découlant de la 69 ^{ème} réunion du JECFA	43
Annexe III:	État de la confirmation et/ou révision des niveaux maximaux pour les additifs alimentaires et les auxiliaires technologiques dans les normes du Codex	44
Annexe IV:	Norme générale Codex pour les additifs alimentaires – Projet et avant-projet de dispositions relatives aux additifs alimentaires (pour adoption aux étapes 8 et 5/8).....	51
Annexe V:	Norme générale Codex pour les additifs alimentaires – Révocation des dispositions relatives aux additifs alimentaires	72
Annexe VI:	Norme générale Codex pour les additifs alimentaires – Interruption des travaux sur le projet et l'avant-projet de dispositions relatives aux additifs alimentaires ...	74
Annexe VII :	Avant-projet d'amendements du système international de numérotation des additifs alimentaires (pour adoption à l'étape 5/8)	81
Annexe VIII :	Avant-projet de normes d'identité et de pureté des additifs alimentaires (pour adoption à l'étape 5/8).....	83
Annexe IX :	Liste prioritaire des substances proposées pour évaluation par le JECFA (pour approbation)	85
Annexe X :	Proposition de révision du système de classement des aliments de la Norme générale pour les additifs alimentaires (pour observations)	86
Annexe XI:	Norme générale Codex pour les additifs alimentaires – système de classement des aliments – révision des noms et des descripteurs des catégories d'aliments 01.2.1.1, 15.1 et 15.2 (pour adoption)	89

RÉSUMÉ ET CONCLUSIONS

La quarante et unième session du Comité du Codex sur les additifs alimentaires a formulé les conclusions suivantes:

QUESTIONS POUR ADOPTION/EXAMEN À LA 32^{ÈME} SESSION DE LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS:

Projets et avant-projets de normes et textes apparentés pour adoption aux étapes 8 ou 5/8

Le Comité a transmis:

- Le projet et l'avant-projet de dispositions relatives aux additifs alimentaires de la Norme générale pour les additifs alimentaires (NGAA), pour adoption à l'étape 8 et 5/8, respectivement (para. 109 et annexe IV);
- L'avant-projet d'amendements du système international de numérotation des additifs alimentaires, pour adoption à l'étape 5/8 (para. 125 et annexe VII); et
- L'avant-projet de normes d'identité et de pureté des additifs alimentaires, pour adoption à l'étape 5/8 (para. 131 et annexe VIII).

Autres questions pour adoption

Le Comité a transmis:

- L'amendement de l'appendice du tableau 3 de la NGAA pour inclure la note de bas de page suivante: "Les régulateurs de l'acidité, les gaz d'emballage, les stabilisants et les épaississants cités dans le tableau 3 sont acceptables à l'emploi dans les laits fermentés traités thermiquement après fermentation, ainsi que cela est défini dans la *norme Codex pour les laits fermentés* (CODEX STAN 243-2004) qui correspond à la catégorie d'aliments 01.2.1.2 « Laits fermentés (nature), traités thermiquement après fermentation » (para. 9);
- Les amendements des noms et des descripteurs des catégories d'aliments de la NGAA 01.2.1.1 « Laits fermentés (nature), non traités thermiquement après fermentation », 15.1 « Amuse-gueule à base de pomme de terre, de céréales, de farine ou d'amidon (provenant de racines et tubercules, de légumes à cosses et de légumineuses » et 15.2 « Fruits à coque transformés, y compris fruits à coque enrobés, seuls ou en mélange (avec, par exemple, des fruits secs) » (para. 153 et annexe XI).

Norme Codex et textes apparentés pour révocation

Le Comité est convenu de demander à la 32^{ème} session de la Commission de révoquer:

- Les dispositions relatives aux additifs alimentaires de la NGAA (para. 109 et annexe V).

Propositions pour l'élaboration de nouvelles normes et textes apparentés

Le Comité est convenu de soumettre à la Commission, par le biais de la 62^{ème} session du Comité exécutif, pour approbation à sa 32^{ème} session :

- La liste prioritaire des additifs alimentaires proposés pour évaluation par le JECFA (para. 135 et annexe IX).

Autres questions soumises à titre informatif à la 32^{ème} session de la Commission du Codex Alimentarius

Le Comité est convenu:

- D'interrompre les travaux sur un certain nombre de projets et avant-projets de dispositions relatives aux additifs alimentaires de la NGAA (annexe VI);
- De renvoyer l'avant-projet des directives et des principes régissant les substances utilisées en tant qu'auxiliaires technologiques (N04-2008) à l'étape 2 (para. 113);
- D'inclure un certain nombre de nouvelles dispositions relatives aux additifs alimentaires aux étapes 3 et 4 dans la NGAA (divers paragraphes).

CONFIRMATION ET/OU RÉVISION DES NIVEAUX MAXIMAUX POUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES ET LES AUXILIAIRES TECHNOLOGIQUES DANS LES NORMES DU CODEX

Le Comité:

- A approuvé, après quelques modifications éditoriales, la majorité des dispositions relatives aux additifs alimentaires transmises par le Comité sur les fruits et légumes traités, sur la nutrition et les aliments diététiques ou de régime, sur les graisses et les huiles et par le comité de coordination FAO/OMS pour l'Asie (para. 33 et annexe III);

- Est convenu d'informer les comités de produits de la pratique de ne pas approuver les dispositions au niveau des BPF pour les additifs alimentaires ayant une DJA numérique (para. 34).

Notamment, le Comité:

Comité sur les fruits et légumes traités (CCPFV)

Projets de norme pour les confitures, gelées et marmelades

- A approuvé les dispositions telles que proposées, à l'exception de la disposition relative à l'extrait de peau de raisin (SIN 163(ii)) qui a été approuvé à un niveau maximal de 500 mg/kg; et la section sur les aromatisants qui a été approuvée avec l'inclusion d'une référence aux *directives pour l'emploi des aromatisants* (CAC/GL 66-2008) (para. 36-45);
- N'est pas convenu d'attribuer la nouvelle fonction technologique de « conservateur » à l'acide ascorbique (SIN 300), en raison du fait que l'acide ascorbique n'empêche pas la croissance des microorganismes main qu'il agit seulement en tant qu'agent de rétention/conservation de la couleur dans les confitures, gelées et marmelades (para. 118);

Projet de norme pour certains légumes en conserve

- A approuvé les dispositions telles que proposées, à l'exception de la disposition relative au caramel III (SIN 150c), proposé au BPF vu qu'il a une DJA numérique; et du niveau maximal pour le caramel IV (SIN 150d), qui a été approuvé à un niveau maximal de 50000 mg/kg (para. 46-47);

Comité sur la nutrition et les aliments diététiques ou de régime (CCNFSDU)

Liste consultative des éléments nutritifs utilisables dans les préparations pour nourrissons et enfants en bas âge destinées à des fins diététiques spéciales (CAC/GL 10-1979)

- A approuvé le niveau proposé de 10 mg/kg pour la gomme arabique (SIN 414) utilisée en tant que support (para. 50);

Comité de coordination FAO/OMS pour l'Asie (CCASIA)

Avant-projet de norme régionale pour la pâte de soja fermenté

- A approuvé les dispositions telles que proposées, à l'exception de la disposition relative au tartrate monopotassique (SIN 336(i)), proposée au niveau des BPF, vu qu'il a une DJA numérique. Le Comité est convenu de demander au CCASIA de fournir un niveau maximal numérique pour cette substance (para 51-52);

Avant-projet de norme régionale pour la farine de sagou comestible

- A approuvé les dispositions telles que proposées, à l'exception de la disposition fixant à 2500 mg/kg le niveau de traitement par le dioxyde de chlore (SIN 926) (para. 53-55);

Comité sur les graisses et les huiles (CCFO)

- A approuvé toutes les dispositions révisées des normes pour les graisses et les huiles, telles que proposées (para. 56).

QUESTIONS SOUMISES AUX COMITÉS ET GROUPES SPÉCIAUX

Le Comité est convenu que:

- Les comités de produits seront pleinement informés des amendements de la section relative aux additifs alimentaires dans le *plan de présentation des normes de produits du Codex* et dans les *relations entre les comités de produits et les comités généraux*, qui ont été adoptées à la 31^{ème} session de la Commission, pour faciliter ainsi l'intégration future des dispositions relatives aux additifs alimentaires dans la NGAA (para. 11).

AUTRES QUESTIONS D'INTÉRÊT

Groupes de travail

Le Comité est convenu d'établir:

Un groupe de travail physique sur

- La NGAA: pour faciliter l'examen des dispositions relatives aux additifs alimentaires de la NGAA (*présidence: États-Unis d'Amérique*) (para. 105 et 107);

Des groupes de travail électronique sur

- Les Directives et les principes régissant les substances utilisées en tant qu'auxiliaires technologiques: pour préparer l'avant-projet révisé des directives et des principes (*hôte*: Indonésie) (para. 113);
- Le SIN: pour examiner les réponses à la circulaire demandant des propositions de changements/ajouts à la liste SIN et préparer une proposition à distribuer pour observations à l'étape 3; pour préparer un document de travail contenant les principes liés à la nécessité d'une justification pour les propositions de changements dans le SIN; pour examiner l'information sur l'emploi en tant qu'additifs alimentaires des sels d'acides gras (SIN 470) et du sulfate d'aluminium (SIN 520); et pour examiner l'incohérence concernant le nom de la riboflavine, synthétique (SIN 101(i)) (*Hôte*: Finlande) (para. 123);
- La présentation incohérente des dispositions relatives aux additifs alimentaires dans les normes de produits du Codex: pour préparer un document de travail révisé (*Hôte*: Suisse) (para. 156).

Questions à examiner à la 42^{ème} session du CCFALe Comité:

- Est convenu qu'il réexaminerait le niveau du dioxyde de chlore dans la catégorie d'aliments 06.2.1 de la NGAA et qu'il aviserait le CCASIA en conséquence (para. 55);
- A décidé de préciser si la farine de sagou est couverte par la catégorie d'aliments 06.2.1 « Farines » et si les descripteurs de la catégorie d'aliments doivent être révisés à sa prochaine session (para. 154).

AutresLe Comité:

- Est convenu de demander au JECFA d'envisager d'inclure dans les normes correspondantes en tant que synonymes les noms de certains additifs alimentaires; d'étudier et examiner la possibilité d'aligner les noms utilisés par le JECFA sur ceux du système SIN pour certains additifs alimentaires; de considérer l'appellation appropriée pour les citrates (SIN 333(iii)); et de recommander au JECFA d'examiner soigneusement les noms des substances citées dans le SIN à utiliser dans les normes et, quand ils sont considérés comme inappropriés, d'en indiquer clairement les raisons afin de faciliter les mesures de suivi par le Comité (para. 159-160, 162-163).

LISTE DES ABRÉVIATIONS UTILISÉES DANS LE PRÉSENT RAPPORT

AESA	Autorité européenne de sécurité des aliments
CAC/GL	Commission du Codex Alimentarius / Directives
CCASIA	Comité de coordination FAO/OMS pour l'Asie
CCFA	Comité du Codex sur les additifs alimentaires
CCFO	Comité du Codex sur les graisses et les huiles
CCMAS	Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage
CCNFSDU	Comité du Codex sur la nutrition et les aliments diététiques ou de régime
CCPFV	Comité du Codex sur les fruits et légumes traités
CCPR	Comité du Codex sur les résidus de pesticides
CE	Communauté européenne
CL	Circulaire
CRD	Document de séance
DJA	Dose journalière admissible
FAO	Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture
GIFSA	Initiative mondiale en faveur des avis scientifiques relatifs à l'alimentation
INFOSAN	Réseau international des autorités de sécurité sanitaire des aliments
IPA	Répertoire des substances utilisées en tant qu'auxiliaires technologiques
JECFA	Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires
MSDI	Doses journalières maximisées sur la base des données d'enquête
NGAA	Norme générale pour les additifs alimentaires
OMS	Organisation mondiale de la santé
SIN	Système international de numérotation
SPET	Technique d'exposition à une dose unique

INTRODUCTION

1. La quarantième et unième session du Comité du Codex sur les additifs alimentaires (CCFA) s'est tenue à Beijing (Chine) du 16 au 20 mars 2009, à l'aimable invitation du Gouvernement de la République populaire de Chine. Dr Chen Junshi, Professeur au Centre chinois pour le contrôle et la prévention des maladies du Ministère de la santé, a présidé la session. Ont assisté à la session des délégués de 56 pays membres et d'une organisation membre et des observateurs de 25 organisations internationales. La liste des participants, y compris le Secrétariat, est jointe en tant qu'annexe I du présent rapport

2. Son Excellence Dr Chen Zhu, Ministre de la santé, a souhaité la bienvenue aux participants et a ouvert la session. Le Ministre a indiqué que le Gouvernement chinois a fait de la sécurité sanitaire des aliments un sujet prioritaire et qu'une nouvelle loi sur la sécurité sanitaire a été adoptée par l'Assemblée nationale populaire le 28 février 2009. En se fondant sur cette loi, le ministère de la santé renforcera les réglementations et normes existantes relatives à l'alimentation en une législation nationale unique sur la sécurité sanitaire des aliments et poursuivra l'élaboration des normes relatives aux additifs alimentaires sur la base de l'évaluation des risques.

Répartition des compétences

3. Le Comité a noté la répartition des compétences entre la Communauté européenne et ses États membres, conformément au paragraphe 5, article II du Règlement intérieur de la Commission du Codex Alimentarius tel que présenté dans le document CRD 1.

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

4. Le Comité a adopté l'ordre du jour provisoire en tant qu'ordre du jour pour la session.

5. Le Comité est convenu d'établir des groupes de travail intrasession, ouverts à tous les membres et observateurs intéressés et travaillant uniquement en anglais, sur:

- Le système international de numérotation (SIN) des additifs alimentaires, sous la présidence de la Finlande, pour examiner: (i) les réponses à la circulaire CL 2008/10-FA, partie B, point 13 « Propositions de modifications et /ou d'ajout au système international de numérotation pour les additifs alimentaires » (point 7 de l'ordre du jour); (ii) observations relatives au document de travail sur les incohérences entre les noms des substances dans les *Normes d'identité et de pureté des additifs alimentaires* du Codex et dans le *Système international de numérotation des additifs alimentaires* (point 10(c) de l'ordre du jour; et (iii) l'établissement d'un groupe de travail électronique pour faciliter le travail du CCFA sur le SIN;
- La liste prioritaire des additifs proposés pour évaluation par le JECFA, sous la présidence du Canada, pour examiner: (i) les réponses à la circulaire CL 2008/26-FA « Propositions pour ajouts et modifications à la liste prioritaire des additifs alimentaires proposés pour évaluation par le JECFA » (point 9(a) de l'ordre du jour); et (ii) les propositions de changements au texte de la circulaire sur la liste prioritaire des additifs alimentaires proposés pour évaluation par le JECFA » (point 9(b) de l'ordre du jour).

6. Le Comité est convenu de nommer Dr Paul Brent (Australie) rapporteur de la session.

QUESTIONS DÉCOULANT DE LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS ET D'AUTRES COMITÉS ET GROUPES SPÉCIAUX DU CODEX (Point 2 de l'ordre du jour)²

7. Le Comité a noté l'information présentée dans les documents CX/FA 09/41/2 et CX/FA 09/41/2 Add.1. Il est convenu d'examiner les questions suivantes au titre des points du jour correspondants:

- La demande formulée lors de la 24^{ème} session du comité sur les fruits et les légumes traités (CCPFV) d'associer certaines catégories fonctionnelles nouvelles avec certains additifs alimentaires dans le *système international de numérotation pour les additifs alimentaires* (CAC/GL 36-1989), au titre du

¹ CX/FA 09/41/1.

² CX/FA 09/41/2; CX/FA 09/41/2 Add.1; CRD5 (observations de la Communauté européenne et de l'Inde); CRD 17 (Observations de la Malaisie)

point 7 de l'ordre du jour. Le Comité est également convenu de demander au groupe de travail intrasession qui travaille sur le SIN d'examiner cette question;

- La demande formulée lors de la 16^{ème} session du comité de coordination FAO/OMS pour l'Asie (CCASIA) de fournir des précisions sur la catégorie d'aliments appropriée dans la NGAA pour la farine de sagou, au titre du point 10(a) de l'ordre du jour;
- La référence lors de la 21^{ème} session du comité sur les graisses et les huiles (CCFO) à différents amendements de dispositions relatives aux additifs alimentaires dans les normes Codex, au titre du point 4 de l'ordre du jour.

8. En particulier, le Comité a observé et /ou pris des décisions comme suit:

Amendement du tableau 3 de la NGAA

9. Le Comité a rappelé que sa proposition d'ajouter une note de bas de page dans l'appendice du tableau 3 de la NGAA a été renvoyée par la Commission lors de sa 31^{ème} session pour cause d'incohérence avec les dispositions relatives aux additifs alimentaires dans la *Norme pour les laits fermentés* (CODEX/STAN 243-2003). Afin de s'aligner sur les catégories fonctionnelles acceptées pour l'emploi dans « les laits fermentés traités thermiquement après fermentation » dans la norme, le Comité est convenu d'amender la note de bas de page comme suit, pour adoption lors de 32^{ème} session de la Commission:

Les régulateurs de l'acidité, les gaz d'emballage, les stabilisants et les épaississants cités dans le tableau 3 sont acceptables à l'emploi dans les laits fermentés traités thermiquement après fermentation, ainsi que cela est défini dans la norme Codex pour les laits fermentés (CODEX STAN 243-2004) qui correspond à la catégorie d'aliments 01.2.1.2 « Laits fermentés (nature), traités thermiquement après fermentation.

Norme Codex pour le sel de qualité alimentaire (CODEX STAN 150-1985)

10. Le Comité a été informé qu'à sa 29^{ème} session, le comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage (CCMAS) est convenu de remplacer toutes les références au (CX/MAS 1-1987) par les références aux *directives générales sur l'échantillonnage* (CAC/GL 50-2004). Toutefois le Comité a noté que l'exemple du nombre minimal d'échantillonnage mentionné dans la section 6.3.1 de l'annexe à la Norme ne se trouve pas dans les directives et que certaines autres sections de la norme, y compris les sections sur les contaminants et les méthodes d'analyse doivent être réactualisées. Compte tenu du temps nécessaire pour que les délégations examinent ces sections, le Comité est convenu d'envisager sa révision possible au titre du point 11 de l'ordre du jour, « Autres questions et travaux futurs ».

Amendements au Manuel de procédure

11. Une délégation a indiqué que la révision du *plan de présentation des normes de produits du Codex* et des *relations entre les comités de produits et les comités généraux* n'a pas été adéquatement communiquée à aux comités de produits lors de certaines de leurs récentes sessions. En notant que les amendements effectués sur les sections relatives aux additifs alimentaires sont destinés à faciliter l'intégration future des dispositions sur les additifs alimentaires dans les normes de produits au sein de la NGAA, le Comité est convenu que dans le futur les comités de produits devront être pleinement informés de ces amendements.

Longueur et contenus des rapports de sessions

12. Le Comité a été également informé qu'à sa 31^{ème} session, la Commission ³ a adopté les recommandations de la 61^{ème} session du Comité exécutif sur la longueur et le contenu des rapports de sessions⁴.

³ ALINORM 08/31/REP, para. 9

⁴ ALINORM 08/31/3A, para. 26

QUESTIONS D'INTÉRÊT DÉCOULANT DE LA FAO ET L'OMS ET DE LA 69^{ème} RÉUNION DU COMITÉ MIXTE FAO/OMS D'EXPERTS DES ADDITIFS ALIMENTAIRES (JECFA) (Point 3 de l'ordre du jour)⁵

13. Les représentants de la FAO et de l'OMS, en référence aux documents CX/FA 09/41/3 et CX/FA 09/41/03 Add.1, ont informé le Comité des activités menées par la FAO et l'OMS dans le domaine des avis scientifiques fournis au Codex et aux États membres qui intéressent le Comité ainsi que des autres activités pertinentes. Notamment, l'information a été fournie concernant les résultats et les recommandations issus de la 69^{ème} réunion du JECFA.

Activités de la FAO et de l'OMS

14. La représentante de la FAO, s'adressant au nom de la FAO et de l'OMS, a informé le Comité des récentes réalisations dans le domaine des avis scientifiques. Elle a signalé la fin des travaux des deux réunions *ad hoc* d'experts, l'une sur les bienfaits et les risques associés à l'emploi des désinfectants contenant du chlore dans la production alimentaire et la transformation des aliments, et l'autre sur l'évaluation du risque associé à la mélamine contenue dans les aliments, tenues en 2008, et a résumé les principales conclusions. Le Comité a été informé qu'un séminaire chargé de fournir des informations supplémentaires sur le procédé employé dans l'évaluation des risques et bienfaits de l'emploi des désinfectants contenant du chlore dans la production et la transformation des aliments et sur les résultats de la réunion d'experts se tiendra en marge de la session.

15. La représentante a par ailleurs annoncé qu'une consultation d'experts sur l'emploi de la nanotechnologie dans l'industrie alimentaire se tiendra en juin 2009, axée sur l'étude des applications actuelles et sur la méthodologie relative à l'évaluation des risques pour les applications de la nanotechnologie dans le domaine de l'alimentation et de l'agriculture. Qui plus est, la représentante de la FAO a informé le Comité que la réunion finale des experts du projet conjoint FAO/OMS portant sur la mise à jour des principes et des méthodes d'évaluation des risques liés aux produits chimiques contenus dans les aliments s'est tenue en novembre 2008, et que cette réunion a notamment examiné toutes les observations soumises suite à l'examen public.

16. La représentante a également souligné le besoin continu de ressources financières adéquates pour permettre à la FAO et à l'OMS de fournir des avis scientifiques efficaces et dans les meilleurs délais en réponse aux demandes. Elle a demandé aux délégations de considérer leur soutien à cette activité par le biais du fonds récemment créé dans le cadre de l'Initiative mondiale en faveur des avis scientifiques relatifs à l'alimentation (GIFSA) et a fourni l'information concernant les agents de liaison à la FAO et à l'OMS⁶.

17. Le représentant de l'OMS a rendu compte des activités actuelles du Réseau international des autorités de sécurité sanitaire des aliments (INFOSAN) en matière de communication et de diffusion de l'information lors des situations d'urgence liées à la sécurité sanitaire des aliments et a encouragé les États membres à contacter INFOSAN à l'OMS pour toute urgence en matière de sécurité sanitaire.

69^{ème} réunion du JECFA

18. Le Secrétariat conjoint du JECFA a présenté les résultats de la 69^{ème} réunion du JECFA (juin 2008). L'évaluation d'une nouvelle méthode visant à estimer l'exposition alimentaire aux aromatisants a été finalisée. Cette nouvelle méthode, du nom de technique d'exposition à une dose unique (SPET), est basée sur le niveau d'emploi ajouté et la consommation journalière d'une portion unique d'un aliment contenant un arôme particulier. Cette estimation est utile pour prendre en compte les cas où la méthode existante d'évaluation de l'exposition alimentaire aux aromatisants, à savoir la méthode d'estimation des doses journalières maximisées sur la base des données d'enquête (MSDI), fondée sur des données de poids, est susceptible de sous-estimer l'exposition alimentaire. Le JECFA a conclu qu'il n'est pas possible de définir les critères permettant d'identifier quand cela est le cas, et il est par conséquent nécessaire d'associer la procédure SPET à la méthode MSDI pour tous les aromatisants à évaluer par le JECFA dans le futur. Il s'en suit que les données sur le niveau d'emploi devront dorénavant être incluses aux données soumises pour l'évaluation des aromatisants. Toutefois, le JECFA est convenu qu'il ne serait pas nécessaire de réévaluer les aromatisants qui ont déjà été évalués par le JECFA.

⁵ CX/FA 09/41/3; CX/FA 09/41/3 Add.1; CRD6 (Observations soumises par la Communauté européenne, le Paraguay et ICBA)

⁶ FAO: Dominique Di Biase; E-mail : dominique.dibiase@fao.org; OMS: Jorgen Schlundt ; E-mail schlundtj@who.int

19. Le Comité a par ailleurs noté que la relation entre la DJA et les monographies des normes a été examinée lors de la 69^{ème} réunion du JECFA et que les changements apportés aux monographies des normes pourraient poser des problèmes concernant l'identité du matériau toxicologiquement analysé et les matériaux disponibles dans le commerce. Il est par conséquent nécessaire d'envisager la possibilité du besoin de données et de la réévaluation de l'innocuité du matériau donné en cas de demande de changements aux monographies des normes existantes.

Mesures requises suite aux changements apportés au statut des doses journalières admissibles (DJA) et autres recommandations toxicologiques

20. Le Secrétariat conjoint du JECFA a présenté les recommandations citées dans le tableau 1 du document CX/FA 09/41/3 pour les additifs alimentaires évalués à la 69^{ème} réunion du JECFA.

Asparaginase de *Aspergillus niger* exprimée en *A. niger* et Phospholipase C exprimée en *Pichia pastoris*

21. Le Comité est convenu d'inclure les enzymes Asparaginase de *Aspergillus niger* exprimée en *A. niger*, et phospholipase C exprimée en *Pichia pastoris* au répertoire des substances utilisées en tant qu'auxiliaires technologiques (IPA).

Lignosulfonate de calcium (40-65) (SIN 1522)

22. Le Comité est convenu de demander des observations/propositions sur les emplois et les niveaux d'emploi du lignosulfonate de calcium (40-65) en vue de son inclusion dans la NGAA et/ou l'IPA. Le Comité est par ailleurs convenu d'attribuer un numéro SIN à cette substance (voir point 7 de l'ordre du jour).

Arginate d'éthyle lauroyl (SIN 243)

23. Le Comité est convenu de demander des observations/propositions sur les emplois et les niveaux d'emploi de l'arginate d'éthyle lauroyl en vue de son inclusion dans la NGAA. Le Comité a noté que le JECFA, lors de l'évaluation de l'arginate d'éthyle lauroyl, a tenu compte de l'évaluation de l'Autorité européenne de sécurité des aliments (AESAs).

Extraits de paprika

24. Le Comité n'a pris aucune mesure, en attente des résultats de l'évaluation par le JECFA des extraits de paprika.

Phytostérols, phytostanols et leurs esters

25. Le Comité n'a pris aucune mesure parce que ces substances sont des ingrédients fonctionnels et n'entrent par conséquent pas dans le mandat du Comité.

Polydiméthylsiloxane (SIN 908)

26. Le Comité est convenu d'encourager les membres à mener des études de toxicité répondant aux problèmes spécifiques de la toxicité oculaire et à les soumettre au JECFA. Le Comité est convenu d'envisager la révision des dispositions relatives au polydiméthylsiloxane à la lumière de la réévaluation par le JECFA, provisoirement prévue en 2010, s'il y a lieu.

Glycosides de stéviol (SIN 960)

27. Le Comité a noté le vif intérêt porté par le Comité de coordination FAO/OMS pour l'Amérique latine et les Caraïbes (CCLAC) à l'inclusion future de cette substance dans la NGAA. Le Comité est convenu de demander des observations/propositions sur les emplois et les niveaux d'emploi des glycosides de stéviol en vue de leur inclusion dans la NGAA.

Sulfites

28. Le Comité est convenu de demander des observations/propositions sur les niveaux d'emplois des sulfites et de réviser les niveaux maximaux adoptés et à l'état de projet pour les sulfites dans la NGAA. Le Comité est par ailleurs convenu d'encourager les membres à collecter des données sur l'emploi actuel des sulfites dans les aliments et les boissons disponibles sur les marchés nationaux et d'étudier si l'exposition alimentaire dans certaines sous-populations dépasse la DJA, pour permettre aux pays de prendre ainsi des mesures supplémentaires pour réduire l'exposition alimentaire aux sulfites, tel que recommandé par le JECFA.

Aromatisants

29. Le Comité a été informé que l'évaluation des risques pour un grand nombre d'aromatisants, sur la base de la « procédure relative à l'évaluation de l'innocuité des aromatisants » est terminée et qu'à l'exposition estimée actuelle, ces substances sont considérées « sans risque ». Le Comité a également noté que pour certains aromatisants, la « procédure » n'a pas pu être appliquée en raison de préoccupations toxicologiques et qu'il demande des données supplémentaires sur ces substances pour mener l'évaluation à terme.

30. Les recommandations finales du Comité concernant les « mesures à prendre suite aux changements apportés au statut des doses journalières admissibles (DJA) et autres recommandations toxicologiques » sont résumées en annexe II.

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

31. Conformément à la section du Manuel de procédure de la Commission du Codex Alimentarius sur les *relations entre les Comités de produits et les Comités généraux*, le Comité a soumis pour approbation les dispositions relatives aux additifs alimentaires et aux auxiliaires technologiques découlant de la 24^{ème} session du Comité sur les fruits et légumes traités (CCPFV), de la 30^{ème} session du Codex sur la nutrition et les aliments diététiques ou de régime (CCNFSDU) ainsi que de la 16^{ème} session du CCASIA. Ont également été examinées les questions découlant de la 21^{ème} session du CCFO (*voir* para. 7)

32. Le Comité a décidé de soumettre à discussion l'approbation des dispositions telles que proposées par les comités et présentées dans les documents CX/FA 09/41/4 et CX/FA 09/41/2-Add.1.

33. Le Comité a approuvé la majorité des dispositions relatives aux additifs alimentaires avec quelques amendements éditoriaux. L'état de l'approbation et/ou de la révision des niveaux maximaux pour les additifs alimentaires dans les normes Codex est présenté dans l'annexe III du présent rapport. Les paragraphes suivants résument les discussions principales.

Considérations générales

34. Le Comité a encouragé les comités de produits à se conformer aux indications fournies dans le préambule de la NGAA et dans le Manuel de procédure du Codex Alimentarius lors de l'élaboration des sections sur les additifs alimentaires dans les normes de produits afin de simplifier le travail d'approbation et afin de faciliter l'intégration future des ces dispositions dans la NGAA. Le Comité est convenu d'informer les comités de la pratique consistant à ne pas approuver les dispositions au niveau des BPF pour les additifs ayant une DJA numérique.

24^{ème} session du CCPFV

Observations générales

35. Plusieurs délégations ont été d'avis que l'emploi de certains régulateurs de l'acidité, épaississants, colorants, antimoussants ou conservateurs dans les confitures, gelées et marmelades ou dans certains légumes en conserve peut induire le consommateur en erreur. D'autres délégations ont exprimé le point de vue que ces additifs alimentaires sont technologiquement justifiés et évalués pour être fiables dans ces catégories d'aliments dans leurs pays.

Projet de norme pour les confitures, gelées et marmelades

Antimoussants

36. Le Comité a noté que le JECFA a actuellement attribué une DJA temporaire au polydiméthylsiloxane. Le Comité a approuvé le niveau maximal de 10 mg/kg sous réserve que cette disposition soit révisée après la réévaluation du JECFA, provisoirement prévue pour 2010 (*voir* point 3 de l'ordre du jour).

⁷ CX/FA 09/41/4; CX/FA 09/41/2 Add.1; CRD7 (Observations de la Communauté européenne, l'Inde, l'Indonésie, le Mali et la Suisse); CRD17 (Observations de la Malaisie)

Colorants

37. Le Comité est convenu de répertorier les noms des quatre caroténoïdes (160a(i), a(iii), e, f) à un niveau de 500 mg/kg, seul ou en combinaison.

38. Le Comité a noté les propositions de retirer les riboflavines (SIN 101 (i), (ii)), le jaune soleil FCF (SIN 110), le rouge allura (SIN 129), et le bleu brillant FCF (SIN 133) ou d'ajouter le texte de la note 161⁸ de la NGAA à ces colorants. Toutefois après quelques discussions le Comité est convenu d'approuver ces concentrations ainsi que proposées par le CCPFV.

39. Le Comité a noté que l'extrait de peau de raisin (SIN 163 (ii)) a une DJA numérique et que le niveau de 500 mg/kg basé sur les anthocyanines est proposé dans les catégories correspondantes dans la NGAA. Le représentant du JECFA a indiqué qu'il n'existe pas de méthode de dosage pour les anthocyanines dans les normes du JECFA et a proposé que cette question soit examinée lors d'un débat sur les niveaux maximaux pour cette substance.

40. Le Comité a approuvé les dispositions relatives aux colorants telles que proposées, exception faite du niveau maximal pour l'extrait de peau de raisin (SIN 163 (ii)) qui a été approuvé au niveau maximal de 500 mg/kg, conformément au niveau maximal pour la catégorie d'aliments 04.1.2.5 de la NGAA (*voir* point 5 de l'ordre de jour).

41. La Communauté européenne, se référant à ses observations écrites dans le document CRD7, a exprimé des réserves en ce qui concerne l'emploi des colorants dans ces produits. Des réserves similaires ont également été formulées par le Brésil, la Norvège et la Suisse.

Conservateurs

42. Le Comité a noté que l'emploi des sorbates et des benzoates et autres conservateurs peut être nécessaire pour ces produits dans certains pays tropicaux et a approuvé la liste des conservateurs telle que proposée.

43. La Communauté européenne a exprimé des réserves en ce qui concerne l'emploi des sorbates et des benzoates dans ces produits.

Aromatisants

44. Le Comité a approuvé la section sur les aromatisants avec l'inclusion d'une référence aux *directives pour l'emploi des aromatisants* (CAC/GL 66-2008). Le Comité est convenu qu'une approche similaire devrait être envisagée par les comités de produits lors de l'élaboration des normes.

Autres

45. La Communauté européenne a exprimé des réserves en ce qui concerne l'emploi des régulateurs de l'acidité et des épaississants dans ces produits.

Projet de norme pour certains légumes en conserve

Colorants, agents de rétention de la couleur

46. Le Comité n'a pas approuvé le caramel III (SIN 150c) proposé au niveau des BPF notant qu'il a une DJA numérique. Il est convenu de modifier le niveau pour le caramel IV (SIN 150d) basé sur les BPF en un niveau numérique de 50000mg/kg pour la catégorie d'aliments 04.2.2 de la NGAA (*voir* point 5 de l'ordre du jour). Le Comité a approuvé les autres colorants et agents de rétention de la couleur ainsi que proposés. La Communauté européenne, le Brésil, la Norvège et la Suisse ont exprimé des réserves concernant cette décision.

47. Le Comité a noté que la catégorie fonctionnelle « agents de rétention de la couleur » n'a pas été attribuée aux éthylène diamine tétra acétates (SIN 385, 386) et est convenu de considérer cet ajout lors de la révision de la fonction technologique de ces additifs.

⁸ Note 161 « Soumis à la législation nationale du pays importateur visé, en particulier, en cohérence avec la section 3.2 du préambule »

30^{ème} session du CCNFSDU

Liste consultative des éléments nutritifs utilisables dans les préparations pour nourrissons et enfants en bas âge destinées à des fins diététiques spéciales (CAC/GL 10-1979)

48. Le Comité a noté que le CCNFSDU a proposé pour approbation la gomme arabique (SIN 414) à un niveau de 10 mg/kg en tant qu'agent d'enrobage dans la liste consultative récemment révisée des éléments nutritifs.

49. Le Comité a également noté que l'emploi de la gomme arabique a été ajouté précédemment à la liste originale il y a un certain temps en tant que support et que depuis il n'y a pas eu de changement dans la justification technologique pour l'emploi de cette substance dans les produits pour les nourrissons et enfants en bas âge.

50. Après quelques échanges de vue sur d'éventuels autres emplois technologiques, le Comité est convenu d'approuver le niveau proposé de 10 mg/kg en tant que support.

16^{ème} session du CCASIA

Avant-projet de norme régionale pour la pâte de soja fermenté (étape 5/8)

Régulateurs de l'acidité, colorants et conservateurs

51. Le Comité n'a pas approuvé la disposition relative au tartrate monopotassique (SIN 336(i)) aux BPF étant donné qu'il a une DJA numérique et est convenu de demander au CCASIA de fournir un niveau maximal numérique pour cette substance.

52. La République de Corée a exprimé des réserves sur la décision d'approuver les dispositions pour la riboflavine synthétique (SIN 101 (i)) et les benzoates (SIN 210, 211, 212).

Avant-projet de norme régionale pour la farine de sagou comestible (étape 5)

Observations générales

53. Le Comité a rappelé que le CCASIA, lors de sa 16^{ème} session, en attendant des précisions sur l'inclusion de produits tels que la farine de sagou dans le champ de la catégorie 6.2.1 « Farines » de la NGAA, a soumis pour approbation deux options pour la section sur les additifs alimentaires: (i) faire référence aux dispositions du tableau 1 et 2 de la NGAA et effectuer l'alignement avec la section sur les additifs dans le « *plan de présentation des normes de produits du Codex* » du Manuel de procédure; et (ii) établir un listage spécifique des additifs alimentaires qui soit conforme aux dispositions incluses dans la catégorie d'aliments 6.2.1 de la NGAA.

54. Le Comité est convenu d'envisager le listage spécifique, tout en notant qu'il pourrait être remplacé par une référence aux tableaux 1 et 2 de la NGAA, à la lumière des explications concernant la catégorie d'aliments 6.2.1 (*voir* point 10a de l'ordre du jour).

55. Le Comité n'a pas approuvé la disposition de 2500 mg/kg (limite de traitement) pour le dioxyde de chlore (SIN 926), pour lequel le JECFA, à sa 7^{ème} réunion (1963), a recommandé un niveau maximal de traitement de 0-30 mg/kg pour la farine et de 30-75 mg/kg pour la farine d'usage spécial, notant également qu'il n'existe aucune norme pour le dioxyde de chlore. Le Comité est convenu qu'il reconsidérerait le niveau du dioxyde de chlore pour la catégorie d'aliments 6.1.2 de la NGAA et conseillerait le CCASIA en conséquence. Une délégation a noté que parmi tous les sulfites répertoriés seul le métabisulfite de sodium (SIN 223) est répertorié dans le SIN (CAC/GL 36-1985) en qualité d'agent de traitement de la farine.

21^{ème} session du CCFO

56. Le Comité a approuvé les dispositions révisées dans les normes relatives aux graisses et aux huiles, comme proposées par le Comité.

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

57. Les États-Unis d'Amérique, s'exprimant en tant que président du groupe de travail physique sur la NGAA¹⁰, qui s'est rencontré immédiatement avant la présente session du Comité, a présenté à la session plénière le rapport du groupe de travail, tel que présenté dans le document CRD2.

OBSERVATIONS ET INFORMATIONS SOUMISES EN REPONSE A LA CIRCULAIRE CL 2008/10-FA PARTIE B (POINTS 9-12) (Point 5a de l'ordre du jour)¹¹

58. Le Comité a noté que le groupe de travail sur la NGAA a examiné les observations et les informations soumises en réponse à la circulaire CL 2008/10-FA partie B et, en raison des contraintes de temps, n'a établi que des recommandations en rapport avec le sulfate de magnésium (SIN 518) (point 9, CL 2008/10-FA); et aux propositions de nouvelles dispositions sur les additifs alimentaires dans les sous-catégories pertinentes de 02.2 « Émulsions grasses principalement du type eau dans l'huile » (exception faite de la catégorie d'aliments 2.2.1 « Beurre ») et dans les catégories d'aliments 06.8 « Produits à base de soja (sauf les assaisonnements et les condiments à base de soja de la catégorie d'aliments 12.9) », 12.9 « Épices et condiments à base de soja » et 12.10 « Produits protéiques autres qu'à partir de soja » et les sous-catégories correspondantes (point 12, CL 2008/10-FA).

59. Le Comité a examiné les observations et les informations soumises en réponse à la circulaire CL 2008/10-FA partie B (points 9-12) ainsi que les recommandations pertinentes du groupe de travail physique sur la NGAA; et a pris les décisions suivantes:

Sulfate de magnésium (SIN 518) (point 9) et pullulane (SIN 1204)

60. Le Comité est convenu de renvoyer à la 32^{ème} session de la Commission pour adoption à l'étape 5/8 les dispositions relatives au sulfate de magnésium (SIN 518) et à la pullulane (SIN 1204) dans le tableau 3 de la NGAA. Il a également approuvé la recommandation d'inclure dans la NGAA de nouvelles dispositions relatives au sulfate de magnésium dans les catégories d'aliments: 12.1.2 « Succédanés de sel » (25000 mg/kg) et 14.1.1.2 « Eaux de table et eaux gazeuses artificielles » (50 mg/kg). Le Comité est en outre convenu d'inclure deux nouvelles dispositions dans les catégories d'aliments 14.1.2.2 « Jus de légumes » (2000 mg/kg) et dans 14.1.2.4 « Concentrés pour jus de légumes » (2000 mg/kg associée à la note 127 « tel que servi au consommateur »). Le Comité a noté que le sulfate de magnésium est utilisé dans ces produits en tant qu'exaltateur d'arôme et que cette fonction est également indiquée dans les normes.

61. Le Comité a en outre noté que certaines propositions soumises concernent l'inclusion de nouvelles dispositions relatives au sulfate de magnésium dans les catégories d'aliments auxquelles les dispositions du tableau 3 s'appliquent et ne sont par conséquent pas nécessaires.

Nouvelles dispositions relatives aux additifs alimentaires de la NGAA, y compris la clarification de la base des niveaux maximaux pour les lycopenes et pour les additifs alimentaires contenant de l'aluminium (point 10)

62. Le Comité a rappelé que le point 10 de la circulaire CL 2008/10-FA a demandé des observations sur les nouvelles dispositions des additifs alimentaires, contenues dans la partie 1 de l'annexe VI (ALINORM 08/40/12), y compris la clarification de la base des niveaux maximaux pour les lycopenes et pour les additifs alimentaires contenant de l'aluminium.

63. Le Comité est convenu de maintenir dans la NGAA la majorité des dispositions citées dans l'annexe VI (partie 1) et de ne pas examiner un certain nombre de dispositions, incluses dans l'annexe, qui pourraient être prises en considération dans les points 5b et 5c de l'ordre du jour.

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

¹⁰ Les membres et les organisations suivants ont participé au groupe de travail physique: l'Australie, la Belgique, le Brésil, le Canada, la Chine, Costa Rica, la République tchèque, le Danemark, la Communauté européenne, la Finlande, la France, l'Allemagne, l'Indonésie, l'Irlande, l'Italie, le Japon, la République de Corée, la Malaisie, la Nouvelle Zélande, la Norvège, les Philippines, Singapour, l'Afrique du Sud, la Suède, la Suisse, la Thaïlande, le Royaume-Uni, les États-Unis d'Amérique, la FAO, l'OMS, AIDGUM, CEFIC, CEFS, EFEMA, IADSA, ICA, ICBA, ICGA, ICGMA, IDF/FIL, IFAC, IFT, IFU, IGTC, IOFI, ISDI, MARINALG, NATCOL et OFCA

¹¹ CL 2008/10-FA partie B (points 9-12); CX/FA 09/41/5 (Observations de l'Australie, le Japon, la Malaisie, les États-Unis d'Amérique, AIDGUM, CEFS, EFEMA, ICBA, IFAC, IFU et ISA); CX/FA 09/41/5 Add.1 (Observations du Brésil, de l'Inde et IDF; CRD8 (Observations de la Suisse)

64. Le Comité est convenu d'interrompre les travaux sur les dispositions suivantes parce qu'aucune justification technologique n'a été fournie:

No. SIN	Additifs alimentaires	Catégorie d'aliments	Niveau maximal mg/kg	Notes
523	Sulfate d'aluminium-ammonium	14.1.4.1	40	6
559	Silicate d'aluminium	14.1.4.3	10 000	6 & A3
160b(ii)	Extraits d'annatto à base de norbixine	11.3	100	X
556	Silicate d'aluminium calcique	14.1.4.3	10000	6 & A3
160a(ii)	Carotènes, bêta (légume))	11.3	50	CC
160a(i), 160a(iii), 160e, 160f	Caroténoïdes	11.3	50	
160d(i), 160d(iii)	Lycopènes	14.1.2	1000	127
		14.1.3.1	1000	
		14.1.3.2	1000	
		14.1.3.3	1000	127
		14.1.3.4	1000	127
554	Aluminosilicate de sodium	01.7	10000	6 & A3
		10.2.3	20000	6

65. Le Comité est convenu de réviser ¹² et d'inclure dans la NGAA les dispositions suivantes:

No SIN	Additifs alimentaires	Catégorie d'aliments	Niveau maximal mg/kg	Notes
556	Silicates aluminos calciques	01.8.2	265	6 & A3
952 (i), (ii), (iv)	Cyclamates	14.1.4.3	1000	17 et 127
160d(i), 160d(ii)	Lycopènes	01.7	150	
		09.4	30	B2

66. Le Comité a par ailleurs noté que les informations fournies ne sont pas suffisantes pour expliquer la base de calcul des dispositions relatives aux additifs alimentaires contenant de l'aluminium, à savoir : les phosphates d'aluminium sodique (acide et basique) (SIN 541(i), (ii)), le sulfate d'aluminium-ammonium (SIN 523), l'aluminosilicate de sodium (SIN 554), le silicate aluminosilicique (SIN 556), et le silicate d'aluminium (SIN 559). Par conséquent il est convenu de demander des précisions sur la base de calcul (par ex. en tant qu'aluminium; poids moléculaire) de toutes les dispositions (adoptées et dans le processus par étapes) pour les additifs alimentaires contenant de l'aluminium, étant entendu que toutes les dispositions pour lesquelles ne sera pas fournie d'information seront soit interrompues ou révoquées. Le Secrétariat du JECFA a stipulé qu'il serait utile de fournir des informations à la fois sur l'aluminium et le poids ajouté de l'additif alimentaire, afin d'éliminer des erreurs possibles dans l'évaluation de l'exposition des additifs alimentaires contenant de l'aluminium.

Information sur les dispositions relatives aux additifs alimentaires (point 11)

67. Le Comité a rappelé que le point 11 de la circulaire CL 2008/10-FA a demandé des informations supplémentaires sur les dispositions relatives aux additifs alimentaires, y compris des précisions sur la base des niveaux maximaux pour les additifs alimentaires contenant de l'aluminium et la base de calcul pour le phosphate d'aluminium sodique (SIN 541), cité dans la partie 3 de l'annexe VI, ALINORM 08/31/12.

68. Le Comité a noté qu'une décision a déjà été prise en ce qui concerne les dispositions relatives aux additifs alimentaires contenant de l'aluminium (voir para. 66) et est convenu de ne pas examiner un certain nombre de dispositions, incluses dans l'annexe, qui pourrait être examiné au titre des points 5b et 5c de l'ordre du jour. Il est convenu également de conserver les dispositions de la catégorie d'aliments 16.0, en attendant la discussion du point 10a de l'ordre du jour.

¹² La révision est présentée en **caractères gras**

69. Le Comité est convenu d'interrompre les travaux sur les dispositions suivantes parce qu'aucune information n'a été fournie:

No. SIN	Additifs alimentaires	Catégorie d'aliments	Niveau maximal mg/kg	Notes
950	Acésulfame de potassium	01.2	500	
956	Alitame	01.4.4	100	
150d	Caramel IV – procédé au sulfite ammoniacal	01.8.1	50000	
		02.3	20000	
954(i), 954(ii), 954(iii), 954(iv),	Saccharine (et sels de sodium, potassium, calcium)	04.1.27	2000	161
541(i)(ii)	Phosphates d'aluminium sodique	14.1.4.3	2000	6 & 127

70. Le Comité est convenu de transmettre pour adoption à la 32^{ème} session de la Commission la disposition révisée de 1200 mg/kg pour l'aspartame dans la catégorie d'aliments 12.5.

71. Il est convenu en outre d'inclure dans la NGAA les nouvelles dispositions relatives au phosphate d'aluminium sodique dans les catégories d'aliments 6.2 (3600 mg/kg avec la note 6 « en tant qu'aluminium »), 8.3.3 (360 mg/kg avec la note 6) et 9.2.4.3 (600 mg/kg avec la note 6) et au silicoaluminate de sodium dans la catégorie d'aliments 15.1 (120 mg/kg avec la note 6).

Propositions de nouvelles dispositions relatives aux additifs alimentaires dans les sous-catégories de 02.2 (à l'exception de la catégorie d'aliments 2.2.1 « Beurre ») et dans les catégories d'aliments 0.6.8, 12.9 et 12.10 ainsi que les sous-catégories correspondantes (point 12)

72. A la recommandation du groupe de travail physique sur la NGAA, le Comité est convenu d'utiliser comme base de sa discussion l'annexe 2 du document CRD2, qui compile toutes les nouvelles propositions de nouvelles dispositions sur les additifs soumises en réponse au point 12 de la circulaire CL 2008/10-FA.

73. Le Comité est convenu de ne pas prendre de mesure concernant les propositions qui sont déjà incluses dans la NGAA et soumises à discussion dans les points 5b et 5c de l'ordre du jour. En ce qui concerne l'examen des propositions restantes, le Comité est convenu de suivre les principes des comités pour l'établissement des tableaux de la NGAA: (i) d'inclure les dispositions relatives aux additifs alimentaires dans la catégorie d'aliments la plus large, en tenant compte de la nature hiérarchique du système des catégories d'aliments; (ii) de répertorier dans les tableaux 1 et 2 uniquement les additifs alimentaires inclus dans le tableau 3 si la catégorie d'aliments est exclue de la disposition générale du tableau 3 (c'est-à-dire répertoriée dans l'appendice au tableau 3); et (iii) d'inclure les dispositions pour les additifs alimentaires qui partagent une DJA numérique de groupe, en tant que groupe sans restriction supplémentaire sur l'emploi d'additifs individuels dans ce groupe (par ex. les sorbates: SIN 200, 201, 203).

74. Le Comité a également noté qu'aucune mesure n'est à prendre pour les additifs répertoriés dans le tableau 3 pour les catégories d'aliments : 02.2.2, 06.8.2, 06.8.3, 06.8.4, 06.8.5, 12.9.1, 12.9.2.1 et 12.9.2.3, qui ne sont pas répertoriées dans l'appendice au tableau 3.

Catégorie d'aliments 02.2.2 « Matières grasses tartinables, matières grasses laitières tartinables et mélanges tartinables »

75. Le Comité a souligné la nécessité de tenter d'éviter les incohérences entre les dispositions relatives aux additifs alimentaires dans la catégorie d'aliments 02.2.2 et les *normes Codex pour les matières grasses laitières à tartiner* (CODEX STAN 253-2006) et *les matières grasses tartinables et les mélanges tartinables* (CODEX STAN 256-2006) afin de faciliter la future intégration des dispositions des normes dans la NGAA.

76. Le Comité est convenu d'inclure dans la catégorie d'aliments 02.2.2 les dispositions suivantes:

Additifs alimentaires	Niveau maximal mg/kg	Notes
Jaune orangé FCF	290	
Rouge allura AC	290	
Indigotine	290	
Couleur caramel classe IV – processus au sulfite	500	

Additifs alimentaires	Niveau maximal mg/kg	Notes
d'ammonium		
Extraits d'annatto à base de bixine	100	
Résine de Gaïac	1000	
Polysorbates	10000	

77. Le Comité est également convenu de transmettre pour adoption à la 32^{ème} session de la Commission les dispositions relatives aux 2 stéaryl lactylés (SIN 481(i), 482(i)) à 10000 mg/kg et aux tocophérols (SIN 307 a, b, c) à 500 mg/kg; de réviser la disposition relative aux extraits d'annatto à base de bixine (SIN 160b(i)) à 100 mg/kg associés à la note 8; et d'interrompre les travaux sur les dispositions au niveau des BPF pour les tartrates et les tocophérols.

Catégorie d'aliments 06.8.1 « Boissons à base de soja »

78. Le Comité est convenu d'inclure toutes les nouvelles dispositions ainsi que proposées et d'inclure les phosphates à 1300 mg/kg en tant que phosphore et polydiméthylsiloxane à 50 mg/kg.

Catégories d'aliments 06.8.2 « Film de boisson à base de soja », 06.8.3 « Caillé de soja (tofu) », 06.8.4 « Caillé de soja semi-déshydraté », 06.8.5 « Caillé de soja déshydraté (kori tofu) », 06.8.6 « Sojas fermentés (par ex. natto, tempe) », 06.8.7 « Caillé de soja fermenté », 06.8.8 « Autres produits protéiques de soja », 12.9 « Épices et condiments à base de soja »

79. Le Comité est convenu d'inclure toutes les nouvelles dispositions ainsi que proposées. Dans la catégorie d'aliments 06.8.8, la disposition pour les phosphates aux BPF a été retirée.

Catégorie d'aliments 12.9.1 « pâte de soja fermenté (ex., le miso) »

80. Le Comité est convenu d'inclure toutes les nouvelles dispositions ainsi que proposées et d'inclure les riboflavines (SIN 100(i), (ii)) à 10 mg/kg. Il a été noté que les dispositions relatives aux phosphates sont déjà incluses dans la catégorie-mère 12.9, et que par conséquent aucune action n'est requise. Le Comité a également noté que la disposition relative à la saccharine comprend la saccharine et ses sels de calcium, potassium et sodium, conformément aux principes régissant l'élaboration de la NGAA (voir para. 73). A cet égard, il a été noté que les dispositions relatives aux additifs alimentaires dans le projet de norme régionale pour la pâte de soja fermenté, élaboré par le CCASIA, ne prévoient que la saccharine sodique et qu'en raison de la nature mondiale de la NGAA, la possibilité de réduire l'emploi à la seule saccharine sodique (SIN 954(iv)) serait examinée ultérieurement.

Catégorie d'aliments 12.9.2.1 « Sauce de soja fermenté »

81. Le Comité est convenu d'inclure toutes les nouvelles dispositions ainsi que proposées et d'inclure la couleur caramel classe III – processus ammoniacal (SIN 150c) à 20000 mg/kg et les benzoates (SIN 210, 211, 212, 213) à 1000 mg/kg.

Catégorie d'aliments 12.9.2.2 « Sauce de soja non fermenté », catégorie d'aliments 12.9.2.3 « sauce de soja autre », Catégorie d'aliments 12.10 « Produits protéiques autres qu'à partir de soja »

82. Le Comité est convenu d'inclure toutes les nouvelles dispositions ainsi que proposées. Il a également été noté que les dispositions relatives aux phosphates sont déjà incluses dans la catégorie-mère 12.9, et qu'il n'est donc pas nécessaire de les inclure dans la catégorie d'aliments 12.9.2.3.

83. En référence aux dispositions maintenues dans la NGAA, le Comité est convenu de:

- Distribuer pour observations les dispositions relatives aux: carmins (SIN 120), bêta-carotènes (légumes) (SIN 160a(ii)), caroténoïdes (160a(i), 160a(iii), 160e, 160f)); chlorophylles complexes cupriques et chlorophyllines complexes cupriques, sels de potassium et sodium (SIN 141(i), 141(ii)); acide cyclamique (et sels de sodium et calciums) (SIN 952); extraits de peau de raisin (SIN 163(i)); indigotine (SIN 132); et sucralose (SIN 955). Ces dispositions seront rassemblées dans le document préparé par les États-Unis d'Amérique (voir para. 106); et,

84. Maintenir aux étapes 4 et 7 les dispositions relatives aux extraits d'annatto, à base de bixine et de norbixine (SIN 160b(i), 160b(ii)) et aux lycopènes (SIN 160d(i), 160d(ii)).

RAPPORT DU GROUPE DE TRAVAIL ÉLECTRONIQUE SUR LA NGAA (ÉTABLI PAR LE CCFA À SA 39^{ÈME} SESSION (Point 5b de l'ordre du jour)¹³**RAPPORT DU GROUPE DE TRAVAIL ÉLECTRONIQUE SUR LA NGAA (ÉTABLI PAR LE CCFA À SA 40^{ÈME} SESSION) (Point 5c de l'ordre du jour)¹⁴**

85. Le Comité a noté que le groupe de travail physique sur la NGAA a examiné les recommandations des deux groupes de travail électroniques sur la NGAA établis lors des 39^{ème} et 40^{ème} sessions du Comité, ainsi que les observations soumises. Le Comité a examiné les recommandations du groupe de travail physique d'approuver (recommandation 4), d'interrompre les travaux sur (recommandation 5) et de révoquer (recommandation 6) les dispositions relatives aux additifs alimentaires comme suit.

Considérations générales

86. Le Comité a approuvé la recommandation du groupe de travail physique de réserver toute décision concernant les dispositions relatives aux additifs alimentaires dans la catégorie d'aliments 16.0 jusqu'à ce que le Comité explique la nécessité d'une telle catégorie d'aliments.

87. Le Comité a noté que la note 161 « Soumis à la législation nationale du pays importateur visé, en particulier, en cohérence avec la section 3.2 du préambule » a été ajoutée à l'ensemble des dispositions dans diverses catégories d'aliments concernant plusieurs colorants artificiels pour répondre aux préoccupations de certaines délégations. A cet égard, le Comité est convenu que l'emploi de la note 161 sera limité autant que possible pour ne pas compromettre l'objectif de la NGAA de fournir des dispositions relatives aux additifs alimentaires qui soient harmonisées.

88. Compte tenu des préoccupations exprimées par plusieurs délégations sur l'emploi des colorants dans certains groupes d'aliments, le Comité est convenu que cette note serait, en principe, applicable uniquement aux dispositions relatives aux colorants dans les catégories d'aliments 4.0 « Fruits et légumes (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), algues marines, fruits à coque et graines »; 7.0 « Produits de boulangerie »; et 5.1.3 « Pâtes à tartiner à base de cacao (y compris celles pour pâtisserie » et leurs sous-catégories correspondantes. Le Comité a noté que l'utilisation de la note 161 dans les autres catégories d'aliments pourra aussi être étudiée au cas par cas en fonction de l'association d'une catégorie d'aliments et d'un additif alimentaire.

89. Le Comité a pris note des préoccupations de plusieurs délégations à l'égard de l'impact négatif possible de la note 161 sur les objectifs de la NGAA et est convenu de demander des observations sur l'application de cette note, notamment où et quand elle peut être appliquée.

90. Le Comité a par ailleurs noté que dans certains cas, les notes 161 et 183 « Les produits se conformant à la norme pour le chocolat et les produits à base de chocolat [CODEX STAN 87 - 1981] peuvent utiliser les colorants uniquement pour la décoration de la surface » sont toutes les deux associées aux dispositions relatives aux additifs alimentaires de la catégorie d'aliments 05.1.4 « Autres produits à base de cacao et de chocolat ». Étant donné que la note 183 limite l'emploi des colorants dans les produits conformes à la norme pour le chocolat » (CODEX STAN 87-1981) à la décoration de surface seulement, le Comité est convenu de supprimer la note 161 quand la note 183 existe.

Recommandation 4

91. Le Comité est convenu de transmettre pour adoption aux étapes 8 ou 5/8 à la 32^{ème} session de la Commission, les dispositions relatives aux additifs alimentaires contenues dans l'annexe 3 du rapport du groupe de travail physique (CRD2), avec les changements et considérations suivants.

¹³ CX/FA 08/40/5 partie 2 rév; CX/FA 08/40/5 Add.1 (Observations des États-Unis d'Amérique, CEFS, ICA, IFMA et IFU); CX/FA 08/40/5 Add.2 (Observations de la Chine, Communauté européenne, Norvège et IADSA); CCFA40/CRD 9 (Observations de l'Inde, Malaisie, Philippines, République de Corée, Suisse, CEFIC et IFMA) CRD9 (Observations de l'Indonésie)

¹⁴ CX/FA 09/41/6; CX/FA 09/41/6 Add.1 (Observations de la Communauté européenne, CEFIC, EFEMA, ICGMA, IDF, IFAC et OIV; CX/FA 09/41/6 Add.2 (Observations du Brésil, Chili, Inde, Suisse, Afrique du Sud et CEFIC); CRD10 (Observations du Mali, Philippines, Afrique du Sud et Suisse), CRD 19 (Observations de la République de Corée); CRD 20 (Observations du Chili).

Allura rouge AC (SIN 129)

92. Le Comité est convenu de changer le niveau maximal dans la catégorie d'aliments 01.1.2 « Boissons lactées, aromatisées et/ou fermentées (par exemple, lait chocolaté, cacao, « eggnog », yogourt à boire, boissons à base de lactosérum) » de 70 à 300 mg/kg par souci de cohérence avec la disposition relative aux additifs alimentaires dans la *norme pour les laits fermentés* (CODEX STAN 243-2003). Certaines délégations ont été d'avis que ce niveau n'est approprié que pour certains produits dans la catégorie d'aliments 01.1.2.

93. Le Comité est convenu d'ajouter la note 161 aux dispositions dans plusieurs catégories d'aliments outre les catégories d'aliments convenues précédemment. Il est également convenu de rétablir la note 95 « Utilisation dans le surimi et les produits à base d'œufs de poisson uniquement » dans la disposition dans la catégorie d'aliments 09.2.4.1, qui a été omise par inadvertance.

94. Le Comité est convenu d'interrompre les travaux sur la disposition dans la catégorie d'aliments 06.2 « Farines et amidons (y compris farine de soja) » faute de justification technologique.

Sel d'aspartame-acésulfame (SIN 962)

95. Le Comité est convenu de réviser l'énoncé des notes 113 et 119¹⁵ et d'ajouter des notes nouvelles à toutes les dispositions relatives à l'acésulfame K et à l'aspartame tel que recommandé par le groupe de travail électronique dans le paragraphe 29 du document CX/FA 09/41/6, afin d'assurer que l'emploi combiné du sel d'aspartame-acésulfame et de l'aspartame ou de l'acésulfame K n'entraînera pas le dépassement des niveaux maximaux établis pour ces édulcorants.

Caroténoïdes (SIN 160a(i), a(iii), e et f)

96. Le Comité est convenu d'ajouter la note 161 à la disposition dans la catégorie d'aliments 04.1.2.8 « Préparations à base de fruits, y compris les pulpes, les purées, les nappages à base de fruits et le lait de coco ».

Chlorophylles et chorophyllines, complexes cupriques (SIN 141(i) et (ii))

97. Le Comité est convenu d'ajouter une nouvelle note pour indiquer que le niveau maximal de 500 mg/kg s'appliquera aux boissons à base de laits fermentés par souci de cohérence avec le niveau maximal approuvé dans la *norme pour les laits fermentés* (CODEX STAN 243-2003). Le Comité est par ailleurs convenu d'ajouter la note 161 à la disposition dans la catégorie d'aliments 04.1.2.5 « Confitures, gelées, marmelades ».

Érythrosine (SIN 127)

98. Le Comité a noté les réserves exprimées par la Communauté européenne, la Norvège et la Suisse à l'égard de toutes les dispositions relatives à l'érythrosine.

Vert rapide FCF (SIN 143)

99. Le Comité est convenu de demander des informations sur la justification technologique de l'emploi du vert rapide FCF dans la catégorie d'aliments 06.4.2 « Pâtes et nouilles sèches et produits similaires ». Le Comité a noté les réserves exprimées par la Chine à l'égard de l'emploi du vert rapide FCF dans ces produits, et par la Communauté européenne à l'égard de l'emploi du vert rapide FCF dans tous les aliments.

¹⁵ Nouvelle Note 113 « Niveau d'emploi signalé en équivalents d'acésulfame potassium (le niveau maximal signalé peut être converti sur la base du sel d'aspartame-acésulfame en divisant par 0,44). L'emploi combiné du sel d'aspartame-acésulfame avec l'acésulfame potassium ou aspartame pris individuellement ne doit pas dépasser les niveaux maximaux individuels pour l'acésulfame potassium ou l'aspartame (le niveau maximal signalé peut être converti en équivalents d'aspartame en divisant par 0,68)»; Nouvelle note 119 « Niveau d'emploi signalé en équivalents d'aspartame (le niveau maximal signalé peut être converti sur la base du sel d'aspartame-acésulfame en divisant par 0,64). L'emploi combiné du sel d'aspartame-acésulfame avec l'aspartame ou l'acésulfame potassium pris individuellement ne doit pas dépasser les niveaux maximaux individuels pour l'aspartame ou l'acésulfame potassium (le niveau maximal signalé peut être converti en équivalents d'acésulfame potassium en multipliant par 0,68) »

Indigotine (indigo carmin) (SIN 132)

100. Le Comité est convenu d'ajouter la note 161 dans plusieurs catégories d'aliments outre les catégories d'aliments convenues précédemment. Le Comité est convenu de renvoyer la disposition dans la catégorie d'aliments 11.6 « Édulcorants de table, y compris ceux contenant des édulcorants intenses », en signalant que les édulcorants de table ne nécessitent généralement pas de colorants.

Saccharoglycérines (SIN 474)

101. Le Comité est convenu d'adopter le niveau maximal des BPF pour la catégorie d'aliments 04.1.1.2 « Fruits frais traités en surface » bien que les saccharoglycérines aient une DJA numérique, en signalant qu'il est généralement difficile d'établir un niveau maximal numérique pour les additifs utilisés en traitement de surface. Le Comité est par ailleurs convenu de supprimer la note D « Pour utilisation seul ou en combinaison: esters de saccharose d'acides gras (SIN 473) et saccharoglycérines (SIN 474) » de la disposition dans la catégorie d'aliments 05.3 « Gomme à mâcher », car il n'y a aucun risque d'ingestion.

Recommandation 5

102. Le Comité est convenu d'interrompre les travaux sur les dispositions relatives aux additifs alimentaires contenues dans l'annexe 4 du rapport de groupe de travail physique (CRD2), avec les changements et considérations suivants.

Erythrosine (SIN 127)

103. Le Comité est convenu de ne pas interrompre les travaux sur la disposition dans les catégories d'aliments 08.2 et 08.3 et de la renvoyer à l'étape 6 pour demander des informations sur la justification technologique de l'emploi.

Recommandation 6

104. Le Comité est convenu de recommander à la Commission, à sa 32^{ème} session, de révoquer les dispositions relatives aux additifs alimentaires contenues dans l'annexe 5 du rapport de groupe de travail physique (CRD2).

AUTRES CONSIDÉRATIONS

Autres questions

105. Le Comité a pris note des recommandations 7 à 9 du groupe de travail physique, qui ont été examinées au titre des autres questions. Le Comité a noté que les mesures recommandées sont censées résoudre certaines incohérences et fournir des précisions sur plusieurs notes appliquées aux dispositions relatives aux additifs alimentaires dans la NGAA. Compte tenu des contraintes de temps, le Comité est convenu de renvoyer ces recommandations pour examen supplémentaire par le groupe de travail physique, qui se rencontrera juste avant la prochaine session du Comité (*voir* le par. 107).

Travaux futurs sur la NGAA

106. Prenant note du fait que le groupe de travail physique n'a pas pu examiner toutes les dispositions recommandées par le groupe de travail électronique (CX/FA 08/40/5 partie 2 et CX/FA 09/41/6), le Comité est convenu de demander aux États-Unis d'Amérique de préparer un document réunissant toutes les dispositions en attente, ainsi que les observations écrites fournissant l'information sur la justification technologique ou la sécurité sanitaire de l'emploi lié à ces dispositions relatives aux additifs alimentaires. Le document contiendra également les dispositions relatives aux additifs alimentaires examinées au titre du point 5a de l'ordre du jour (*voir* para. 83).

107. Le Comité est convenu d'établir un groupe de travail physique sur la NGAA, qui se rencontrera juste avant sa prochaine session et qui sera dirigé par les États-Unis d'Amérique et ouvert à tous les membres et observateurs, pour faciliter l'examen des dispositions relatives aux additifs alimentaires de la NGAA.

108. Le Comité, tout en prenant acte des progrès significatifs accomplis dans la NGAA au cours de la session, est convenu qu'il vaudrait la peine d'envisager un autre mécanisme de travail pour terminer les travaux sur la NGAA dans des délais raisonnables. Le Comité est par conséquent convenu d'envoyer une lettre circulaire invitant des propositions novatrices pour accélérer les travaux sur la NGAA et de demander au Secrétariat du Codex de préparer un document de synthèse sur la base de ces propositions. Le Comité a noté que les propositions devront être soumises avant mi-juillet 2009 pour que le Secrétariat du Codex puisse les analyser et distribuer le document pour observations bien avant la session prochaine, et que le document contiendra toutes les soumissions dans leur langue d'origine en pièce jointe.

État des dispositions relatives aux additifs alimentaires de la norme générale pour les additifs alimentaires¹⁶

109. L'état des dispositions relatives aux additifs alimentaires de la NGAA est résumé dans les annexes au présent rapport, comme suit:

- projet et avant-projet des dispositions relatives aux additifs alimentaires pour adoption à l'étape 8 et à l'étape 5/8 (annexe IV);
- dispositions relatives aux additifs alimentaires recommandées pour révocation (annexe V);
- projet et avant-projet des dispositions relatives aux additifs alimentaires recommandées pour interruption (annexe VI).

AUXILIAIRES TECHNOLOGIQUES (Point 6 de l'ordre du jour)

AVANT-PROJET DE DIRECTIVES ET PRINCIPES RÉGISSANT LES SUBSTANCES UTILISÉES EN TANT QU'AUXILIAIRES TECHNOLOGIQUES (N14-2008) (Point 6a de l'ordre du jour)¹⁷

110. Le Comité a rappelé qu'à sa 40^{ème} session, il était convenu d'entreprendre une nouvelle activité portant sur les directives et les principes régissant l'emploi des substances utilisées en tant qu'auxiliaires technologiques et d'établir un groupe de travail électronique, dirigé par l'Indonésie, chargé de préparer l'avant-projet de directives.

111. L'Indonésie a brièvement présenté le rapport du groupe de travail électronique. Le Comité a noté qu'un grand nombre d'observations ont été soumises et qu'il restait plusieurs questions non résolues, comme celles du titre et du champ d'application du document, le besoin d'une définition des auxiliaires technologiques et la fonction de l'IPA.

112. Considérant les innombrables observations soumises et les contraintes de temps, le Comité est convenu de ne pas examiner l'avant-projet de directives à la présente session et d'envisager un nouvel examen à sa prochaine session.

État de l'avant-projet des directives et principes régissant les substances utilisées en tant qu'auxiliaires technologiques (N04-2008)

113. Le Comité est convenu de renvoyer l'avant-projet de directives à l'étape 2 pour nouvelle rédaction par le groupe de travail électronique dirigé par l'Indonésie, ouvert à tous les membres et observateurs et travaillant en anglais seulement, chargé de préparer l'avant-projet révisé des directives, en tenant compte des observations écrites soumises à la présente session.

RÉPERTOIRE DES SUBSTANCES UTILISÉES EN TANT QU'AUXILIAIRES TECHNOLOGIQUES (IPA), LISTE ACTUALISÉE (Point 6b de l'ordre du jour)¹⁸

114. La Nouvelle-Zélande a présenté le document, a souligné les changements apportés depuis la dernière session et offert de continuer à fournir les nouvelles mises à jour de l'IPA à la prochaine session du Comité. Le Comité a noté que l'IPA est reconnu comme information utile dans un grand nombre de pays et qu'à

¹⁶ Cet état renvoie à toutes les dispositions relatives aux additifs alimentaires examinées au titre du point 5 (a), (b) et (c) de l'ordre du jour.

¹⁷ CX/FA 09/41/7; CX/FA 09/41/7 Add.1 (Observations du Brésil, Communauté européenne, AMFEP, CEFIC, CEFS, CIAA, ICBA, ICGMA, IDF; CX/FA 09/41/7 Add.2 (Observations du Chili, Inde, Malaisie, Suisse, États-Unis d'Amérique); CRD 11 (Observations de l'Indonésie, Mali, Philippines et Thaïlande); CRD 20 (Observations du Chili)

¹⁸ CX/FA 09/41/8; CRD 12 (Observations de AMFEP)

l'heure actuelle, aucun autre mécanisme capable de fournir cette information n'est prévu. Le Comité a par conséquent accepté l'aimable offre de la Nouvelle-Zélande de préparer la version actualisée de l'IPA reflétant les décisions pertinentes du Comité (*voir* point 3 de l'ordre du jour) et les nouvelles informations fournies dans les observations écrites, pour examen à sa prochaine session.

**SYSTÈME INTERNATIONAL DE NUMÉROTATION (SIN) DES ADDITIFS ALIMENTAIRES
PROPOSITIONS DE MODIFICATIONS ET/OU D'AJOUTS AU SYSTÈME INTERNATIONAL DE NUMÉROTATION
DES ADDITIFS ALIMENTAIRES (Point 7 de l'ordre du jour)¹⁹**

115. La Finlande, s'adressant en tant que présidente du groupe de travail intrasession²⁰ sur le système international de numérotation (SIN), a présenté le rapport du groupe de travail, en tant que document CRD3. Le Comité a noté que le groupe de travail intrasession a examiné les documents suivants: toutes les observations écrites soumises en réponse à la circulaire CL 2008/10-FA partie B (point 13) avant la présente session; la référence à la 24^{ème} session du CCPFV (*voir* point 2 de l'ordre du jour); les propositions de changements dans le SIN contenues dans le document CX/FA 09/41/15 et les observations correspondantes.

116. Le Comité a examiné les recommandations du groupe de travail une à une et, outre les modifications de pure forme, a formulé les observations et les conclusions suivantes.

Recommandation 1

117. Le Comité a d'une façon générale approuvé les ajouts/changements au SIN, les suppressions et les changements de noms, y compris les fonctions technologiques proposées par le groupe de travail.

118. Le Comité n'a pas approuvé d'attribuer la nouvelle fonction technologique de « conservateur » à l'acide ascorbique (SIN 300), tel que proposé par le CCPFV, suite au fait que l'acide ascorbique ne prévient pas la croissance des microorganismes mais agit seulement en tant que conservateur de la couleur/agent de rétention dans les confitures, gelées et marmelades. Le Comité est convenu d'associer les fonctions de régulateur de l'acidité et d'agent de traitement des farines à l'acide ascorbique (SIN 300) tel que proposé.

119. Le Comité a noté l'omission par inadvertance de l'entrée dans la liste de l'orthophosphate monomagnésique (SIN 343(i)) et est par conséquent convenu d'un nouveau nom pour cette substance, à savoir phosphate monomagnésique.

120. Le Comité est convenu que les changements apportés aux noms des additifs alimentaires apparaîtraient également dans la NGAA.

Recommandation 2

121. Le Comité est convenu de distribuer les propositions relatives aux fonctions technologiques nouvelles/révisées soumises tardivement ou accompagnées d'une justification technologique insuffisante telles que présentées dans la recommandation 2 pour observations et examen par le groupe de travail électronique (*voir* para. 123).

Recommandation 3

122. Le Comité a noté que SIN 160f couvre à la fois les esters méthylique et éthylique de l'acide bêta-8'-apo-caroténoïque, mais que les esters méthylique et éthylique n'ont jamais été commercialisés en tant qu'additif alimentaire et est par conséquent convenu de supprimer la référence à l'ester « méthylique » pour cette entrée.

Recommandation 4/5

123. Le Comité a noté les nombreuses difficultés rencontrées par le groupe de travail intrasession dans l'accomplissement des travaux sur le SIN, y compris le manque de principes ou règles concernant les

¹⁹ CL 2008/10-FA partie B (point 13); CX/FA 09/41/9 (Observations soumises par les États-Unis d'Amérique, AIDGUM, ICBA, IFAC et ISA); CX/FA 09/41/9 Add.1 (Observations soumises par la Communauté européenne, l'Inde, IAA, IFAC et OFCA); CRD3 (Rapport du groupe de travail intrasession sur le système international de numérotation – SIN); CRD13 (Observations soumises par la Suisse).

²⁰ Les membres et organisations suivants ont participé au groupe de travail intrasession: Angola, Belgique, Brésil, Canada, Chine, République Tchèque, Danemark, Communauté européenne, Finlande, France, Allemagne, Irak, Irlande, Japon, Malaisie, Nouvelle-Zélande, Philippines, Suède, Suisse, Thaïlande, Royaume-Uni, États-Unis d'Amérique, FAO, AIDGUM, CEFIC, IADSA, ICBA, ICGA, ICGMA, IDF, IFAC, IFT, MARINALG International, NATCOL, OFCA

propositions de changements dans le SIN. Pour améliorer l'efficacité des travaux, le Comité est convenu d'établir un groupe de travail électronique, ouvert à tous les membres et observateurs, présidé par la Finlande. Le groupe de travail travaillera uniquement en anglais, et aura le mandat suivant:

- Examiner les réponses à la circulaire demandant des propositions de changements/ajouts au SIN et préparer une proposition pour distribution et observations à l'étape 3;
- Préparer un document de travail contenant les principes formulés sur la base des observations reçues (voir para. 124) portant sur la nécessité de justifier les propositions de changements dans le SIN, concernant: les nouveaux numéros SIN; les nouvelles sous-entrées, comme l'attribution de (i), (ii) aux différents sels au titre du même SIN; les changements dans les fonctions technologiques; les suppressions de numéros SIN; et le plan de présentation pour la soumission des changements dans le SIN

124. Le Comité a noté que la préparation du document de travail exige davantage d'effort et de considération et est par conséquent convenu de distribuer les principes contenus dans la recommandation 5 pour observations pour faciliter la préparation des principes.

État de l'amendement du système international de numérotation des additifs alimentaires

125. Le Comité est convenu de transmettre l'avant-projet d'amendements pour adoption à l'étape 5/8 à la 32^{ème} session de la Commission (voir annexe VII).

NORMES D'IDENTITÉ ET DE PURETÉ DES ADDITIFS ALIMENTAIRES DÉCOULANT DE LA 69^{ème} RÉUNION DU JECFA (Point 8 de l'ordre du jour)²¹

126. Le Secrétariat du JECFA auprès de la FAO a présenté les résultats de la 69^{ème} réunion du JECFA concernant les normes d'identité et de pureté des additifs alimentaires, y compris les aromatisants, préparées et retirées par le JECFA, tel que l'indique l'appendice du document CX/FA 09/41/10. Il a été noté que les normes pour un total de 20 additifs alimentaires (normes nouvelles et révisées) et 111 aromatisants (normes nouvelles) ont été adoptées en tant que complètes. La norme pour un additif alimentaire a reçu le statut de provisoire, et les normes provisoires pour deux additifs alimentaires avaient été retirées et celles-ci n'ont pas été examinées plus avant par le Comité.

127. Le Comité a été informé que pour six des aromatisants (apiole, élémicine, estragole, méthyle eugénol, myristicine et safrole), naturellement présents dans les aliments et les huiles essentielles, un risque potentiel pour la santé humaine a été identifié. Le Comité est convenu de ne pas recommander l'adoption des normes relatives à ces aromatisants sous réserve du résultat final de l'évaluation de la sécurité sanitaire.

128. Le Comité est convenu de ne prendre aucune mesure concernant les normes adoptées antérieurement par le Codex pour un groupe d'aromatisants composé de 40 hydrocarbures, alcools, aldéhydes, cétones, acides carboxyliques aliphatiques de furanne substitué et les esters, sulfures, disulfures et éthers apparentés; et un aromatisant 2-isopropyl-N,2,3-triméthylbutyramide (JECFA No. 1595), pour lequel les évaluations de la sécurité sanitaire ne sont pas terminées pour cause de risques sanitaires non résolus. Le Comité a noté que des efforts pour répondre à la demande de données toxicologiques supplémentaires sont en cours pour ces substances.

129. Le Comité a été informé que des notes spécifiques ont été introduites dans les normes pour les substances précitées pour indiquer l'état de l'évaluation en matière de sécurité sanitaire.

130. Une délégation a souligné que l'information manquante doit être soumise aussi vite que possible pour permettre une évaluation finale de la sécurité sanitaire de ces aromatisants, vu que les évaluations de la sécurité menées précédemment par le JECFA ont servi de base à l'autorisation de l'emploi des aromatisants dans les aliments dans son pays.

État des normes d'identité et de pureté des additifs alimentaires

131. Le Comité est convenu de transmettre les normes pour 20 additifs alimentaires (normes nouvelles et révisées) et 105 aromatisants (normes nouvelles) pour adoption à l'étape 5/8 à la 32^{ème} session de la Commission (voir annexe VIII).

²¹ CX/FA 09/41/10; CX/FA 09/41/10 Add.1 (Observations du Chili et IOFI); CRD 20 (Observations du Chili)

LISTE PRIORITAIRE DES ADDITIFS ALIMENTAIRES PROPOSÉS POUR ÉVALUATION PAR LE JECFA (Point 9 de l'ordre du jour)²²

132. Le Canada, s'exprimant en tant que président du groupe de travail intrasession sur les priorités pour l'évaluation par le JECFA²³, a présenté en session plénière le rapport du groupe de travail, tel que présenté dans le document CRD4. Le Comité a noté que le groupe de travail intrasession a examiné les questions relatives à la fois aux points 9a et 9b de l'ordre du jour. Le Comité a également noté que le groupe de travail intrasession a par ailleurs examiné le polydiméthylsiloxane (SIN 900a) et une demande formulée par le Secrétariat du JECFA sur la réévaluation des substances évaluées par le JECFA il y a longtemps.

PROPOSITIONS D'AJOUTS ET DE MODIFICATIONS À LA LISTE PRIORITAIRE DES ADDITIFS ALIMENTAIRES PROPOSÉS POUR ÉVALUATION PAR LE JECFA (RÉPONSES À LA CIRCULAIRE CL 2008/26-FA) (Point 9a de l'ordre du jour)²⁴

133. Le Comité a noté que la plupart des travaux sur la liste prioritaire précédente a été programmée pour évaluation lors de la 71^{ème} réunion du JECFA, qui se tiendra en juin 2009 et qu'il ne restait que les composés d'aluminium et les aromatisants de la liste prioritaire précédente.

Nouvelles demandes d'évaluation

134. Le Comité a souscrit globalement à la liste des demandes préparées par le groupe de travail intrasession. Il a été précisé que la pullulane (SIN 1204) a été incluse dans la liste prioritaire pour une évaluation de la sécurité sanitaire. Il a également été précisé que le Japon présenterait une étude de la toxicité pour la reproduction sur deux générations outre les études de biodisponibilité sur les composés d'aluminium (sulfate d'ammonium, lactate et sulfate) fin 2009. Le Comité a également noté que les études de la biodisponibilité pour les phosphates d'aluminium seraient fournies par l'IFAC en 2010.

135. Le Comité est convenu de transmettre la liste prioritaire pour approbation à la 32^{ème} session de la Commission (*voir* annexe IX).

PROPOSITIONS DE MODIFICATIONS DU TEXTE DE LA CIRCULAIRE SUR LA LISTE PRIORITAIRE DES ADDITIFS PROPOSÉS POUR ÉVALUATION PAR LE JECFA (RÉPONSES À LA CIRCULAIRE CL 2008/26-FA) (Point 9b de l'ordre du jour)²⁵

136. Le Comité a examiné la proposition préparée par le groupe de travail intrasession concernant l'amendement du point 8 du « formulaire d'information sur l'additif à évaluer par le JECFA » (le « formulaire ») de la circulaire sur la liste prioritaire. Le Comité a également examiné la proposition préparée par le groupe de travail intrasession pour amendement du point 9 du « formulaire » à la demande du Secrétariat du JECFA.

137. Concernant le point 8, demandant des informations sur l'état de l'approbation, le Comité est convenu de réviser le texte proposé par le groupe de travail intrasession afin de permettre davantage de flexibilité, et a noté que les pays s'appuient sur les évaluations du JECFA pour approbation de l'emploi des substances en question. Le Comité est convenu de l'énoncé suivant pour remplacer le point 8 actuel:

8. Est-ce que la substance est actuellement utilisée dans les aliments qui sont légalement commercialisés dans plus d'un pays? (prière d'identifier ces pays); ou est-ce que la substance a été approuvée pour emploi dans plus d'un pays? (prière d'identifier ce/ces pays)

²² CRD4 (Rapport du groupe de travail intra-session les priorités pour évaluation du JECFA)

²³ Les membres suivants et les organisations qui participaient au groupe de travail électronique physique: l'Angola, l'Australie, la Belgique, le Brésil, le Canada, Costa Rica, la Chine, la République Tchèque, le Danemark, la Communauté européenne, la Finlande, la France, l'Allemagne, l'Irlande, le Japon, la Malaisie, les Pays-Bas, la Nouvelle-Zélande, la Norvège, le Paraguay, les Philippines, la République de Corée, Singapour, la Suède, la Suisse, l'Afrique du Sud, la Thaïlande, le Royaume-Uni, les USA, EFEMA, ETA, IADSA, IAI, ICBA, ICGA, ICGMA, IDF, IFAC, IFT, IOFI ISDI, Marinalg International, NATCOL, l'OMS et la FAO

²⁴ CL 2008/26-FA; CX/FA 09/41/9 (Observations de l'Australie, le Japon, la Suisse, et l'IFAC); CX/FA 09/41/9 Add.1 rév. (Observations de la Communauté européenne et des États-Unis d'Amérique); CRD18 (Observations du Danemark)

²⁵ CL 2008/26-FA; CX/FA 09/41/9 (Observations de l'Australie et de l'IFAC); CX/FA 09/41/9 Add.1 (Observations de l'Inde, États-Unis d'Amérique et CIAA); CRD4 (Rapport du groupe de travail intrasession physique sur les priorités pour l'évaluation par le JECFA); CRD14 (Observations des Philippines et l'IFAC)

138. Le Comité a également noté le besoin de fournir plus de détails sur le type de données soumises au JECFA et est convenu par conséquent de remplacer le point 9 actuel:

9. Liste des données disponibles (prière de cocher, s'il y a lieu)

Données toxicologiques

1. Études métaboliques et pharmacocinétiques
2. Toxicité à court terme, toxicité à long terme/cancérogénicité, toxicité reproductive et études de la toxicité développementale chez les animaux et études de génotoxicité
3. Études épidémiologiques et cliniques et considérations spécifiques
4. Autres données

Données technologiques

1. Normes d'identité et de pureté des substances citées (normes appliquées lors des études du développementales et toxicologiques; normes proposées pour le commerce)
2. Considérations technologiques et nutritionnelles en rapport à la fabrication et à l'emploi de la substance citée

Données d'évaluation de l'ingestion

1. Les niveaux de la substance citée utilisés ou pouvant être utilisés dans l'alimentation sur la base de la fonction technologique et la gamme des aliments dans lesquels ils sont utilisés.
2. Estimation des doses d'ingestion alimentaire sur la base des données de la consommation alimentaire relative aux aliments dans lesquels la substance peut être employée.

Autre information selon le cas

139. Le Comité est convenu de remplacer le terme « additif alimentaire » par « substance » dans le « formulaire » afin d'indiquer que les évaluations du JECFA ne se limitent pas uniquement aux additifs alimentaires.

AUTRES QUESTIONS

Polydiméthylsiloxane

140. Le Comité est convenu d'insister auprès des pays, organisations et entreprises individuelles pour qu'ils fournissent des données sur les emplois et les niveaux d'emploi du polydiméthylsiloxane dans l'alimentation ou toute autre donnée abordant la question de la toxicité oculaire du polydiméthylsiloxane et de fournir ces informations au JECFA sans tarder afin d'appuyer l'évaluation du polydiméthylsiloxane.

Réévaluation des substances évaluées par le JECFA il y a longtemps

141. Le Secrétariat du JECFA pour l'OMS a attiré l'attention du Comité sur l'importance d'un programme de révision systématique des substances révisées précédemment et a proposé d'entreprendre la discussion sur un mécanisme qui permettrait de réévaluer les substances lorsque des changements liés aux connaissances et aux progrès scientifiques pourraient contribuer à assurer la sécurité sanitaire des additifs alimentaires. A ce sujet, il a été noté que le Comité du Codex sur les résidus de pesticides (CCPR) a mis en place une procédure de révision périodique qui pourrait être utile à cet effet.

142. Le Comité a noté l'importance du concept d'une révision périodique des évaluations du JECFA sur la base de critères tels que le risque, la nature des substances, le temps écoulé depuis la dernière évaluation, etc. Au regard des contraintes de temps et du besoin de davantage d'informations, le Comité a demandé au Secrétariat du JECFA de préparer un document de travail pour que le Comité puisse examiner la question avec des informations supplémentaires lors de sa prochaine session.

DOCUMENTS DE TRAVAIL (Point 10 de l'ordre du jour)**DOCUMENT DE TRAVAIL SUR LE CHAMP D'APPLICATION DE CERTAINES CATEGORIES D'ALIMENTS DE LA NGAA (Point 10a de l'ordre du jour)²⁶**

143. Le Comité a rappelé que lors de sa 40^{ème} session il avait établi un groupe de travail électronique chargé de préparer un document de travail proposant des options visant à résoudre les incertitudes identifiées dans certaines catégories de la NGAA.

144. Les États-Unis d'Amérique en tant que président du groupe de travail électronique, ont brièvement présenté le rapport identifiant les incohérences: (i) sur l'emploi du mot « nature » dans le descripteur ou le titre de certaines sous-catégories de la catégorie d'aliments 01.2.1.1 « Lait fermentés (nature), non traités thermiquement après fermentation » et dans la catégorie d'aliments 15.1 « Amuse-gueule salés à base de pomme de terre, de céréales, de farine ou d'amidon (provenant de racines et tubercules, de légumes à cosse et de légumineuses) » et 15.2 « Fruits à coque transformés, y compris fruits à coque enrobés, seuls ou en mélange (avec, par exemple, des fruits secs) », (ii) sur les incertitudes dans la catégorie d'aliments 05.0 « Confiserie »; (iii) sur l'emploi des colorants dans certains produits à base de viande fraîche ; et (iv) sur la question des aliments composites.

Catégorie d'aliments 16.0 « Aliments composites - aliments n'entrant pas dans les catégories 01 à 15 »

145. Le Comité a noté que cette catégorie d'aliments comprend des aliments comme la pizza ou les lasagnes vendues aux consommateurs et préparées à partir de multiples ingrédients, ou en tant que produits prêts à consommer ou en tant qu'aliments qui doivent être reconstitués avant la consommation.

146. La Communauté européenne a proposé de ne pas maintenir cette catégorie d'aliments composites mais d'aborder la question de l'emploi des additifs soit en modifiant les catégories d'aliments 1-15 ou en ajoutant des notes de bas de page spécifiques. Certaines délégations et observateurs ont été d'avis qu'il existe un besoin réel de maintenir cette catégorie étant donné que des additifs alimentaires distincts sont nécessaires pour les aliments composites.

147. Après discussion, le Comité est convenu de maintenir cette catégorie d'aliments dans la NGAA en reconnaissant que les produits inclus dans cette catégorie peuvent avoir besoin d'additifs spécifiques. Il est également convenu de demander des observations sur la proposition de révision du nom et des descripteurs de la catégorie d'aliments tel qu'indiqué dans le paragraphe 33 du document CX/FA 09/41/13 et de demander aux membres et observateurs de fournir des exemples de produits alimentaires entrant dans cette catégorie afin de prendre une décision mieux éclairée lors de sa prochaine session.

Emploi des colorants dans certains produits à base de viande fraîche

148. Le Comité a rappelé que certains colorants sont ajoutés à certains produits à base de viande fraîche pour des objectifs autres que les applications en surface.

149. Le Comité est convenu de demander des informations sur l'emploi des colorants ajoutés aux aliments faisant partie du champ d'application de la catégorie d'aliments 08.1 et ses sous-catégories pour des objectifs autres que les applications en surface ainsi que cela est proposé dans le paragraphe 29 du document CX/FA 09/41/13. Les observations soumises seront examinées à la prochaine session du Comité, en même temps que les observations soumises lors de la session actuelle (CRD15) lors de l'examen de la NGAA.

Incertitudes relatives à la catégorie d'aliments 05.0 « Confiserie »

150. Le Comité a noté que les descripteurs actuels de la catégorie d'aliments 05.1 « Produits cacaotés et à base de chocolat, y compris les produits d'imitation du chocolat et les succédanés » et ses sous-catégories ne sont pas clairs eu égard à la confiserie contenant du cacao et du chocolat et par principe, est convenu de la nécessité d'une révision.

151. Le Comité a rappelé qu'il avait été décidé qu'une révision du système de classement des aliments serait accompagnée par un descriptif de projet²⁷. Toutefois suite aux contraintes de temps, le Comité n'a pas été en mesure d'examiner en détail ce descriptif de projet présenté par ICA dans le document CRD21. Le

²⁶ CX/FA 09/41/13; CRD 15 (Observations du Brésil, de la Communauté européenne, l'Inde, l'Indonésie, le Japon et les Philippines), CRD 21 (Observations de l'ICA).

²⁷ ALINORM 04/27/12, para.66

Comité est convenu de demander des observations sur le descriptif de projet (*voir* annexe X), afin de faciliter l'examen de la proposition lors de sa prochaine session.

Emploi du mot « nature »

152. Le Comité a noté que le mot « nature » est utilisé de façon incohérente dans le descripteur et le titre des catégories d'aliments de la NGAA. Il a également été noté que selon les circonstances « nature » est utilisé pour indiquer l'absence d'additifs à des fins d'édulcoration, l'absence d'aromatisants ajoutés, l'absence de colorants ajoutés ou que le produit n'est pas « salé ».

153. Après une brève discussion, le Comité a souscrit aux propositions de révision des noms et des descripteurs des catégories d'aliments 01.2.1.1 « Lait fermenté (nature), non traité thermiquement après fermentation », 15.1 « Amuse-gueule à base de pomme de terre, de céréales, de farine ou d'amidon (provenant de racines et tubercules, de légumes à cosse et de légumineuses) » et 15.2 « Fruits à coque transformés, y compris fruits à coque enrobés, seuls ou en mélange (avec, par exemple, des fruits secs) » ainsi que présenté dans les recommandations contenues dans les paragraphes 16-18 du document CX/FA 09/41/13. Le Comité a noté que la nature de la révision est principalement d'ordre éditorial. Le Comité est convenu de renvoyer les noms de catégories d'aliments révisés et descripteurs pour adoption par la Commission à sa 32^{ème} session (*voir* annexe XI).

Farine de sagou

154. En raison des contraintes de temps, le Comité a décidé de vérifier si la farine de sagou est couverte par la catégorie d'aliments 06.2.1 « Farines » et si le descripteur de la catégorie d'aliments devrait être révisé lors de sa prochaine session (*voir* points 2 et 4 de l'ordre du jour).

DOCUMENT DE TRAVAIL SUR L'IDENTIFICATION DES PROBLÈMES ET LES RECOMMANDATIONS CONCERNANT LA PRÉSENTATION INCOHÉRENTE DES DISPOSITIONS RELATIVES AUX ADDITIFS ALIMENTAIRES DANS LES NORMES DE PRODUITS DU CODEX (Point 10b de l'ordre du jour)²⁸

155. Suite à des contraintes de temps, le Comité n'a pas examiné le document de travail préparé par la Suisse.

156. Le Comité est convenu d'établir un groupe de travail électronique dirigé par la Suisse, ouvert à tous les membres et observateurs et travaillant en anglais uniquement, afin de préparer un document de travail révisé pour observations et examen lors de sa prochaine session.

DOCUMENT DE TRAVAIL SUR LES INCOHÉRENCES ENTRE LES NOMS DES SUBSTANCES DANS LES NORMES D'IDENTITÉ ET DE PURETÉ DES ADDITIFS ALIMENTAIRES DU CODEX ET DANS LE SYSTÈME INTERNATIONAL DE NUMÉROTATION DES ADDITIFS ALIMENTAIRES (Point 10c de l'ordre du jour)²⁹

157. Le Danemark, s'exprimant en tant que président du groupe de travail électronique, a présenté le rapport du groupe de travail, tel que présenté dans le document CX/FA 09/41/15. Le rapport contient les recommandations pour la résolution des incohérences dans les noms de 65 substances qui n'ont pas pu être examinés lors de la 40^{ème} session du Comité suite aux contraintes de temps. Le Comité a rappelé que le Comité devait examiner les recommandations au titre des points 3, 4, 5 6 du rapport qui n'ont pas été examinées par le groupe de travail intrasession sur le SIN (*voir* point 7 de l'ordre du jour).

Recommandation 3 – le CCFA fera des recherches sur l'emploi de l'additif

158. Le Comité est convenu de demander des informations pour vérifier : (i) si tous les sels d'acides gras (SIN 470), c'est-à-dire ayant pour base l'aluminium, l'ammonium, le calcium, le magnésium, le potassium et le sodium, sont utilisés en tant qu'additifs alimentaires; et (ii) si le sulfate d'aluminium (SIN 520), autre que la forme anhydre, est utilisé en tant qu'additif alimentaire. Les informations fournies seront utilisées par le groupe de travail électronique sur le SIN (*voir* para.123) afin d'examiner les incohérences dans les noms de ces additifs alimentaires.

²⁸ CX/FA 09/41/14

²⁹ CX/FA 09/41/15; CX/FA 09/41/15 Add.1 (Observations du Brésil, de la Communauté européenne, de la République démocratique populaire de la Corée, CEFIC, ELC et IFAC); CX/FA 09/41/15 Add.2 (Observations du Chili et de l'Inde); CRD16 (Observations de l'Indonésie et de l'Iran); CRD20 (Observations du Chili).

Recommandation 4 – le JECFA envisagera d’inclure les synonymes

159. Le Comité est convenu de demander au JECFA d’envisager d’inclure dans les normes pertinentes en tant que synonymes les noms du SIN 160b (i) « Extraits d’annatto à base de bixine »; SIN 160b (ii) « Extraits d’annatto à base de norbixine »; SIN 469 « Gomme cellulosique, hydrolysée par voie enzymatique »; et les noms individuels du SIN pour SIN 538 « Ferrocyanure de sodium »; SIN 536 « Ferrocyanure de potassium » et SIN 535 « ferrocyanure de calcium ».

Recommandation 5 – le JECFA réexaminera les noms

160. Le Comité a noté que toute demande de changement du nom d’une substance dans les normes doit être soutenue par une justification solide, parce que ces changements peuvent entraîner des problèmes tels que la difficulté à identifier la substance dans les rapports du JECFA et autres documents techniques. Le Comité est par conséquent convenu de demander au JECFA de soumettre à discussion et de considérer la possibilité d’aligner les noms des additifs alimentaires utilisés par le JECFA avec ceux du système SIN pour les substances suivantes: acide ascorbique (L-) (SIN 300); citrates d’isopropyle (SIN 384); et diphosphates (SIN 450 (i) (ii) (vi) (vii)); et de nommer les polyphosphates de façon cohérente.

161. Le Comité a contesté la nécessité d’établir une distinction entre les riboflavines naturelle et synthétique et est par conséquent convenu de demander au groupe de travail électronique sur le SIN (voir para. 123) d’examiner les incohérences liées au nom de la riboflavine, synthétique (SIN 101(i)).

Recommandation 6 – le CCFA demandera l’avis du JECFA

162. Le Comité est convenu de renvoyer la question sur la dénomination correcte des citrates (SIN 333(iii)) au JECFA et de fournir la liste des noms proposés par CEFIC.

Autre

163. Le Comité a noté que toutes les questions relatives aux incohérences entre les noms des substances dans les normes du Codex et dans le système SIN ont été abordées. Pour éviter davantage d’incohérences dans le futur, le Comité est convenu que le CCFA devra examiner soigneusement les noms des substances lors de leur ajout dans le SIN et lorsque les normes du JECFA sont disponibles, se référer aux noms dans les normes du JECFA. Il est convenu en outre de recommander au JECFA d’examiner soigneusement les noms des substances répertoriées dans le SIN pour emploi dans les normes et lorsqu’ils sont considérés comme inappropriés, d’en indiquer clairement les raisons afin de faciliter les mesures de suivi par le Comité.

AUTRES QUESTIONS ET TRAVAUX FUTURS (Point 11 de l’ordre du jour)**Norme du Codex pour le sel de qualité alimentaire (CODEX STAN 150-1984)**

164. Le Comité a noté qu’un certain nombre de sections de la norme ci-dessus nécessite une mise à jour. Compte tenu des contraintes de temps, le Comité a accepté l’offre généreuse de la Suisse de préparer un court document de travail esquissant les options possibles pour la réactualisation de la norme pour examen lors de sa prochaine session.

DATE ET LIEU DE LA PROCHAINE SESSION (Point 12 de l’ordre du jour)

165. Le Comité a été informé que la quarante-deuxième session est provisoirement prévue du 15 au 19 mars 2010 en Chine. Le lieu et la date exacts seront déterminés par le gouvernement hôte en consultation avec le Secrétariat du Codex.

RÉSUMÉ DE L'ÉTAT DES TRAVAUX

SUJET	ÉTAPE	MESURE À PRENDRE PAR:	RÉFÉRENCE DU DOCUMENT (ALINORM 09/32/12)
Projet et avant-projet de dispositions relatives aux additifs alimentaires de la Norme générale pour les additifs alimentaires (NGAA)	8 et 5/8	32 ^{ème} CAC	Para. 60, 70, 77, 109 et annexe IV
Avant-projet d'amendement du système international de numérotation (SIN) des additifs alimentaires	5/8	32 ^{ème} CAC	Para. 125 et annexe VII
Spécifications d'identité et de pureté des additifs alimentaires découlant de la 69 ^{ème} réunion du JECFA	5/8	32 ^{ème} CAC	Para. 131 et annexe VIII
Avant-projet des directives et principes régissant l'emploi des substances utilisées en tant qu'additifs alimentaires (N04-2008)	2,3	Groupe électronique de travail 42 ^{ème} CCFA	Para. 113
Amendements de la liste SIN	1,2,3	Groupe électronique de travail 42 ^{ème} CCFA	---
Spécifications d'identité et de pureté des additifs alimentaires découlant de la 71 ^{ème} réunion du JECFA	1,2,3	42 ^{ème} CCFA	---
Amendement de l'appendice du tableau 3 de la NGAA	pour adoption	32 ^{ème} CAC	Para. 9
Amendements des noms et descripteurs dans le système de classement des aliments de la NGAA	pour adoption	32 ^{ème} CAC	Para. 153 et annexe XI
Liste prioritaire des additifs alimentaires proposés pour évaluation par le JECFA	pour approbation	32 ^{ème} CAC	Para. 135 et annexe IX
Dispositions relatives aux additifs alimentaires de la Norme générale pour les additifs alimentaires (NGAA)	pour révocation	32 ^{ème} CAC	Para. 109 et annexe V
Projet et avant-projet de dispositions relatives aux additifs alimentaires de la Norme générale pour les additifs alimentaires (NGAA)	interruption	-	Para. 109 et annexe VI
Dispositions relatives aux additifs alimentaires à considérer par le groupe de travail électronique sur la NGAA	---	États-Unis d'Amérique	Para. 106
Document de travail sur l'identification des problèmes et les recommandations concernant la présentation incohérente des dispositions relatives aux additifs alimentaires dans les normes de produits du Codex	---	Groupe de travail électronique 42 ^{ème} CCFA	Para. 156
Document de travail sur la mise à jour de la <i>norme pour le sel de qualité alimentaire</i> (CODEX STAN 150-1985)	---	Suisse	Para. 164
Document de travail sur des propositions novatrices pour accélérer les travaux sur la NGAA		Secrétariat du Codex 42 ^{ème} CCFA	Para. 108
Document de travail sur les principes concernant le besoin de justification des propositions de changements dans le SIN		Groupe de travail électronique 42 ^{ème} CCFA	Para. 123
Répertoire des substances utilisées en tant qu'auxiliaires technologiques (IPA), (actualisé)	---	Nouvelle-Zélande	Para. 114
Document de travail sur les mécanismes de réévaluation des substances par le JECFA	---	Secrétariat du JECFA 42 ^{ème} CCFA	Para. 142
Proposition de révision du système de classement des aliments	---	42 ^{ème} CCFA	Para. 147 et 151 et annexe X
Document de travail pour information et soutien concernant l'examen de la NGAA	---	Secrétariat du Codex	---

Annexe I

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

**Chairperson
Président
Presidente**

Dr Junshi CHEN
Professor
National Institute of Nutrition and Food Safety
China CDC, MOH
29 Nanwei Road
Xuanwu District
Beijing 100050, China
Phone: +86 10 83132922
Fax: +86 10 83132922
E-mail: jshchen@ilsichina.org

**Angola
Angola
Angola**

Carlos Alberto MASSECA
Vice-Ministro
Ministério da Saude
Rua 17 Setembro, Cidade Alta
Luanda, Angola
Phone: + 244 923403504
E-mail: betomasseea@hotmail.com

José Roberto DOS SANTOS
Ministério da Saude
Rua 17 Setembro, Cidade Alta
Luanda, Angola
Phone: + 244 921457697
E-mail: jrobertovsantoss@gmail.com

José CANELAS
Membro do Codex Angola
Codex-Angola
Rua Comandante Gika, Largo António Jacinto C.P- 527
Luanda, Angola
Phone: + 244 222 3237 24
Fax: + 244 222 3237 24
E-mail: secretariado_codex@yahoo.com.br

Herculano Paulo DOS SANTOS
Gestor de Empresas
Ministério da Saude
Rua 17 Setembro, Cidade Alta
Luanda, Angola
Phone: + 244 923428444
E-mail: herculanos2000@yahoo.com.br

Maria SANAZENGE
2. Vice-president do Codex-Angola
Codex- Angola
Rua Comandante Jika largo António Jacinto C. P. 527
Luanda, Angola
Phone: + 244 222 3237 24
Fax: + 244 222 3237 24
E-mail: secretariado_codex@yahoo.com.br

Maria SOBRINHO
Coordenadora do Comité-Técnico de Água Mineral Natural
Gelo Comestível
Codex- Angola
Rua Comandante Gica largo António Jacinto C. P. 527
Luanda, Angola
Phone: + 244 222 3237 24
Fax: + 244 222 3237 24
E-mail: teh_gaspar@hotmail.com.br

**Australia
Australie
Australia**

Paul BRENT
Chief Scientist
Food Standards Australia New Zealand
PO Box 7186 Canberra BC 2610
Canberra, Australia
Phone: + 61 2 6271 2215
Fax: + 61 2 6271 2205
E-mail: lucinda.stewart@foodstandards.gov.au

Leanne LAAJOKI
Section Manager, Strategic Science, International and
Surveillance
Food Standards Australia New Zealand
PO Box 7186
Canberra BC, ACT, 2601, Australia
Phone: + 61 2 62712639
Fax: + 61 2 62712278
E-mail: leanne.laajoki@foodstandards.gov.au

Robert SOLOMON
Manager, International Food Standards
Australian Government Department of Agriculture,
Fisheries & Forestry
GPO Box 858
Canberra ACT 2601, Australia
Phone: + 61 2 6272 5945
Fax: + 61 2 6272 3372
E-mail: rob.solomon@daff.gov.au

Austria
Autriche
Austria

Heribert HOLZER
 Federal Ministry for Health
 1030 Vienna Radetzkystrasse 2
 Vienna, Austria
 Phone: + 43 (0)50 555 – 61306
 Fax: + 43 (0)50 555 – 61309
 E-mail: heribert.holzer@ages.at

Bernhard KUHN
 Austrian Agency for Health and Food Safety
 1220 Wien, Spargelfeldstrasse 191
 Vienna, Austria
 Phone: + 43 (0) 732-779071-23
 Fax: + 43 (0) 732-779071-15
 E-mail: Bernhard.kuhn@ages.at

Bangladesh
Bangladesh
Bangladesh

Abul Kalam AZAD
 Additional Secretary
 Ministry of Health and Family Welfare
 Dhaka, Bangladesh
 Phone: + 880 2 7165063
 Fax: + 880 2 7169077
 E-mail: azad_2113@yahoo.com

Atm Abdur Rouf MONDOL
 Third Secretary
 42 Guang Hua Lu, Chaoyang District
 Beijing, China
 Phone: + 86-10-65322947
 + 86-13241081873
 Fax: + 86-10-65324346
 E-mail: atmarouf@yahoo.com

Belgium
Belgique
Bélgica

Christine VINKX
 Expert food additives and contaminants
 FPS Health, Food Chain Safety and Environment
 Place Victor Horta 40 box 10
 1060 Brussels, Belgium
 Phone: + 32 2 524 73 59
 Fax: + 32 2 524 73 99
 E-mail: Christine.Vinkx@health.fgov.be

Brazil
Brésil
Brasil

Daniela ARQUETE
 Expert on Regulation
 Brazilian Health Surveillance Agency
 Sia Trecho 5 Área 57 Bloco D 2º Andar
 Brasília-DF, Brazil
 Phone: + 55 61 3462-5399
 Fax: + 55 61 3462-5315
 E-mail: daniela.arquete@anvisa.gov.br

Ester AGUIAR
 Veterinary Official Inspector
 Ministry of Agriculture, Livestock and Food Supply
 Esplanada Dos Ministérios Bloco D, Anexo A, Sala 443
 Brasília - DF, Brazil
 Phone: + 55 61 3218 2438
 Fax: + 55 61 3218 2727
 E-mail: ester.aguiar@agricultura.gov.br

Tomaz Gelson PEZZINI
 Veterinary Official Inspector
 Ministry of Agriculture
 Livestock and Food Supply
 Esplanada Dos Ministérios, Bloco D, Anexo "A" Sala 443.
 Brasília-DF, Brazil
 Phone: + 55 61 3218 2438
 Fax: + 55 61 3218 2727
 E-mail: tomaz.pezzini@agricultura.gov.br

Ligia SCHREINER
 Expert on Regulation
 Brazilian Health Surveillance Agency
 Sia Trecho 5 Área Especial 57 Bloco D 2º Andar
 Phone: + 55 61 3462-5399
 Fax: + 55 61 3462-5315
 E-mail: ligia.schreiner@anvisa.gov.br

Maria Cecilia TOLEDO
 Professor
 University of Campinas
 Rua Shigeo Mori 1232-Cidade Universitária
 Campinas-Sp, Brazil
 Phone: + 55 19 32891837
 Fax: + 55 21 32011837
 E-mail: toledomcf@hotmail.com

Cambodia
Cambodge
Camboya

Horsrun AING
 Deputy Chief of Food Safety Bureau
 Department of Drugs and Food, Ministry of Health
 No. 8 St.Ung Pokun (109), Snagkat Mitapheap, Khan 7
 Makara
 Phnom Penh, Cambodia
 Phone: + 855 85 538 066, or + 855 11 612 668
 Fax: + 855 23 880 247
 E-mail: hoksrn02@yahoo.com

Canada
Canada
Canadá

John Salminen
 Chief
 Chemical Health Hazard Assessment Division, Bureau of
 Chemical Safety, Health Canada
 2201C
 Ottawa, Canada
 Phone: + 613-957-1700
 Fax: + 613-990-1543
 E-mail: CHHAD_BCS@HC-SC.GC.CA

Matthew BAUDER
Senior Scientific Evaluator and Policy Officer
Chemical Health Hazard Assessment Division, Bureau of
Chemical Safety, Health Canada
2201C
Phone: + 613-941-6224
Fax: + 613-990-1543
E-mail: CHHAD_BCS@HC-SC.GC.CA

Chile
Chili
Chile

Roberto SAELZER
Químico Farmacéutico
Universidad de Concepción
Casilla 160-C, Correo 3
Concepción, Chile
Phone: + 56 41 2229825
Fax: + 56 41 2207087
E-mail: rsaelzer@udec.cl

China
Chine
China

Peisen HOU
Deputy Director
Chinese Center for Disease Control and Prevention
27 Nanwei Road, Xuanwu District
Beijing, China
Phone: + 86-10-83163186
E-mail: houpeisen05@126.com

Weixing YAN
Deputy Director General
National Institute of Nutrition and Food Safety, China CDC,
MOH
7 Panjiayuan Nanli, Chaoyang District
Beijing 100021, China
Phone: + 86-10-67776706
Fax: + 86-10-67711813
E-mail: yanwx1128@hotmail.com

Yongxiang FAN
Associate Professor
National Institute of Nutrition and Food Safety, China CDC,
MOH
7 Panjiayuan Nanli, Chaoyang District
Beijing 100021, China
Phone: + 86-10-87720035
Fax: + 86-10-67711813
E-mail: afantiii@gmail.com

Xiaoyu LI
Associate Professor
National Center for Health Inspection and Supervision
No.32 Beisantiao Jiadaokou, Dongcheng District
Beijing, China
Phone: + 86-10-64047878-2139
Fax: + 86-10-64047878-2152
E-mail: xyL74@yaoo.com

Zhiqiang ZHANG
Director of Division
National Center for Health Inspection and Supervision,
Ministry of Health
No.32 Bei San Tiao Street, Jiao dao kou, Beijing 100007,
China
Phone: + 86-10-84026372
Fax: + 86-10-84026372
E-mail: biaozhun205@live.cn

Xuewan XU
Engineer
Development Centre of Science and Technology, Ministry
of Agriculture
No.20 Maizidian Street, Chaoyang District
Beijing, China
Phone: + 86-10-59195082
Fax: + 86-10-59194560
E-mail: xuxuewan@agri.gov.cn

Xiongwu QIAO
Deputy Director
Shanxi Academy of Agricultural Science
64 North Nongke Road, Taiyuan
Shanxi 030031, PR China
Phone: + 86-351-7127683
Fax: + 86-351-7126215
E-mail: xwqiao@public.tv.sx.cn

Liwen WANG
Deputy-Division Chief
Office of National Feed Assessment Committee, PRC
No.20 Maizidian Street, Chaoyang District Beijing, China
Phone: + 86-10-59194650
Fax: + 86-10-59194584
E-mail: wangliwen2001@sohu.com

Delu ZHANG
Commercial Counsellor
Ministry of Commerce of the People's Republic of China
2, Dong Chang An Street Beijing, 100731 China
Phone: + 86-10-65197383
Fax: + 86-10-65197061
E-mail: zhangdelu@mofcom.gov.cn

Jianping SUN
Principal Staff Member
State Food and Drug Administration
A38, BeiLishi Lu
Beijing, China
Phone: + 86-10-88330549
Fax: + 86-10-88370947
E-mail: sunjp@sfd.gov.cn

Yan WANG
Assistant Director
Shanghai Institute for Food and Drug Control
1500 Zhang-Heng Road
Shanghai, China
Phone: + 86-21-50798206
Fax: + 86-21-50798206
E-mail: wangyan_yjs@smda.gov.cn

Rongfa GUAN
Associate Professor
General Administration of Quality Supervision, Inspection
and Quarantine
No.9 Madian East Road, Haidian District, Beijing 100088,
China
Phone: + 86-10-82260724
Fax: + 86-10-82260312
E-mail: rfguan@163.com

Saikit HUNG
Senior Health Inspector (Food Surveillance)
Center for Food Safety
43F, Queensway Government Offices
Hong Kong, China
Phone: + 852-28675583
E-mail: skhung@fehd.gov.hk

Ka Ming MA
Scientific Officer
Center for Food Safety
43F, Queensway Government Offices
Hong Kong, China
Phone: + 852-2867 5147
Fax: + 852-2893 3547
E-mail: jkmma@fehd.gov.hk

Costa Rica
Costa Rica
Costa Rica

Monica ELIZONDO
Food Technologist
Costa Rican Chamber of Food Industry
7097-1000
San José, Costa Rica
Phone: + 506 22341127
Fax: + 506 22346783
E-mail: melizondo@cacia.org

Czech Republic
République tchèque
República Checa

Jana BUCHTOVA,
Ing.
Czech Agriculture and Food Inspection Authority, Kvetna
15, 603 00 Brno
Czech Republic
Phone: + 420 543 540 289
Fax: + 420 543 540 210
E-mail: jana.buchtova@szpi.gov.cz

Leos CELEDA
Ministry of Foreign Affaires CR
15, rue Caroly
1050 Brussels, Belgium
Phone: + 32 2 2139 427
Fax: + 32 2 2139 184
E-mail: leos_celeda@mzv.cz

Eva PRIBYLOVA
Dipl Ing
Ministry of Health
Palackeho Nam 4 12801 Praha 2
Prague, Czech Republic
Phone: + 420 224 972 188
Fax: + 420 224 972 105
E-mail: eva.pribylova@mzcr.cz

Alena PULPANOVA
ing
Czech Agriculture and Food Inspection Authority,
Brezhradská 182, 503 32, Hradec Kralové
Czech Republic
Phone: + 420 495 402 837
Fax: + 420 495 532 518
E-mail: alena.pulpanova@szpi.gov.cz

Jiri SOCHOR
PH.D. (Dr)
Czech Agriculture and Food Inspection Authority, Kvetna
15, 603 00 Brno
Czech Republic
Phone: + 420 542 426 646
Fax: + 420 542 426 647
E-mail: jiri.sochor@szpi.gov.cz

Dana TRISKOVA
MVDr
Ministry of Agriculture of the Czech Republic
Tesnov 17
117 05 Prague 1, Czech Republic
Phone: + 420 221 812 702
Fax: + 420 222 314 117
E-mail: dana.triskova@mze.cz

Democratic People's Republic of Korea
République populaire démocratique de Corée
República Popular Democrática de Corea

Chol Yong KANG
Vice-director, Division of Food Analysts
Academy of Health & Food Science
Ryongbuk-dong, Toesong District
Pyongyang, D.P.R. of Korea
Phone: + 85 02-18111 extension 381-8011
Fax: + 85 02-381-4605
E-mail: ksct151@co.chestn.com

Guk Song JONG
Researcher, Division of Food Analysts
Academy of Health & Food Science
Ryongbuk-dong, Toesong District
Pyongyang, D.P.R. of Korea
Phone: +85 02-18111 extension 381-8011
Fax: +85 02-381-4605
E-mail: ksct151@co.chestn.com

Denmark
Danemark
Dinamarca

Inge MEYLAND
Senior Scientific Adviser
National Food Institute
Mørkhøj Bygade 19
DK-2860 Søborg, Denmark
Phone: + 45 72 34 70 51
Fax: + 45 72 34 70 01
E-mail: inme@food.dtu.dk

Annette GROSSMANN
Scientific Adviser
The Danish Veterinary and Food Administration
Moerkhoej Bygade 19
Søborg, Denmark
Phone: + 45 33 95 62 01
E-mail: ang@fvst.dk

Dorthe HELNOV
Regulatory specialist
Novozymes
Krogshoejvej 36
Bagsvaerd, Denmark
Phone: + 45 4446 0000
Fax: + 45 4448 4647
E-mail: dhel@novozymes.com

Christian BRUUN KASTRUP
Head of Department Quality & Food Safety
Danish Dairy Board
DK 8200 C
Aarhus, Denmark
Phone: + 45 8751 2191
Fax: + 45 8613 7537
E-mail: cbk@mejeri.dk

Egypt
Égypte
Egipto

Mervat Ahmed Fouad NASR
Head of Special Food Unit
National Nutrition Institute, Ministry of Health
16 Kasr El Eni St.
Cairo, Egypt
Phone: + 202 23643522 -33351673
Fax: + 202 23647476
E-mail: Mevo_73@hotmail.com

Manal Abdel Mottalea ATWA
Head of Food Additives Lab.
Agricultural Research Centre
Regional Centre for Food and Feed, Agricultural Research
Centre,9 ElGamaa st.,
El Giza,Egypt
Giza, Egypt
Phone: + 202 35732280 / 0101067106
Fax: + 202 35732280
E-mail: manal_atwa@yahoo.com

Ehsan Ahmed Ali HEGAZY
Senior Food Standards Specialist
Head of Food Additive Committee
Egyptian Organization For Standardization & Quality
16 Tadreeb EL_Modarrebeen St. America
Cairo, Egypt
Phone: + 202-22845531/0127104634
Fax: + 202-22845507-22845504
E-mail: Ehsan-hegazy@yahoo.com

European Community (Member Organization)
Communauté Européenne (Organisation Membre)
Comunidad Europea (Organización Miembro)

Risto HOLMA
Administrator
European Commission
Rue Froissart 101
Brussels 1049, Belgium
Phone: + 32 2 299 8683
Fax: + 32 2 299 8566
E-mail: risto.holma@ec.europa.eu

Stephane BRION
Administrator
European Commission
Rue Froissart 101
Brussels 1049, Belgium
Phone: + 32 2 298 4968
E-mail: stephane.brion@ec.europa.eu

Finland
Finlande
Finlandia

Liisa RAJAKANGAS
Senior Adviser
Ministry of Agriculture and Forestry, Department of Food
and Health
PO Box 30 FI-00023 Government
Helsinki, Finland
Phone: + 358 50 3697613
Fax: + 358 9 -16053338
E-mail: liisa.rajakangas@mmm.fi

Harriet WALLIN
Senior Officer, Food Control
Finnish Food Safety Authority Evira
Mustialankatu 3
FI- 00790 HELSINKI, Finland
Phone: +358 2077 24313
Fax: +358 2077 24277
E-mail: harriet.wallin@evira.fi

France
France
Francia

Paule ESCARGUEIL
Directeur départemental
DGCCRF – MINEFE – France
59 boulevard Vincent Auriol
75013 Paris, France
Phone: + 33144973205
Fax: + 33144972486
E-mail: paule.escargueil@dgccrf.finances.gouv.fr

Marion SANDRIN
Chargée d'études législation des technologies alimentaires
Ministère de l'Agriculture – DGAL
251 rue de Vaugirard 75732 Paris cédex 15
Paris, France
Phone: + 33 1 49 55 49 34
Fax: + 33 1 49 55 59 48
E-mail: marion.sandrin@agriculture.gouv.fr

Gabon
Gabon
Gabón

Patrice YEMBA
Ingénieur Agronome
Secrétaire Général Commission National FAO
B.P. 551 Libreville
Gabon
Phone: + 241-06262471/00241-766077
E-mail: yembapatrice@yahoo.fr

Georgia
Géorgie
Georgia

Manana BERUCHASHVILI
National Centre for Disease Control and Public Health,
Ministry of Health of Georgia
9, Asatiani str., Tbilisi 0177,
Tbilisi, Georgia
Phone: + 995 99 94 18 18
Fax: + 995 32 31 17 55
E-mail: mberuchashvili@yahoo.com

Germany
Allemagne
Alemania

Hermann BREI
Regierungsdirektor
Federal Ministry of Food, Agriculture and Consumer
Protection
Rochusstraße 1
Bonn, Germany
Phone: + 49(0)228 529-4655
Fax: + 49(0)228 529-4965
E-mail: Hermann.Brei@bmelv.bund.de

Rainer GUERTLER
Federal Institute for Risk Assessment (BfR)
D-14195 Berlin, Thielallee 88-92, Germany
Phone: +49 30 8412 3431
Fax: +49 30 8412 3763
E-mail: rainer.guertler@bfr.bund.de

Michael PACKERT
Suedzucker AG
Gottlieb-Daimler-Str. 12
68165 Mannheim, Germany
Phone: + 49 621 421 573
Fax: + 49 621 421 574
E-mail: michael.packert@suedzucker.de

Greece
Grèce
Grecia

Dimitra KARDASSI
Head of Department
Hellenic Food Authority
Gr 11526
124 Kifissias Ave. & Iatridou St. Athens, Greece
Phone: + 302106971592
Fax: + 302106971501
E-mail: dkardassi@efet.gr

Vasileios KONTOLAIMOS
Legal Advisor
Greek Ministry of Rural Development
GR 10439
Athens, Greece
Phone: + 302108250307
Fax: + 302108254621
E-mail: cohalka@otenet.gr

Hungary
Hongrie
Hungría

István BÍRÓ
Second secretary
Hungarian Embassy in Beijing
Dongzhimenwai st 10
100600 Beijing, China
Phone: + 86-10-6532-1431
Fax: + 86-10-6532-5053
E-mail: ibiro@kum.hu

Katalin POLONYI
Commercial Consul
Consulate General of the Republic Of Hungary in Shanghai
Rm 2811, Haitong Securities Tower No.689 Guangdong
Road, Shanghai 200001
Shanghai, China
Phone: + 86-21-63410564
Fax: + 86-21-63410574
E-mail: shanghai@itd.hu

India
Inde
India

Mr. Frank DANIEL V.
Associate Manager – Scientific and Regulatory Affairs
FICCI (Federation of Indian Chambers of Commerce &
Industry), Tansen Marg, New Delhi, India
Phone: +91 124 2348041 Extension 5100
Fax: +91 124 2348654/55
E-mail: fdanielv@yahoo.com

Himanshu GUPTA
Manager-Food Regulatory Affairs
FICCI, Tansen Marg, New Delhi, India
Phone: + 91 124 3321205
Fax: + 91 124 2389355
E-mail: Himanshu77guptaz@yahoo.co.in

Indonesia
Indonésie
Indonesia

Husniah Rubiana THAMRIN AKIB
Head of National Agency for Drug and Food Control
The National Agency of Drug and Food Control
Jl. Percetakan Negara No.23
Jakarta, Indonesia
Phone: + 62 21 4244688
Fax: + 62 21 4250764
E-mail: tukepalabandan@yahoo.com

Tetty Helfery SIHOMBING
Director of Food Product Standardization
The National Agency of Drug and Food Control
Jl. Percetakan Negara No.23
Jakarta, Indonesia
Phone: + 62 21 42875584
Fax: + 62 21 42875780
E-mail: tettyhelfery@yahoo.com

Sri Irawati SUSALIT
Consultant
The National Agency of Drug and Food Control
Jl. Percetakan Negara No.23
Jakarta, Indonesia
Phone: + 62 21 42875584
Fax: + 62 21 42875780
E-mail: iras48@yahoo.com

SUPRIYADI
Lecturer of Food Technology Department
Gajah Mada University
Bulak Sumur - Yogyakarta, Indonesia
Yogyakarta, Indonesia
Phone: + 62 21 0274-549650
Fax: + 62 21 0274-549650
E-mail: suprif248@ugm.ac.id

Emmy JULIANTIEN
Chief of Section Directorate General of Agricultural Based
and Chemicals Industry
Ministry of Industry
Jl. Gatot Subroto Kav 52-53 Jakarta, Indonesia
Jakarta, Indonesia
Phone: + 62 21 5252236
Fax: + 62 21 5252236
E-mail: emmyyuli@yahoo.com

ANDRIANI
Chief of Section Directorate General of Agricultural Based
and Chemicals Industry
Ministry of Industry
Jl. Gatot Subroto Kav 52-53 Jakarta, Indonesia
Jakarta, Indonesia
Phone: + 62 21 5252709
Fax: + 62 21 5252709
E-mail: ria_eriandi@yahoo.co.id

Etty TRESNALARWATY
Chief of Section Directorate General of Small and Medium
Industry
Ministry of Industry
Jl. Gatot Subroto Kav 52-53
Jakarta, Indonesia
Phone: + 62 21 5253526
Fax: + 62 21 5253526
E-mail: etty@depperin.go.id

Mahmud MUNTASIR
Administrative of Directorate General of Small and Medium
Industry
Ministry of Industry
Jl. Gatot Subroto Kav 52-53
Jakarta, Indonesia
Phone: + 62 21 5253526
Fax: + 62 21 5253526
E-mail: machmudmuntasir@yahoo.com

Iraq
Iraq
Iraq

Aruba F. ALWAN
Agriculture Engineer
Nutrition Research Institution
Baghdad, Iraq
Phone: + 7804060873
E-mail: nri-iraq@yahoo.com

Ireland
Irlande
Irlanda

Rhodri EVANS
Food Science and Standards Division
Food Safety Authority of Ireland
Abbey Court, Lr. Abbey Street
Dublin 1, Ireland
Phone: + 353 1 8171303
Fax: + 353 1 8171203
E-mail: revans@fsai.ie

Italy
Italie
Italia

Ciro IMPAGNATIELLO
Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali
Via XX Settembre, 20
00187 Roma, Italy
Phone: + 39 06 4665 6046
Fax: + 39 06 4880273
E-mail: c.impagnatiello@politicheagricole.gov.it

Japan
Japon
Japón

Makiko SANADA
Deputy Director
Standards and Evaluation Division, Department of Food
Safety, Ministry of Health, Labour and Welfare
1-2-2 Kasumigaseki, Chiyoda-ku
Tokyo 100-8916, Japan
Phone: + 81 3 3595 2341
Fax: + 81 3 3501 4868
E-mail: isozaki-makiko@mhlw.go.jp

Kazuhiro HARA
Technical Officer (Analysis and Brewing Technology)
Tokyo Regional Taxation Bureau
2-6-30 Takinogawa, Kita-ku
Tokyo, Japan
Phone: + 81 339 106 235
Fax: + 81 339 103 398
E-mail: kazuhiro.hara@tok.nta.go.jp

Sachiko IWAHASHI
Officer
Office of International Food Safety, Policy Planning and
Communication Division, Department of Food Safety,
Ministry of Health, Labour and Welfare
1-2-2 Kasumigaseki, Chiyoda-ku
Tokyo 100-8916, Japan
Phone: +81 3 3595 2326
Fax: +81 3 3503 7965
E-mail: codexj@mhlw.go.jp

Jun KOIDE
Associate Director
International Affairs Division, Food Safety and Consumer
Affairs Bureau, Ministry of Agriculture, Forestry and
Fisheries
1-2-1, Kasumigaseki, Chiyoda-ku
Tokyo, Japan
Phone: + 81-3-3502-8732
Fax: + 81-3-3507-4232
E-mail: jun_koide@nm.maff.go.jp

Kohta KUROKAWA
Food Industry Promotion Division, General Food Policy
Bureau, Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries
1-2-1, Kasumigaseki, Chiyoda-ku
Tokyo, Japan
Phone: + 81-3-3502-5744
Fax: + 81-3-3502-0614
E-mail: kouta_kurokawa@nm.maff.go.jp

Eiko OHTAKE
Section Chief, Assessment Division, Food Safety
Commission Secretariat
Prudential Tower 6F 2-13-10 Nagata-cho, Chiyoda-ku (zip
code 100-8989)
Phone: + 81 3 5251 9143
Fax: + 81 3 3591 2236
E-mail: eiko.otake@cao.go.jp

Kyoko SATO
Technical official
National Institute of Health Sciences
1-18-1 Kamiyoga, Setagaya-ku
Tokyo 158-8501, Japan
Phone: + 81 3 3700-9403
Fax: + 81 3 3700-9403
E-mail: ksato@nihs.go.jp

Tadashi HIRAKAWA
Technical Advisor
Japan Food Hygiene Association
1-3-9 Nihonbashi-Horidome-cho, Chuo-ku
Tokyo 103-0012, Japan
Phone: + 81 3 3667-8311
Fax: + 81 3 3667-2860
E-mail: ta-hirakawa@jafa.gr.jp

Hiroyuki OKAMURA
Technical Advisor
Japan Food Hygiene Association
4-4-14, Honcho, Nihonbashi, Chuo-ku
Tokyo 103-8431, Japan
Phone: + 81-3-5205-7502
Fax: + 81-3-3241-1300
E-mail: hiroyuki_okamura@t-hasegawa.co.jp

Shimmo HAYASHI
Technical Advisor
Japan Food Hygiene Association
1-4-9 Hirano-machi, Chuo-ku, Osaka 540-8688 Japan
Phone: + 81-6-6202-3752
Fax: + 81-6-6202-3753
E-mail: shinmo-hayashi@saneigenffi.co.jp

Malaysia
Malaisie
Malasia

Zaleenah ZAINUDDIN
Senior Principal Assistant Director
Food Safety And Quality Division, Ministry Of Health
Malaysia,
Level 3 Block E7, Parcel E, Precinct 1, Federal Government
Administrative Centre, 62590 Putrajaya, Malaysia
Phone: + 603-88833518
Fax: + 603-88893815
E-mail: zaleenah@moh.gov.my

Ruhana Abdul LATIF
Assistant Director
Food Safety And Quality Division, Ministry Of Health
Malaysia,
Level 3, Block E7, Parcel E, Precinct 1, Federal Government
Administrative Centre, 62590 Putrajaya, Malaysia
Phone: + 603-8883 3552
Fax: + 603-8889 3815
E-mail: ruhana_latifi@moh.gov.my

Ooi Cheng KEAT
Regional Manager
Malaysian Palm Oil Board (MPOB)
Level 2, No. 18, Lane 88, Yuanshan Road, Xinzhuang
Minhang, Shanghai 201108, China
Phone: + 86-21 64423303 Ext 217
Fax: + 86-21 64423866
E-mail: ooi@mpob.gov.my

Goh Eng MENG
General Manager
Palm Oil Research and Technical Service Institute of
Malaysian Palm Oil Board
Levels 2 & 3, No. 18, Lane 88, Yuanshan Road, Xinzhuang
Industrial Park, Minhang
Shanghai 201108, P.R. China
Phone: + 86-21- 6442 3303; +86-21-6442 3868
Fax: + 86-21- 6442 3866
E-mail: engmeng_goh@mpob.gov.my

Chin Hui HAN
Research Officer
Malaysian Cocoa Board
Lot 3, Jalan P/9b, Seksyen 13,
Bandar Baru Bangi, Malaysia
Phone: + 603-8927 1046
Fax: + 603-8925 5386
E-mail: hhchin@koko.gov.my

Mali
Mali
Malí

Sékouba KEITA
Chef de Division Appui Scientifique et Technique à
l'Elaboration de la Reglémentaton/ Documentation
Ministère de la Santé/ Agence Nationale de la Sécurité
Sanitaire des Aliments
Quartier du fleuve, Centre Commercial, Rue : 305, BP:
E2362, Bamako/Mali
Phone: + 223 20 22 07 54/ +223 7915 60 31
Fax: + 223 2022 07 47
E-mail: sekokake@yahoo.fr

Morocco
Maroc
Marruecos

Hicham MOHAMED
Chief of delegation
25 Rue NICHAKRA RAHAL
Casablanca, Morocco
Phone: + 212522302196/98
Fax: + 212522301972
E-mail: hicham_simohamed@yahoo.fr

Netherlands
Pays-Bas
Países Bajos

Kees PLANKEN
 Policy Officer
 Ministry of Health, Welfare and Sport
 Po box 20350
 2500 EJ The Hague, The Netherlands
 Phone: + 31 703407132
 E-mail: k.planken@minvws.nl

New Zealand
Nouvelle-Zélande
Nueva Zelandia

John VAN DEN BEUKEN
 Programme Manager (Composition)
 New Zealand Food Safety Authority
 PO Box 2835
 Wellington, New Zealand
 Phone: + 64 4 894 2581
 Fax: + 64 4 894 2583
 E-mail: john.vandenbeuken@nzfsa.govt.nz

Janet GOODMAN
 Senior Advisor
 New Zealand Food Safety Authority
 PO Box 2835
 Wellington, New Zealand
 Phone: + 64 4 894 2575
 Fax: + 64 4 894 2583
 E-mail: janet.goodman@nzfsa.govt.nz

Nigeria
Nigéria
Nigeria

Akudo BANDELE AMAESHI
 Deputy Director
 National Agency for Food, Drugs Administration and
 Control (NAFDAC)
 2-4 Oshodi/Apapa Expressway, Oshodi, Lagos
 Phone: + 234-8033268292
 E-mail: akudo52@yahoo.com

Dennis U. ONYEAGOGHA
 Deputy Director (Food Safety)
 Federal Ministry of Health
 Federal Secretariat Phase 3. Abuja
 Abuja, Nigeria
 Phone: +234-8033147808
 E-mail: dennyo_2003@yahoo.com

Arinzunma Chinwe MADUKWE
 Director
 National Agency for Food, Drugs Administration and
 Control (NAFDAC)
 2-4 Oshodi/Apapa Expressway, Oshodi, Lagos
 Phone: + 2348033079285
 E-mail: arizmadukwe@yahoo.com

George C OBUMNEME
 Deputy Director
 Federal Ministry of Health
 Federal Secretariat, Phase 3, Abuja
 FCT, Nigeria
 Phone: + 234-7028165777
 E-mail: gececeobums@yahoo.co.uk

Anthony Audu ITSEUMAH
 Assistant Director
 National Food Reserve Agency (NFRA)
 3rd Floor, NAIC House, Central Area, Abuja
 FCT, Nigeria
 Phone: + 234-8033142093
 + 234-708978550
 E-mail: antiitseumah@yahoo.com

Norway
Norvège
Noruega

Gro RIMSTAD
 Adviser
 The Norwegian Food Safety Authority
 Postboks 383
 N-2381 Brumunddal, Norway
 Phone: + 47 23 21 7000
 Fax: + 47 23 21 7001
 E-mail: grane@mattilsynet.no

Oman
Oman
Omán

Dawood AL JAHWARI
 Food Safety Inspector
 Royal Court Affairs
 Muscat, Oman
 Phone: + 96899387089
 Fax: + 96824536811
 E-mail: aljahwari78@hotmail.com

Paraguay
Paraguay
Paraguay

Liz Haydee CORONEL CORONEL CORREA
 Embassy of Paraguay to FAO-Rome
 Via Firenze 43
 Rome, Italy
 Phone: + 39-06-474.1715
 Fax: + 39-06-474.5473
 E-mail: embaparoma@virgilio.it

Philippines
Philippines
Filipinas

Harris BIXLER
 Technical Advisor
 631 Moosehead Trail
 Waldo, ME 04915, USA
 Phone: + 207-722-4172
 Fax: + 207-722-4271
 E-mail: pbixler@isinc.to

Christmasita OBLEPIAS
 Food-Drug Regulation Officer
 Dept. Of Health - Bureau of Food and Drugs
 Blk. 3, Lot 10, Phase 6, Olivarez Cpd., San Pedro
 Laguna, Philippines
 Phone: + 63-2-8424625
 Fax: + 63-2-8424625
 E-mail: oblepias_bfad@yahoo.com

Republic of Korea
République de Corée
República de Corea

Guiim MOON
 Deputy Director
 Korea Food and Drug Administration
 #194, Tongilro, Eunpyeung-gu,
 Seoul 122-704, Republic of Korea
 Phone: + 82-2-380-1687
 Fax: + 82-2-354-1399
 E-mail: luna@kfda.go.kr

Do-Hyong CHOI
 International Affairs Specialist
 Korea Food Research Institute
 #516, Baekhyeon-dong, Bundang-gu
 Seongnam-si, Gyeonggi-do, 436-746, Republic of Korea
 Phone: + 82-31-780-9306
 Fax: + 82-31-780-9333
 E-mail: choi0313@kfri.re.kr

K. Jai HAN
 Principal Research Scientist
 Korea Food Research Institute
 #516, Baekhyeon-dong, Bundang-gu
 Seongnam-si, Gyeonggi-do, 436-746, Republic of Korea
 Phone: + 82-31-780-9120
 Fax: + 82-31-780-9264
 E-mail: hankj@kfri.re.kr

Dookyung JEONG
 Veterinary officer
 Ministry for Food, Agriculture, Forestry & Fisheries,
 National Veterinary Research & Quarantine Service
 430-824 480 Anyang 6-dong, Manangu
 Anyang- city, Republic of Korea
 Phone: + 82-31-467-1987
 Fax: + 82-31-467-1989
 E-mail: 2710white@nvrqs.go.kr

Yooran OORAN KIM
 Senior Researcher
 Korea Food and Drug Administration
 #194, Tongilro, Eunpyeung-gu,
 Seoul 122-704, Republic of Korea
 Phone: + 82-2-380-1347
 Fax: + 82-2-385-2416
 E-mail: yurani00@kfda.go.kr

Jee-Yeon LEE
 Researcher
 Korea Health Industry Development Institute
 #311-27, Norangjindong, Dongjak-gu
 Seoul, Korea, 156-800
 Phone: + 82-2-881-1618
 Fax: + 82-2-822-8338
 E-mail: leejy@khidi.or.kr

Mansool LEE
 Senior Researcher
 Korea Health Industry Development Institute
 #57-1, Norangjindong, Dongjak-gu
 Seoul, Korea, 156-050
 Phone: + 82-10-8495-5266
 Fax: + 82-2-824-1766
 E-mail: leems@khidi.or.kr

Rwanda
Rwanda
Rwanda

Marie Goretti UMUHOZARIHO
 Senior Lecturer
 National University of Rwanda
 P.O.Box 117
 Butare, Rwanda
 Phone: + 250-0788760764
 E-mail: umuhozariho@yahoo.fr

Serbia
Serbie
Serbia

Aleksandar DAVIDOV
 Assistant of Director
 Ministry of Agriculture, Forestry and Water Management
 1 Omladinskih brigade St., SIV 3/525
 Belgrade, Republic of Serbia
 Phone: + 38111-311 74 73
 Fax: + 38111-311 74 73
 E-mail: aleksandar.davidov@MINPOLJ.GOV.RS

Nenad VUJOVIC
 Senior adviser, Head of Department of Inspection for
 Quality of Foodstuff
 Ministry of Agriculture, Forestry and Water Management
 1 Omladinskih brigade St., SIV 3/525
 Belgrade, Republic of Serbia
 Phone: +38111-311 74 19
 Fax: +38111-311 74 19
 E-mail: nenad.vujovic@MINPOLJ.GOV.RS

Sierra Leone
Sierra Leone
Sierra Leona

Amadu Jogor BAH
 Head of Standards
 Sierra Leone Standards Bureau
 C T BOX 11
 Freetown, Sierra Leone
 Phone: + 232-30-804-664/232-76-20-20-10
 Fax: + 232-22-22-39-44
 E-mail: sistandards2007@yahoo.com

Singapore
Singapour
Singapur

Lee San LIM
 Head, Pre-Market Approval Branch & Deputy Branch Head
 (Food Legislation)
 Agri-Food and Veterinary Authority
 5 Maxwell Road, #18-00 Tower Block MND Complex,
 Singapore 069110, Singapore
 Phone: + 65 6325 8553
 Fax: + 65 6324 4563
 E-mail: lim_lee_san@ava.gov.sg

Adelene YAP
 Officer-in-charge, Pre-Market Approval
 Agri-Food and Veterinary Authority
 5 Maxwell Road, #18-00 Tower Block MND Complex,
 Singapore 069110
 Phone: + 65 6325 1226
 Fax: + 65 6324 4563
 E-mail: adelene_yap@ava.gov.sg

South Africa
Afrique du Sud
Sudáfrica

Salome Margaret MOLEFE
Deputy Director: Food Control
Department of Health, Directorate Food Control
Private bag X828
Pretoria, 0001, South Africa
Phone: + 27 12 312 0154
Fax: + 27 12 312 3162/3180
E-mail: MolefS@health.gov.za

Maryke Herbst
Assistant Director: Food Control
Department of Health, Directorate Food Control
Private bag X828
Pretoria, 0001, South Africa
Phone: + 27 12 312 0164
Fax: + 27 12 312 3162/3180
E-mail: herbsm@health.gov.za

Spain
Espagne
España

Nuria García Tejedor
Head Of Unit
Ministry Of Health
Alcalá, 56 St
28071 - Madrid, Spain
Phone: + 34913380487
Fax: + 34913380169
E-mail: ngarciat@msc.es

Sudan
Soudan
Sudán

Imad Eldin Shareif Mohammed
Sudanese Standards & Metrology Organization
Phone: + 249912682757
Fax: + 249183774852
E-mail: omdassmo@yahoo.com

Meyada Awad ELKARIEM
Sudanese Standards & Metrology Organization
Phone: + 249122316578
Fax: + 249183774852
E-mail: maelkareem@hotmail.com

Sweden
Suède
Suecia

Evelyn JANSSON ELFBERG
Principal Administrative Officer
National Food Administration in Sweden
Box 622
751 26 Uppsala, Sweden
Phone: + 4618175500
Fax: + 4618105848
E-mail: evelyn.jansson.elfberg@slv.se

Switzerland
Suisse
Suiza

Awilo OCHIENG PERNET
lic. In law, cert. human nutr.
Federal Department of Home Affairs
Federal Office of Public Health
Schwarzenburgstrasse 165
CH-3003 Bern, Switzerland
Phone: +41 31 322 00 41
Fax: +41 31 322 9574
E-mail: awilo.ochieng@bag.admin.ch

Marquard Imfeld
Senior Consultant
Bioresco Ltd.
Bundesstrasse 29
CH-4054 Basel, Switzerland
Phone: + 41 61 273 77 06
Fax: + 41 61 273 77 03
E-mail: marquard.imfeld@bioresco.ch

Manfred Lützwow
SAQUAL GmbH
Zürcherstrasse 147
CH – 5432 Neuenhof, Switzerland
Phone: + 41 56 406 23 58
E-mail: maluetzow@saqual.com

Danielle Magnolato
Global Manager Regulatory Affairs
Givaudan Schweiz AG
CH-8310 Kempththal, Switzerland
Phone: + 41 79 619 60 55
Fax: + 41 52 354 08 17
E-mail: danielle.magnolato@givaudan.com

Hervé Nordmann
Scientific and Regulatory Affairs
Ajnimoto Inc Co
CH – 1143 Apples, Switzerland
Phone: + 41 21 800 37 63
Fax: + 41 21 800 40 87
E-mail: herv.nordmann@asg.ajinomoto

Thailand
Thaïlande
Tailandia

Chanin CHAROENPONG
Scientific Advisor on Standard of Health Product
Food and Drug Administration
Tiwanond Rd.
Nonthaburi 11000, Thailand
Phone: + 662 591 8447
Fax: + 662 591 8446
E-mail: chanin@fda.moph.go.th

Wanthanee KAMLERT
Medical Scientist
Department of Medical Sciences
Tiwanond Road, Taladkwan District
Nonthaburi, Thailand
Phone: + 662 951 0000 ext 99626
Fax: + 662 951 1023
E-mail: wanthanee.k@dmsc.mail.go.th

Jutima LIKITRATANAPORN
Food and Drug Officer
Food and Drug Administration
Ministry of Public Health
Nonthaburi 11000, Thailand
Phone: + 662-5907207
Fax: + 662-5907011
E-mail: july@fda.moph.go.th

Aree SHUVISITKUL
Scientist (Senior Professional Level)
Department of Science Service
Department of Science Service, 75/7 Rama VI Rd.,
Ratchathewi
Bangkok 10400, Thailand
Phone: + 662 201 7186-8, 668 6998 7909
Fax: + 662 201 7102
E-mail: areeshu@dss.go.th

Rungroj RUNGROJSAKHON
Director
Thai Frozen Food Association
92/6 6th Sathorn Thani Building II Bangruk
Bangkok, Thailand
Phone: + 662 235-5622-4
Fax: + 662-235-5625
E-mail: rungroj@ufp.co.th

Nitaya PIRAPATRUNGSURIYA
Director, Department of Laboratory Services
National Food Institute of Thailand
2008 Soi Charansanitwong 40 Rd., Bangyeekhan
Bangkok 10700, Thailand
Phone: + 662-886-8088
Fax: + 662-883-5022
E-mail: nitaya@nfi.or.th

Ornanong MAHAKKAPONG
Researcher, Department of Research and Intelligence
National Food Institute of Thailand
2008 Soi Charansanitwong 40 Rd., Bangyeekhan
Bangkok 10700, Thailand
Phone: +662 886 8088
Fax: +662-883-5853
E-mail: ornanong@nfi.or.th

Peanee NALINTHIP
Standards Officer
National Bureau of Agricultural Commodity and Food
Standards
Bangkok, Thailand
Phone: + 662 561 2277 ext 1412
Fax: + 662 561 3373, 662 561 3357
E-mail: nalinthip@acfs.go.th

Phonkliang KORWADEE
Standards Officer
National Bureau of Agricultural Commodity and Food
Standards
Bangkok, Thailand
Phone: + 662 561 2277 ext 1413
Fax: + 662 561 3373, 662 561 3357
E-mail: korwadeep@hotmail.com

Churairat ARPANANTIKUL
Committee of Food Processing Industry Club
The Federation of Industries
Queen Sirikit National Convention Center, Zone C, 4th
Floor, 60 New Rachadapisek
Rd. Klongtoey
Bangkok 10110, Thailand
Phone: + 66 89480 8381
Fax: + 66 2345 1281-3
E-mail: churairat_arp@hotmail.com

Vipaporn SAKULKRU
Technical Officer
Thai Food Processors' Association
170/21-22 9th Floor Ocean Tower Bld. Klongtoey
Bangkok, Thailand
Phone: + 662 261 2684-6
Fax: + 662 261 2996-7
E-mail: datacenter@thaifood.org

Malinee SUBVANICH
General Secretary
Thai Food Processors' Association
170/21-22 9th Floor Ocean Tower Bld. Klongtoey
Bangkok, Thailand
Phone: + 662 261 2684-6
Fax: + 662 261 2996-7
E-mail: thaifood@thaifood.org

**The former Yugoslav Republic of Macedonia
ex-République yougoslave de Macédoine (l')
ex República Yugoslava de Macedonia (la)**

Aziz POLLOZHANI
Director
Republic Institute for Public Health
50 Divizija St. No.6
Skopje, Republic of Macedonia
Phone: + 389 2 3147050
Fax: + 389 2 3223354
E-mail: a_pollozhani@yahoo.com

**United Kingdom
Royaume-Uni
Reino Unido**

Glynis GRIFFITHS
Senior Executive Office, Food Additives Branch
Food Standards Agency
5C Aviation House, 125 Kingsway
London, UK
Phone: + 44 207 276 8558
Fax: + 44 207 276 8514
E-mail: glynis.griffiths@foodstandards.gsi.gov.uk

Stephen JOHNSON
Head – Food Additives Branch
Food Standards Agency
5C Aviation House, 125 Kingsway
Phone: + 44 207 276 8508
Fax: + 44 207 276 8514
E-mail: Stephen.johnson@foodstandards.gsi.gov.uk

D. Brian WHITEHOUSE
6 Church Bank, Richmond Road,
Bowdon, Cheshire, WA14 3NW, UK
Phone: + 44 161 928 6681
Fax: + 44 161 928 6681
E-mail: brian@churchbank.demon.co.uk

United Republic of Tanzania
République-Unie de Tanzanie
República Unida de Tanzania

Raymond Nicholaus WIGENGE
 Director of Food Safety
 Tanzania Food and Drugs Authority, P. O. Box 77150
 Dar Es Salaam, Tanzania
 Phone: + 255 754286094, + 255-22-2450512/2450751
 Fax: + 255 22 2450793
 E-mail: raywigenge@yahoo.com

United States of America
États-Unis d'Amérique
Estados Unidos de América

Dennis M. KEEFE
 Director
 Senior Science and Policy Staff
 Office of Food Additive Safety, (HFS-205) Center for Food
 Safety and Applied Nutrition Food and Drug Administration
 5100 Paint Branch Parkway.
 College Park, MD 20740, USA
 Phone: + 1 301 436-1284
 Fax: + 1 301 436-2972
 E-mail: dennis.keefe@fda.hhs.gov

Carlos CELESTINO
 Counsel
 United States Pharmacopeia
 12601 Twinbrook Parkway
 Rockville, Maryland
 Phone: + 1 301 230 6329
 Fax: + 1 301 998 6798
 E-mail: cmc@usp.org

Lisa CRAIG
 Director, Regulatory Affairs
 Abbott Nutrition
 625 Cleveland Avenue
 Columbus Ohio 43215, USA
 Phone: + 1 614/624-3696
 Fax: + 1 614/727-3696
 E-mail: lisa.craig@abbott.com

Daniel FOLMER
 Chemist
 US Food and Drug Administration
 HFS-265, 5100 Paint Branch Parkway
 College Park, MD 20740, USA
 Phone: + 1 301-436-1274
 Fax: + 1 301-436-2972
 E-mail: daniel.folmer@fda.hhs.gov

Mari KIRRANE
 Wine Trade Technical Advisor
 Alcohol & Tobacco Tax & Trade Bureau
 221 Main Street, Suite 1340
 San Francisco, CA, USA
 Phone: + 1 415-625-5793
 Fax: + 1 202-435-7332
 E-mail: Mari.Kirrane@ttb.gov

Carrie MCMAHON
 Consumer Safety Officer
 U.S. Food And Drug Administration
 5100 Paint Branch Parkway, Hfs-255
 College Park, MD 20740, USA
 Phone: + 1 301-436-1202
 Fax: + 1 301-436-2964
 E-mail: carrie.mcmahon@fda.hhs.gov

Jeffrey MOORE
 Scientist, Food Ingredients Standards
 U.S. Pharmacopeia
 12601 Twinbrook Parkway
 Rockville, MD 20852, USA
 Phone: + 1 301-816-8288
 Fax: + 1 301-816-8373
 E-mail: JM@usp.org

Chih-Yung WU
 International Trade Specialist
 USDA Foreign Agriculture Service
 1400 Independence AVE SW
 Washington DC, USA
 Phone: +1 202-720-9058
 Fax: +1 202-690-0677
 E-mail: chih-yung.wu@fas.usda.gov

George PUGH
 Sr. Manager, Food Toxicology
 U.S. Delegation
 One Coca-Cola Plaza, Atlanta, GA
 USA
 Phone: + 1 404-676-3024
 Fax: + 1 404-598-3024
 E-mail: gepugh@na.ko.com

Sean TAYLOR
 Assistant Scientific Director
 The Roberts Group
 1620 I Street NW, Suite 925
 Washington, DC 20006, USA
 Phone: + 1 202 331-2328
 Fax: + 1 202 463-8998
 E-mail: staylor@therobertsgroup.net

Venezuela (Bolivarian Republic of)
Venezuela (République bolivarienne de)
Venezuela (República Bolivariana de)

Ada CELIMAR DELGADO GIL
 Nutricionista -Investigador-Tecnología De Alimentos
 Licenciada En Nutricion Y Dietetica -Investigador En
 Alimentos
 Institute National of Nutrición
 AV. Baralt. Esq. El Carmen, Edificio Institute National of
 Nutrition Piso 3. Direccion Ejecutiva
 Caracas-Distrito Capital (1040), Venezuela
 Phone: + 584123961426, + 584126159539,
 + 582126710814
 Fax: + 582124818254
 E-mail: adacelimar@yahoo.es

Marilyn DI LUCA
 Lic. Nutrición y Dietetica-Directora Ejecutiva INN
 Institute National of Nutrición
 (1040) AV. Baralt. Esq. El Carmen, Edificio Institute
 National of Nutrition
 Caracas. Venezuela. Distrito Capital / piso 3. Direccion
 Ejecutive, Venezuela
 Phone: + 584123663015
 Fax: + 582124832223
 E-mail: mgdiluca@yahoo.com

Jesvs CARPIO
 MSC
 Institute National of Nutrition
 1040, Caracas, Venezuela
 Phone: + 58-426-5819504
 Fax: + 58-212-7066525/+58-212-7065442
 E-mail: jesus_carpio@hotmail.com

Viet Nam
Viet Nam
Viet Nam

Thi Anh DAO HA
 National Institute of Nutrition
 Associate Professor
 48B Tang Bat Ho
 Hanoi, Vietnam
 Phone: + 84-438211413
 Fax: + 84-439717885
 E-mail: haanhdao05@yahoo.com

INTERNATIONAL NON-GOVERNMENTAL ORGANIZATIONS
ORGANIZATIONS NON-GOUVERNAMENTALES INTERNATIONALES
ORGANIZACIONES INTERNACIONALES NO GUBERNAMENTALES

AIDGUM (International Association for the Development of Natural Gums)

Gontran DONDAIN
 President
 AIDGUM
 129 Chemin de Croisset
 Rouen 76723, France
 Phone: + 33 2 32 83 18 18
 Fax: + 33 2 32 83 19 19
 E-mail: gdondain@cniworld.com

John LUPIEN
 Scientific Adviser
 AIDGUM
 129 Chemin de Croisset
 Rouen 76723, France
 Phone: + 33 2 32 83 18 18
 Fax: + 33 2 32 83 19 19
 E-mail: john@jrlupien.net

AMFEP (Association of Manufacturers of Enzyme Products)

Danielle PRAANING
 Chairman of Amfep
 Amfep
 Alexander Fleminglann 1,
 2613 AX Delft, The Netherlands
 Phone: + 31 15 2793960
 Fax: + 31 152793614
 E-mail: danielle.praaning@dsm.com

Mette Marie LADEGAARD
 Regulatory Affairs Manager
 Novozymes A/S
 Krogshoejvej 36
 DK-2880 Bagsvaerd, Denmark
 Phone: + 45 3073 3077
 Fax: + 45 4498 4647
 E-mail: mml@novozymes.com

CIAA (Confederation of the Food and Drink Industries of the E.U.)

Michael KNOWLES
 VP, Global Scientific and Regulatory Affairs, The
 Coca-Coca Company
 C.I.A.A. (Confederation of the Food and Drink Industries of the E.U.)
 Avenue des Arts 43
 1040 Brussels, Belgium
 Phone: + 32-2-5592710
 Fax: + 32-2-5592378
 E-mail: mknowles@eur.ko.com

CEFIC (European Chemical Industry Council)

Line JENSEN
 Project Assistant
 Cefic
 Av. Van Nieuwenhuysse 4
 1160 Brussels, Belgium
 Phone: + 32 2 676 7334
 E-mail: lje@cefic.be

Marc VERMEULEN
 Cefic Director Foodchain and Protection
 Cefic
 Av. Van Nieuwenhuysse 4
 1160 Brussels, Belgium
 Phone: + 32 2 676 7446
 E-mail: mve@cefic.be

CEFS (Comité Européen des Fabricants de Sucre)

Camille PERRIN
 Scientific & Regulatory Affairs Manager
 CEFS (Comité Européen des Fabricants de Sucre)
 182 avenue de Tervuren
 Brussels, BELGIUM
 Phone: + 32 2 762 07 60
 Fax: + 32 2 771 00 26
 E-mail: camille.perrin@cefs.org

EFEMA (European Food Emulsifier Manufacturers' Association)

Lisa JENSEN
 Regulatory Affairs Manager
 Danisco A/S
 Edwin Rahrs Vej 38
 8220 Brabrand, Denmark
 Phone: +4589435123
 Fax: +4586255169
 E-mail: lisa.jensen@danisco.com

ETA (Enzyme Technical Association)

Huub SCHERES
 Director of Regulatory Affairs, Genencor / DANISCO B.V.
 Archimedesweg 30
 2333 CN Leiden, The Netherlands
 Phone: + 31-71-568-6153
 Fax: + 31-71-568-6169
 E-mail: huub.scheres@danisco.com

EFW (European Wax Federation)

Alexandra HADJIYIANNI
 165 Boulevard Du Souverain
 1160 Brussels, Belgium
 Phone: + 32-2-566 91 31
 Fax: + 32-2-566 91 11
 E-mail: alexandra.hadjiyianni@wax.org

IAI (International Aluminium Institute)

Charles JOHNSON
 Director, EH&S
 The Aluminum Association
 New Zealand House, Haymarket
 London SW1Y 4TE, United Kingdom
 Phone: + 44 207930 0528; 703-358-2981(US)
 Fax: + 44 207321 0183
 E-mail: Bayliss@world-aluminium.org
cjohnson@aluminium.org

IADSA (International Alliance of Dietary/Food Supplement Associations)

Peter BERRY OTTAWAY
 Technical Advisor
 IADSA
 Rue De L'Association 50
 Brussels 1000, Belgium
 Phone: + 32 2 2091155
 Fax: + 32 2 223 30 64
 E-mail: secretariat@iadsa.be

Muhammad IQMAL BIN ABDULLAH

Secretariat
 IADSA
 Rue De L'Association 50
 Brussels, Belgium
 Phone: + 32 2 209 1155
 Fax: + 32 2 223 3064
 E-mail: secretariat@iadsa.be

Xavier LAVIGNE
 Secretariat
 IADSA
 Rue De L'Association 50
 Brussels 1000, Belgium
 Phone: + 32 2 2091155
 Fax: + 32 2 223 30 64
 E-mail: secretariat@iadsa.be

ICA (International Co-operative Alliance)

Toshiyuki HAYAKAWA
 Staff of Safety Policy Service
 Japanese Consumers' Co-operative Union
 Coop Plaza 3-29-8, Shibuya, Shibuya-ku, Tokyo 150-8913
 Tokyo, Japan
 Phone: + 81-3-5778-8109
 Fax: + 81-3-5778-8031
 E-mail: toshiyuki.hayakawa@jccu.coop

ICA/IOCCC (International Confectionery Association)

Christopher MAHONY
 Executive Director
 International Confectionery Association
 885 Don Mills Road, Suite 301
 Toronto, Ontario, Canada M3C 1V9
 Phone: + 416 510 8034
 Fax: + 416 510 8044
 E-mail: cmahony@cmaonline.ca

ICBA (International Council of Beverages Associations)

Paivi JULKUNEN
 Chair, ICBA Committee for Codex
 ICBA (International Council of Beverages Associations)
 c/o American Beverage Association, 1101 Sixteenth Street,
 NW
 Washington, DC, USA
 Phone: + 1 202 463 6790
 Fax: + 1 202 659 5349
 E-mail: pjulkunen@na.ko.com

Grant SMITH
 Advisor
 ICBA
 c/o American Beverage Association, 1101 Sixteenth Street,
 NW
 Washington, DC, USA
 Phone: + 1 202 463 6790
 Fax: + 1 202 659 5349
 E-mail: grsmith@na.ko.com

ICGA (International Chewing Gum Association)

Christophe LEPRÉTRE
 Manager, Regulatory & Scientific Affairs
 International Chewing Gum Association
 C/o Keller and Heckman LLP, Avenue Louise, 523, 1050
 Brussels, Belgium
 Phone: + 32 2 645 50 78
 Fax: + 32 2 645 50 50
 E-mail: lepretre@khlaw.be

John ELDRED
 Chief Representative
 International Chewing Gum Association ICGA
 C/o Keller and Heckman LLP- Shanghai, Suite 3604, the
 Bund Center, Shanghai –
 200002, 222 Yan'an Dong Lu
 Shanghai, China
 Phone: + 86 21 6335 10 00
 Fax: + 86 21 6335 1618
 E-mail: eldred@khlaw.com

Jenny LI
 Paralegal
 International Chewing Gum Association ICGA
 C/o Keller and Heckman LLP- Shanghai, Suite 3604, The
 Bund Center, Shanghai –
 200002, 222 Yan'an Dong Lu
 Shanghai, China
 Phone: + 86 21 6335 10 00
 Fax: + 86 21 6335 1618
 E-mail: li@khlaw.cn

John TAN
Associate
International Chewing Gum Association
C/o Keller and Heckman LLP- Shanghai, Suite 3604, The
Bund Center, Shanghai –
200002, 222 Yan'an Dong Lu
Shanghai, China
Phone: + 86 21 6335 10 00
Fax: + 86 21 6335 1618
E-mail: tan@khlaw.com

Wilfred FENG
Staff Scientist
International Chewing Gum Association ICGA
C/o Keller and Heckman LLP- Shanghai, Suite 3604, The
Bund Center, Shanghai –
200002, 222 Yan'an Dong Lu
Shanghai, China
Phone: + 86 21 6335 10 00
Fax: + 86 21 6335 1618
E-mail: feng@khlaw.com

**ICGMA (International Council of Grocery
Manufacturers Associations)**

Maia JACK
Manager, Science Policy – Chemical Safety
Grocery Manufacturers Association
1350 I (Eye) St, NW, Suite 300
Washington, D.C., 20005, U.S.A.
Phone: + 1 202-639-5922
Fax: + 1 202-639-5991
E-mail: MJack@gmaonline.org

James HOW
Food Safety Director
ICGMA
25F Nexus Center, No 19A East 3rd Ring Rd
Beijing, China
Phone: + 86 10 6587 9500 Ext 527
Fax: + 86 10 6591 9500
E-mail: james_how@cargill.com

Stephen CROSSLEY
Head of Food Safety and Nutrition (Europe)
Exponent International
The Lenz, Hornbeam Business Park
Harrogate, HG2 8RE, United Kingdom
Phone: 0044(0)1423 853209
Fax: 0044(0)1423 810431
E-mail: scrossley@uk.exponent.com

Deborah YUU
Manager, Regulatory
General Mills Inc.
Number One General Mills Boulevard, MS W01-C
Minneapolis, Minnesota, USA
Phone: + 1 763-764-5563
Fax: + 1 763-764-5563
E-mail: debbie.yuu@genmills.com

IDF/FIL (International Dairy Federation)

Allen SAYLER
Vice President
International Dairy Foods Association
1250 H St. NW, Suite 900
Washington, DC 20005, USA
Phone: 202-220-3544
Fax: 202-331-7820
E-mail: asayler@idfa.org

Aurélie DUBOIS
Standards Officer
International Dairy Federation
80 Bd A Reyers
1030 Brussels, BELGIUM
Phone: + 32 2 706 86 45
Fax: + 32 2 733 04 13
E-mail: adubois@fil-idf.org

Meiyan YU
Secretary of Chinese National Committee IDF
IDF
337 Xuefu ND
Harbin, China
Phone: + 86-451-86661498
Fax: + 86-451-86661498
E-mail: meiyanyu@vip.163.com

IFAC (International Food Additives Council)

Steven BASART
Senior Consultant
Kellen Company Beijing
11F/R 1177 Block A Xiaguangli N. Road – E Third Ring
Beijing, China
Phone: + 86 10 5923 1096
Fax: + 86 10 5923 1090
E-mail: sbasart@kellencompany.com

Christopher DEMERLIS
Manager, Regulatory Affairs
Colorcon, Inc.
415 Moyer Blvd.
West Point, Pennsylvania 19486, United States of America
Phone: + 1 215-661-2766
Fax: + 1 215-661-2366
E-mail: cdemerlis@colorcon.com

Richard GREEN
Director, Regulatory Affairs
CP Kelco
2025 E Harbor Dr San Diego, CA 92113
USA
Phone: + 1 619-778-3684
Fax: + 1 619-595-5036
E-mail: rick.green@cpkelco.com

Russell KEMP
Vice President, R&D
Innophos, Inc
259 Prospect Plains Rd
Cranbury, NJ 08512, USA
Phone: + 1 609-366-1222
Fax: + 1 609-366-1353
E-mail: russell.kemp@innophos.com

Pierre Paul KIRSCH
 Scientific and Regulatory Advisor To LUBRIZOL
 Lubrizol
 Avenue du Pesage 18/19
 1050 Brussels, Belgium
 Phone: + 32 473974002
 E-mail: kirsch@skynet.be

Lyn NABORS
 President
 International Food Additives Council
 1100 Johnson Ferry Road – Suite 300
 Atlanta, Georgia, USA
 Phone: + 1 404 252-3663
 Fax: + 1 404 252-0774
 E-mail: lnabors@kellencompany.com

Alfons WESTGEEST
 Managing Partner
 Kellen Company Europe
 Avenue Jules Bordet 192
 Brussels, Belgium
 Phone: 011 322 761 1600
 Fax: 911 322 761 1699
 E-mail: awestgeest@kellencompany.com

Xiaohai LIU
 Regulatory Associate
 Shanghai Colorcon Coating Technology Limited
 Chun dong Road 588#
 Shanghai, China 201108
 Phone: + 86-21-54422222*1402
 E-mail: dliu@colorcon.com

IFT (Institute of Food Technologists)

Rodney GRAY
 Vice President Regulatory Affairs
 Martek Biosciences
 6480 Dobbin Road
 Columbia MD 21045, USA
 Phone: + 1 410-740-0081
 Fax: + 1 410-740-2985
 E-mail: rgray@martek.com

Gloria BROOKS-RAY
 Advisor, Codex and Intl Regulatory Affairs Exponent
 P.O. Box 97
 Mountain Lakes, NJ 07046, USA
 Phone: + 1-973-334-4652
 E-mail: gbrooksray@exponent.com

IFU (International Federation of Fruit Juice Producers)

Hany FARAG
 Vice Chairman, Commission for Legislation
 23, Boulevard des Capucines
 Paris, France
 Phone: + 33 1 47 42 82 80
 Fax: + 33 1 47 42 82 81
 E-mail: ifu@ifu-fruitjuice.com

IGTC (International Glutamate Technical Committee)

Andrew EBERT
 Chairman
 International Glutamate Technical Committee
 7775 North, Spalding Lake Drive
 Sandy Springs Georgia 30350, USA
 Phone: + 1 770 399 6881
 Fax: + 1 404 252 3663
 E-mail: etminc@bellsouth.net

Takeshi KIMURA
 CEO
 International Glutamate Technical Committee
 1-15-1 Kyobashi
 Atlanta Chuo-ku Tokyo, Japan
 Phone: 8.13525e+010
 Fax: 8.13525e+010
 E-mail: secretariat@e-igtc.com

IOFI (International Organization of the Flavour Industry)

Thierry CACHET
 Scientific Director
 IOFI (International Organization of the Flavour Industry)
 Avenue des Arts 6
 Brussels 1210, Belgium
 Phone: + 32 2 214 2050
 Fax: + 32 2 214 2069
 E-mail: secretariat@iofiorg.org

ISDI (International Special Dietary Foods Industries)

Margaret CREEDON
 194 rue de Rivoli
 Paris, France
 Phone: + 33 1 53 45 87 87
 Fax: + 33 1 53 45 87 80
 E-mail: andree.bronner@isdifederation.org

Marinalg International (World Association of Seaweed Processors)

Eunice CUIRLE
 Manager, Global Regulatory Affairs
 FMC Corp./FMC Biopolymer
 Avenue Brugmann 12A-Box 12
 1060 Brussels, Belgium
 Phone: +32 0 2 538 38 25
 Fax: +32 0 2 538 38 26
 E-mail: marinalg@marinalg.org

NATCOL (Natural Food Colours Association)

Karin FELTES
 Global Regulatory Affairs Manager
 DSM Nutritional Products
 PO Box 3255
 CH-4002 Basle, Switzerland
 Phone: + 41 61 815 85 64
 E-mail: karin.feltes@dsm.com

OFCA (Organisation des fabricants de produits celluloseux alimentaires)

George MANSVELD
 Manager Regulatory Affairs EMEA
 OFCA
 Veraartlaan 8
 Rijswijk, 2288GM, Netherlands
 Phone: + 31 704134287
 Fax: + 31 703902715
 E-mail: gmansveld@ashland.com

Chih Chien TSAO
 Manager Regulatory Affairs Asia/Pacific
 OFCA
 Rijswijk, 2288GM, Netherlands
 Phone: +886 2 25002247/+886 932381765
 Fax: +886 2 25044077
 E-mail: dtsao@ashland.com

**UNITED NATIONS AND SPECIALIZED AGENCIES
 NATIONS UNIES ET INSTITUTIONS
 SPÉCIALISÉES
 NACIONES UNIDAS Y ORGANISMOS
 ESPECIALIZADOS**

**Food and Agriculture Organization of the United Nations (FAO)
 Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture
 Organización des las Naciones Unidas para la agricultura y la alimentación**

Annika WENNBERG
 FAO Joint Secretary to JECFA
 Nutrition and Consumer Protection Division
 Viale delle Terme di Caracalla
 00153 Rome, Italy
 Phone: + 39 06 57053283
 Fax: + 39 06 57054593
 E-mail: annika.wennberg@fao.org

**World Health Organization (WHO)
 Organisation mondiale de la santé (OMS)
 Organización Mundial de la Salud (OMS)**

Myoengsin CHOI
 Scientist
 Department of Food Safety and Zoonoses
 20, Avenue Appia, CH-1211 Geneva 27
 Switzerland
 Phone: + 41 22 791 1523
 Fax: + 41 22 791 4848
 E-mail: choim@who.int

SECRETARIAT**Joint FAO/WHO Food Standards Programme (Codex Secretariat)**

Annamaria BRUNO
 Food Standards Officer
 FAO/WHO Food Standards Programme
 Viale delle Terme di Caracalla
 00153 Rome, Italy
 Phone: + 39 06570 56254
 Fax: + 39 06570 54593
 E-mail: annamaria.bruno@fao.org

Masashi KUSUKAWA
 Food Standards Officer
 FAO/WHO Food Standards Programme
 Viale delle Terme di Caracalla
 00153 Rome, Italy
 Phone: + 39 06 570 54796
 Fax: + 39 06570 54593
 E-mail: masashi.kusukawa@fao.org

Jeronimas MASKELIUNAS
 Food Standards Officer
 Joint FAO/WHO Food Standards Programme
 Viale delle Terme di Caracalla
 00153 Rome, Italy
 Phone: + 39 0657053967
 Fax: + 39 06 57054593
 E-mail: jeronimas.maskeliunas@fao.org

CCFA Secretariat (Chinese Secretariat)

Xiumei LIU
 Head of Secretariat
 Professor
 National Institute of Nutrition and Food Safety, China CDC,
 MOH
 7 Panjiayuan Nanli, Chaoyang District
 Beijing 100021, China
 Phone: +86 10 67770158
 Fax: +86 10 67711813
 E-mail: secretariat@ccfa.cc
xiumeiliu@ccfa.cc

Jianbo ZHANG
 Research Associate
 National Institute of Nutrition and Food Safety, China CDC,
 MOH
 7 Panjiayuan Nanli, Chaoyang District
 Beijing 100021, China
 Phone: + 86 10 87776914
 Fax: + 86 10 67711813
 E-mail: zhjb318@163.com

Lei ZHU
 Research Assistant
 National Institute of Nutrition and Food Safety, China CDC,
 MOH
 7 Panjiayuan Nanli, Chaoyang District
 Beijing 100021, China
 Phone: + 86 10 67791259
 Fax: + 86 10 67711813
 E-mail: zhulei513@163.com

Xuedan MAO
Research Associate
National Institute of Nutrition and Food Safety, China CDC,
MOH
7 Panjiayuan Nanli, Chaoyang District
Beijing 100021, China
Phone: + 86 10 67791259
Fax: + 86 10 67711813
E-mail: maoxuedan@163.com

Lihua ZHU
Research Assistant
National Institute of Nutrition and Food Safety, China CDC,
MOH
7 Panjiayuan Nanli, Chaoyang District
Beijing 100021, China
Phone: +86 10 87776914
Fax: +86 10 67711813
E-mail: zhulihua2011@yahoo.com.cn

Yi SHAO
Research Assistant
National Institute of Nutrition and Food Safety, China CDC,
MOH
7 Panjiayuan Nanli, Chaoyang District
Beijing 100021, China
Phone: + 86 10 67791259
Fax: + 86 10 67711813
E-mail: sy1982bb@yahoo.com.cn

Annexe II

ACTION REQUISE EN CONSÉQUENCE DES MODIFICATIONS DANS LE STATUT DE LA DOSE JOURNALIÈRE ADMISSIBLE (ADI) ET AUTRES RECOMMANDATIONS TOXICOLOGIQUES DÉCOULANT DE LA 69^{ÈME} SESSION DU JECFA

Numéro SIN	Additif alimentaire	41 ^{ème} CCFA Recommandation
	Asparaginase de <i>Aspergillus niger</i> exprimé dans <i>A. niger</i>	Ajouter au <i>répertoire des substances utilisées en tant qu'auxiliaires technologiques</i> (IPA)
1522	Calcium lignosulfonate (40-65)	Requête d'observations /propositions sur les emplois et niveaux d'emploi du calcium lignosulfonate (40-65) pour introduction dans la NGAA et/ou IPA. Allouer un numéro SIN au calcium lignosulfonate (40-65) (<i>voir</i> décision à ce sujet dans le point 7 de l'ordre du jour).
243	Arginate de lauroyle éthylique	Requête d'observations /propositions sur les emplois et les limites d'emploi de l'arginate de lauroyle éthyle, pour introduction dans la NGAA.
	Phospholipase C exprimé dans <i>Pichia pastoris</i>	Ajouter à IPA.
900a	Polydiméthylsiloxane	Encourager la soumission des études de toxicité comprenant les questions spécifiques relatives à la toxicité et les niveaux d'emplois actuels dans les aliments. Examiner à nouveau les dispositions pour le polydiméthylsiloxane dans la NGAA à la lumière de la réévaluation du JECFA, prévue en principe en 2010, si nécessaire.
960	Glucosides de stéviol	Requête d'observations /propositions sur les emplois et les niveaux d'emploi des glucosides de stéviol, pour introduction dans la NGAA.
220 221 222 223 224 225 227 228 539	Sulfites (évaluation de l'exposition diététique) Dioxyde de soufre sulfite de sodium Sulfite acide de sodium Metabisulfite de Sodium Metabisulfite de potassium Sulfite de potassium Sulfite acide de calcium Bisulfite de potassium Thiosulfate de sodium	Requête d'observations /propositions sur les emplois et les niveaux d'emploi des sulfites pour réexaminer les dispositions adoptées et les avant-projets de dispositions dans la NGAA. Encourager les membres à rassembler des données sur l'emploi actuel des sulfites dans l'alimentation et les boissons disponibles sur les marchés nationaux et examiner si l'exposition diététique dans certaines sous populations excède la DJA.

Annexe III

**STATUT D'APPROBATION ET/OU RÉVISION DES NIVEAUX MAXIMAUX POUR LES ADDITIFS
ET TRAITEMENT DES AUXILIAIRES TECHNOLOGIQUES DANS LES NORMES CODEX**

COMITÉ SUR LES FRUITS ET LES LÉGUMES TRANSFORMÉS (24^{ÈME} SESSION)

PROJET DE NORME POUR LES CONFITURES, LES GELÉES ET LES MARMALADES`

(à l'étape 8 de la procédure)

	Statut d'approbation
<p>4. ADDITIFS ALIMENTAIRES</p> <p>Seules les catégories des additifs alimentaires répertoriés ci-dessous sont technologiquement justifiées et peuvent être utilisées pour des produits couverts par cette norme. Au sein de chaque catégorie d'additifs seuls les additifs alimentaires répertoriés ci-dessous, ou auxquels on se réfère peuvent être utilisés et uniquement pour les fonctions et dans les limites indiquées.</p> <p>4.1 Les régulateurs d'acidité, les agents antimoussants ,les agents affermissants , les agents de conservation ainsi que les épaississants utilisés conformément au tableau 3 de la <i>Norme Générale Codex pour les Additifs Alimentaires du Codex</i> (CODEX STAN 192-1995) sont acceptables pour un emploi dans les aliments conforme à cette norme.</p>	Approuvé

4.2 RÉGULATEURS D'ACIDITÉ

N° SIN.	Dénomination de l'additif alimentaire	Niveau maximal	Statut d'approbation
334; 335(i), (ii); 336(i), (ii); 337	Tartrates	3,000 mg/kg	Approuvé

4.3 AGENTS ANTIMOUSSANTS

N° SIN	Dénomination de l'additif alimentaire	Niveau maximal	Statut d'approbation
900a	Polydiméthylsiloxane	10 mg/kg	Approuvé

4.4 Colorants

N° SIN	Dénomination de l'additif alimentaire	Niveau maximal	Statut d'approbation
100(i)	Curcumin	500 mg/kg	Approuvé
101(i), (ii)	Riboflavines	200 mg/kg	Approuvé
104	Jaune de quinoléine	100 mg/kg	Approuvé
110	Jaune soleil FCF	300 mg/kg	Approuvé
120	Carmines	200 mg/kg	Approuvé
124	Ponceau 4R (rouge A cochinéal)	100 mg/kg	Approuvé
129	Rouge allura	100 mg/kg	Approuvé
133	Bleu brillant FCF	100 mg/kg	Approuvé
140	Chlorophylles	BPF	Approuvé
141(i), (ii)	Chlorophylles et Chlorophyllines, complexes cupriques	200 mg/kg	Approuvé
143	Vert solide FCF	400 mg/kg	Approuvé
150a	Caramel I - simple	BPF	Approuvé
150b	Caramel II – procédé au sulfite caustique	80,000 mg/kg	Approuvé
150c	Caramel III – procédé à l'ammoniaque	80,000 mg/kg	Approuvé
150d	Caramel IV – processus ammoniacal de sulfite	1,500 mg/kg	Approuvé
160a(i), a(iii), e, f	Caroténoïdes		Approuvé (avec

N° SIN	Dénomination de l'additif alimentaire	Niveau maximal	Statut d'approbation
160a(i)	Béta-carotène (synthétique)	500 mg/kg uniquement ou en combinaison	amendement éditorial à la liste spécifique des noms des quatre caroténoïdes) et pour référer au fait que le NM pour les quatre caroténoïdes devrait être examiné seul ou en combinaison
160a(iii)	Béta-carotènes (<i>Blakeslea trispora</i>)		
160e	Béta-apo-8'-caroténale		
160f	Acide bêta-apo-8'-caroténique, ester éthylique		
160a(ii)	Carotènes, bêta (légume)	1,000 mg/kg	Approuvé
160d(i), 160d(iii)	Lycopènes	100 mg/kg	Approuvé
161b(i)	Lutéine de <i>tagetes erecta</i>	100 mg/kg	Approuvé
162	Rouge de betterave	BPF	Approuvé
163(ii)	Extrait de peau de raisin	500	Approuvé 500mg/kg
172(i)-(iii)	Oxydes de fer	200 mg/kg	Approuvé

4.5 Agents de conservation

N° SIN	Dénomination de l'additif alimentaire	Niveau maximal	Statut d'approbation
200-203	Sorbates	1,000 mg/kg	Approuvé
210-213	Benzoates	1,000 mg/kg	Approuvé
220-225, 227, 228, 539	Sulfites	50 mg/kg en tant que résidu de SO ₂ dans le produit final, sauf lorsqu'il est fait avec fruit sulfité lorsqu'un niveau maximal de 100 mg/kg est autorisé dans le produit final.	Approuvé

		Statut d'approbation
4.6	AROMATISANTS Les aromatisants suivants sont acceptables pour un emploi dans les aliments conforme à cette norme lorsqu'ils sont utilisés conformément aux bonnes pratiques de fabrication et en conformité avec les directives pour l'emploi des aromatisants (CAC/GL 66-2008) : les substances aromatisantes naturelles qui sont extraites des fruits nommés dans le produit respectif; arôme à la menthe naturel ; arôme d'airelle naturel ; vanilline, vanille ou extraits de vanille.	Approuvé (avec addition de la référence aux directives pour l'emploi des aromatisants (CAC/GL 66/2008))

PROJET DE NORME POUR CERTAINS LÉGUMES EN CONSERVE

Dispositions générales

(à l'étape 8 de la procédure)

		Statut d'approbation
4.	ADDITIFS ALIMENTAIRES Seules les catégories des additifs alimentaires répertoriés ci-dessous et dans les annexes correspondantes sont technologiquement justifiées et peuvent être utilisées pour des produits couverts par cette norme. Au sein de chaque catégorie d'additifs seuls les additifs alimentaires répertoriés ci-dessous et dans les annexes correspondantes, ou auxquels on se réfère peuvent être utilisés et uniquement pour les fonctions et dans les limites indiquées. 4.1 Les régulateurs d'acidité, les agents antimoussants, les agents affermissants, les agents de conservation ainsi que les épaississants utilisés conformément au tableau 3 de la <i>Norme Générale Codex pour les Additifs Alimentaires du Codex</i> (CODEX STAN 192-1995) sont acceptables pour un emploi dans les aliments conforme à cette norme.	Approuvé

4.2 COLORANTS

N° SIN	Dénomination de l'additif alimentaire	Niveau maximal	Statut d'approbation
102	Tartrazine	100 mg/kg	Approuvé
133	Bleu brillant FCF	20 mg/kg	Approuvé
143	Vert solide FCF	200 mg/kg	Approuvé
150(c)	Caramel III – processus ammoniacal	BPF	Pas approuvé
150(d)	Caramel IV- processus au sulfite d'ammonium	50000	Approuvé 50000 mg/kg

4.3 AGENTS DE RÉTENTION DE LA COULEUR

N° SIN	Dénomination de l'additif alimentaire	Niveau maximal	Statut d'approbation
385, 386	Ethylène diamine tétra acétate disodique		Approuvé (avec amendement éditorial à la liste spécifique des noms de deux EDTAs)
385	Calcium disodium éthylène diamine tetra acetate	365 mg/kg	
386	Disodium éthylène diamine tétra acétate	Seul ou en combinaison	
512	Chlorure stanneux	25 mg/kg calculé en tant qu'étain. Ne devrait pas être ajouté aux aliments dans des boîtes en étain nues.	

AVANT-PROJET D'ANNEXE SUR LE MAÏS DOUX

(à l'étape 5/8 de la procédure)

4 ADDITIFS ALIMENTAIRES

4.1 ÉPAISSISSANTS (pour le maïs à la crème uniquement)

N° SIN	Dénomination de l'additif alimentaire	Niveau maximal	Statut d'approbation
1400	Dextrines, amidon torréfié	BPF	Approuvé
1401	Amidon traité aux acides		Approuvé
1402	Amidon traité aux alcalis		Approuvé
1403	Amidon blanchi		Approuvé
1404	Amidon oxydé		Approuvé
1405	Amidons traités aux enzymes		Approuvé
1410	Phosphate de monoamidon		Approuvé
1412	Phosphate de diamidon		Approuvé
1413	Phosphate de diamidon Phosphate de diamidon phosphaté		Approuvé (avec amendement éditorial à la dénomination de l'additif alimentaire)
1414	Phosphate de diamidon acétylé		Approuvé
1420	acétate d'amidon		Approuvé
1422	Adipate de diamidon acétylé		Approuvé
1440	Amidon hydroxypropylique		Approuvé
1442	Phosphate de diamidon Hydroxy-propylique		Approuvé
1450	Sodique d'amidon octénylé Succinate octénylique sodique d'amidon		Approuvé (avec amendement éditorial à la dénomination de l'additif alimentaire)
1451	Amidon oxydé acétylé		Approuvé

COMITÉ POUR LA NUTRITION ET LES ALIMENTS POUR DES EMPLOIS DIÉTÉTIQUES PARTICULIERS (30^{ÈME} SESSION)

PROJET DE LISTE CONSULTATIVE DES COMPOSÉS NUTRITIFS POUR EMPLOI DANS LES ALIMENTS POUR UN EMPLOI DIÉTÉTIQUE PARTICULIER PAR LES NOURRISSONS ET LES JEUNES ENFANTS

(à l'étape 8 de la procédure)

SECTION D: LISTE CONSULTATIVE DES ADDITIFS ALIMENTAIRES POUR LES FORMES DE NUTRIMENTS SPÉCIALES

	N° SIN	Dénomination de l'additif alimentaire	Niveau maximal dans les aliments prêts à l'emploi pour les nourrissons et les jeunes enfants (mg/kg)	Statut d'approbation
(a)	414	Gomme arabique (gomme d'acacia)	10	Approuvé en tant que support

COMITÉ DE COORDINATION FAO/OMS POUR L'ASIE (16^{ÈME} SESSION)**PROJET DE NORME RÉGIONALE POUR GOCHUJANG**

(à l'étape 8 de la procédure)

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Les additifs répertoriés ci-dessous peuvent être utilisés au sein du champ de la quantité autorisée.

4.4 RÉGULATEUR D'ACIDITÉ

INS No	Nom des additifs alimentaires	Niveau maximal	Statut d'approbation
339(i)	Orthophosphate monosodique	5000 mg/kg en tant que phosphore, uniquement ou en combinaison	Approuvé by 39 th CCFA
339(ii)	Orthophosphate disodique		
340(i)	Orthophosphate monopotassique		
340(ii)	Orthophosphate dipotassique		
452(i)	Polyphosphate de sodium		Approuvé
452(ii)	Polyphosphates de potassium		

AVANT-PROJET DE NORME RÉGIONALE POUR PÂTE DE SOJA FERMENTÉ

(à l'étape 5/8 de la procédure)

			Statut d'approbation
4. ADDITIFS ALIMENTAIRES Régulateurs d'acidité, antioxydants, colorants, arômes, exhausteurs, agents de conservation, agents stabilisants et édulcorants répertoriés dans le tableau 3 de la <i>Norme générale Codex pour les additifs alimentaires</i> (CODEX STAN 192-1995) sont acceptables pour emploi dans l'alimentation conformément à cette norme.			Approuvé

4.1 RÉGULATEURS D'ACIDITÉ

N° SIN	Nom de l'additif alimentaire	Niveau maximal	Statut d'approbation
336(i)	Tartrate de monopotassium	Limité par les BPF	Pas approuvé (le niveau maximal devrait être numérique)

4.2 ANTIOXYDANTS

N° SIN	Nom de l'additif alimentaire	Niveau maximal	Statut d'approbation
539	Thiosulfate de sodium	30 mg/kg, en tant que dioxyde de soufre	Approuvé

4.3 COLORANTS

N° SIN	Nom de l'additif alimentaire	Niveau maximal	Statut d'approbation
101(i)	Riboflavine synthétique	10 mg/kg	Approuvé

4.4 AGENTS DE CONSERVATION

N° SIN	Nom de l'additif alimentaire	Niveau maximal	Statut d'approbation
200	Acide sorbique	1000 mg/kg en tant qu'acide sorbique, seul ou en combinaison	Approuvé
202	Sorbate de potassium		Approuvé
203	Sorbate de calcium		Approuvé
210	Acide benzoïque	1000 mg/kg en tant qu'acide benzoïque, seul ou en combinaison	Approuvé
211	Benzoate de sodium		Approuvé
212	Benzoate de potassium		Approuvé

4.5 ÉDULCORANTS

N° SIN	Nom de l'additif alimentaire	Niveau maximal	Statut d'approbation
950	Potassium d'acésulfame	350 mg/kg	Approuvé
954 954(iv)	Saccharine de sodium	200 mg/kg	Approuvé (avec amendement éditorial au N° SIN)

4.6 AUXILIAIRES TECHNOLOGIQUES

N° SIN	Nom de l'auxiliaire technologique	Statut d'approbation
1101(i)	Protéase	Approuvé (avec retrait du N° SIN)
	Hémicellulase	Approuvé
1104	Lipase	Approuvé (avec retrait du N° SIN)
472c	Esters glyceroliques de l'acide citrique et d'acides gras	Approuvé
270	Acide lactique	Approuvé
452(i)	Polyphosphate de sodium	Approuvé
452(ii)	Polyphosphates de potassium	Approuvé

AVANT-PROJET DE NORME RÉGIONALE POUR LA FARINE DE SAGO

(à l'étape 5 de la procédure)

	Statut d'approbation
<p>4. ADDITIFS ALIMENTAIRES</p> <p>Agents de traitement de la farine répertoriés utilisés conformément aux tableaux 1 et 2 de la <i>Norme générale du Codex pour les additifs alimentaires</i> (CODEX STAN 192-1995) dans la catégorie alimentaire 06.2.1 "farines" sont acceptables pour l'emploi des aliments conformément à cette norme.</p>	<p>Approuvé soumis à clarification d'applicabilité de la catégorie d'aliments 06.2.1 à la farine de sago.</p>

ou

4.1 AGENTS DE TRAITEMENT DE LA FARINE

SIN	Nom de l'additif	Niveau maximal	Statut d'approbation
220	Dioxyde de soufre	200 mg/kg en tant que résidu SO ₂	Approuvé
221	Sulfite de sodium		Approuvé
222	Sulfite acide de sodium		Approuvé
223	Metabisulfite de sodium		Approuvé
224	Metabisulfite de potassium		Approuvé
225	Sulfite de potassium		Approuvé
227	Sulfite acide de calcium		Approuvé
228	Bisulfite de potassium		Approuvé
539	Thiosulfate de sodium		Approuvé
925	Chlore		2 500 mg/kg (niveau de traitement)
926	Dioxyde de chlore	2 500 mg/kg (niveau de traitement)	Pas approuvé
927a	Azodicarbonamide	45 mg/kg	Approuvé
928	Peroxyde de benzoyle	75 mg/kg	Approuvé
1100	Amylase alpha issu de <i>Aspegillus oryzae</i> var. <i>alpha</i> -Amylase issu <i>Aspergillus oryzae</i> var.	BPF	Approuvé (avec amendement éditorial à la dénomination de l'additif alimentaire)
1101(i)	Protéase	BPF	Approuvé

COMITÉ DU CODEX SUR LES GRAISSES ET LES HUILES (21^{ÈME} SESSION)

Toutes les dispositions sont approuvées ainsi que cela est proposé par la 21^{ème} CCFO (voir l'annexe à CX/FA 09/41/2 Add.1).

Annexe IV

NORME GÉNÉRALE CODEX POUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES
PROJETS ET AVANT-PROJETS DE DISPOSITIONS RELATIVES
AUX ADDITIFS ALIMENTAIRES

(pour adoption aux étapes 8 et 5/8 de la Procédure)¹

ROUGE ALLURA AC

Rouge allura AC

SIN: 129

Fonction: colorant

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximale	Observations	Étape	Année
01.1.2	Boissons lactées, aromatisées et/ou fermentées (par ex. lait chocolaté, cacao, lait de poule, yaourt à boire, boissons à base de lactosérum)	300 mg/kg	52 & 161	8	
01.6.2.2	Croûte de fromage affiné	100 mg/kg		8	
01.6.4	Fromage fondu	100 mg/kg	161	8	
01.6.5	Produits similaires au fromage	100 mg/kg	3	5/8	
01.7	Desserts lactés (par ex., crème-desserts, yaourts aux fruits ou aromatisés)	300 mg/kg	161	8	
02.4	Desserts à base de matière grasse (à l'exception des desserts lactés de la catégorie	300 mg/kg	161	8	
03.0	Glaces de consommation (incluant les sorbets)	150 mg/kg		8	
04.1.2.5	Confitures, gelées et marmelades	100 mg/kg	161	8	
04.1.2.7	Fruits confits	300 mg/kg	161	8	
04.1.2.8	Préparations à base de fruits, incluant pulpes, coulis, nappages à base de fruits et lait de coco	300 mg/kg	161 & 182	8	
04.1.2.9	Desserts à base de fruits, incluant les desserts à base d'eau aromatisée aux fruits	300 mg/kg	161	8	
04.1.2.11	Garnitures à base de fruits utilisées en pâtisserie	300 mg/kg	161	8	
04.2.2.3	Légumes conservés au vinaigre, à l'huile, en saumure ou à la sauce de soja (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), algues marines	300 mg/kg	161	8	
04.2.2.4	Légumes en conserve ou en bocal (pasteurisés) ou en conserve souple (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloé vera) et algues marines	200 mg/kg	161	8	
04.2.2.6	Pulpes et préparations à base de légumes (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloé vera), d'algues marines, de fruits à coque et de graines autres que ceux de la catégorie 04.2.2.5 (par exemple, desserts et sauces à base de légumes, légumes confits)	200 mg/kg	92 & 161	8	
05.1.3	Pâtes à tartiner à base de cacao, garnitures de pâtisserie incluses	300 mg/kg	161	8	
05.1.4	Autres produits à base de cacao et de chocolat	300 mg/kg	183	8	
05.1.5	Produits d'imitation du chocolat et succédanés de chocolat	300 mg/kg		8	
05.2	Confiseries, autres que celles mentionnées aux catégories 05.1, 05.3 et 05.4, incluant confiseries dures et tendres, nougats, etc.	300 mg/kg		8	
05.3	Gomme à mâcher (chewing-gum)	300 mg/kg		8	

¹ Les projets et avant-projets de dispositions relatives aux additifs alimentaires qui remplacent des dispositions actuellement adoptées de la NGAA sont sur fond gris.

ROUGE ALLURA AC

Fonction: colorant

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximale	Observations	Étape	Année
05.4	Décorations (pour boulangerie fine), nappages (autres que ceux à base de fruits) et sauces sucrées	300 mg/kg		8	
06.3	Céréales pour petit déjeuner, incluant les flocons d'avoine	300 mg/kg		8	
06.5	Desserts à base de céréales et d'amidon (par ex., gâteaux de riz, gâteaux de tapioca)	300 mg/kg		8	
07.1.2	Crackers (à l'exception des crackers sucrés)	300 mg/kg	161	8	
07.1.3	Autres produits de boulangerie ordinaires (tels que bagels, pita, muffins anglais, etc.)	300 mg/kg	161	8	
07.2	Produits et préparations de boulangerie fine (sucrés, salés, épicés)	300 mg/kg	161	8	
08.3.2	Viande, volaille et gibier inclus, transformée, finement hachée et traitée thermiquement	25 mg/kg	161	8	
08.4	Boyaux comestibles (par exemple, pour saucisses)	300 mg/kg	16	8	
09.2.1	Poisson, filets de poissons et produits de la pêche surgelés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	300 mg/kg	95	8	
09.2.4.1	Poisson et produits de la pêche cuits	300 mg/kg	95	8	
09.2.4.2	Mollusques et crustacés et échinodermes cuits	250 mg/kg		8	
09.2.5	Poisson et produits de la pêche, fumés, séchés, fermentés et/ou salés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	300 mg/kg	22	8	
09.3.3	Succédanés de saumon, de caviar et d'autres produits à base d'œufs de poisson	300 mg/kg		8	
09.3.4	Poisson et produits de la pêche en semi-conserve, incluant mollusques, crustacés et échinodermes (comme la pâte de poisson, par exemple), autres que les produits des catégories 09.3.1 à 09.3.3	300 mg/kg		8	
10.1	Œufs frais	100 mg/kg	4	5/8	
10.4	Desserts à base d'œufs (par ex., crème anglaise).	300 mg/kg	161	8	
11.4	Autres sucres et sirops (par ex., xylose, sirop d'érable, nappages à base de sucre)	300 mg/kg	161	8	
12.2.2	Assaisonnements et condiments	300 mg/kg		8	
12.4	Moutardes	300 mg/kg		8	
12.5	Potages et bouillons	300 mg/kg	161	8	
12.6	Sauces et produits similaires	300 mg/kg		8	
13.3	Aliments diététiques destinés à des usages médicaux particuliers (à l'exception des produits de la catégorie 13.1)	50 mg/kg		8	
13.4	Aliments diététiques pour régimes amaigrissants	50 mg/kg		8	
13.5	Aliments diététiques (comme par exemple les aliments complémentaires à usage diététique) autres que les produits des catégories 13.1 à 13.4 et 13.6	300 mg/kg		8	
13.6	Compléments alimentaires	300 mg/kg		8	
14.1.4	Boissons à base d'eau aromatisée, incluant les boissons pour sportifs et les boissons « énergétiques » ou « électrolytes », et les boissons concentrées	300 mg/kg	127 & 161	8	
14.2.2	Cidre et poiré	200 mg/kg		8	
14.2.4	Vins (produit à l'aide d'autres fruits que le raisin)	200 mg/kg		8	
14.2.6	Spiritueux contenant plus de 15 pour cent d'alcool	300 mg/kg		8	
14.2.7	Boissons alcoolisées aromatisées (par ex. boissons rafraîchissantes dérivées de bière, de vin et de spiritueux, rafraîchissements à faible teneur en alcool)	200 mg/kg		8	

ROUGE ALLURA AC

Fonction: colorant

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximale	Observations	Étape	Année
15.1	Amuse-gueules à base de pommes de terre, de céréales, de farine ou d'amidon (extraits de racines et de tubercules, de légumes secs et de légumineuses)	200 mg/kg	161	8	
15.2	Fruits à coque transformés, incluant les fruits à coque enrobés et les mélanges de fruits à coque (avec, par exemple, des fruits secs)	100 mg/kg		8	

SELS D'AMMONIUM DE L'ACIDE PHOSPHATIDIQUE

Sels d'ammonium de l'acide phosphatidique SIN: 442

Fonction: émulsifiant, stabilisant

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximale	Observations	Étape	Année
05.1.1	Préparations à base de cacao (poudres) et pâte/tourteau de cacao	10000 mg/kg	97	8	
05.1.4	Autres produits à base de cacao et de chocolat	10000 mg/kg		8	
05.1.5	Produits d'imitation du chocolat et succédanés de chocolat	10000 mg/kg		8	

ESTERS D'ASCORBYLE

Palmitate d'ascorbyle

SIN: 304

Stéarate d'ascorbyle

SIN: 305

Fonction: antioxydant

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximale	Observations	Étape	Année
13.1.1	Préparations pour nourrissons	10 mg/kg	15, 72 & L	8	
13.1.2	Préparations de suite	50 mg/kg	15 & 72	8	
13.5	Aliments diététiques (comme par exemple les aliments complémentaires à usage diététique) autres que les produits des catégories 13.1 à 13.4 et 13.6	500 mg/kg	10	5/8	

ASPARTAME

Aspartame

SIN: 951

Fonction: exaltateur d'arôme, édulcorant

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximale	Observations	Étape	Année
12.5	Potages et bouillons	1200 mg/kg	161 & T	8	

SEL D'ASPARTAME-ACESULFAME

Sel d'aspartame-acesulfame

SIN: 962

Fonction: édulcorant

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximale	Observations	Étape	Année
01.1.2	Boissons lactées, aromatisées et/ou fermentées (par ex. lait chocolaté, cacao, lait de poule, yaourt à boire, boissons à base de lactosérum)	350 mg/kg	113 & 161	5/8	
01.7	Desserts lactés (par ex., crème-desserts, yaourts aux fruits ou aromatisés)	350 mg/kg	113 & 161	5/8	
02.4	Desserts à base de matière grasse (à l'exception des desserts lactés de la catégorie	350 mg/kg	113 & 161	5/8	
04.1.2.4	Fruits en conserve ou en bocal (pasteurisés)	350 mg/kg	113 & 161	5/8	
04.1.2.5	Confitures, gelées et marmelades	1000 mg/kg	119 & 161	5/8	

SEL D'ASPARTAME-ACESULFAME

Fonction: édulcorant

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximale	Observations	Étape	Année
04.1.2.8	Préparations à base de fruits, incluant pulpes, coulis, nappages à base de fruits et lait de coco	350 mg/kg	113 & 161	5/8	
04.1.2.9	Desserts à base de fruits, incluant les desserts à base d'eau aromatisée aux fruits	350 mg/kg	113 & 161	5/8	
04.2.2.3	Légumes conservés au vinaigre, à l'huile, en saumure ou à la sauce de soja (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), algues marines	200 mg/kg	113 & 161	5/8	
04.2.2.6	Pulpes et préparations à base de légumes (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloé vera), d'algues marines, de fruits à coque et de graines autres que ceux de la catégorie 04.2.2.5 (par exemple, desserts et sauces à base de légumes, légumes confits)	350 mg/kg	113 & 161	5/8	
05.1.5	Produits d'imitation du chocolat et succédanés de chocolat	500 mg/kg	113 & 161	5/8	
07.2	Produits et préparations de boulangerie fine (sucrés, salés, épicés)	1000 mg/kg	77 & 113	5/8	
09.3	Poisson et produits de la pêche, en semi-conserve, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	200 mg/kg	113	5/8	
09.4	Poisson et produits de la pêche en conserve, incluant les produits fermentés ou en boîte, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	200 mg/kg	113	5/8	
13.4	Aliments diététiques pour régimes amaigrissants	450 mg/kg	113	5/8	
13.5	Aliments diététiques (comme par exemple les aliments complémentaires à usage diététique) autres que les produits des catégories 13.1 à 13.4 et 13.6	450 mg/kg	113	5/8	

BLEU BRILLANT FCF

Bleu brillant FCF

SIN: 133

Fonction: colorant

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximale	Observations	Étape	Année
01.6.5	Produits similaires au fromage	100 mg/kg	3	5/8	
04.1.2.4	Fruits en conserve ou en bocal (pasteurisés)	200 mg/kg	161	8	
04.1.2.5	Confitures, gelées et marmelades	100 mg/kg	161	8	
04.1.2.6	Pâtes à tartiner à base de fruits (par ex., « chutney ») excluant les produits de la catégorie 04.1.2.5	100 mg/kg	161	8	
04.1.2.7	Fruits confits	100 mg/kg	161	8	
04.1.2.8	Préparations à base de fruits, incluant pulpes, coulis, nappages à base de fruits et lait de coco	100 mg/kg	161 & 182	8	
04.2.2.3	Légumes conservés au vinaigre, à l'huile, en saumure ou à la sauce de soja (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), algues marines	500 mg/kg	161	8	
04.2.2.4	Légumes en conserve ou en bocal (pasteurisés) ou en conserve souple (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloé vera) et algues marines	200 mg/kg	161	8	

BLEU BRILLANT FCF

Fonction: colorant

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximale	Observations	Étape	Année
04.2.2.6	Pulpes et préparations à base de légumes (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloé vera), d'algues marines, de fruits à coque et de graines autres que ceux de la catégorie 04.2.2.5 (par exemple, desserts et sauces à base de légumes, légumes confits)	100 mg/kg	92 & 161	8	
04.2.2.7	Produits à base de légumes fermentés (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire) et d'algues marines, à l'exclusion des produits à base de soja fermenté des catégories 06.8.6, 06.8.7, 12.9.1, 12.9.2.1 et 12.9.2.3	100 mg/kg	92 & 161	5/8	
05.1.3	Pâtes à tartiner à base de cacao, garnitures de pâtisserie incluses	100 mg/kg	161	8	
05.1.4	Autres produits à base de cacao et de chocolat	100 mg/kg	183	8	
05.1.5	Produits d'imitation du chocolat et succédanés de chocolat	100 mg/kg		8	
07.1	Pain et produits de boulangerie ordinaire	100 mg/kg	161	8	
07.2	Produits et préparations de boulangerie fine (sucrés, salés, épicés)	200 mg/kg	161	8	
08.0	Viande et produits carnés, volaille et gibier inclus	100 mg/kg	4 & 16	8	
09.2.4.1	Poisson et produits de la pêche cuits	100 mg/kg	95	8	
09.2.4.2	Mollusques et crustacés et échinodermes cuits	100 mg/kg		8	
09.2.5	Poisson et produits de la pêche, fumés, séchés, fermentés et/ou salés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	100 mg/kg	22	8	
12.2.2	Assaisonnements et condiments	100 mg/kg		8	
12.4	Moutardes	100 mg/kg		8	
12.5	Potages et bouillons	50 mg/kg		8	
12.6	Sauces et produits similaires	100 mg/kg		8	

CARAMEL III - PROCÉDÉ À L'AMMONIAQUE

Caramel III - procédé à l'ammoniaque SIN: 150c

Fonction: colorant

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximale	Observations	Étape	Année
01.1.2	Boissons lactées, aromatisées et/ou fermentées (par ex. lait chocolaté, cacao, lait de poule, yaourt à boire, boissons à base de lactosérum)	2000 mg/kg	52	5/8	
01.3.2	Succédanés de lait en poudre pour boissons chaudes	1000 mg/kg		5/8	
05.1.5	Produits d'imitation du chocolat et succédanés de chocolat	50000 mg/kg		8	
06.3	Céréales pour petit déjeuner, incluant les flocons d'avoine	50000 mg/kg	AA	5/8	
06.5	Desserts à base de céréales et d'amidon (par ex., gâteaux de riz, gâteaux de tapioca)	50000 mg/kg		5/8	
06.6	Pâtes à frire (par ex., pour panure et enrobage de poisson ou de volaille)	50000 mg/kg		5/8	
06.7	Produits à base de riz précuits ou transformés, incluant les gâteaux de riz (de type oriental uniquement)	50000 mg/kg		5/8	
07.1.2	Crackers (à l'exception des crackers sucrés)	50000 mg/kg	161	5/8	
07.1.3	Autres produits de boulangerie ordinaires (tels que bagels, pita, muffins anglais, etc.)	50000 mg/kg	161	5/8	

CARMEL III – PROCÉDÉ À L'AMMONIAQUE

Fonction: colorant

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximale	Observations	Étape	Année
07.1.4	Produits apparentés au pain, incluant farces à base de pain et chapelures	50000 mg/kg	161	5/8	
07.1.5	Pains et petits pains au lait cuits à la vapeur	50000 mg/kg	161	5/8	
07.2	Produits et préparations de boulangerie fine (sucrés, salés, épicés)	50000 mg/kg	161	5/8	
08.0	Viande et produits carnés, volaille et gibier inclus	BPF	3, 4 & 16	8	2009r
09.2	Poisson et produits de la pêche transformés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	30000 mg/kg		5/8	
15.0	Amuse-gueules salés	10000 mg/kg		5/8	

CARMEL IV - PROCÉDÉ AU SULFITE

Caramel IV - procédé au sulfite

SIN: 150d

Fonction: colorant

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximale	Observations	Étape	Année
01.3.2	Succédanés de lait en poudre pour boissons chaudes	1000 mg/kg		5/8	
01.4.4	Produits similaires à la crème	5000 mg/kg		5/8	
01.5.2	Produits similaires au lait et à la crème en poudre	5000 mg/kg		5/8	
02.4	Desserts à base de matière grasse (à l'exception des desserts lactés de la catégorie 04.2.2)	20000 mg/kg		5/8	
04.2.2	Légumes transformés (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloé vera), algues marines, fruits à coque et graines	50000 mg/kg	92 & 161	5/8	
08.0	Viande et produits carnés, volaille et gibier inclus	BPF	3, 4 & 16	8	2009r
09.2	Poisson et produits de la pêche transformés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	30000 mg/kg	95	5/8	
09.3	Poisson et produits de la pêche, en semi-conserve, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	30000 mg/kg	95	5/8	
09.4	Poisson et produits de la pêche en conserve, incluant les produits fermentés ou en boîte, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	30000 mg/kg	95	5/8	
10.2	Produits à base d'œufs	20000 mg/kg	161	5/8	
10.3	Œufs en conserve, incluant les œufs conservés en base alcaline, salés et en boîte	20000 mg/kg		5/8	
10.4	Desserts à base d'œufs (par ex., crème anglaise).	20000 mg/kg		5/8	
13.3	Aliments diététiques destinés à des usages médicaux particuliers (à l'exception des produits de la catégorie 13.1)	20000 mg/kg		5/8	
13.4	Aliments diététiques pour régimes amaigrissants	20000 mg/kg		5/8	
13.5	Aliments diététiques (comme par exemple les aliments complémentaires à usage diététique) autres que les produits des catégories 13.1 à 13.4 et 13.6	20000 mg/kg		5/8	
13.6	Compléments alimentaires	20000 mg/kg		5/8	
14.1.4	Boissons à base d'eau aromatisée, incluant les boissons pour sportifs et les boissons « énergétiques » ou « électrolytes », et les boissons concentrées	50000 mg/kg		5/8	
14.2.2	Cidre et poiré	1000 mg/kg		8	2009r
14.2.4	Vins (produit à l'aide d'autres fruits que le raisin)	1000 mg/kg		8	2009r
14.2.5	Hydromel	1000 mg/kg		8	
15.0	Amuse-gueules salés	10000 mg/kg		5/8	

CARMINS

Carmins SIN: 120

Fonction: colorant

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximale	Observations	Étape	Année
15.3	Amuse-gueules à base de poisson	200 mg/kg	178	5/8	

CAROTÈNES, BETA- (LÉGUMES)

bêta-Carotènes (légumes) SIN: 160a(ii)

Fonction: colorant

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximale	Observations	Étape	Année
04.1.2.11	Garnitures à base de fruits utilisées en pâtisserie	100 mg/kg	180	8	
09.2.4.1	Poisson et produits de la pêche cuits	1000 mg/kg	95	5/8	
15.1	Amuse-gueules à base de pommes de terre, de céréales, de farine ou d'amidon (extraits de racines et de tubercules, de légumes secs et de légumineuses)	100 mg/kg	180	5/8	

CAROTÉNOÏDES

bêta-Carotènes (synthétique) SIN: 160a(i) bêta-Carotènes (Blakeslea trispora) SIN: 160a(iii)

bêta-apo-8'-Caroténal SIN: 160e bêta-apo-8'-acide caroténique, ester méthylique ou éthylique SIN: 160f

Fonction: colorant

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximale	Observations	Étape	Année
01.1.2	Boissons lactées, aromatisées et/ou fermentées (par ex. lait chocolaté, cacao, lait de poule, yaourt à boire, boissons à base de lactosérum)	150 mg/kg	52	8	
01.6.2.1	Fromage affiné, croûte incluse	100 mg/kg	180	8	
01.6.2.2	Croûte de fromage affiné	500 mg/kg	180	5/8	
01.6.2.3	Fromage en poudre (pour reconstitution; par ex., pour sauces au fromage)	100 mg/kg	180	5/8	
01.6.4	Fromage fondu	100 mg/kg	180	8	
01.6.5	Produits similaires au fromage	200 mg/kg	180	5/8	
01.7	Desserts lactés (par ex., crème-desserts, yaourts aux fruits ou aromatisés)	100 mg/kg	180	8	
02.3	Émulsions grasses essentiellement de type huile-dans-l'eau, incluant les produits mélangés et/ou aromatisés à base d'émulsions grasses	200 mg/kg	180	8	
02.4	Desserts à base de matière grasse (à l'exception des desserts lactés de la catégorie	150 mg/kg	180	8	
03.0	Glaces de consommation (incluant les sorbets)	200 mg/kg	180	8	
04.1.2.3	Fruits conservés au vinaigre, à l'huile ou en saumure	1000 mg/kg		5/8	
04.1.2.5	Confitures, gelées et marmelades	200 mg/kg		8	
04.1.2.6	Pâtes à tartiner à base de fruits (par ex., « chutney ») excluant les produits de la catégorie 04.1.2.5	500 mg/kg		8	
04.1.2.7	Fruits confits	200 mg/kg		8	
04.1.2.8	Préparations à base de fruits, incluant pulpes, coulis, nappages à base de fruits et lait de coco	100 mg/kg	161, 180 & 182	8	
04.1.2.9	Desserts à base de fruits, incluant les desserts à base d'eau aromatisée aux fruits	150 mg/kg		8	
04.1.2.10	Produits à base de fruits fermentés	500 mg/kg		5/8	
04.1.2.11	Garnitures à base de fruits utilisées en pâtisserie	100 mg/kg	180	8	

CAROTÉNOÏDES

Fonction: colorant

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximale	Observations	Étape	Année
04.2.2.2	Légumes séchés (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloé vera), algues marines, fruits à coque et graines	1000 mg/kg	161	5/8	
04.2.2.7	Produits à base de légumes fermentés (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire) et d'algues marines, à l'exclusion des produits à base de soja fermenté des catégories 06.8.6, 06.8.7, 12.9.1, 12.9.2.1 et 12.9.2.3	50 mg/kg	180	5/8	
05.1.5	Produits d'imitation du chocolat et succédanés de chocolat	100 mg/kg	180	8	
05.2	Confiseries, autres que celles mentionnées aux catégories 05.1, 05.3 et 05.4, incluant confiseries dures et tendres, nougats, etc.	100 mg/kg	180	8	
05.3	Gomme à mâcher (chewing-gum)	100 mg/kg	180	8	
05.4	Décorations (pour boulangerie fine), nappages (autres que ceux à base de fruits) et sauces sucrées	100 mg/kg	180	8	
06.3	Céréales pour petit déjeuner, incluant les flocons d'avoine	200 mg/kg		8	
06.4.3	Pâtes et nouilles précuites et produits similaires	1200 mg/kg	153 & 180	5/8	
06.5	Desserts à base de céréales et d'amidon (par ex., gâteaux de riz, gâteaux de tapioca)	150 mg/kg	180	8	
06.6	Pâtes à frire (par ex., pour panure et enrobage de poisson ou de volaille)	500 mg/kg		8	
07.1.2	Crackers (à l'exception des crackers sucrés)	1000 mg/kg		5/8	
07.2	Produits et préparations de boulangerie fine (sucrés, salés, épicés)	100 mg/kg	180	8	
09.4	Poisson et produits de la pêche en conserve, incluant les produits fermentés ou en boîte, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	100 mg/kg	95	8	
10.4	Desserts à base d'œufs (par ex., crème anglaise).	150 mg/kg		8	
12.2.2	Assaisonnements et condiments	500 mg/kg		8	
12.4	Moutardes	300 mg/kg		8	
12.5	Potages et bouillons	300 mg/kg		8	
12.6	Sauces et produits similaires	500 mg/kg		8	
12.7	Salades (par ex., salades de pâtes, salades de pommes de terre) et pâtes à tartiner pour sandwich (à l'exception des pâtes à tartiner à base de cacao et de noisettes des catégories 04.2.2.5 et 05.1.3)	50 mg/kg	180	5/8	
13.3	Aliments diététiques destinés à des usages médicaux particuliers (à l'exception des produits de la catégorie 13.1)	50 mg/kg	180	8	
13.4	Aliments diététiques pour régimes amaigrissants	50 mg/kg	180	8	
13.5	Aliments diététiques (comme par exemple les aliments complémentaires à usage diététique) autres que les produits des catégories 13.1 à 13.4 et 13.6	300 mg/kg	180	8	
13.6	Compléments alimentaires	300 mg/kg	180	8	
14.1.4	Boissons à base d'eau aromatisée, incluant les boissons pour sportifs et les boissons « énergétiques » ou « électrolytes », et les boissons concentrées	100 mg/kg		8	
14.2.2	Cidre et poiré	200 mg/kg	180	8	
14.2.4	Vins (produit à l'aide d'autres fruits que le raisin)	200 mg/kg		8	
14.2.6	Spiritueux contenant plus de 15 pour cent d'alcool	200 mg/kg		8	

CAROTÉNOÏDES

Fonction: colorant

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximale	Observations	Étape	Année
14.2.7	Boissons alcoolisées aromatisées (par ex. boissons rafraîchissantes dérivées de bière, de vin et de spiritueux, rafraîchissements à faible teneur en alcool)	200 mg/kg		8	
15.2	Fruits à coque transformés, incluant les fruits à coque enrobés et les mélanges de fruits à coque (avec, par exemple, des fruits secs)	100 mg/kg	180	8	

CHLOROPHYLLES ET CHLOROPHYLLINES, COMPLEXES CUPRIQUES

Chlorophylles, complexes cupriques SIN: 141(i) Chlorophylles, complexes cupriques, sels de sodium et de potassium SIN: 141(ii)

Fonction: colorant

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximale	Observations	Étape	Année
01.1.2	Boissons lactées, aromatisées et/ou fermentées (par ex. lait chocolaté, cacao, lait de poule, yaourt à boire, boissons à base de lactosérum)	50 mg/kg	52 & M	5/8	
01.6.1	Fromage frais	50 mg/kg	161	5/8	
01.6.2.1	Fromage affiné, croûte incluse	15 mg/kg		8	
01.6.2.2	Croûte de fromage affiné	75 mg/kg		5/8	
01.6.2.3	Fromage en poudre (pour reconstitution; par ex., pour sauces au fromage)	50 mg/kg		5/8	
01.6.4.2	Fromages fondus aromatisés, y compris ceux contenant des fruits, des légumes, de la viande, etc.	50 mg/kg		5/8	
01.6.5	Produits similaires au fromage	50 mg/kg		5/8	
01.7	Desserts lactés (par ex., crème-desserts, yaourts aux fruits ou aromatisés)	500 mg/kg		5/8	
02.4	Desserts à base de matière grasse (à l'exception des desserts lactés de la catégorie	500 mg/kg		5/8	
03.0	Glaces de consommation (incluant les sorbets)	500 mg/kg		5/8	
04.1.2.5	Confitures, gelées et marmelades	200 mg/kg	161	8	
04.1.2.6	Pâtes à tartiner à base de fruits (par ex., « chutney ») excluant les produits de la catégorie 04.1.2.5	150 mg/kg		8	
04.1.2.7	Fruits confits	250 mg/kg		5/8	
04.1.2.9	Desserts à base de fruits, incluant les desserts à base d'eau aromatisée aux fruits	150 mg/kg		8	
05.1.2	Préparations à base de cacao (sirops)	6.4 mg/kg	62 & 161	5/8	
05.1.3	Pâtes à tartiner à base de cacao, garnitures de pâtisserie incluses	6.4 mg/kg	62 & 161	5/8	
05.1.4	Autres produits à base de cacao et de chocolat	700 mg/kg	183	8	
05.1.5	Produits d'imitation du chocolat et succédanés de chocolat	700 mg/kg		8	
05.2.1	Confiseries dures	700 mg/kg		8	
05.2.2	Confiseries tendres	100 mg/kg		8	
05.2.3	Nougats et pâtes d'amande	100 mg/kg		8	
05.3	Gomme à mâcher (chewing-gum)	700 mg/kg		8	
05.4	Décorations (pour boulangerie fine), nappages (autres que ceux à base de fruits) et sauces sucrées	100 mg/kg		5/8	
06.4.3	Pâtes et nouilles précuites et produits similaires	100 mg/kg	153	5/8	
06.5	Desserts à base de céréales et d'amidon (par ex., gâteaux de riz, gâteaux de tapioca)	75 mg/kg		5/8	

CHLOROPHYLLES ET CHLOROPHYLLINES,

Fonction: colorant

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximale	Observations	Étape	Année
07.1.4	Produits apparentés au pain, incluant farces à base de pain et chapelures	6.4 mg/kg	62 & 161	5/8	
07.2	Produits et préparations de boulangerie fine (sucrés, salés, épicés)	75 mg/kg		5/8	
09.2.3	Produits de la pêche hachés et en sauce surgelés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	40 mg/kg	95	5/8	
09.2.4.1	Poisson et produits de la pêche cuits	30 mg/kg	62 & 95	8	
09.2.4.3	Poisson et produits de la pêche frits, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	40 mg/kg	95	8	
09.2.5	Poisson et produits de la pêche, fumés, séchés, fermentés et/ou salés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	200 mg/kg		5/8	
09.3.1	Poisson et produits de la pêche, incluant mollusques, crustacés et échinodermes, marinés et/ou en gelée	40 mg/kg	16	5/8	
09.3.2	Poisson et produits de la pêche, incluant mollusques, crustacés et échinodermes, au vinaigre et/ou en saumure	40 mg/kg	16	5/8	
09.3.3	Succédanés de saumon, de caviar et d'autres produits à base d'œufs de poisson	200 mg/kg		5/8	
09.3.4	Poisson et produits de la pêche en semi-conserve, incluant mollusques, crustacés et échinodermes (comme la pâte de poisson, par exemple), autres que les produits des catégories 09.3.1 à 09.3.3	75 mg/kg	95	5/8	
09.4	Poisson et produits de la pêche en conserve, incluant les produits fermentés ou en boîte, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	500 mg/kg	95	8	
10.4	Desserts à base d'œufs (par ex., crème anglaise).	300 mg/kg	2	5/8	
12.2.2	Assaisonnements et condiments	500 mg/kg		5/8	
12.4	Moutardes	500 mg/kg		8	
12.5	Potages et bouillons	400 mg/kg	127	8	
12.6	Sauces et produits similaires	100 mg/kg		5/8	
13.6	Compléments alimentaires	500 mg/kg	3	8	
14.1.4	Boissons à base d'eau aromatisée, incluant les boissons pour sportifs et les boissons « énergétiques » ou « électrolytes », et les boissons concentrées	300 mg/kg		8	
15.1	Amuse-gueules à base de pommes de terre, de céréales, de farine ou d'amidon (extraits de racines et de tubercules, de légumes secs et de légumineuses)	350 mg/kg		5/8	
15.2	Fruits à coque transformés, incluant les fruits à coque enrobés et les mélanges de fruits à coque (avec, par exemple, des fruits secs)	100 mg/kg		5/8	
15.3	Amuse-gueules à base de poisson	350 mg/kg		5/8	

ÉRYTHROSINE

Erythrosine

SIN: 127

Fonction: colorant

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximale	Observations	Étape	Année
01.1.2	Boissons lactées, aromatisées et/ou fermentées (par ex. lait chocolaté, cacao, lait de poule, yaourt à boire, boissons à base de lactosérum)	300 mg/kg	52	8	

ÉRYTHROSINE

Fonction: colorant

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximale	Observations	Étape	Année
01.7	Desserts lactés (par ex., crème-desserts, yaourts aux fruits ou aromatisés)	300 mg/kg		8	
02.1.3	Saindoux, suif, huiles de poisson et autres graisses animales	300 mg/kg		5/8	
02.3	Émulsions grasses essentiellement de type huile-dans-l'eau, incluant les produits mélangés et/ou aromatisés à base d'émulsions grasses	300 mg/kg		8	
02.4	Desserts à base de matière grasse (à l'exception des desserts lactés de la catégorie	300 mg/kg		8	
03.0	Glaces de consommation (incluant les sorbets)	300 mg/kg		8	
04.1.2.4	Fruits en conserve ou en bocal (pasteurisés)	300 mg/kg	54 & 161	8	
04.1.2.6	Pâtes à tartiner à base de fruits (par ex., « chutney ») excluant les produits de la catégorie 04.1.2.5	300 mg/kg	161	8	
04.1.2.8	Préparations à base de fruits, incluant pulpes, coulis, nappages à base de fruits et lait de coco	300 mg/kg	161 & 182	8	
04.1.2.9	Desserts à base de fruits, incluant les desserts à base d'eau aromatisée aux fruits	300 mg/kg	161	8	
04.1.2.11	Garnitures à base de fruits utilisées en pâtisserie	300 mg/kg	161	8	
04.2.2.3	Légumes conservés au vinaigre, à l'huile, en saumure ou à la sauce de soja (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), algues marines	300 mg/kg	161	8	
04.2.2.7	Produits à base de légumes fermentés (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire) et d'algues marines, à l'exclusion des produits à base de soja fermenté des catégories 06.8.6, 06.8.7, 12.9.1, 12.9.2.1 et 12.9.2.3	300 mg/kg	161	5/8	
05.2	Confiseries, autres que celles mentionnées aux catégories 05.1, 05.3 et 05.4, incluant confiseries dures et tendres, nougats, etc.	300 mg/kg		8	
05.3	Gomme à mâcher (chewing-gum)	100 mg/kg		8	
05.4	Décorations (pour boulangerie fine), nappages (autres que ceux à base de fruits) et sauces sucrées	300 mg/kg		8	
06.3	Céréales pour petit déjeuner, incluant les flocons d'avoine	300 mg/kg		8	
06.5	Desserts à base de céréales et d'amidon (par ex., gâteaux de riz, gâteaux de tapioca)	300 mg/kg		8	
11.4	Autres sucres et sirops (par ex., xylose, sirop d'érable, nappages à base de sucre)	300 mg/kg		8	
12.2	Fines herbes, épices, assaisonnements et condiments (par exemple, assaisonnements pour nouilles instantanées)	300 mg/kg		8	
13.6	Compléments alimentaires	300 mg/kg		8	
14.1.4	Boissons à base d'eau aromatisée, incluant les boissons pour sportifs et les boissons « énergétiques » ou « électrolytes », et les boissons concentrées	300 mg/kg		8	

VERT SOLIDE FCF

Vert solide FCF

SIN: 143

Fonction: colorant

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximale	Observations	Étape	Année
02.4	Desserts à base de matière grasse (à l'exception des desserts lactés de la catégorie	100 mg/kg		8	
04.1.2.6	Pâtes à tartiner à base de fruits (par ex., « chutney ») excluant les produits de la catégorie 04.1.2.5	100 mg/kg	161	8	
04.1.2.7	Fruits confits	100 mg/kg	161	8	
04.1.2.8	Préparations à base de fruits, incluant pulpes, coulis, nappages à base de fruits et lait de coco	100 mg/kg	161 & 182	8	
04.1.2.9	Desserts à base de fruits, incluant les desserts à base d'eau aromatisée aux fruits	100 mg/kg	161	8	
04.1.2.11	Garnitures à base de fruits utilisées en pâtisserie	100 mg/kg	161	8	
04.2.2.7	Produits à base de légumes fermentés (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire) et d'algues marines, à l'exclusion des produits à base de soja fermenté des catégories 06.8.6, 06.8.7, 12.9.1, 12.9.2.1 et 12.9.2.3	100 mg/kg	161	5/8	
05.2	Confiseries, autres que celles mentionnées aux catégories 05.1, 05.3 et 05.4, incluant confiseries dures et tendres, nougats, etc.	100 mg/kg		8	
05.4	Décorations (pour boulangerie fine), nappages (autres que ceux à base de fruits) et sauces sucrées	100 mg/kg		8	
06.5	Desserts à base de céréales et d'amidon (par ex., gâteaux de riz, gâteaux de tapioca)	100 mg/kg	161	8	
07.0	Produits de boulangerie	100 mg/kg	161	8	
08.1	Viande fraîche, volaille et gibier inclus	100 mg/kg	3, 4 & 16	5/8	
08.2	Viande, volaille et gibier inclus, transformée, en pièces entières ou en morceaux	100 mg/kg	3 & 4	5/8	
08.4	Boyaux comestibles (par exemple, pour saucisses)	100 mg/kg	3 & 4	5/8	
09.4	Poisson et produits de la pêche en conserve, incluant les produits fermentés ou en boîte, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	100 mg/kg	95	8	
10.4	Desserts à base d'œufs (par ex., crème anglaise).	100 mg/kg		8	
12.2.2	Assaisonnements et condiments	100 mg/kg		8	
12.6.1	Sauces émulsionnées (par ex., mayonnaise, sauces pour salades)	100 mg/kg		8	
13.6	Compléments alimentaires	600 mg/kg		8	

EXTRAIT DE PEAU DE RAISIN

Extrait de peau de raisin

SIN: 163(ii)

Fonction: colorant

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximale	Observations	Étape	Année
01.1.2	Boissons lactées, aromatisées et/ou fermentées (par ex. lait chocolaté, cacao, lait de poule, yaourt à boire, boissons à base de lactosérum)	150 mg/kg	52 & 181	5/8	
01.6.2.2	Croûte de fromage affiné	1000 mg/kg		5/8	
01.6.4.2	Fromages fondus aromatisés, y compris ceux contenant des fruits, des légumes, de la viande, etc.	1000 mg/kg		5/8	
01.6.5	Produits similaires au fromage	1000 mg/kg		5/8	

EXTRAIT DE PEAU DE RAISIN

Fonction: colorant

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximale	Observations	Étape	Année
01.7	Desserts lactés (par ex., crème-desserts, yaourts aux fruits ou aromatisés)	200 mg/kg	181	8	
02.4	Desserts à base de matière grasse (à l'exception des desserts lactés de la catégorie	200 mg/kg	181	5/8	
04.1.2.3	Fruits conservés au vinaigre, à l'huile ou en saumure	1500 mg/kg	161	5/8	
04.1.2.5	Confitures, gelées et marmelades	500 mg/kg	161 & 181	5/8	
04.1.2.6	Pâtes à tartiner à base de fruits (par ex., « chutney ») excluant les produits de la catégorie 04.1.2.5	500 mg/kg	161 & 181	8	
04.1.2.9	Desserts à base de fruits, incluant les desserts à base d'eau aromatisée aux fruits	500 mg/kg	161 & 181	5/8	
04.1.2.10	Produits à base de fruits fermentés	500 mg/kg	161 & 181	5/8	
04.1.2.11	Garnitures à base de fruits utilisées en pâtisserie	500 mg/kg	161 & 181	5/8	
04.2.2.7	Produits à base de légumes fermentés (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire) et d'algues marines, à l'exclusion des produits à base de soja fermenté des catégories 06.8.6, 06.8.7, 12.9.1, 12.9.2.1 et 12.9.2.3	100 mg/kg	161 & 181	5/8	
05.1.5	Produits d'imitation du chocolat et succédanés de chocolat	200 mg/kg	181	5/8	
05.3	Gomme à mâcher (chewing-gum)	500 mg/kg	181	8	
05.4	Décorations (pour boulangerie fine), nappages (autres que ceux à base de fruits) et sauces sucrées	500 mg/kg	181	5/8	
08.4	Boyaux comestibles (par exemple, pour saucisses)	5000 mg/kg		5/8	
09.2.3	Produits de la pêche hachés et en sauce surgelés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	BPF	16 & 95	8	
09.2.4.1	Poisson et produits de la pêche cuits	500 mg/kg	95	5/8	
09.2.4.3	Poisson et produits de la pêche frits, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	1000 mg/kg	16 & 95	5/8	
09.2.5	Poisson et produits de la pêche, fumés, séchés, fermentés et/ou salés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	1000 mg/kg	22	5/8	
09.3.1	Poisson et produits de la pêche, incluant mollusques, crustacés et échinodermes, marinés et/ou en gelée	500 mg/kg	16	5/8	
09.3.2	Poisson et produits de la pêche, incluant mollusques, crustacés et échinodermes, au vinaigre et/ou en saumure	1500 mg/kg	16	5/8	
09.3.3	Succédanés de saumon, de caviar et d'autres produits à base d'œufs de poisson	1500 mg/kg		5/8	
09.3.4	Poisson et produits de la pêche en semi-conserve, incluant mollusques, crustacés et échinodermes (comme la pâte de poisson, par exemple), autres que les produits des catégories 09.3.1 à 09.3.3	1500 mg/kg	16	5/8	
09.4	Poisson et produits de la pêche en conserve, incluant les produits fermentés ou en boîte, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	1500 mg/kg	16	5/8	
10.4	Desserts à base d'œufs (par ex., crème anglaise).	200 mg/kg	181	5/8	
12.4	Moutardes	200 mg/kg	181	5/8	
12.5	Potages et bouillons	500 mg/kg	181	5/8	
12.6.1	Sauces émulsifiées (par ex., mayonnaise, sauces pour salades)	300 mg/kg	181	5/8	

EXTRAIT DE PEAU DE RAISIN

Fonction: colorant

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximale	Observations	Étape	Année
12.6.2	Sauces non émulsifiées (par ex., ketchup, sauce au fromage, sauce à la crème, sauce	300 mg/kg	181	5/8	
12.6.3	Préparations pour sauces et sauces au jus de viande	300 mg/kg	181	5/8	
12.7	Salades (par ex., salades de pâtes, salades de pommes de terre) et pâtes à tartiner pour sandwich (à l'exception des pâtes à tartiner à base de cacao et de noisettes des catégories 04.2.2.5 et 05.1.3)	1500 mg/kg		5/8	
13.3	Aliments diététiques destinés à des usages médicaux particuliers (à l'exception des produits de la catégorie 13.1)	250 mg/kg	181	5/8	
13.4	Aliments diététiques pour régimes amaigrissants	250 mg/kg	181	5/8	
13.5	Aliments diététiques (comme par exemple les aliments complémentaires à usage diététique) autres que les produits des catégories 13.1 à 13.4 et 13.6	250 mg/kg	181	5/8	
13.6	Compléments alimentaires	500 mg/kg	181	5/8	
14.1.4	Boissons à base d'eau aromatisée, incluant les boissons pour sportifs et les boissons « énergétiques » ou « électrolytes », et les boissons concentrées	300 mg/kg	181	8	
14.2.2	Cidre et poiré	300 mg/kg	181	5/8	
14.2.4	Vins (produit à l'aide d'autres fruits que le raisin)	300 mg/kg	181	5/8	
14.2.7	Boissons alcoolisées aromatisées (par ex. boissons rafraîchissantes dérivées de bière, de vin et de spiritueux, rafraîchissements à faible teneur en alcool)	300 mg/kg	181	5/8	
15.1	Amuse-gueules à base de pommes de terre, de céréales, de farine ou d'amidon (extraits de racines et de tubercules, de légumes secs et de légumineuses)	500 mg/kg	181	5/8	
15.2	Fruits à coque transformés, incluant les fruits à coque enrobés et les mélanges de fruits à coque (avec, par exemple, des fruits secs)	300 mg/kg	181	5/8	

HYDROXYBENZOATES, PARA-

para-Hydroxybenzoate d'éthyle

SIN: 214

para-Hydroxybenzoate de méthyle

SIN: 218

Fonction: agent de conservation

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximale	Observations	Étape	Année
01.6.5	Produits similaires au fromage	500 mg/kg	27	8	
05.1.5	Produits d'imitation du chocolat et succédanés de chocolat	300 mg/kg	27	8	
15.1	Amuse-gueules à base de pommes de terre, de céréales, de farine ou d'amidon (extraits de racines et de tubercules, de légumes secs et de légumineuses)	300 mg/kg	27	5/8	

INDIGOTINE (CARMINE D'INDIGO)

Indigotine (Carmines d'indigo)

SIN: 132

Fonction: colorant

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximale	Observations	Étape	Année
01.1.2	Boissons lactées, aromatisées et/ou fermentées (par ex. lait chocolaté, cacao, lait de poule, yaourt à boire, boissons à base de lactosérum)	300 mg/kg	52	8	
01.6.1	Fromage frais	200 mg/kg	3	5/8	
01.6.2.2	Croûte de fromage affiné	100 mg/kg		8	
01.6.4.2	Fromages fondus aromatisés, y compris ceux contenant des fruits, des légumes, de la viande, etc.	100 mg/kg		5/8	
01.6.5	Produits similaires au fromage	200 mg/kg	3 & 161	5/8	
01.7	Desserts lactés (par ex., crème-desserts, yaourts aux fruits ou aromatisés)	150 mg/kg		8	
02.1.3	Saindoux, suif, huiles de poisson et autres graisses animales	300 mg/kg	161	5/8	
02.3	Émulsions grasses essentiellement de type huile-dans-l'eau, incluant les produits mélangés et/ou aromatisés à base d'émulsions grasses	300 mg/kg	161	8	
02.4	Desserts à base de matière grasse (à l'exception des desserts lactés de la catégorie	150 mg/kg		8	
03.0	Glaces de consommation (incluant les sorbets)	150 mg/kg		8	
04.1.2.5	Confitures, gelées et marmelades	300 mg/kg	161	8	
04.1.2.6	Pâtes à tartiner à base de fruits (par ex., « chutney ») excluant les produits de la catégorie 04.1.2.5	300 mg/kg	161	8	
04.1.2.7	Fruits confits	200 mg/kg	161	8	
04.1.2.8	Préparations à base de fruits, incluant pulpes, coulis, nappages à base de fruits et lait de coco	150 mg/kg	161 & 182	8	
04.1.2.9	Desserts à base de fruits, incluant les desserts à base d'eau aromatisée aux fruits	150 mg/kg	161	8	
04.1.2.11	Garnitures à base de fruits utilisées en pâtisserie	150 mg/kg	161	8	
04.2.2.3	Légumes conservés au vinaigre, à l'huile, en saumure ou à la sauce de soja (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), algues marines	150 mg/kg	161	8	
04.2.2.6	Pulpes et préparations à base de légumes (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloé vera), d'algues marines, de fruits à coque et de graines autres que ceux de la catégorie 04.2.2.5 (par exemple, desserts et sauces à base de légumes, légumes confits)	200 mg/kg	92 & 161	8	
04.2.2.7	Produits à base de légumes fermentés (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire) et d'algues marines, à l'exclusion des produits à base de soja fermenté des catégories 06.8.6, 06.8.7, 12.9.1, 12.9.2.1 et 12.9.2.3	300 mg/kg	161	5/8	
05.1.4	Autres produits à base de cacao et de chocolat	450 mg/kg	183	8	
05.1.5	Produits d'imitation du chocolat et succédanés de chocolat	300 mg/kg		8	
05.2	Confiseries, autres que celles mentionnées aux catégories 05.1, 05.3 et 05.4, incluant confiseries dures et tendres, nougats, etc.	300 mg/kg		8	
05.3	Gomme à mâcher (chewing-gum)	300 mg/kg		8	
05.4	Décorations (pour boulangerie fine), nappages (autres que ceux à base de fruits) et sauces sucrées	300 mg/kg		8	

INDIGOTINE (CARMINE D'INDIGO)

Fonction: colorant

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximale	Observations	Étape	Année
06.5	Desserts à base de céréales et d'amidon (par ex., gâteaux de riz, gâteaux de tapioca)	150 mg/kg		8	
07.2	Produits et préparations de boulangerie fine (sucrés, salés, épicés)	200 mg/kg	161	8	
09.1.1	Poisson frais	300 mg/kg	4, 16 & 50	8	
09.2.1	Poisson, filets de poissons et produits de la pêche surgelés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	300 mg/kg	95	8	
09.2.4.1	Poisson et produits de la pêche cuits	300 mg/kg	95	8	
09.2.4.2	Mollusques et crustacés et échinodermes cuits	250 mg/kg	16	8	
09.2.5	Poisson et produits de la pêche, fumés, séchés, fermentés et/ou salés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	300 mg/kg	22 & 161	8	
09.3.3	Succédanés de saumon, de caviar et d'autres produits à base d'œufs de poisson	300 mg/kg		8	
09.3.4	Poisson et produits de la pêche en semi-conserve, incluant mollusques, crustacés et échinodermes (comme la pâte de poisson, par exemple), autres que les produits des catégories 09.3.1 à 09.3.3	300 mg/kg	161	8	
09.4	Poisson et produits de la pêche en conserve, incluant les produits fermentés ou en boîte, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	300 mg/kg		8	
10.1	Œufs frais	300 mg/kg	4 & 161	5/8	
10.4	Desserts à base d'œufs (par ex., crème anglaise).	300 mg/kg	161	8	
11.4	Autres sucres et sirops (par ex., xylose, sirop d'érable, nappages à base de sucre)	300 mg/kg	161	8	
12.2.2	Assaisonnements et condiments	300 mg/kg		8	
12.4	Moutardes	300 mg/kg		8	
12.5	Potages et bouillons	50 mg/kg		8	
12.6	Sauces et produits similaires	300 mg/kg		8	
13.3	Aliments diététiques destinés à des usages médicaux particuliers (à l'exception des produits de la catégorie 13.1)	50 mg/kg		8	
13.4	Aliments diététiques pour régimes amaigrissants	50 mg/kg		8	
13.5	Aliments diététiques (comme par exemple les aliments complémentaires à usage diététique) autres que les produits des catégories 13.1 à 13.4 et 13.6	300 mg/kg		8	
13.6	Compléments alimentaires	300 mg/kg		8	
14.1.4	Boissons à base d'eau aromatisée, incluant les boissons pour sportifs et les boissons « énergétiques » ou « électrolytes », et les boissons concentrées	100 mg/kg		8	
14.2.2	Cidre et poiré	200 mg/kg		8	
14.2.4	Vins (produit à l'aide d'autres fruits que le raisin)	200 mg/kg		8	
14.2.6	Spiritueux contenant plus de 15 pour cent d'alcool	300 mg/kg		8	
14.2.7	Boissons alcoolisées aromatisées (par ex. boissons rafraîchissantes dérivées de bière, de vin et de spiritueux, rafraîchissements à faible teneur en alcool)	200 mg/kg		8	
15.1	Amuse-gueules à base de pommes de terre, de céréales, de farine ou d'amidon (extraits de racines et de tubercules, de légumes secs et de légumineuses)	200 mg/kg		8	
15.2	Fruits à coque transformés, incluant les fruits à coque enrobés et les mélanges de fruits à coque (avec, par exemple, des fruits secs)	100 mg/kg		8	

OXYDES DE FER

Oxyde de fer, noir	SIN: 172(i)	Oxyde de fer, rouge	SIN: 172(ii)
Oxyde de fer, jaune	SIN: 172(iii)		
Fonction: colorant			

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximale	Observations	Étape	Année
05.3	Gomme à mâcher (chewing-gum)	10000 mg/kg	161	8	
13.6	Compléments alimentaires	7500 mg/kg	3	8	

NISINE

Nisine	SIN: 234
Fonction: agent de conservation	

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximale	Observations	Étape	Année
01.4.3	Crème épaisse (nature)	10 mg/kg	28	8	
01.6.2	Fromage affiné	12.5 mg/kg	28	8	

PHOSPHATES

Acide orthophosphorique	SIN: 338	Orthophosphate monosodique	SIN: 339(i)
Orthophosphate disodique	SIN: 339(ii)	Orthophosphate trisodique	SIN: 339(iii)
Orthophosphate monopotassique	SIN: 340(i)	Orthophosphate dipotassique	SIN: 340(ii)
Orthophosphate tripotassique	SIN: 340(iii)	Orthophosphate monocalcique	SIN: 341(i)
Orthophosphate dicalcique	SIN: 341(ii)	Orthophosphate tricalcique	SIN: 341(iii)
Orthophosphate de monammonium	SIN: 342(i)	Orthophosphate de diammonium	SIN: 342(ii)
Phosphate de monomagnésium	SIN: 343(i)	Orthophosphate de dimagnésium	SIN: 343(ii)
Orthophosphate de trimagnésium	SIN: 343(iii)	Diphosphate disodique	SIN: 450(i)
Diphosphate trisodique	SIN: 450(ii)	Diphosphate tetrasodique	SIN: 450(iii)
Diphosphate tétrapotassique	SIN: 450(v)	Diphosphate dicalcique	SIN: 450(vi)
Diphosphate biacide de calcium	SIN: 450(vii)	Triphosphate pentasodique	SIN: 451(i)
Triphosphate pentapotassique	SIN: 451(ii)	Polyphosphate sodique	SIN: 452(i)
Polyphosphate potassique	SIN: 452(ii)	Polyphosphate de sodium-calcium	SIN: 452(iii)
Polyphosphate calcique	SIN: 452(iv)	Polyphosphate d'ammonium	SIN: 452(v)
Phosphate d'os	SIN: 542		

Fonction: régulateur de l'acidité, agent de rétention de la couleur, adjuvant, antiagglomérant, antioxydant, émulsifiant,

affermissant, exaltateur d'arôme, agent de traitement des farines, humectant, agent de conservation, agent levant, séquestrant, stabilisant, épaississant

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximale	Observations	Étape	Année
01.5.2	Produits similaires au lait et à la crème en poudre	4400 mg/kg	33 & 88	5/8	
02.2.2	Matières grasses tartinables, matières grasses laitières tartinables et mélanges tartinables	2200 mg/kg	33	8	
02.3	Émulsions grasses essentiellement de type huile-dans-l'eau, incluant les produits mélangés et/ou aromatisés à base d'émulsions grasses	2200 mg/kg	33	8	
04.1.2.6	Pâtes à tartiner à base de fruits (par ex., « chutney ») excluant les produits de la catégorie 04.1.2.5	1100 mg/kg	33	8	
04.1.2.10	Produits à base de fruits fermentés	2200 mg/kg	33	8	
04.2.1.2	Légumes frais traités en surface (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloé vera), algues marines, fruits à coque et graines	1760 mg/kg	16 & 33	8	
05.1.5	Produits d'imitation du chocolat et succédanés de chocolat	2200 mg/kg	33	8	

PHOSPHATES

Fonction: régulateur de l'acidité, agent de rétention de la couleur, adjuvant, antiagglomérant, antioxydant, émulsifiant, affermissant, exaltateur d'arôme, agent de traitement des farines, humectant, agent de conservation, agent levant, séquestrant, stabilisant, épaississant

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximale	Observations	Étape	Année
06.3	Céréales pour petit déjeuner, incluant les flocons d'avoine	2200 mg/kg	33	8	
08.2.3	Viande, volaille et gibier inclus, congelée, en pièces entières ou en morceaux	2200 mg/kg	33	8	
08.3	Viande, volaille et gibier inclus, transformée, finement hachée	2200 mg/kg	33	8	
10.2.1	Produits à base d'œufs liquides	4400 mg/kg	33 & 67	8	
10.2.2	Produits à base d'œufs, surgelés	1290 mg/kg	33	8	
11.4	Autres sucres et sirops (par ex., xylose, sirop d'érable, nappages à base de sucre)	1320 mg/kg	33	8	
11.6	Édulcorants de table, y compris ceux contenant des édulcorants intenses	1000 mg/kg	33	8	
13.3	Aliments diététiques destinés à des usages médicaux particuliers (à l'exception des produits de la catégorie 13.1)	2200 mg/kg	33	8	
13.4	Aliments diététiques pour régimes amaigrissants	2200 mg/kg	33	8	
13.5	Aliments diététiques (comme par exemple les aliments complémentaires à usage diététique) autres que les produits des catégories 13.1 à 13.4 et 13.6	2200 mg/kg	33	8	
14.2.5	Hydromel	440 mg/kg	33 & 88	8	
14.2.6	Spiritueux contenant plus de 15 pour cent d'alcool	440 mg/kg	33 & 88	8	
15.0	Amuse-gueules salés	2200 mg/kg	33	8	

SORBATES

Acide sorbique SIN: 200 Sorbate de sodium SIN: 201
 Sorbate de potassium SIN: 202 Sorbate de calcium SIN: 203
 Fonction: antioxydant, agent de conservation, stabilisant

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximale	Observations	Étape	Année
01.3.2	Succédanés de lait en poudre pour boissons chaudes	200 mg/kg	42	8	
02.2.2	Matières grasses tartinables, matières grasses laitières tartinables et mélanges tartinables	2000 mg/kg	42	8	
02.3	Émulsions grasses essentiellement de type huile-dans-l'eau, incluant les produits mélangés et/ou aromatisés à base d'émulsions grasses	1000 mg/kg	42	8	
04.1.2.3	Fruits conservés au vinaigre, à l'huile ou en saumure	1000 mg/kg	42	8	
04.1.2.6	Pâtes à tartiner à base de fruits (par ex., « chutney ») excluant les produits de la catégorie 04.1.2.5	1000 mg/kg	42	8	
04.1.2.10	Produits à base de fruits fermentés	1000 mg/kg	42	8	
04.1.2.11	Garnitures à base de fruits utilisées en pâtisserie	1000 mg/kg	42	8	
04.1.2.12	Fruits cuits	1200 mg/kg	42	8	
05.1.5	Produits d'imitation du chocolat et succédanés de chocolat	1500 mg/kg	42	8	
05.3	Gomme à mâcher (chewing-gum)	1500 mg/kg	42	8	
06.6	Pâtes à frire (par ex., pour panure et enrobage de poisson ou de volaille)	2000 mg/kg	42	8	
09.2.4.1	Poisson et produits de la pêche cuits	2000 mg/kg	42	8	
09.2.4.2	Mollusques et crustacés et échinodermes cuits	2000 mg/kg	42 & 82	8	

SORBATES

Fonction: antioxydant, agent de conservation, stabilisant

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximale	Observations	Étape	Année
10.2.1	Produits à base d'œufs liquides	5000 mg/kg	42	8	
10.2.2	Produits à base d'œufs, surgelés	1000 mg/kg	42	8	
10.2.3	Produits à base d'œufs, séchés et/ou figés à chaud,	1000 mg/kg	42	8	
10.4	Desserts à base d'œufs (par ex., crème anglaise).	1000 mg/kg	42	8	
11.4	Autres sucres et sirops (par ex., xylose, sirop d'érable, nappages à base de sucre)	1000 mg/kg	42	8	
12.2	Fines herbes, épices, assaisonnements et condiments (par exemple, assaisonnements pour nouilles instantanées)	1000 mg/kg	42	8	
12.7	Salades (par ex., salades de pâtes, salades de pommes de terre) et pâtes à tartiner pour sandwich (à l'exception des pâtes à tartiner à base de cacao et de noisettes des catégories 04.2.2.5 et 05.1.3)	1500 mg/kg	42	8	
13.3	Aliments diététiques destinés à des usages médicaux particuliers (à l'exception des produits de la catégorie 13.1)	1500 mg/kg	42	8	
13.4	Aliments diététiques pour régimes amaigrissants	1500 mg/kg	42	8	
15.1	Amuse-gueules à base de pommes de terre, de céréales, de farine ou d'amidon (extraits de racines et de tubercules, de légumes secs et de légumineuses)	1000 mg/kg	42	8	
15.2	Fruits à coque transformés, incluant les fruits à coque enrobés et les mélanges de fruits à coque (avec, par exemple, des fruits secs)	1000 mg/kg	42	8	

STÉAROYL LACTYLATES

Stéaryl de sodium lactylé

SIN: 481(i)

Stéaryl de calcium lactylé

SIN: 482(i)

Fonction: émulsifiant, stabilisant, épaississant

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximale	Observations	Étape	Année
02.2.2	Matières grasses tartinables, matières grasses laitières tartinables et mélanges tartinables	10000 mg/kg		8	

SUCROGLYCÉRIDES

Sucroglycérides

SIN: 474

Fonction: émulsifiant, stabilisant, épaississant

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximale	Observations	Étape	Année
01.1.2	Boissons lactées, aromatisées et/ou fermentées (par ex. lait chocolaté, cacao, lait de poule, yaourt à boire, boissons à base de lactosérum)	5000 mg/kg		8	
01.5.1	Lait et crème en poudre (nature)	10000 mg/kg		8	
01.7	Desserts lactés (par ex., crème-desserts, yaourts aux fruits ou aromatisés)	5000 mg/kg		8	
02.3	Émulsions grasses essentiellement de type huile-dans-l'eau, incluant les produits mélangés et/ou aromatisés à base d'émulsions grasses	10000 mg/kg	102	8	
02.4	Desserts à base de matière grasse (à l'exception des desserts lactés de la catégorie	5000 mg/kg		8	
03.0	Glaces de consommation (incluant les sorbets)	5000 mg/kg		5/8	
04.1.1.2	Fruits frais traités en surface	BPF		8	
04.1.2.9	Desserts à base de fruits, incluant les desserts à base d'eau aromatisée aux fruits	5000 mg/kg		8	

SUCROGLYCÉRIDES

Fonction: émulsifiant, stabilisant, épaississant

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximale	Observations	Étape	Année
04.2.2.6	Pulpes et préparations à base de légumes (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloé vera), d'algues marines, de fruits à coque et de graines autres que ceux de la catégorie 04.2.2.5 (par exemple, desserts et sauces à base de légumes, légumes confits)	5000 mg/kg		8	
05.2	Confiseries, autres que celles mentionnées aux catégories 05.1, 05.3 et 05.4, incluant confiseries dures et tendres, nougats, etc.	5000 mg/kg		8	
05.3	Gomme à mâcher (chewing-gum)	10000 mg/kg		8	
06.5	Desserts à base de céréales et d'amidon (par ex., gâteaux de riz, gâteaux de tapioca)	5000 mg/kg		8	
07.2	Produits et préparations de boulangerie fine (sucrés, salés, épicés)	10000 mg/kg		8	
08.2.2	Viande, volaille et gibier inclus, traitée thermiquement, en pièces entières ou en morceaux	5000 mg/kg	15	8	
08.3.2	Viande, volaille et gibier inclus, transformée, finement hachée et traitée thermiquement	5000 mg/kg	15	8	
10.4	Desserts à base d'œufs (par ex., crème anglaise).	5000 mg/kg		8	
12.5	Potages et bouillons	2000 mg/kg		8	
12.6	Sauces et produits similaires	10000 mg/kg		8	
13.3	Aliments diététiques destinés à des usages médicaux particuliers (à l'exception des produits de la catégorie 13.1)	5000 mg/kg		8	
13.4	Aliments diététiques pour régimes amaigrissants	5000 mg/kg		8	
14.1.5	Café et succédanés de café, thé, infusions et autres boissons chaudes à base de céréales et de grains, à l'exception du cacao	1000 mg/kg	F	8	
14.2.6	Spiritueux contenant plus de 15 pour cent d'alcool	5000 mg/kg		8	

JAUNE FCF

Jaune FCF

SIN: 110

Fonction: colorant

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximale	Observations	Étape	Année
01.7	Desserts lactés (par ex., crème-desserts, yaourts aux fruits ou aromatisés)	300 mg/kg	161	8	

TOCOPHÉROLS

d-alpha-Tocophérol

SIN: 307a

Concentré tocophérol, mélangé

SIN: 307b

dl-alpha-Tocophérol

SIN: 307c

Fonction: antioxydant

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximale	Observations	Étape	Année
02.2.2	Matières grasses tartinables, matières grasses laitières tartinables et mélanges tartinables	500 mg/kg		8	

**Dispositions pour les additifs alimentaires dans le Tableau 3
(à l'étape 8 de la Procédure)**

Sulfate de magnésium (SIN 518)

Pullulane (SIN 1204)

Notes

- Note 2 À base d'extrait sec, du poids sec, de la préparation sèche ou du concentré.
- Note 3 Traitement de surface.
- Note 4 À des fins de décoration, d'échantillonnage, de marquage du produit.
- Note 10 En tant que stéarate d'ascorbyle.
- Note 15 À base de matière grasse ou d'huile.
- Note 16 Utilisation dans les glaçages, enrobages ou décorations des fruits, des légumes, de la viande ou du poisson.
- Note 22 Utilisation dans les poissons préparés et fumés.
- Note 27 En tant qu'acide para-hydroxybenzoïque.
- Note 28 Conversion de la DJA : si une préparation typique contient 0,025 µg/U, la DJA de 33 000 U/kg du poids corporel devient : $[(33\ 000\ \text{U/kg du poids corporel}) \times (0,025\ \mu\text{g/U}) \times (1\ \text{mg}/1000\ \mu\text{g})] = 0,825\ \text{mg/kg du poids corporel}$.
- Note 33 En tant que phosphore.
- Note 42 En tant qu'acide sorbique.
- Note 50 Utilisation dans les œufs de poisson uniquement.
- Note 52 À l'exclusion du lait chocolaté
- Note 54 Pour l'usage des cerises à l'alcool et cerises confites.
- Note 62 En tant que cuivre.
- Note 67 À l'exception de l'utilisation dans les blancs d'œufs liquides à 8 800 mg/kg en tant que phosphore, et dans les œufs entiers liquides à 14 700 mg/kg en tant que phosphore.
- Note 72 Basé sur les aliments prêts à consommer.
- Note 77 Pour des utilisations nutritionnelles spéciales uniquement
- Note 82 Utilisation dans les crevettes ; 6 000 mg/kg pour les espèces Crangon crangon et Crangon
- Note 88 Transfert à partir de l'ingrédient.
- Note 92 À l'exclusion des sauces à base de tomate
- Note 95 Utilisation dans le surimi et les produits à base d'œufs de poisson uniquement.
- Note 97 Dans le produit fini/cacao final et produits à base de chocolat.
- Note 102 Utilisation dans les émulsions grasses, uniquement en boulangerie.
- Note 113 Le niveau d'emploi rapporté en tant qu'équivalents du potassium d'acésulfame (la limite maximale rapportée peut être convertie en une base de sel d'aspartame-acésulfame en divisant par 0.44). L'emploi combiné du sel d'aspartame-acésulfame avec le potassium d'acésulfame unique ou l'aspartame ne devrait pas excéder les limites maximales individuelles pour le potassium d'acésulfame ou l'aspartame (la limite maximale reportée peut être convertie en équivalents d'aspartame en divisant par 0.68).
- Note 119 Le niveau d'emploi rapporté en tant qu'équivalents de l'aspartame (la limite maximale rapportée peut être convertie en une base de sel d'aspartame-acésulfame en divisant par 0.64). L'emploi combiné du sel d'aspartame-acésulfame avec l'aspartame individuel ou le potassium d'acésulfame ne devrait pas excéder les limites maximales individuelles pour l'aspartame ou le potassium d'acésulfame ((la limite maximale reportée peut être convertie en équivalents de potassium d'acésulfame en multipliant par 0.68
- Note 127 Comme servi au consommateur.
- Note 153 Pour utilisation dans les nouilles instantanées uniquement.
- Note 161 Soumis à la législation nationale du pays importateur visé, en particulier, en cohérence avec la section 3.2 du préambule
- Note 178 Exprimé en tant qu'acide carminique.
- Note 180 Exprimé en tant que bêta-carotène.
- Note 181 Exprimé en tant qu'anthocyanine.
- Note 182 À l'exception de l'utilisation dans le lait de coco.
- Note 183 Les produits se conformant à la norme pour le chocolat et les produits à base de chocolat [CODEX STAN 87 - 1981] peuvent utiliser les colorants uniquement pour la décoration de la surface
- Note F Pour emploi dans le café liquide en conserve uniquement.
- Note L SIN 304 (palmitate d'ascorbyle) uniquement.
- Note M À l'exception de l'utilisation dans les boissons à base de lait fermenté à 500 mg/kg.
- Note T Ne doit pas dépasser la limite maximale d'utilisation pour l'aspartame (SIN 951) seul ou en combinaison avec le sel d'aspartame-acésulfame (SIN 952).
- Note AA À l'exclusion des flocons d'avoine.

Annexe V

NORME GÉNÉRALE CODEX POUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES
RÉVOCATION DE DISPOSITIONS RELATIVES AUX ADDITIFS ALIMENTAIRES

CARAMEL III - PROCÉDÉ À L'AMMONIAQUE

Caramel III - procédé à l'ammoniaque SIN: 150c

Fonction: colorant

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximale	Observations	Étape
01.1.2	Boissons lactées, aromatisées et/ou fermentées (par ex. lait chocolaté, cacao, lait de poule, yaourt à boire, boissons à base de lactosérum)	150 mg/kg	52	8
01.3.2	Succédanés de lait en poudre pour boissons chaudes	BPF		8
06.3	Céréales pour petit déjeuner, incluant les flocons d'avoine	6500 mg/kg		8
06.5	Desserts à base de céréales et d'amidon (par ex., gâteaux de riz, gâteaux de tapioca)	BPF		8
07.2	Produits et préparations de boulangerie fine (sucrés, salés, épicés)	BPF		8
09.2	Poisson et produits de la pêche transformés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	BPF	50	8
15.0	Amuse-gueules salés	BPF		8

CARAMEL IV - PROCÉDÉ AU SULFITE

Caramel IV - procédé au sulfite SIN: 150d

Fonction: colorant

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximale	Observations	Étape
01.3.2	Succédanés de lait en poudre pour boissons chaudes	BPF		8
01.4.4	Produits similaires à la crème	BPF		8
01.5.2	Produits similaires au lait et à la crème en poudre	BPF		8
02.4	Desserts à base de matière grasse (à l'exception des desserts lactés de la catégorie	BPF		8
04.2.2.3	Légumes conservés au vinaigre, à l'huile, en saumure ou à la sauce de soja (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), algues marines	500 mg/kg		8
04.2.2.4	Légumes en conserve ou en bocal (pasteurisés) ou en conserve souple (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloé vera) et algues marines	BPF		8
04.2.2.5	Purées et produits à tartiner à base de légumes (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloé vera), d'algues marines, de fruits à coque et de graines (comme le beurre de cacahuètes)	BPF		8
04.2.2.6	Pulpes et préparations à base de légumes (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloé vera), d'algues marines, de fruits à coque et de graines autres que ceux de la catégorie 04.2.2.5 (par exemple, desserts et sauces à base de légumes, légumes confits)	BPF	92	8
09.2	Poisson et produits de la pêche transformés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	BPF	50	8

CARMEL IV - PROCÉDÉ AU SULFITE

Fonction: colorant

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximale	Observations	Étape
09.3.3	Succédanés de saumon, de caviar et d'autres produits à base d'œufs de poisson	BPF	50	8
09.4	Poisson et produits de la pêche en conserve, incluant les produits fermentés ou en boîte, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	500 mg/kg	50	8
10.4	Desserts à base d'œufs (par ex., crème anglaise).	BPF		8
13.3	Aliments diététiques destinés à des usages médicaux particuliers (à l'exception des produits de la catégorie 13.1)	BPF		8
13.4	Aliments diététiques pour régimes amaigrissants	BPF		8
13.5	Aliments diététiques (comme par exemple les aliments complémentaires à usage diététique) autres que les produits des catégories 13.1 à 13.4 et 13.6	BPF		8
13.6	Compléments alimentaires	BPF		8
14.1.4	Boissons à base d'eau aromatisée, incluant les boissons pour sportifs et les boissons « énergétiques » ou « électrolytes », et les boissons concentrées	BPF		8
15.0	Amuse-gueules salés	BPF		8

VERT SOLIDE FCF

Vert solide FCF

SIN: 143

Fonction: colorant

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximale	Observations	Étape
07.1.1	Pains et petits pains	100 mg/kg	161	8
07.2	Produits et préparations de boulangerie fine (sucrés, salés, épicés)	100 mg/kg		8

Notes

Note 50 Utilisation dans les œufs de poisson uniquement.

Note 52 À l'exclusion du lait chocolaté

Note 92 À l'exclusion des sauces à base de tomate

Annexe VI

NORME GÉNÉRALE CODEX POUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES
INTERRUPTION DES TRAVAUX SUR LES PROJETS ET LES AVANT-PROJETS DE DISPOSITIONS RELATIVES AUX ADDITIFS ALIMENTAIRES

ACÉSULFAME POTASSIUM

Acésulfame potassium SIN: 950

Fonction: exaltateur d'arôme, édulcorant

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximale	Observations	Étape
01.2	Produits laitiers fermentés et emprésurés (nature), à l'exception des produits de la catégorie 01.1.2 (boissons lactées)	500 mg/kg		3

ALITAME

Alitame SIN: 956

Fonction: édulcorant

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximale	Observations	Étape
01.4.4	Produits similaires à la crème	100 mg/kg		3

ROUGE ALLURA AC

Rouge allura AC SIN: 129

Fonction: colorant

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximale	Observations	Étape
01.6.1	Fromage frais	200 mg/kg	3	3
02.3	Émulsions grasses essentiellement de type huile-dans-l'eau, incluant les produits mélangés et/ou aromatisés à base d'émulsions grasses	BPF		6
04.1.2.4	Fruits en conserve ou en bocal (pasteurisés)	200 mg/kg	161	6
06.2	Farines et amidons (incluant le soja en poudre)	300 mg/kg		6
07.2.1	Gâteaux, biscuits et tartes (par ex., fourrés aux fruits ou à la crème)	2200 mg/kg		6
07.2.2	Autres produits de boulangerie fine (tels que beignets, brioches, scones et muffins, etc.)	300 mg/kg		6
07.2.3	Préparations pour produits de boulangerie fine (par ex., gâteaux, crêpes)	300 mg/kg		6
14.1.4.1	Boissons gazeuses à base d'eau aromatisée	300 mg/kg		6
14.1.4.2	Boissons non gazeuses à base d'eau aromatisée, incluant punches et boissons	300 mg/kg		6
14.1.4.3	Concentrés (liquides ou solides) pour boissons à base d'eau aromatisée	1572 mg/kg		6

SULFATE D'ALUMINIUM-AMMONIUM

Sulfate d'aluminium-ammonium SIN: 523

Fonction: affermissant, agent levant, stabilisant

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximale	Observations	Étape
14.1.4.1	Boissons gazeuses à base d'eau aromatisée	40 mg/kg	6	3

SILICATE D'ALUMINIUM

Silicate d'aluminium SIN: 559

Fonction: adjuvant, antiagglomérant

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximale	Observations	Étape
14.1.4.3	Concentrés (liquides ou solides) pour boissons à base d'eau aromatisée	10000 mg/kg	6 & 174	3

EXTRAITS D'ANNATTO, SUR BASE DE NORBIXINE

Extraits de rocou, base de norbixine SIN: 160b(ii)

Fonction: colorant

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximale	Observations	Étape
11.3	Solutions et sirops de sucre, aussi (partiellement) invertis, incluant les mélasses, à l'exception des produits de la catégorie 11.1.3	100 mg/kg	185	3

BLEU BRILLANT FCF

Bleu brillant FCF SIN: 133

Fonction: colorant

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximale	Observations	Étape
01.6.1	Fromage frais	200 mg/kg	3	3

ALUMINOSILICATE DE CALCIUM

Aluminosilicate de calcium SIN: 556

Fonction: antiagglomérant

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximale	Observations	Étape
14.1.4.3	Concentrés (liquides ou solides) pour boissons à base d'eau aromatisée	10000 mg/kg	6 & 174	3

CARAMEL III - PROCÉDÉ À L'AMMONIAQUE

Caramel III - procédé à l'ammoniaque SIN: 150c

Fonction: colorant

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximale	Observations	Étape
09.2.1	Poisson, filets de poissons et produits de la pêche surgelés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	BPF	50	6
09.2.4.1	Poisson et produits de la pêche cuits	BPF	50	6
09.2.5	Poisson et produits de la pêche, fumés, séchés, fermentés et/ou salés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	BPF	50	6

CARAMEL IV - PROCÉDÉ AU SULFITE

Caramel IV - procédé au sulfite SIN: 150d

Fonction: colorant

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximale	Observations	Étape
01.8.1	Lactosérum liquide et produits à base de lactosérum liquide, à l'exception des fromages de lactosérum	50000 mg/kg		3
02.3	Émulsions grasses essentiellement de type huile-dans-l'eau, incluant les produits mélangés et/ou aromatisés à base d'émulsions grasses	20000 mg/kg		3

CAMEL IV, PROCÉDÉ AU SULFITE

Fonction: colorant

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximale	Observations	Étape
04.2.2.2	Légumes séchés (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloé vera), algues marines, fruits à coque et graines	BPF	76	6
04.2.2.7	Produits à base de légumes fermentés (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire) et d'algues marines, à l'exclusion des produits à base de soja fermenté des catégories 06.8.6, 06.8.7, 12.9.1, 12.9.2.1 et 12.9.2.3	BPF		6
04.2.2.8	Légumes cuits ou frits (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloé vera) et algues marines	BPF		6
08.0	Viande et produits carnés, volaille et gibier inclus	200000 mg/kg	4 & 16	3
09.2.1	Poisson, filets de poissons et produits de la pêche surgelés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	BPF	50	6
09.2.4.1	Poisson et produits de la pêche cuits	BPF	50	6
09.2.5	Poisson et produits de la pêche, fumés, séchés, fermentés et/ou salés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	BPF	50	6

CAROTÈNES, BETA- (LÉGUMES)

bêta-Carotènes (légumes)

SIN: 160a(ii)

Fonction: colorant

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximale	Observations	Étape
11.3	Solutions et sirops de sucre, aussi (partiellement) invertis, incluant les mélasses, à l'exception des produits de la catégorie 11.1.3	50 mg/kg	180	3
15.1	Amuse-gueules à base de pommes de terre, de céréales, de farine ou d'amidon (extraits de racines et de tubercules, de légumes secs et de légumineuses)	25 mg/kg		6

CAROTÉNOÏDES

bêta-Carotènes (synthétique)

SIN: 160a(i)

bêta-Carotènes (*Blakeslea trispora*)

SIN: 160a(iii)

bêta-apo-8'-Caroténal

SIN: 160e

bêta-apo-8'-acide caroténique, ester méthylique ou éthylique

SIN: 160f

Fonction: colorant

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximale	Observations	Étape
11.3	Solutions et sirops de sucre, aussi (partiellement) invertis, incluant les mélasses, à l'exception des produits de la catégorie 11.1.3	50 mg/kg		3

CHLOROPHYLLES ET CHLOROPHYLLINES, COMPLEXES CUPRIQUES

Chlorophylles, complexes cupriques

SIN: 141(i)

Chlorophylles, complexes cupriques, sels de sodium et de potassium

SIN: 141(ii)

Fonction: colorant

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximale	Observations	Étape
01.6.2.1	Fromage affiné, croûte incluse	50 mg/kg		3
01.6.4	Fromage fondu	50 mg/kg		3
01.7	Desserts lactés (par ex., crème-desserts, yaourts aux fruits ou aromatisés)	200 mg/kg		6

CHLOROPHYLLES ET CHLOROPHYLLYLLINES, COMPLEXES CUPRIQUES

Fonction: colorant

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximale	Observations	Étape
02.4	Desserts à base de matière grasse (à l'exception des desserts lactés de la catégorie	BPF		6
06.4.3	Pâtes et nouilles précuites et produits similaires	BPF	153	6
06.5	Desserts à base de céréales et d'amidon (par ex., gâteaux de riz, gâteaux de tapioca)	6.4 mg/kg	62	6

VERT SOLIDE FCF

Vert solide FCF SIN: 143

Fonction: colorant

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximale	Observations	Étape
06.4.3	Pâtes et nouilles précuites et produits similaires	100 mg/kg	153	6

HYDROXYBENZOATES, PARA-

para-Hydroxybenzoate d'éthyle SIN: 214 para-Hydroxybenzoate de méthyle SIN: 218

Fonction: agent de conservation

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximale	Observations	Étape
04.1.1.3	Fruits frais épluchés et/ou coupés	12 mg/kg	27	6
11.6	Édulcorants de table, y compris ceux contenant des édulcorants intenses	1500 mg/kg	27	3
12.5	Potages et bouillons	300 mg/kg	27	6
12.7	Salades (par ex., salades de pâtes, salades de pommes de terre) et pâtes à tartiner pour sandwich (à l'exception des pâtes à tartiner à base de cacao et de noisettes des catégories 04.2.2.5 et 05.1.3)	300 mg/kg	27	6
14.1.2.2	Jus de légumes	1000 mg/kg	27	6
14.1.2.4	Concentrés pour jus de légumes	1000 mg/kg	27	6
14.1.3.2	Nectar de légumes	200 mg/kg	27	6
14.1.3.4	Concentrés pour nectar de légumes	200 mg/kg	27	6
16.0	Aliments composés - aliments n'entrant pas dans les catégories 01 à 15.	1000 mg/kg	27	6

INDIGOTINE (CARMINE D'INDIGO)

Indigotine (Carmine d'indigo) SIN: 132

Fonction: colorant

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximale	Observations	Étape
05.1.3	Pâtes à tartiner à base de cacao, garnitures de pâtisserie incluses	100 mg/kg		6
07.0	Produits de boulangerie	300 mg/kg		6
11.3	Solutions et sirops de sucre, aussi (partiellement) invertis, incluant les mélasses, à l'exception des produits de la catégorie 11.1.3	300 mg/kg		6

LYCOPÈNES

Lycopène (synthetic) SIN: 160d(i) Lycopène (Blakeslea trispora) SIN: 160d(iii)

Fonction: colorant

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximale	Observations	Étape
14.1.2	Jus de fruits et de légumes	1000 mg/kg	127	3
14.1.3.1	Nectar de fruits	1000 mg/kg		3
14.1.3.2	Nectar de légumes	1000 mg/kg		3
14.1.3.3	Concentrés pour nectar de fruits	1000 mg/kg	127	3

LYCOPÈNES

Fonction: colorant

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximale	Observations	Étape
14.1.3.4	Concentrés pour nectar de légumes	1000 mg/kg	127	3
14.1.5	Café et succédanés de café, thé, infusions et autres boissons chaudes à base de céréales et de grains, à l'exception du cacao	1000 mg/kg	160	3

PHOSPHATES

Acide orthophosphorique	SIN: 338	Orthophosphate monosodique	SIN: 339(i)
Orthophosphate disodique	SIN: 339(ii)	Orthophosphate trisodique	SIN: 339(iii)
Orthophosphate monopotassique	SIN: 340(i)	Orthophosphate dipotassique	SIN: 340(ii)
Orthophosphate tripotassique	SIN: 340(iii)	Orthophosphate monocalcique	SIN: 341(i)
Orthophosphate dicalcique	SIN: 341(ii)	Orthophosphate tricalcique	SIN: 341(iii)
Orthophosphate de monammonium	SIN: 342(i)	Orthophosphate de diammonium	SIN: 342(ii)
Phosphate de monomagnésium	SIN: 343(i)	Orthophosphate de dimagnésium	SIN: 343(ii)
Orthophosphate de trimagnésium	SIN: 343(iii)	Diphosphate disodique	SIN: 450(i)
Diphosphate trisodique	SIN: 450(ii)	Diphosphate tétrasodique	SIN: 450(iii)
Diphosphate tétrapotassique	SIN: 450(v)	Diphosphate dicalcique	SIN: 450(vi)
Diphosphate biacide de calcium	SIN: 450(vii)	Triphosphate pentasodique	SIN: 451(i)
Triphosphate pentapotassique	SIN: 451(ii)	Polyphosphate sodique	SIN: 452(i)
Polyphosphate potassique	SIN: 452(ii)	Polyphosphate de sodium-calcium	SIN: 452(iii)
Polyphosphate calcique	SIN: 452(iv)	Polyphosphate d'ammonium	SIN: 452(v)
Phosphate d'os	SIN: 542		

Fonction: régulateur de l'acidité, agent de rétention de la couleur, adjuvant, antiagglomérant, antioxydant, émulsifiant,

affermissant, exaltateur d'arôme, agent de traitement des farines, humectant, agent de conservation, agent levant, séquestrant, stabilisant, épaississant

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximale	Observations	Étape
04.1.2.3	Fruits conservés au vinaigre, à l'huile ou en saumure	1100 mg/kg	33	6
04.2.1.1	Légumes non traités (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses (dont le soja) et aloé vera), algues marines, fruits à coque et graines	200 mg/kg	33	6

PONCEAU 4R (VOCHENILLE ROUGE A)

Ponceau 4R (Rouge de cochenille A) SIN: 124

Fonction: colorant

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximale	Observations	Étape
05.1.2	Préparations à base de cacao (sirops)	50 mg/kg		6
05.1.3	Pâtes à tartiner à base de cacao, garnitures de pâtisserie incluses	100 mg/kg		6
16.0	Aliments composés - aliments n'entrant pas dans les catégories 01 à 15.	500 mg/kg		6

SACCHARINES

Saccharine	SIN: 954(i)	Saccharine de calcium	SIN: 954(ii)
Saccharine de potassium	SIN: 954(iii)	Saccharine de sodium	SIN: 954(iv)

Fonction: édulcorant

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximale	Observations	Étape
04.1.2.7	Fruits confits	2000 mg/kg	161	3

PHOSPHATES DE SODIUM-ALUMINIUM

Phosphate de sodium-aluminium-acide SIN: 541(i) Phosphate de sodium-aluminium-basique SIN: 541(ii)

Fonction: régulateur de l'acidité, émulsifiant, agent levant, stabilisant, épaississant

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximale	Observations	Étape
14.1.4.3	Concentrés (liquides ou solides) pour boissons à base d'eau aromatisée	2000 mg/kg	6 & 127	6

ALUMINOSILICATE DE SODIUM

Aluminosilicate de sodium SIN: 554

Fonction: antiagglomérant

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximale	Observations	Étape
01.7	Desserts lactés (par ex., crème-desserts, yaourts aux fruits ou aromatisés)	10000 mg/kg	6 & 174	3
10.2.3	Produits à base d'œufs, séchés et/ou figés à chaud,	20000 mg/kg	6	3

SORBATES

Acide sorbique SIN: 200 Sorbate de sodium SIN: 201

Sorbate de potassium SIN: 202 Sorbate de calcium SIN: 203

Fonction: antioxydant, agent de conservation, stabilisant

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximale	Observations	Étape
04.1.1	Fruits frais	1000 mg/kg	42	6
09.2.1	Poisson, filets de poissons et produits de la pêche surgelés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	2000 mg/kg	42	6
09.2.2	Poisson, filets de poissons et produits de la pêche panés et surgelés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	2000 mg/kg	42	6
09.2.3	Produits de la pêche hachés et en sauce surgelés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	2000 mg/kg	42	6
12.3	Vinaigres	1000 mg/kg	42	6
14.2.1	Bière et boissons maltées	500 mg/kg	42	6
16.0	Aliments composés - aliments n'entrant pas dans les catégories 01 à 15.	1000 mg/kg	42	6

SUCROGLYCÉRIDES

Sucroglycérides SIN: 474

Fonction: émulsifiant, stabilisant, épaississant

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximale	Observations	Étape
05.1.1	Préparations à base de cacao (poudres) et pâte/tourteau de cacao	10000 mg/kg		6
14.2.2	Cidre et poiré	5000 mg/kg		6
14.2.4	Vins (produit à l'aide d'autres fruits que le raisin)	5000 mg/kg		6
14.2.5	Hydromel	5000 mg/kg		6

JAUNE FCF

Jaune FCF SIN: 110

Fonction: colorant

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximale	Observations	Étape
05.1.2	Préparations à base de cacao (sirops)	50 mg/kg		6
05.1.3	Pâtes à tartiner à base de cacao, garnitures de pâtisserie incluses	100 mg/kg		6

JAUNE FCF

Fonction: colorant

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximale	Observations	Étape
16.0	Aliments composés - aliments n'entrant pas dans les catégories 01 à 15.	500 mg/kg		6

TARTRATES

L(+)-Acide tartrique	SIN: 334	Tartrate monosodique	SIN: 335(i)
Tartrate disodique	SIN: 335(ii)	Tartrate monopotassique	SIN: 336(i)
Tartrate dipotassique	SIN: 336(ii)	Tartrate potassium-sodium	SIN: 337

Fonction: agent de charge, régulateur de l'acidité, adjuvant, antiagglomérant, antioxydant, émulsifiant, agent de traitement

des farines, humectant, agent de conservation, agent levant, séquestrant, stabilisant, épaississant

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximale	Observations	Étape
02.2.2	Matières grasses tartinables, matières grasses laitières tartinables et mélanges tartinables	BPF	45	7

Notes

- Note 2 À base d'extrait sec, du poids sec, de la préparation sèche ou du concentré.
- Note 3 Traitement de surface.
- Note 4 À des fins de décoration, d'échantillonnage, de marquage du produit.
- Note 6 En tant qu'aluminium.
- Note 16 Utilisation dans les glaçages, enrobages ou décorations des fruits, des légumes, de la viande ou du poisson.
- Note 27 En tant qu'acide para-hydroxybenzoïque.
- Note 33 En tant que phosphore.
- Note 42 En tant qu'acide sorbique.
- Note 45 En tant qu'acide tartrique.
- Note 50 Utilisation dans les œufs de poisson uniquement.
- Note 62 En tant que cuivre.
- Note 76 Utilisation dans les pommes de terre uniquement.
- Note 127 Comme servi au consommateur.
- Note 153 Pour utilisation dans les nouilles instantanées uniquement.
- Note 160 Pour utilisation dans les produits prêts à être consommés et pré-mélangés pour les produits prêts à être consommés uniquement.
- Note 161 Soumis à la législation nationale du pays importateur visé, en particulier, en cohérence avec la section 3.2 du préambule
- Note 174 Seul ou en combinaison: aluminosilicate de sodium (SIN 554), aluminosilicate de calcium (SIN 556), et silicate d'aluminium (SIN 559).
- Note 180 Exprimé en tant que bêta-carotène.
- Note 185 En tant que norbixine.

**AVANT-PROJET D'AMENDEMENTS DU SYSTÈME INTERNATIONAL DE NUMÉROTATION
DES ADDITIFS ALIMENTAIRES**

(à l'étape 5/8 de la procédure)

SIN	Additif	Nouveau nom proposé	Changement proposé dans la/les fonction(s) technologique(s)
140	Chlorophylle	Chlorophylles	
150a	Caramel I - nature	Caramel I – nature (caramel caustique)	
160f	Bêta-apo-8'-acide caroténique, ester méthylique ou éthylique	Bêta-apo-8'-acide caroténique, ester éthylique	
181	Tannins, qualité alimentaire	Acide tannique (tannins)	
235	Pimaricine (Natamycine)	Natamycine (pimaricine)	
300	Acide ascorbique		Antioxydant, régulateur de l'acidité, agent de traitement des farines
315	Acide isoascorbique (acide érythorbique)	Acide érythorbique (acide isoascorbique)	
316	Isoascorbate de sodium	Erythorbate de sodium (isoascorbate de sodium)	
335(ii)	Tartrate disodique	L(+)-tartrate de sodium	
337	Tartrate de potassium-sodium	L(+)-tartrate de potassium-sodium	
338	Acide orthophosphorique	Acide phosphorique	
339(i)	Orthophosphate monosodique	Phosphate de sodium dihydrogène	
339(ii)	Orthophosphate disodique	Phosphate disodique d'hydrogène	
339(iii)	Orthophosphate trisodique	Phosphate trisodique	
340(i)	Orthophosphate monopotassique	Phosphate de potassium dihydrogène	
340(ii)	Orthophosphate dipotassique	Phosphate dipotassique d'hydrogène	
340(iii)	Orthophosphate tripotassique	Phosphate tripotassique	
341(i)	Orthophosphate monocalcique	Phosphate de calcium dihydrogène	
341(ii)	Orthophosphate dicalcique	Phosphate de calcium d'hydrogène	
341(iii)	Orthophosphate tricalcique	Phosphate tricalcique	
342(i)	Orthophosphate monoammonique	Phosphate d'ammonium dihydrogène	
342(ii)	Orthophosphate diammonique	Phosphate diammonique d'hydrogène	
343(i)	Orthophosphate monomagnésique	phosphate monomagnésique	
343(ii)	Orthophosphate dimagnésique	Phosphate de magnésium d'hydrogène	
343(iii)	Orthophosphate trimagnésique	Phosphate trimagnésique	
350(i)	Malate acide de sodium	DL-malate acide de sodium	
350(ii)	Malate de sodium	DL-malate de sodium	
392	Extrait de romarin		Antioxydant
407	Carraghénane et ses sels d'ammonium, de calcium, de magnésium, de potassium et de sodium (fucellarane comprise)	Carraghénane	
414	Gomme arabique		Épaississant, stabilisant, émulsifiant, agent gonflant, agent de glaçage, support

SIN	Additif	Nouveau nom proposé	Changement proposé dans la/les fonction(s) technologique(s)
445	Esters glycériques de résine de bois	Ester glycérique de résine de bois	
460(i)	Cellulose microcristalline	Cellulose microcristalline (gel cellulosique)	
471	Mono-, diglycérides		Émulsifiant, stabilisant, agent antimoussant
479	Huile de soja oxydée par chauffage avec des mono- et diglycérides d'acides gras	Huile de soja oxydée par chauffage en interaction avec des mono- et diglycérides d'acides gras	
504(ii)	Carbonate acide de magnésium	Hydroxyde de carbonate de magnésium	
514	Sulfates de sodium		Régulateur de l'acidité
514(i)	Sulfate de sodium		Régulateur de l'acidité
514(ii)	Sulfate acide de sodium		Régulateur de l'acidité
515	Sulfates de potassium		Régulateur de l'acidité
515(i)	Sulfate de potassium		Régulateur de l'acidité
515(ii)	Sulfate acide de potassium		Régulateur de l'acidité
518	Sulfate de magnésium		Agent raffermissant, exaltateur d'arôme
542	Phosphate d'os (essentiellement phosphate de calcium, tribasique)	Phosphate d'os	
553(i)	Silicate de magnésium	Silicate de magnésium (synthétique)	
621	Glutamate monosodique	L-glutamate monosodique	
622	Glutamate monopotassique	L-glutamate monopotassique	
623	Glutamate de calcium (D,L-)	di-L-glutamate de calcium	
624	Glutamate monoammonique	L-glutamate monoammonique	
625	Glutamate de magnésium	di-L-glutamate de magnésium	
630	Acide inosinique	Acide 5'-inosinique	
632	Inosinate de potassium	5'-inosinate dipotassique	
905b	Petrolatum (Vaseline)	Vaseline (Petrolatum)	
907	Poly-décènes hydrogénés	Poly-1-décène hydrogéné	
952(ii)	Cyclamate de potassium		Édulcorant
953	Isomalt (Isomaltitol)	Isomalt (isomaltulose hydrogénée)	
1200	Polydextroses A , N	Polydextroses	
1517	Diacétate de glycérol		Support
1519	Alcool de benzyle		Support
1522	Lignosulfonate de calcium 40-65)		Support, agent d'encapsulation

AVANT-PROJET DE NORMES D'IDENTITÉ ET DE PURETÉ DES ADDITIFS ALIMENTAIRES

(pour adoption à l'étape 5/8)

ADDITIFS ALIMENTAIRES (20 ENTRÉES)

No. SIN.	Nom	No. SIN	Nom
	Asparaginase de <i>Aspergillus niger</i> exprimée en <i>A. niger</i> (N)	172(i), 172(ii), 172(iii)	Oxydes de fer (R)
1522	Lignosulfonate de calcium (40-65) (N)	953	Isomalt (R)
161g	Canthaxanthine (R)	343(i)	Phosphate monomagnésique (N)
410	Gomme de caroube (R)	131	Bleu verni V (R)
410	Gomme de caroube (clarifiée) (R)		Phospholipase C exprimée en <i>Pichia pastoris</i> (N)
141(ii)	Chlorophyllines, complexes cupriques, sels de sodium et de potassium (R)		Phytostérols, phytostanols et leurs esters (N)
243	Arginate d'éthyle lauroyle (N)	900a	Polydiméthylsiloxane (R)
143	Vert rapide FCF (R)	960	Stéviol glycosides (R)
412	Gomme de guar (R)	110	Jaune soleil FCF (R)
412	Gomme de guar (clarifiée) (R)	450(ii)	Diphosphate trisodique (N)

N: normes nouvelles;

R: normes révisées

AROMATISANTS (105 ENTRÉES)

No. JECFA	Nom	No. JECFA	Nom
1793	(Z)-2-pentène-1-ol	1845	(E)-5-nonène-2-one
1794	(E)-2-décène-1-ol	1846	(Z)-3-hexényle 2-oxopropionate
1795	(Z)-pent-2-enyle hexanoate	1847	(+/-)- <i>cis</i> - et <i>trans</i> -4,8-diméthyle-3,7-nonadien-2-ol
1796	(E)-2-hexényle octanoate	1848	(E)-1,5-octadiène-3-one
1797	<i>trans</i> -2-hexényle 2-méthylbutyrate	1849	10-undécène-2-one
1798	Hept- <i>trans</i> -2-en-1-yl acétate	1850	2,4-diméthyle-4-nonanol
1799	(E,Z)-hept-2-en-1-yl isovalérate	1851	8-nonène-2-one
1800	<i>trans</i> -2-hexénal glycéryl acétal	1852	Menthyle valérate
1801	<i>trans</i> -2-hexénal propylène glycol acétal	1853	2-(1-menthoxy)éthanol
1802	<i>cis</i> - et <i>trans</i> -1-méthoxy-1-décène	1854	1-menthyle acétoacétate
1803	(E)-tétradec-2-énal	1855	1-Menthyle (R,S)-3-hydroxybutyrate
1804	(E)-2-penténoïque acide	1856	1-piperitone
1805	(E)-2-octénoïque acide	1857	2,6,6-triméthylcyclohex-2-ène-1,4-dione
1806	Ethyle <i>trans</i> -2-buténoate	1858	Menthyle pyrrolidone carboxylate
1807	Hexyle 2-buténoate	1859	3,9-diméthyle-6-(1-méthyléthyle)-1,4-dioxaspiro[4.5]décane-2-one
1808	Ethyle <i>trans</i> -2-hexénoate	1860	8-p-menthène-1,2-diol
1809	(E,Z)-méthyle 2-hexénoate	1861	d-2,8-p-menthadiène-1-ol
1810	Hexyle <i>trans</i> -2-hexénoate	1862	Déhydronootkatone
1811	Méthyle <i>trans</i> -2-octénoate	1863	Isobornyle isobutyrate
1812	Ethyle <i>trans</i> -2-octénoate	1864	1-Bornyle acétate
1813	(E,Z)-méthyle 2-nonénoate	1865	Thujyle alcool
1814	Ethyle <i>trans</i> -2-decénoate	1866	Vetiverol
1815	Ethyle (E)-2-méthyle-2-penténoate	1867	Vétivéryle acétate
1816	2-méthylbutyle 3-méthyle-2-buténoate	1868	3-pinanone

No. JECFA	Nom	No. JECFA	Nom
1817	(+/-) (E,Z)-5-(2,2-diméthylcyclopropyl)-3-méthyle-2-penténal	1869	Isobornyle 2-méthylbutyrate
1818	(E,Z)-4-méthylpent-2-énoïque acide	1870	Verbénone
1819	(+/-)-4-éthylactanal	1871	Méthyle hexanoate
1820	(E)-géranyle 2-méthylbutyrate	1872	Hexyle heptanoate
1821	(E)-géranyle valérate	1873	Hexyle nonanoate
1822	(E)-géranyle tiglate	1874	Hexyle décanoate
1823	(E)-citronellyle 2-méthylbut-2-énoate	1875	Heptyle heptanoate
1824	(E)-éthyle tiglate	1876	Dodécyl propionate
1825	(E,Z)-géranic acide	1877	Dodécyle butyrate
1826	Prényle formate	1878	4-hydroxy-3,5-diméthoxy benzaldéhyde
1827	Prényle acétate	1879	Vanilline 3-(1-menthoxy)propane-1,2-diol acétal
1828	Prényle isobutyrate	1880	Sodium 4-méthoxybenzoyloxyacétate
1829	Prényle caproate	1881	Divanilline
1830	(+/-)-dihydrofarnésol	1882	Vanilline propylène glycol acétal
1831	(E,Z)-3,7,11-trimethyldodéca-2,6,10-triényle acétate	1883	4-méthoxybenzoyloxyacétique acide
1832	(E,Z)-phytole	1884	Méthyle isothiocyanate
1833	(E,Z)-phytyle acétate	1885	Ethyle isothiocyanate
1834	Méthyle 2-méthyle-2-propénoate	1886	Isobutyle isothiocyanate
1835	Isopropényle acétate	1887	Isoamyle isothiocyanate
1836	1-octène-3-yl acétate	1888	Isopropyle isothiocyanate
1837	1-octène-3-yl butyrate	1889	3-butényle isothiocyanate
1838	6-méthyle-5-heptène-2-yl acétate	1890	2-butyle isothiocyanate
1839	3-(hydroxyméthyle)-2-octanone	1891	Amyle isothiocyanate
1840	(+/-) [R-(E)]-5-isopropyle-8-méthylnona-6,8-dien-2-one	1892	4-(méthylthio)butyle isothiocyanate
1841	(+/-)- <i>cis</i> and <i>trans</i> -4,8-diméthyle-3,7-nonadien-2-yl acétate	1893	4-Pentényle isothiocyanate
1842	(+/-)-1-heptène-3-ol	1894	5-Hexényle isothiocyanate
1843	(E,Z)-4-octène-3-one	1895	Hexyle isothiocyanate
1844	(E)-2-nonène-4-one	1896	5-(méthylthio)pentyle isothiocyanate
		1897	6-(méthylthio)hexyle isothiocyanate

LISTE PRIORITAIRE DES SUBSTANCES PROPOSÉES POUR ÉVALUATION PAR LE JECFA

<i>SUBSTANCE</i>	<i>Question(s) à régler</i>	<i>Disponibilité des données</i> <i>(date, type)</i>	<i>Proposées par</i>
315 aromatisants (68 nouveaux et 247 sur la liste prioritaire actuelle) (Priorité 1)	Évaluation de la sécurité sanitaire et normes	Fin 2009	États-Unis
Pullulane (Priorité 1)	Évaluation de la sécurité sanitaire (pour emploi en tant que fibre alimentaire)	En 2009	Suisse
Pullulanase (Priorité 1)	Évaluation de la sécurité sanitaire et normes	Septembre 2009	Danemark
Stéviol glycosides (Priorité 1)	Révisions des normes (préparations contenant les rebaudiosides D and F)	Juin 2009	Australie
Esters de saccharose d'acides gras (Priorité 1)	Révision des normes	Novembre 2009	États-Unis
Composés d'aluminium (sulfate d'ammonium, lactate et sulfate)	Évaluation de la sécurité sanitaire (biodisponibilité, toxicité développementale, toxicité multi-générationnelle)	Fin 2009 Études de la biodisponibilité, plus Étude de la toxicité pour la reproduction sur deux générations	Japon
Phosphates d'aluminium		In 2010 (IFAC) Études de la biodisponibilité	

Descriptif de projet – Proposition de:**Révision du système de classement des aliments de la Norme générale pour les additifs alimentaires (NGAA; CODEX STAN 192-1995)**

(pour examen à la 42^{ème} session du CCFA)

1. But et champ d'application des travaux de révision du système de classification des aliments de la NGAA

Ces travaux ont pour but de considérer la révision du système de classification des aliments de la NGAA (CODEX STAN 192-1995, appendice B) pour que les catégories qui contiennent les produits à base de cacao et de chocolat, les confiseries dures et tendres, et les produits à base de succédanés du chocolat soient classés de façon mieux appropriée dans la hiérarchie du système de classification des aliments.

Cette proposition a pour but de:

- Réviser la catégorie d'aliments 05.0 (confiserie), à l'exception de la catégorie 05.3 (gomme à mâcher), de sorte que le chocolat, tel qu'il est défini dans la norme Codex pour le chocolat (CODEX STAN 87-1981), ainsi que les produits chocolatés non normalisés similaires et les produits qui utilisent le chocolat normalisé, soient classés de façon mieux appropriée dans la NGAA..
- Réviser les descripteurs pour la catégorie d'aliments 05.0 (confiserie) et ses sous-catégories, à l'exception de la catégorie 05.3 (gomme à mâcher) pour certaines confiseries contenant du chocolat et du cacao. En particulier, les confiseries dures et tendres contenant du cacao, les produits et les produits d'enrobage à base de « chocolat composé », et les enrobages à base de sucre et à base de chocolat pour la confiserie.

Il importe de noter que suite à la révision du champ d'application du système de classification des aliments, il sera nécessaire d'envisager la révision des dispositions relatives aux additifs alimentaires dans les tableaux 1 et 2 dans les catégories d'aliments concernées.

Le système de classification des aliments est un élément essentiel de la NGAA. Les dispositions relatives aux additifs alimentaires dans le NGAA sont établies sur la base de l'information concernant leur emploi dans les aliments qui sont inclus dans les différentes catégories d'aliments. L'affectation correcte des catégories d'aliments est essentielle pour interpréter correctement la NGAA.

2. Pertinence et opportunité

La révision proposée du système de classification des aliments améliorera la clarté, la transparence, et l'exactitude de la NGAA. Actuellement, la classification de la confiserie dans la NGAA et les descripteurs de ces catégories ne correspondent pas totalement ou exactement aux types de produits. Un examen pragmatique des catégories et de leurs descripteurs est nécessaire pour corriger leur ambigüité actuelle.

Plusieurs problèmes clés existent dans la classification actuelle de 05.1 (produits cacaotés et à base de chocolat, y compris les produits d'imitation du chocolat et les succédanés du chocolat), 05.2 (confiseries autres que celles mentionnées aux catégories 05.1, 05.3, et 05.4, y compris confiseries dures et tendres, nougats, etc.) et 05.4 (décorations (pour boulangerie fine), nappages (autres que ceux aux fruits) et sauces sucrées) qui exigent de nouveaux travaux pour régler ces questions:

- I. Les descripteurs actuels de la catégorie d'aliments 05.1 et ses sous-catégories ne sont pas précis concernant certaines confiseries contenant du cacao et du chocolat. En particulier, les confiseries dures et tendres contenant du cacao, les produits et les produits d'enrobage à base de « chocolat composé », et les enrobages (à base de sucre et à base de chocolat) pour la confiserie.
- II. Le cacao peut être utilisé comme ingrédient dans les confiseries comme les confiseries dures (par ex., les pastilles contenant du cacao) ou les confiseries tendres (par ex., le « toffee » ou le caramel). Cependant, les descripteurs des catégories d'aliments 05.2.1 (confiserie dure) et 05.2.2 (confiserie tendre) ne contiennent pas ces confiseries qui contiennent du cacao.

- III. Le « chocolat composé » et les « enrobages à base de chocolat composé » peuvent contenir de la liqueur de chocolat, du cacao et plus de 5 pour cent de graisses végétales (autres que le beurre de cacao), et sont utilisés et consommés de la même façon que le chocolat. Ces produits entrent dans le champ d'application du chocolat tel qu'il est défini dans la norme générale pour le chocolat. Par conséquent, ils peuvent être considérés comme des types de confiseries contenant du chocolat. Cependant, le descripteur de la catégorie d'aliments 05.1.5 (produits d'imitation du chocolat et succédanés du chocolat) ne contient pas ces produits.
- IV. Les enrobages à base de chocolat et de sucre pour la confiserie sont actuellement dans le champ d'application de la catégorie d'aliments 05.4 (décorations (pour boulangerie fine), nappages (autres que ceux à base de fruits) et sauces sucrées. Contrairement à certains enrobages des produits de boulangerie (par ex., le glaçage des gâteaux et des biscuits) qui sont aussi inclus dans la catégorie d'aliments 05.4, les enrobages à base de chocolat et de sucre pour la confiserie ne sont pas consommés en tant que tels (à savoir qu'ils ne sont pas vendus ou consommés seulement en tant que composante d'une confiserie, comme un chocolat à « enveloppe » sucrée dure ou une boule de crème enrobée de chocolat). Par conséquent, conformément aux principes du système de classification des aliments de la NGAA, les enrobages à base de sucre et de chocolat pour la confiserie ne doivent pas être inclus dans la catégorie d'aliments 05.4.

La proposition de révision du système de classification des aliments pourrait nécessiter:

- (i) la révision des dispositions relatives aux additifs alimentaires dans les tableaux 1 et 2 de la NGAA pour correspondre à la réaffectation des catégories d'aliments;

3. Principaux aspects à couvrir

La NGAA (CODEX STAN 192-1995) sera révisée comme suit:

- (ii) le système de classification des aliments sera révisé conformément à la proposition (appendice B de la NGAA);
- (iii) les dispositions dans les tableaux 1 et 2 de la NGAA dans les catégories d'aliments concernées (05.1, 05.2, et 05.4) seront réaffectées conformément à la proposition.

4. Évaluation par rapport aux *Critères pour l'établissement des priorités des travaux*

Critère général

La proposition contribuera à la protection du consommateur du point de vue de la santé, de la sécurité sanitaire, garantissant des pratiques loyales dans le commerce des aliments et tenant compte des besoins identifiés des pays en développement. Elle assurera la minimisation des obstacles potentiels au commerce international pouvant résulter des diverses interprétations de la NGAA et des diverses législations nationales.

Critères applicables aux questions générales

- a. *Diversité des législations nationales et obstacles au commerce international qui semblent, ou pourraient, en résulter.* Compte tenu de la complexité de la catégorie et de la diversité des différentes législations nationales pour la classification de la confiserie, il est nécessaire d'harmoniser suffisamment les incohérences présentes dans cette catégorie pour que le commerce ne soit pas pénalisé à l'échelle internationale. La classification adéquate dans la hiérarchie du système de classification des aliments fournira une norme harmonisée et sera considérablement utile à cet égard. Certaines organisations internationales ont signalé la nécessité d'harmoniser les normes pour la confiserie afin de ne pas créer d'obstacle au commerce international et assurer la protection adéquate du consommateur
- b. *Portée des travaux et détermination des priorités dans les différents domaines d'activités.* Le système de classification des aliments est une partie intégrale de la NGAA. Il y a lieu de croire que la proposition améliorera l'exactitude et la transparence du système de classification des aliments, et qu'elle reflètera mieux l'emploi des additifs alimentaires dans les confiseries. Elle permettra d'améliorer la protection du consommateur et de garantir les pratiques loyales dans le commerce des aliments. La proposition vise par conséquent dans un premier temps à clarifier les descripteurs des catégories d'aliments pour certaines confiseries contenant du cacao et du chocolat, comme les confiseries dures et tendres contenant du cacao, les produits et les produits d'enrobage à base de

“chocolat composé”, et les enrobages /à base de sucre ou à base de chocolat) pour la confiserie. Dans un deuxième temps, elle vise à préciser la catégorie d’aliments appropriée pour les produits qui contiennent du chocolat et autres ingrédients (par ex., les boules de crèmes enrobées de chocolat, les caramels, et les garnitures à base de gelée, les chocolats couverts d’une « enveloppe » à base de sucre, les produits à base de chocolat portant des décorations de couleur, et les chocolats contenant des fruits à coque et des fruits en tant qu’ingrédients principaux) qui sont actuellement inclus dans la catégorie 05.1.4 (Autres produits à base de cacao et de chocolat). Suite à la révision appropriée des descripteurs conformément aux normes CODEX d’identité, un examen des dispositions relatives aux additifs alimentaires aura lieu dans les tableaux I et II de la NGAA.

- c. *Travaux déjà entrepris dans ce domaine par d’autres organisations internationales et/ou travaux suggérés par l’(les) organisme(s) international(aux) intergouvernemental(aux) pertinent(s). Ces travaux font partie des travaux permanents de la NGAA.*

Annexe XI

NORME GÉNÉRALE CODEX POUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES
SYSTÈME DE CLASSEMENT DES ALIMENTS - RÉVISION DES NOMS ET DES
DESCRIPTEURS DES CATÉGORIES D'ALIMENTS 0.1.2.1.1, 15.1 ET 15.2

(pour adoption)

01.2.1.1 Laites fermentés (nature), non traités thermiquement après fermentation

Inclut les produits nature liquides et non liquides, tels que le yoghurt et le yogourt sucré.^(a)

^(a) **L'emploi d'un additif alimentaire autre que les stabilisants et les épaississants pour reconstitution et recombinaison, s'il est autorisé par la législation nationale du pays où a lieu la vente, n'est pas acceptable dans les laits fermentés, tels que définis par la norme Codex pour les laits fermentés (CODEX STAN 243-2003).** ~~Selon la définition du yogourt dans cette norme, les colorants et les aromatisants ne sont pas autorisés dans les ingrédients facultatifs.~~

15.1 Amuse-gueule à base de pommes de terre, de céréales, de farine ou d'amidon (extrait de racines, tubercules, légumes secs et légumineuses)

Inclut tous les amuse-gueule **aromatisés ou non**, autres que les crackers **non sucrés nature** (catégorie 07.1.2). Exemples: pommes chips, pop-corn, pretzels, crackers de riz (*senbei*), crackers aromatisés (par exemple, au fromage), *bhujia* (namkeen; amuse-gueule obtenu à partir d'un mélange de farines, maïs, pommes de terre, sel, fruits séchés, arachides, épices, colorants, arômes et antioxygènes) et *papads* (préparés à partir de farine de riz trempé ou de farine de haricot mungo ou de pois à vache, mélangée avec du sel et des épices, et présentés sous forme de boulettes ou de galettes).

15.2 Fruits à coque transformés, y compris les fruits à coque enrobés et les mélanges (avec, par exemple, des fruits secs):

Inclut tous les types de fruits à coque entiers transformés selon des procédés consistant par exemple à griller par voie sèche, torrifier, mariner ou cuire, avec ou sans la coque, salés ou **nature non salés**. Les fruits à coque enrobés de yogourt, céréales ou miel et les amuse-gueule à base de fruits à coque, de raisins secs et de céréales (du type « trail mix») entrent dans cette catégorie. Les fruits à coque enrobés de chocolat appartiennent à la catégorie 05.1.4.