

# COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS

# F



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



Organisation  
mondiale de la Santé

Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Rome, Italie - Tél: (+39) 06 57051 - Fax: (+39) 06 5705 4593 - E-mail: [codex@fao.org](mailto:codex@fao.org) - [www.codexalimentarius.net](http://www.codexalimentarius.net)

REP11/FA

## PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

### COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS

**Trente-quatrième session**  
*Genève (Suisse), 4-9 juillet 2011*

### RAPPORT DE LA QUARANTE-TROISIÈME SESSION DU COMITÉ DU CODEX SUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES

*Xiamen, Chine*  
*14-18 mars 2011*

NOTE : Le présent rapport contient la lettre circulaire CL 2011/4-FA



- Aux:** Services centraux de liaison du Codex  
Organisations internationales intéressées
- Du:** Secrétariat  
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-troisième session du Comité du Codex sur les additifs alimentaires (REP11/FA)**

Le rapport de la quarante-troisième session du Comité du Codex sur les additifs alimentaires sera examiné par la Commission du Codex Alimentarius à sa 34<sup>ème</sup> session (Genève, Suisse, 4-9 juillet 2011).

**PARTIE A – QUESTIONS SOUMISES À LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS POUR ADOPTION À SA 34<sup>ÈME</sup> 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 (par. 75 et annexe III);
2. **Avant-projet de révision du système de classification des aliments de la NGAA (catégories d'aliments 5.1, 5.3 et 5.4) (N07-2010)** (par. 102 et annexe VIII);
3. **Avant-projets d'amendements du Système international de numérotation des additifs alimentaires,** à l'étape 5/8 (par. 147 et annexe XII);
4. **Avant-projet de normes d'identité et de pureté des additifs alimentaires,** à l'étape 5/8 (par. 153 et annexe XIII).

**Avant-projets de normes et textes apparentés à l'étape 5 de la procédure**

5. **Avant-projet de révision de la norme pour le sel de qualité alimentaire (CODEX STAN 150-1985) (N08-2010),** à l'étape 5 (par. 136 et annexe XI);

**Autres questions soumises pour adoption**

6. **Amendements des dispositions relatives aux additifs alimentaires pour les antioxydants et les conservateurs dans la catégorie d'aliments 04.1.2.2 « Fruits secs » de la NGAA** (par. 25);
7. **Amendement de la section 4 « Transfert des additifs alimentaires » du Préambule de la NGAA** (par. 121 et annexe IX);
8. **Amendement des « notes explicatives sur l'organisation du SIN », section 1 des noms de catégories et du Système international de numérotation des additifs alimentaires (CAC/GL 36-1989)** (par. 148);

Les gouvernements et les organisations internationales qui souhaitent formuler des observations sur les textes susmentionnés sont invités à les faire parvenir par écrit, *de préférence par courrier électronique*, au Secrétariat, 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](mailto:codex@fao.org), télécopie : +39 06 57054593) **avant le 15 mai 2011.**

**PARTIE B – DEMANDE D'OBSERVATIONS ET D'INFORMATIONS**

9. **Observations à l'étape 3 sur la disposition relative à la gomme de cassia (SIN 427) dans le tableau 3 de la NGAA et informations sur son emploi et ses niveaux d'emploi dans les catégories d'aliments citées dans l'annexe du tableau 3 de la NGAA (par. 22);**
10. **Observations à l'étape 6 et 3 sur plusieurs projets et avant-projets de dispositions relatives à l'érythrosine (SIN 127); l'ester éthylique d'arginate laurique (SIN 243); les glycosides de stéviol (SIN 960); les sulfites (SIN 220-228, 539) dans le tableau 1 et le tableau 2 de la NGAA (par. 75 et annexe VI);**
11. **Information supplémentaire spécifique sur des dispositions spécifiques relatives aux glycosides de stéviol (SIN 960) dans le tableau 1 et tableau 2 de la NGAA (par. 76 et annexe VII);**

Les gouvernements et les organisations internationales qui souhaitent formuler des observations sur les questions susmentionnées sont invités à les faire parvenir par écrit, *de préférence par courrier électronique*, au 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](mailto:secretariat@ccfa.cc), télécopie: + 86 10 67711813;), et d'en envoyer une copie au Secrétariat, 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](mailto:codex@fao.org), *de préférence*, télécopie: +39 06 57054593) **avant le 15 octobre 2011.**

## TABLE DES MATIÈRES

RÉSUMÉ ET CONCLUSIONS .....	page v
LISTE DES ABRÉVIATIONS .....	page vii
RAPPORT DE LA 43 <sup>ÈME</sup> SESSION DU COMITÉ DU CODEX SUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES .....	page 1
RÉSUMÉ DU STATUT DES TRAVAUX .....	page 24
<b>Paragraphe</b>	
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 et d'autres comités et groupe spéciaux du Codex (Point 2 de l'ordre du jour) .....	7 - 16
Questions découlant de la Commission de la FAO et de l'OMS et de la 73 <sup>ème</sup> réunion du comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires (JECFA (Point 3 de l'ordre du jour) .....	17 - 22
Confirmation et/ou révision des niveaux maximaux pour les additifs alimentaires et les auxiliaires technologiques dans les normes Codex (Point 4a de l'ordre du jour) .....	23 - 38
Document de travail sur les dispositions relatives aux additifs alimentaires dans la <i>norme pour les préparations pour nourrissons et les préparations à des fins médicales spéciales</i> (CODEX STAN 72-1981) (Point 4b de l'ordre du jour) .....	39 - 45
Document de travail sur l'alignement des dispositions relatives aux additifs alimentaires des normes sur les produits carnés avec les dispositions concernées de la NGAA (Point 4c de l'ordre du jour) .....	46 - 49
Projet et avant-projet de dispositions relatives aux additifs alimentaires de la NGAA; avant-projet de dispositions relatives aux additifs alimentaires de la NGAA (nouvelles et révisées); observations et informations sur plusieurs dispositions relatives aux additifs alimentaires (réponses à CL 2010/7-FA, partie B et à CL 2010/39-FA (Point 5a, 5b et 5c de l'ordre du jour) .....	50 - 76
Dispositions relatives aux additifs alimentaires contenant de l'aluminium (Point 5d de l'ordre du jour) .....	77- 91
Avant-projet de révision du système de classification des aliments (catégories d'aliments 5.1, 5.2 et 5.4) (N07-2010) (Point 5e de l'ordre du jour) .....	92 - 102
Révision du nom et des descripteurs de la catégorie d'aliments 16.0 (Point 5f de l'ordre du jour) .....	103 - 106
Document de travail sur l'utilisation de la note 161 (Point 5g de l'ordre du jour) .....	107 - 114
Document de travail sur la révision de la section 4 « Transfert des additifs alimentaires dans les aliments » du Préambule de la NGAA (Point 5h de l'ordre du jour) .....	115 - 125
Groupe de travail classique sur la NGAA (mandat) .....	126
Avant-projet de révision de la <i>norme Codex pour le sel de qualité alimentaire</i> (CODEX STAN 150-1985) (N08-2010) (Point 6 de l'ordre du jour) .....	127 - 136
Propositions d'additions et/ou d'amendements au <i>Système international de numérotation des additifs alimentaires</i> (Point 7 de l'ordre du jour) .....	137 - 148
Normes d'identité et de pureté des additifs alimentaires découlant de la 73 <sup>ème</sup> réunion du JECFA (Point 8 de l'ordre du jour) .....	149 - 153
Propositions d'additions et de modifications à la liste prioritaire des composés proposés pour évaluation par le JECFA (réponses à CL 2010/10-FA) (Point 9a de l'ordre du jour) .....	154 - 162
Document de travail sur les mécanismes de réévaluation des substances par le JECFA (Point 9b de l'ordre du jour) .....	163 - 168
Document de travail sur le développement d'une base de données sur les auxiliaires Technologiques (Point 10 de l'ordre du jour) .....	169 - 172
Autre activité et travaux futurs (Point 11 de l'ordre du jour) .....	173
Date et lieu de la prochaine session (Point 12 de l'ordre du jour) .....	174

## LISTE DES ANNEXES

<b>Annexe I:</b>	Liste des participants	25
<b>Annexe II:</b>	Statut de la confirmation et/ou révision des niveaux maximaux des additifs alimentaires et des auxiliaires technologiques dans les normes Codex de produits	43
<b>Annexe III:</b>	<i>Norme générale Codex pour les additifs alimentaires</i> – Projet et avant-projet de dispositions relatives aux additifs alimentaires (pour adoption à l'étape 8 et à l'étape 5/8 de la procédure) .....	47
<b>Annexe IV:</b>	<i>Norme générale Codex pour les additifs alimentaires</i> - Révocation de dispositions relatives aux additifs alimentaires (pour approbation) .....	57
<b>Annexe V:</b>	<i>Norme générale Codex pour les additifs alimentaires</i> - Interruption des travaux sur le projet et l'avant-projet de dispositions relatives aux additifs alimentaires (pour information) .....	59
<b>Annexe VI:</b>	<i>Norme générale Codex pour les additifs alimentaires</i> – Projet et avant-projet de dispositions relatives aux additifs alimentaires (pour observations à l'étape 6 et à l'étape 6) .....	65
<b>Annexe VII:</b>	<i>Norme générale Codex pour les additifs alimentaires</i> – Avant-projet de dispositions incluses dans le tableau 1 et le tableau 2 (pour information supplémentaire) .....	67
<b>Annexe VIII:</b>	<i>Norme générale Codex pour les additifs alimentaires</i> – Avant-projet de révision du système de classification des aliments (catégories d'aliments 5.1, 5.2 et 5.4) (N07-2010) (pour adoption à l'étape 5/8 de la procédure) .....	69
<b>Annexe IX:</b>	<i>Norme générale Codex pour les additifs alimentaires</i> - Révision de la section 4 « Transfert des additifs alimentaires dans les aliments » du Préambule de la NGAA (pour adoption).....	71
<b>Annexe X:</b>	<i>Norme générale Codex pour les additifs alimentaires</i> - Liste des « régulateurs de l'acidité » et des « émulsifiants, stabilisants et épaississants » du tableau 3 pour travaux futurs .....	72
<b>Annexe XI:</b>	Avant-projet de révision de la <i>norme Codex pour le sel de qualité alimentaire</i> (CODEX STAN 150-1985) (pour adoption à l'étape 5 de la procédure) .....	74
<b>Annexe XII:</b>	Avant-projet d'amendements au <i>Système international de numérotation des additifs alimentaires</i> (pour adoption à l'étape 5/8 de la procédure) .....	81
<b>Annexe XIII:</b>	Avant-projet de <i>normes d'identité et de pureté des additifs alimentaires</i> (pour adoption à l'étape 5/8 de la procédure).....	82
<b>Annexe XIV:</b>	Liste prioritaire des composés proposés pour évaluation par le JECFA .....	86

## RÉSUMÉ ET CONCLUSIONS

À sa quarante-troisième session, le Comité du Codex sur les additifs alimentaires est parvenu aux conclusions suivantes:

### Questions pour adoption/examen à la 34<sup>ème</sup> 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:

- Les dispositions relatives aux additifs alimentaires de la *Norme générale pour les additifs alimentaires* (NGAA), pour adoption aux étapes 8 et 5/8, respectivement (par. 75 et annexe III);
- L'avant-projet de révision du système de classification des aliments de la NGAA (catégories d'aliments 5.1, 5.3 et 5.4) (N07-2010) pour adoption à l'étape 5/8 (par. 102 et annexe VIII);
- Les avant-projets d'amendements du *Système international de numérotation des additifs alimentaires*, pour adoption à l'étape 5/8 (par. 147 et annexe XII); et
- L'avant-projet de *normes d'identité et de pureté des additifs alimentaires*, pour adoption à l'étape 5/8 (par. 153 et annexe XIII).

#### **Avant-projets de normes et textes apparentés pour adoption à l'étape 5**

- L'avant-projet de révision de la *norme pour le sel de qualité alimentaire* (CODEX STAN 150-1985) (N08-2010), pour adoption à l'étape 5 (par. 136 et annexe XI).

#### **Autres questions soumises pour adoption**

##### Le Comité a transmis:

- Les amendements des dispositions relatives aux additifs alimentaires pour les antioxydants et les conservateurs dans la catégorie d'aliments 04.1.2.2 « Fruits secs » de la NGAA pour adoption (par. 25);
- L'amendement de la section 4 « Transfert des additifs alimentaires » du Préambule de la NGAA pour adoption (par. 121 et annexe IX); et
- L'amendement des « notes explicatives sur l'organisation du SIN », section 1 *des noms de catégories et du Système international de numérotation des additifs alimentaires* pour adoption (CAC/GL 36-1989) (par. 148).

#### **Norme du Codex et textes apparentés pour révocation**

##### Le Comité est convenu de demander à la Commission de révoquer à sa 34<sup>ème</sup> session:

- Des dispositions relatives aux additifs alimentaires de la NGAA (par. 75, 83 et 88 et annexe IV).

#### **Autres questions soumises pour information à la Commission du Codex Alimentarius à sa 34<sup>ème</sup> session**

##### Le Comité est convenu:

- Qu'il n'était pas nécessaire de réviser ses principes d'analyse des risques quant à leur applicabilité aux aliments de consommation animale et que l'activité 2.2 du plan stratégique était terminée (par. 14-15);
- D'interrompre les travaux sur un certain nombre de projets et avant-projets de dispositions relatives aux additifs alimentaires de la NGAA (par. 75 et 83 et annexe V);
- De poursuivre les travaux sur une approche par organigramme décisionnel pour l'alignement des dispositions relatives aux additifs alimentaires dans les normes de produits et la NGAA et de préparer une proposition pour la révision des dispositions relatives aux additifs alimentaires dans les cinq normes pour la viande transformée (par. 49).

### Questions soumises aux comités et groupes spéciaux du Codex

#### Tous les comités de produits actifs

- Le Comité est convenu de renvoyer les dispositions relatives aux additifs alimentaires, transmises à la Commission pour adoption à sa 34<sup>ème</sup> session, au comité de produits actif approprié pour information et observations sur leur applicabilité aux normes de produits concernées (par. 70).

Comité sur les principes généraux (CCGP)

- Le Comité est convenu qu'il n'était pas nécessaire de réviser ses principes d'analyse des risques et que l'activité 2.2 du plan stratégique était terminée et il est convenu que des principes d'analyse des risques distincts pour le CCFA et le CCCF étaient utiles; il a par ailleurs conclu qu'il n'était pas nécessaire de réviser la définition de « risque » (par. 14-16).

Comité sur les fruits et légumes traités (CCPFV)

- Le Comité a invité le CCPFV à examiner l'emploi d'autres additifs alimentaires dans les produits couverts par la norme pour les pousses de bambou en conserve et l'annexe pour certains champignons (par. 30-31).

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

- Le Comité a invité CCASIA à examiner l'emploi d'autres additifs alimentaires dans les produits couverts par la norme régionale pour la sauce pimentée et pour la pâte de soja fermentée (par. 37-38).

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

- Le CCFA a souscrit aux deux principales recommandations du CX/FA 11/43/5 concernant les trois questions générales du CCNFSDU sur l'emploi des additifs alimentaires dans les aliments pour bébé et leur évaluation par le JECFA et est convenu de transmettre le document au CCNFSDU pour examen (par. 43-45);
- Le CCFA est convenu de demander au CCNFSDU de clarifier l'applicabilité des principes de transfert aux normes qui relèvent des catégories d'aliments 13.1 et 13.2 de la NGAA (par. 125).

Comité sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage (CCMAS)

- Le CCFA est convenu de transmettre la section sur la méthode d'analyse de l'avant-projet de révision de la norme pour le sel de qualité alimentaire (CODEX STAN 150-1985) (par. 135-136 et annexe XI).

**LISTE DES ABRÉVIATIONS UTILISEES DANS CE RAPPORT**

BPF	Bonnes pratiques de fabrication
CCA/GL	Commission du Codex Alimentarius / directives
CCASIA	Comité de coordination FAO/OMS pour l'Asie
CCFA	Comité du Codex sur les additifs alimentaires
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
CL	Lettre circulaire
CRD	Document de séance
DHTP	Dose hebdomadaire tolérable provisoire
DJA	Dose journalière admissible
EHC	Critère de santé environnementale
FAO	Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture
GIFSA	Initiative mondiale en faveur des avis scientifiques relatifs à l'alimentation
JECFA	Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires
NGAA	Norme générale pour les additifs alimentaires
NM	Niveau maximal
OMC	Organisation mondiale du commerce
OMS	Organisation mondiale de la santé
OSA	Acide succinique octényle
SIN	Système international de numérotation
UE	Union européenne

## INTRODUCTION

1. Le Comité du Codex sur les additifs alimentaires (CCFA) a tenu sa quarante-troisième session à Xiamen (Chine) du 14 au 18 mars 2011, à l'aimable invitation du gouvernement de la République populaire de Chine. Dr Junshi Chen, Professeur du Centre chinois pour le contrôle et la prévention des maladies au Ministère de la santé, a présidé la session. Étaient présents 200 délégués de 54 pays membres et d'une organisation membre et les observateurs de 27 organisations internationales, ainsi que la FAO et l'OMS. La liste des participants, dont le Secrétariat, est jointe en tant qu'annexe I du présent rapport.

2. M. Rui Chen, Directeur adjoint du Bureau général pour la coordination de la sécurité sanitaire des aliments et de la surveillance sanitaire, a souhaité la bienvenue aux participants au nom du vice-ministre de la santé. M. Chen a indiqué que le gouvernement chinois avait fait de la sécurité sanitaire des aliments un sujet prioritaire et avait pris une série de mesures pour améliorer la sécurité sanitaire des aliments en Chine, dont l'établissement de réglementations et de normes, l'exécution de contrôles de sécurité sanitaire, l'accélération du développement d'un système national de normes pour la sécurité sanitaire des aliments et le renforcement des capacités et de la coopération internationale. M. Chen a souligné que le gouvernement chinois continuerait à jouer un rôle actif dans la promotion de la sécurité sanitaire et du commerce des aliments, et de la coopération technique, au niveau international.

### Répartition des compétences

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

### ADOPTION DE L'ORDRE DU JOUR (Point 1 de l'ordre du jour)<sup>1</sup>

4. Le Comité est convenu d'examiner la proposition du Pérou sur le huitio ou jagua (*Genipa americana*) (CRD 23) au point 9a de l'ordre du jour. Avec cette modification, le Comité a adopté l'ordre du jour provisoire en tant qu'ordre du jour de la session.

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

- La confirmation et/ou la révision des niveaux maximaux pour les additifs alimentaires et les auxiliaires technologiques dans les normes Codex (point 4a de l'ordre du jour), sous la présidence de l'Australie;
- Le Système international de numérotation (SIN) des additifs alimentaires (point 7 de l'ordre du jour), sous la présidence de la Finlande; et
- La liste prioritaire des substances proposées pour évaluation par le JECFA (point 9a de l'ordre du jour), sous la présidence du Canada.

6. Le Comité est convenu d'examiner les points de l'ordre du jour dans l'ordre suivant: 1, 2, 3, 8, 9b, 4b, 4c, 4a, 5e, 5g, 5a, 5b, 5c, 5h, 5f, 5d, 6, 7, 9a, 10, 11, 12.

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

7. Le Comité a pris note de l'information présentée dans CX/FA 11/43/2 sur les décisions et discussions de la Commission, du comité exécutif et des autres comités du Codex liées à son activité. Le Comité a demandé au groupe de travail intrasession sur les confirmations d'examiner la proposition de la 17<sup>ème</sup> session du Comité de coordination FAO/OMS pour l'Asie (CCASIA) sur le tartrate monopotassique (SIN 336(i)) dans la *Norme régionale pour la pâte de soja fermentée* (CODEX STAN 298R-2009).

---

<sup>1</sup> CX/FA 11/43/1

<sup>2</sup> CX/FA 11/43/2; CRD 7 (Observations de l'Union européenne, de l'Indonésie et du Mali)

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

**Applicabilité des principes d'analyse des risques appliqués par le Comité du Codex sur les additifs alimentaires et le Comité du Codex sur les contaminants à l'alimentation animale/révision des principes d'analyse des risques**

9. Le Secrétariat a rappelé que la Commission, tout en envisageant des travaux futurs sur l'alimentation animale, avait demandé que les comités compétents examinent leurs politiques et leurs principes régissant l'analyse des risques concernant leur applicabilité à l'alimentation animale et avait demandé au Comité d'examiner les amendements proposés relatifs aux *Principes d'analyse des risques appliqués par le Comité du Codex sur les additifs alimentaires et le Comité du Codex sur les contaminants dans les aliments* présentés dans l'appendice 1 de CX/FA 11/43/2.

10. Plusieurs délégations ont approuvé les amendements proposés dans l'Appendice 1 concernant l'alimentation animale tandis que d'autres délégations ont été d'avis que les amendements ne concernaient pas le Comité.

11. Certaines délégations ont affirmé manquer de renseignements clairs quant aux définitions et responsabilité des différents comités du Codex dans le domaine de l'alimentation animale/des additifs dans l'alimentation animale et quant à savoir si les résidus des additifs de l'alimentation animale seraient examinés en tant que contaminants. Il a été mentionné que les amendements proposés dans l'Appendice 1 pourraient peut-être s'appliquer aux contaminants mais pas aux additifs alimentaires.

12. Le Secrétariat a expliqué qu'il existe une définition claire du terme « additif alimentaire » dans le Manuel de procédure par lequel le Comité est lié et que la définition de « médicaments vétérinaires » est relativement large et peut englober une large gamme de substances appliquées ou administrées aux animaux producteurs d'aliments. Le Comité a noté en outre que le mandat de consultation du Comité sur les contaminants dans les aliments (CCCF) comprend les contaminants dans les aliments de consommation humaine et animale et que le mandat du nouveau groupe de travail établi sur l'alimentation animale a été restreint au développement de directives sur l'application des méthodologies d'évaluation des risques aux différents types de risques liés aux contaminants/résidus dans les ingrédients d'aliments pour animaux ainsi qu'à l'établissement d'une liste prioritaire de ces risques.

13. Le Secrétariat a rappelé que le Comité sur les principes généraux (CCGP) avait transmis l'examen des politiques d'analyse des risques des comités du Codex (CL 2010/1-GP) aux comités concernés dans le contexte de l'exécution de l'activité 2.1 (*Révision de la pertinence des principes d'analyse des risques élaborés par les comités du Codex compétents*) du plan stratégique. Le Secrétariat a également rappelé qu'il relevait de l'autorité du Comité de décider de la façon dont serait entreprise l'activité 2.2 (*Révision des politiques d'analyse développées par les comités du Codex compétents*) du plan stratégique avec pour année cible 2013.

**Conclusion**

14. Le Comité est convenu que les amendements proposés aux *Principes d'analyse des risques appliqués par le Comité du Codex sur les additifs alimentaires et le Comité du Codex sur les contaminants dans les aliments* pour répondre à la question de l'alimentation animale ne faisaient pas partie de ses travaux, que la présente structure de ses principes d'analyse des risques était adéquate, et que cela ne présenterait aucune valeur à l'heure actuelle de restructurer ou de réviser les principes. Le Comité a par conséquent considéré que l'activité 2.2 était terminée.

15. Le Comité est convenu que des principes d'analyse des risques distincts pour le CCFA et le CCCF seraient utiles afin de permettre que les textes se développent de façon indépendante selon les besoins de chaque comité. Par conséquent, le Comité a demandé au Secrétariat du Codex de préparer un projet des principes d'analyse des risques appliqués par le CCFA, fondé sur *les principes d'analyse des risques appliqués par le Comité du Codex sur les additifs alimentaires et le Comité du Codex sur les contaminants dans les aliments* actuels, en éliminant toute référence au CCCF pour examen lors de la prochaine session.

**Définition de « risques »**

16. Le Comité a examiné la demande de révision de la définition de « risque » dans le Manuel de procédure soumise par le CCGP et est convenu qu'il n'était pas nécessaire de réviser la définition actuelle.

## QUESTIONS DÉCOULANT DE LA COMMISSION DE LA FAO ET DE L'OMS ET DE LA 73<sup>ÈME</sup> RÉUNION DU COMITÉ MIXTE FAO/OMS D'EXPERTS DES ADDITIFS ALIMENTAIRES (JECFA) (Point 3 de l'ordre du jour)<sup>3</sup>

17. Les représentants de la FAO et de l'OMS ont informé le Comité des activités liées aux avis scientifiques fournis au Codex et aux pays membres, y compris les résultats et les recommandations de la 73<sup>ème</sup> réunion du JECFA.

### Activités de la FAO et de l'OMS

18. Les représentants de la FAO et de l'OMS ont informé le Comité de la publication récente des principes et méthodes actualisés relatifs à l'évaluation des risques liés aux produits chimiques contenus dans les aliments en tant que document No. 240 des Critères de santé environnementale de l'OMS. Cette publication détaillée, qui est maintenant disponible à l'achat et par téléchargement gratuit pourra servir de guide aux organismes internationaux d'évaluation des risques ainsi qu'aux gouvernements et aux institutions chargées de l'évaluation des risques liés aux produits chimiques dans les aliments.

19. Le représentant de la FAO a informé le Comité des activités récentes dans le domaine de la nanotechnologie et, notamment, de la tenue d'une conférence internationale en 2010 en collaboration avec le gouvernement brésilien et les autres parties prenantes sur les questions concernant les applications nouvelles et émergentes des nanomatériaux et des nanotechnologies dans l'alimentation et l'agriculture. Par ailleurs, suite à la réunion d'experts conjointe FAO/OMS sur les applications de la nanotechnologie dans l'agriculture et l'industrie alimentaire tenue en 2009, des travaux ont été entrepris sur l'élaboration d'un guide pour une approche par paliers ou par organigramme décisionnel dans l'évaluation des risques liés aux nanomatériaux.

20. Les représentants ont insisté sur l'importance d'assurer des ressources financières adéquates pour les travaux relatifs aux avis scientifiques et ont demandé aux délégations d'envisager l'apport de leur soutien à ces importantes activités normatives. En particulier, la possibilité d'un financement par le biais du mécanisme de l'Initiative mondiale en faveur des avis scientifiques relatifs à l'alimentation (GIFSA)<sup>4</sup> a de nouveau été évoquée.

### 73<sup>ème</sup> réunion du JECFA

21. À sa 73<sup>ème</sup> réunion, le JECFA a évalué la sécurité sanitaire d'un grand nombre d'aromatants appartenant à 12 groupes de substances différents, à l'aide de la procédure pour l'évaluation de la sécurité sanitaire des aromatisants. Pour la majorité des aromatisants, le JECFA a conclu que ces substances ne présentent « aucun risque sanitaire » sur la base de l'ingestion estimée actuelle. Pour 13 aromatisants (No. 1914, 1931, 1939, 1941, 1943, 1944, 1973, 1988, 2005, 2007, 2010, 2011 et 2046) l'évaluation n'a pas pu être réalisée, faute de données supplémentaires nécessaires aux évaluations toxicologiques. Le Comité a pris note de la demande de données et de la confirmation du producteur de fournir les données demandées.

### Actions nécessaires suite aux changements du statut des doses journalières admissibles (DJA) et autres recommandations toxicologiques

#### Gomme de cassia (SIN 427)

22. Bien qu'elle ne soit pas mentionnée dans CX/FA 11/43/3, les représentants de la FAO et de l'OMS ont noté qu'une DJA « non spécifiée » avait été attribuée à la gomme de cassia à la 71<sup>ème</sup> réunion du JECFA et que les normes complètes avaient été préparées lors de la 73<sup>ème</sup> réunion du JECFA (CX/FA 11/43/17) suite à la soumission et à l'évaluation des données demandées. Par conséquent, le Comité est convenu d'inclure la gomme de cassia (SIN 427) dans le tableau 3 de la NGAA et de la distribuer pour observations à l'étape 3 (voir annexe VI) et de demander des observations/propositions sur les emplois et les niveaux d'emploi de la gomme de cassia dans les catégories d'aliments citées dans l'annexe du tableau 3.

<sup>3</sup> CX/FA 11/43/3

<sup>4</sup> Personnes à contacter, à la FAO: Dominique Di Biase, [Dominique.DiBiase@fao.org](mailto:Dominique.DiBiase@fao.org); à l'OMS: Angelika Tritscher, [tritschera@who.int](mailto:tritschera@who.int)

## **CONFIRMATION ET/OU RÉVISION DES NIVEAUX MAXIMAUX POUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES ET LES AUXILIAIRES TECHNOLOGIQUES DANS LES NORMES CODEX (Point 4a de l'ordre du jour)<sup>5</sup>**

23. La délégation australienne, s'adressant en tant que présidente du groupe de travail intrasession sur les confirmations, a présenté le rapport du groupe de travail intrasession sur les confirmations, tel que contenu dans CRD 3, et a souligné que le groupe de travail était convenu de ne pas rouvrir le débat sur les questions de justification technologique qui avaient été amplement examinées par le Comité sur les fruits et légumes traités (CCPFV) et par le Comité de coordination FAO/OMS pour l'Asie (CCASIA).

24. Le Comité a examiné et approuvé les recommandations du groupe de travail intrasession et formulé les modifications et observations suivantes.

### **25<sup>ème</sup> session du Comité sur les fruits et légumes traités**

#### *Avant-projet de norme pour la noix de coco desséchée (révision de CODEX STAN 177-1991)*

25. Le Comité a approuvé les dispositions relatives aux additifs alimentaires dans l'avant-projet de norme pour la noix de coco desséchée, telles que proposées par le CCPFV.

26. Le Comité est par ailleurs convenu de modifier les dispositions relatives aux additifs alimentaires pour les antioxydants et les conservateurs dans la catégorie d'aliments 04.1.2.2 « Fruits secs » en:

- i. Attribuant une nouvelle note à la disposition relative aux sulfites dans la catégorie d'aliments 04.1.2.2. de la NGAA « Seuls les sulfites peuvent être utilisés en tant que conservateurs et antioxydants dans les produits couverts par la *norme pour la noix de coco desséchée* (CODEX STAN 177-1991) »; et
- ii. Modifiant la note 135 comme suit: « Sauf pour utilisation dans les abricots secs à 2000 mg/kg, les raisins secs blanchis à 1500 mg/kg, la noix de coco desséchée à 200 mg/kg et la noix de coco desséchée à teneur en huile réduite à 50 mg/kg »

#### *Avant-projet d'annexe sur certains champignons (révision de CODEX STAN 55-1981) (pour inclusion dans la norme pour certains légumes en conserve - CODEX STAN 297-2009)*

27. Le Comité a approuvé les dispositions relatives aux additifs alimentaires dans l'avant-projet de l'annexe sur certains champignons, telles que proposées par le CCPFV.

28. La délégation de l'Union européenne a exprimé son inquiétude concernant l'emploi du caramel IV et du glutamate monosodique dans les champignons en conserve en emballages ordinaires (saumure, eau) qui pourrait masquer la qualité inférieure des matières premières.

#### *Avant-projet de norme pour les pousses de bambou en conserve (révision de CODEX STAN 241-1981)*

29. Le Comité a approuvé les dispositions relatives aux additifs alimentaires dans l'avant-projet de norme pour les pousses de bambou en conserve, telles que proposées par le CCPFV.

#### *Questions pour le CCPFV*

30. Le Comité a demandé au CCPFV d'examiner si les autres tartrates, inclus dans la DJA du JECFA, pourraient être utilisés en tant que régulateurs de l'acidité dans la norme pour les pousses de bambou en conserve, seuls ou en association, et quelle serait alors la base de calcul, notant que dans la NGAA la base de calcul est « en tant qu'acide tartrique » par souci de cohérence avec le JECFA.

31. Le Comité a demandé au CCPFV d'examiner si les autres colorants et exaltateurs d'arômes inclus dans la catégorie d'aliments 04.2.2.4 « Légumes en boîte ou en bocaux (pasteurisés) ou pasteurisés sous pression (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), algues marines » sont applicables aux produits couverts dans l'annexe sur certains champignons.

---

<sup>5</sup>CX/FA 11/43/4; CRD 3 (Rapport du groupe de travail intrasession sur les confirmations); CRD 6 (Information concernant les DJA du JECFA dans les dispositions relatives aux additifs alimentaires de l'avant-projet de norme Codex pour la noix de coco desséchée - révision CODEX STAN 177-1991); CRD 8 (Observations du Brésil, de l'Union européenne, de l'Inde et de l'Indonésie)

## 17<sup>ème</sup> session du Comité de coordination FAO/OMS pour l'Asie

### Projet de norme régionale pour la farine de sagou comestible

32. Le Comité a approuvé la section sur les additifs alimentaires dans le projet de norme régionale pour la farine de sagou comestible, telle que proposée par le CCASIA.

### Avant-projet de norme régionale pour la sauce pimentée

33. Le Comité a approuvé les dispositions relatives aux additifs alimentaires dans l'avant-projet de norme régionale pour la sauce pimentée, telles que proposées par le CCASIA, à l'exception des dispositions sur:

- i. Le curcuma (SIN 100(i)) proposé aux BPF, car il a une DJA numérique; et
- ii. L'oléorésine de paprika, pour laquelle une DJA a été établie pour son emploi en tant qu'épice et non en tant que colorant.

34. Le Comité a noté que les dispositions relatives à l'ascorbate de sodium (SIN 301) et à l'ascorbate de potassium (SIN 303) inscrites à la section 4.3 « Antioxydants » et la disposition relative à la pullulane (SIN 1204) n'étaient pas nécessaires car ceux-ci sont déjà couverts par la disposition concernant les emplois des régulateurs de l'acidité, des antioxydants, des colorants, des exaltateurs d'arôme, des conservateurs, des édulcorants et des épaississants cités dans le tableau 3 de la NGAA, dans la section 4.1. Il a par ailleurs été noté que la pullulane n'a pas de fonction technologique en tant qu'« épaississant ».

35. La délégation de l'Union européenne a exprimé son inquiétude concernant l'emploi des sulfites dans ces produits. L'observateur du NHF a exprimé son inquiétude concernant l'emploi des édulcorants: acésulfame potassium (SIN 950), aspartame (SIN 951) et sucralose (SIN 955) dans ces produits.

### Norme régionale pour la pâte de soja fermentée (CODEX STAN 298R-2009)

36. Le Comité a approuvé la disposition relative au tartrate monopotassique (SIN 336(i)) dans la norme régionale pour la pâte de soja fermentée, telle que proposée par le CCASIA.

### Questions pour le CCASIA

37. Le Comité a demandé au CCASIA d'examiner si:

- i. Dans l'avant-projet de norme régionale pour la sauce pimentée
  - Les autres tartrates, inclus dans la DJA du JECFA, pourraient être utilisés en tant que régulateurs de l'acidité, seuls ou en association et quelle serait alors la base de calcul, notant que dans la NGAA la base de calcul est « en tant qu'acide tartrique » par souci de cohérence avec le JECFA;
  - Les autres phosphates, inclus dans la DJA du JECFA, pourraient être utilisés en tant que régulateurs de l'acidité, seuls ou en association, et quelle serait alors la base de calcul;
  - L'hydroxybenzoate de méthyle, para- (SIN 218) devrait être inscrit en tant qu'hydroxybenzoates, para- (SIN 214, 218), conformément à la pratique de la NGAA d'établir des niveaux maximaux pour les additifs alimentaires sur la base de tous les additifs inclus dans la DJA du JECFA; et
  - La saccharine de sodium (SIN 954(iv)) devrait figurer en tant que saccharines (SIN 954(i), 954(ii), 954 (iii), 954(iv)), conformément à la pratique de la NGAA d'établir des niveaux maximaux pour les additifs alimentaires sur la base de tous les additifs inclus dans la DJA du JECFA.
- ii. Dans la norme régionale pour la pâte de soja fermentée
  - Les autres tartrates, inclus dans la DJA du JECFA, pourraient être utilisés en tant que régulateurs de l'acidité, seuls ou en association, et quelle serait alors la base de calcul, en notant que dans la NGAA, la base de calcul est « en tant qu'acide tartrique », par souci de cohérence avec le JECFA.

### Conclusion

38. Le statut de la confirmation des dispositions relatives aux additifs alimentaires est présenté en annexe II.

**DOCUMENT DE TRAVAIL SUR LES DISPOSITIONS RELATIVES AUX ADDITIFS ALIMENTAIRES DANS LA NORME POUR LES PRÉPARATIONS POUR NOURRISSONS ET LES PRÉPARATIONS À DES FINS MÉDICALES SPÉCIALES (CODEX STAN 72-1981) (Point 4b de l'ordre du jour)<sup>6</sup>**

39. Le Comité a rappelé que la question des additifs alimentaires dans la *norme Codex pour les préparations pour nourrissons et les préparations à des fins médicales spéciales* (CODEX STAN 72-1981) figure à son ordre du jour depuis un certain temps. À sa 40<sup>ème</sup> session, le CCFA avait donné une réponse initiale (*voir* ALINORM 08/31/12) aux trois questions générales du CCNFSDU: (i) dans quelle mesure une DJA établie par le JECFA, qu'elle soit numérique ou non spécifiée, s'applique-t-elle aux nouveau-nés de moins de 12 semaines; (ii) quels principes scientifiques s'appliquent à l'évaluation des additifs destinés à ce groupe de la population; et (iii) l'établissement d'une DJA est-il à lui-même suffisant ou faut-il considérer d'autres questions. Suite à de nouvelles demandes de clarification de la part du CCNFSDU, à sa 42<sup>ème</sup> session, le CCFA a demandé à la délégation suisse de préparer un document de travail sur le sujet.

40. La délégation suisse a présenté le document en expliquant l'historique des questions et le fondement des recommandations proposées, qui s'alignent sur la réponse donnée à la 40<sup>ème</sup> session et s'appuient sur le cadre du Codex et les directives du JECFA actuels (annexe 3 du rapport de la 15<sup>ème</sup> réunion du JECFA (TRS 488, 1971) ainsi que sur l'orientation donnée dans les *principes et méthodes pour l'évaluation des risques liés aux produits chimiques dans l'alimentation* (EHC 240, IPCS 2009) et les *principes pour l'évaluation de la sécurité des additifs alimentaires et des contaminants dans l'alimentation* (EHC 70, IPCS 1987).

41. La délégation a noté que les additifs alimentaires concernés se composaient de substances diverses aux profils différents. Comme elles n'ont pas été transmises au CCFA pour confirmation, il n'est pas approprié que le Comité prenne position concernant l'acceptabilité de leur emploi dans les préparations pour nourrissons.

42. Le Secrétariat du JECFA a expliqué qu'EHC 240 est une version actualisée d'EHC 70, mais comme EHC 70 est plus détaillé sous de nombreux aspects, il est toujours utilisé comme référence et est toujours disponible sur le site du JECFA. Concernant les additifs alimentaires dans les préparations pour nourrissons, EHC 240 confirme la position d'EHC70.

**Conclusion**

43. Le Comité a souscrit aux deux principales recommandations du document de travail:

- i. Que le principe qui a été soumis à discussion et a été proposé par le JECFA en 1971 et ultérieurement mis en œuvre par la Commission du Codex Alimentarius lors de l'adoption des normes pour les aliments pour bébés reste en vigueur: « *Les aliments pour bébés devraient être préparés sans additifs alimentaires lorsque cela est possible. Là où l'emploi d'un additif alimentaire est nécessaire dans les aliments pour bébés, de grandes précautions devraient être prises en ce qui concerne à la fois le choix de l'additif et son niveau d'emploi.* » (annexe 3 de TRS 488).
- ii. Les propositions pour l'inclusion d'un additif dans les normes Codex pour les aliments destinés aux nourrissons de moins de 12 semaines nécessitent une évaluation distincte par le JECFA vu que pour les additifs utilisés dans les aliments destinés à cette population les études toxicologiques devraient être plus approfondies et contenir des preuves de fiabilité sur de jeunes animaux. Les demandes d'évaluation devraient être présentées au CCFA. Ces demandes devraient être soumises à l'aide du formulaire convenu, comprendre l'inventaire des études disponibles et devraient stipuler que les données répondent aux exigences du JECFA pour ce groupe d'âge tel qu'exposé dans les *Principes et méthodes pour l'évaluation des risques liés aux produits chimiques dans l'alimentation* (EHC 240) et les *Principes pour l'évaluation de la sécurité des additifs alimentaires et des contaminants dans l'alimentation* (EHC 70).

44. Le Comité a réitéré que, comme les substances ne lui avaient pas été transmises pour confirmation, il ne peut pas prendre position et a invité le CCNFSDU à prendre en considération les groupements de

---

<sup>6</sup> CX/FA 11/43/5; CRD 9 (Observations du Brésil, de l'Inde, de l'Indonésie, du Kenya, du Mali, du Mexique, du Pérou, AIDGUM et IBFAN)

substances proposés aux paragraphes 14-18 de CX/FA 11/43/5, où les additifs concernés ont été regroupés en fonction de leur besoin de différents niveaux d'évaluation.

45. Le Comité a remercié la délégation suisse pour l'utilité du document et est convenu de le transmettre au CCNFSU pour examen.

**DOCUMENT DE TRAVAIL SUR L'ALIGNEMENT DES DISPOSITIONS RELATIVES AUX ADDITIFS ALIMENTAIRES DES NORMES SUR LES PRODUITS CARNÉS AVEC LES DISPOSITIONS CONCERNÉES DANS LA NGAA (Point 4c de l'ordre du jour)<sup>7</sup>**

46. La délégation australienne a présenté le rapport du groupe de travail électronique. Elle a expliqué que les membres du groupe de travail soutiennent globalement une approche par organigramme décisionnel pour harmoniser les dispositions relatives aux additifs alimentaires dans les normes de produits et dans la NGAA. Un consensus s'est dégagé sur le fait que les additifs alimentaires ont besoin d'être technologiquement justifiés et évalués comme fiables avant d'être autorisés dans les normes de produits et la NGAA. L'approche par organigramme décisionnel avait été testée sur les normes pour la viande transformée et devrait être applicable à toutes les normes de produits. Toutefois, un examen plus approfondi est nécessaire quant aux détails de l'organigramme. Il existe différents points de vue sur certains aspects fondamentaux de l'approche visant à aligner les dispositions relatives aux additifs alimentaires dans les normes de produits et dans la NGAA: quelles normes seront retenues par défaut? Quelle devrait être la justification technologique pour l'emploi d'une norme dans une certaine région et dans certaines conditions climatiques; et est-ce que les additifs alimentaires devraient être examinés par catégorie fonctionnelle ou individuellement? La délégation a recommandé de poursuivre le travail sur le document de travail en prenant en compte les observations et suggestions soumises.

47. Le Comité a d'une façon générale soutenu l'approche par organigramme décisionnel recommandée par le groupe de travail électronique en la considérant comme le moyen d'atteindre progressivement le but de faire de la NGAA l'unique référence du Codex pour les additifs alimentaires, tout en apportant la garantie que les additifs alimentaires seront technologiquement justifiés et fiables à l'emploi.

48. Au cours de la discussion, certaines conditions relatives à l'alignement ont été signalées: les exigences spécifiques relatives à la qualité ainsi que les besoins technologiques des produits normalisés devraient être respectés lors de l'alignement des dispositions relatives aux additifs alimentaires et elles ne devraient pas être élargies sans justification; l'organigramme utilisé pour aligner les dispositions devraient aborder les situations dans lesquelles les dispositions relatives aux additifs alimentaires n'ont pas été approuvées par le CCFA; l'organigramme devrait aborder les relations co-univoques entre le champ d'application des normes de produits et les catégories d'aliments de la NGAA; et une approche pour l'addition de nouveaux additifs alimentaires dans les normes de produits devrait être développée.

**Conclusion**

49. Compte tenu du soutien général apporté à l'approche par organigramme décisionnel et le nombre d'options et d'idées exprimées pour aborder les questions fondamentales concernant l'alignement, le Comité est convenu d'établir un groupe de travail électronique dirigé par l'Australie et travaillant en anglais uniquement, pour poursuivre le travail sur le document de travail et l'approche par organigramme décisionnel pour examen lors de sa prochaine session. Le Comité a également demandé que le groupe de travail électronique inclue une proposition pour la révision des dispositions relatives aux additifs alimentaires des cinq normes pour la viande transformée.

---

<sup>7</sup> CX/FA 11/43/6; CRD 10 (Observations du Brésil, de l'Union européenne, de l'Indonésie et de l>IDF); CRD 25 (Observations du Japon)

**PROJET ET AVANT-PROJET DE DISPOSITIONS RELATIVES AUX ADDITIFS ALIMENTAIRES DE LA NGAA; AVANT-PROJET DE DISPOSITIONS RELATIVES AUX ADDITIFS ALIMENTAIRES DE LA NGAA (NOUVELLES ET REVISEES); OBSERVATIONS ET INFORMATIONS SUR PLUSIEURS DISPOSITIONS RELATIVES AUX ADDITIFS ALIMENTAIRES (Point 5a, 5b et 5c de l'ordre du jour)<sup>8</sup>**

50. La délégation américaine, s'exprimant en tant que présidente du groupe de travail classique sur la NGAA, qui s'est rencontré immédiatement avant la présente session du Comité, a présenté le rapport du groupe de travail classique, tel que présenté dans CRD 2. Le groupe de travail classique a formulé des recommandations pour le projet et l'avant-projet des dispositions relatives aux additifs alimentaires inclus dans la partie I (additifs colorants) de CX/FA 11/43/7 (Point 5a de l'ordre du jour) et dans CX/FA 11/43/8 (Point 5b de l'ordre du jour) et, suite aux contraintes de temps, n'a pas examiné la partie II (additifs divers) de CX/FA 11/43/7 et les propositions relatives à plusieurs autres additifs alimentaires inclus dans CX/FA 11/43/9 (Point 5c de l'ordre du jour) et n'a pas formulé de recommandations sur les travaux à examiner lors de la 44<sup>ème</sup> session du CCFA. Le groupe de travail classique est convenu de reporter la discussion sur les dispositions relatives aux additifs alimentaires concernant les catégories d'aliments 05.0, 05.1, 05.2, 05.4, 16.0 et les sous-catégories apparentées, dans l'attente du résultat de l'examen des points 5e et 5f de l'ordre du jour par le Comité.

51. Le Comité a examiné et a approuvé les recommandations du groupe de travail classique et a effectué les modifications et les observations suivantes:

**Recommandation 1 (adoption)**

(i) Canthaxantine (SIN 161g)

52. Le Comité est convenu de:

- Réviser la disposition pour la canthaxantine dans la catégorie d'aliments 01.6.4 « Fromages fondus » pour l'appliquer à la catégorie d'aliments 01.6.4.2 « Fromages fondus aromatisés, y compris ceux contenant des fruits, des légumes, de la viande, etc. » étant donné que l'emploi des colorants est limité aux produits aromatisés;
- Ajouter la note V « À l'exclusion des produits se conformant à la *Norme pour les laits fermentés* (CODEX STAN 243-2003) » à la catégorie d'aliments 01.7 « Desserts lactés (par exemple, entremets, yogourts aux fruits ou aromatisés) » pour être conforme aux dispositions relatives aux additifs alimentaires de la norme;
- Ajouter la note S « À l'exclusion des produits se conformant à la *Norme pour les matières grasses tartinables lactées* (CODEX STAN 253-2006) » ainsi qu'une nouvelle note pour exclure les produits couverts par la *Norme pour les matières grasses tartinables et les mélanges de matières grasses à tartiner* (CODEX STAN 256-2006) de la catégorie d'aliments 02.2.2 « Matières grasses tartinables, matières grasses tartinables lactées et mélanges de matières grasses à tartiner » pour être conforme aux dispositions relatives à l'additif alimentaire des normes;
- Remplacer les notes O « À l'exclusion des pâtes contenant des légumes et des œufs » et P « Pour emploi dans les pâtes faites de *Triticum aestivum*, et pour emploi dans les nouilles uniquement » par une nouvelle note « Pour emploi dans les nouilles uniquement » dans la catégorie d'aliments 06.4.2 « Pâtes sèches et nouilles et produits similaires » étant donné que l'emploi de la canthaxantine a été signalé uniquement dans ce type de produits. Pour des raisons de cohérence cette décision a été appliquée également au caramel IV – procédé au sulfite d'ammoniaque (SIN 160d).

---

<sup>8</sup> CX/FA 11/43/7; CX/FA 11/43/8; CX/FA 11/43/8 Add.1 (Observations de l'Argentine, du Brésil, du Chili, du Costa Rica, de Cuba, de l'Iran, de la Nouvelle-Zélande, du Paraguay, des Philippines, des États-Unis d'Amérique, d'IACM, d'ICGMA et IFU); CX/FA 11/43/8 Add.2 (Observations de l'Union européenne, du Mali, IADSA et IFU); CX/FA 11/43/9; CRD2 (Rapport du groupe de travail classique sur la NGAA); CRD 11 (Observations du Brésil, de la Colombie, du Costa Rica, de l'Indonésie, du Japon, du Mexique, des Philippines, de la Thaïlande, de l'IADSA et de l'IFU); CRD 12 (Observations de l'Égypte, de l'Indonésie, du Japon et de la Thaïlande); CRD 13 Rev (Observations de l'Union européenne, de l'Inde, du Japon, d'IADSA et d'ICGA); CRD 24 (Observations de l'Inde et de la République de Corée)

53. Les délégations de l'Union européenne, de la Norvège et de la Suisse ont exprimé leur réserve concernant l'adoption des dispositions pour la canthaxantine car ils sont d'avis que des préoccupations existent en matière de sécurité.

(ii) Caramel III – procédé ammoniacal (SIN 150c) / Caramel IV – procédé au sulfite ammoniacal (SIN 150d)

54. Le Comité est convenu d'ajouter la note F « Pour un emploi dans les produits aromatisés uniquement » à la disposition pour le caramel IV – procédé au sulfite ammoniacal dans la catégorie d'aliments 01.6.5 « Produits similaires ».

55. Les délégations de l'Union européenne et de la Norvège ont exprimé leur réserve concernant l'adoption des dispositions pour le caramel III et le caramel IV – procédé au sulfite ammoniacal car il existe à leur avis des préoccupations en matière de sécurité. La délégation brésilienne a exprimé sa réserve concernant l'adoption de la disposition pour le caramel IV – procédé de sulfite ammoniacal dans la catégorie d'aliments 11.6 « Édulcorants de table y compris ceux contenant des édulcorants intenses ».

(iii) Carotènes, bêta (légume) (SIN 160a(ii))

56. Le Comité est convenu de :

- Remplacer la note O « À l'exception des pâtes contenant des légumes et des œufs » par une nouvelle note « À l'exclusion des pâtes contenant des légumes » dans la catégorie d'aliments 06.4.2 « Pâtes fraîches et nouilles et produits similaires »;
- Retirer la note 117 « À l'exception de l'utilisation dans les loganizas (saucisses fraîches non fumées) à 1000 mg/kg » dans la catégorie d'aliments 08.1.2 « Viande fraîche, volaille et gibier » puisqu'il n'y a aucune justification technologique pour utiliser un niveau plus élevé de bêta-carotène (légume) dans ces produits. La disposition correspondante pour les caroténoïdes a été modifiée de la même façon.

57. La délégation de l'Union européenne a exprimé sa réserve concernant la recommandation d'adopter la disposition relative aux carotènes, bêta (légume) dans la catégorie d'aliments 06.4.2 « Pâtes et nouilles sèches et produits similaires » à l'étape 5/8.

(iv) Caroténoïdes (SIN 160a(i), 160a(ii), 160e, 160f)

58. Le Comité est convenu d'ajouter une nouvelle note pour exclure les produits couverts par la *Norme pour un mélange de lait écrémé et de graisse végétale en poudre* (CODEX STAN 251-2006) dans la catégorie d'aliments 01.5.2 « Produits similaires au lait et à la crème en poudre » pour être conforme aux dispositions relatives à l'additif alimentaire de la norme.

59. La délégation de l'Union européenne a proposé de supprimer la note 16 « Pour utilisation dans les glaçages, enrobages ou décorations des fruits, des légumes, de la viande ou du poisson » dans la catégorie d'aliments 09.1.1 « Poisson frais » à cause d'un cas récent où le colorant est utilisé pour contrefaire le poisson frais. Toutefois le Comité n'a pas souscrit à cette proposition. La délégation de l'Union européenne a exprimé sa réserve sur l'emploi de la note 16 dans cette catégorie d'aliments car elle est d'avis que le consommateur pourrait être induit en erreur.

(v) Érythrosine (SIN 127)

60. Le Comité a souscrit à la suppression de la note 161 « Soumis à la législation nationale du pays importateur visé, en particulier, en cohérence avec la section 3.2 du Préambule » dans la catégorie d'aliments 04.2.2.7 « Produits à base de légumes fermentés (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloès ordinaire) et d'algues marines, à l'exception des produits à base de soja fermenté des catégories d'aliments 06.8.6, 06.8.7, 12.9.1, 12.9.2.1 et de la catégorie 12.9.2.3 ».

(vi) Extrait de raisin (SIN 163(ii))

61. Le Comité est convenu de:

- Ajouter la note F « Pour emplois dans les produits aromatisés uniquement » dans les catégories d'aliments 01.4.4 « Produits similaires » et 01.5.2 « Produits similaires au lait et à la crème en poudre »;

- Ajouter une nouvelle note pour exclure les produits couverts par *la Norme pour mélange de lait écrémé et de graisse végétale en poudre* (CODEX STAN 251-2006) de la catégorie d'aliments 01.5.2 « Lait et analogues de crème en poudre »;
- Remplacer la note 161 (entre crochets) dans les catégories d'aliments 04.1.2.8 « Préparations à base de fruits, y compris les pulpes, les coulis, les nappages à base de fruits et lait de coco », 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 et aloès ordinaire) et algues marines » et 04.2.2.5 « Purées et produits à tartiner à base de légumes (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloès ordinaire), d'algues marines, de fruits à coque et de graines (comme le beurre de cacahuètes) dans le vinaigre, l'huile en saumure ou à la sauce de soja », par une nouvelle note « Pour restaurer la perte de la couleur naturelle dans la transformation uniquement ».

62. Le Comité a par ailleurs remplacé la note 161, associée de façon erronée à la catégorie d'aliments 08.2 « Viande, volaille et gibier compris, transformée, en pièces entières ou en morceaux » par la note 16 « Utilisation dans les glaçages, enrobages ou décorations des fruits, des légumes, de la viande ou du poisson ». Le Comité a aussi remplacé les catégories d'aliments 08.3.1 « Viande, volaille et gibier compris, non traitée thermiquement », 08.3.2 « Viande, volaille et gibier compris, traitée thermiquement », et 08.3.3 « Viande, volaille et gibier congelés, transformée et hachée menu » qui ont les mêmes niveaux d'emploi et note, par la catégorie d'aliments principale 08.3 « Viande, volaille et gibier compris transformée et hachée ».

(vii) *Ester éthylique d'arginate laurique (SIN 243)*

63. Le Comité est convenu de:

- Ajouter la note V « A l'exclusion des produits conformes à la *Norme pour les laits fermentés* (CODEX STAN 243-2003) à la catégorie d'aliments 01.7 « Desserts lactés (par ex., entremets, yogourts aux fruits ou aromatisés) » pour être cohérente avec les dispositions relatives à l'additif alimentaire de la norme;
- Ajouter la note S « A l'exclusion des produits se conformant à la *Norme pour les matières grasses tartinables lactées* (CODEX STAN 253-2006) » et une nouvelle note pour exclure les produits couverts par la *Norme pour les matières grasses tartinables et les mélanges de matières grasses à tartiner* (CODEX STAN 256-2006) à la catégorie d'aliments 02.2.2 « Matières grasses tartinables, matières grasses tartinables lactées et mélanges de matières grasses à tartiner » pour être conforme aux dispositions relatives à l'additif alimentaire dans les normes;
- Interrompre les travaux sur les dispositions associées aux catégories d'aliments 14.1.2.2 « Jus de légumes » et 14.1.2.3 « Concentrés pour jus de fruit » étant donné que l'emploi de l'ester éthylique d'arginate laurique n'est pas nécessaire dans ces produits. Par souci de cohérence, le Comité est également convenu d'interrompre le travail sur les dispositions dans la catégorie 14.12.1 « Jus de fruit » et 14.1.2.4 « Concentrés pour jus de légume » qui ont été proposées pour distribution pour observations à l'étape 3.

64. Le représentant de la FAO a indiqué que l'inclusion de notes dans la NGAA qui excluent les normes de produits apparentées existantes pourrait entraîner des restrictions injustifiées à l'emploi des nouveaux additifs alimentaires, qui ont été évalués par le JECFA à la demande de la Commission du Codex Alimentarius. Le Secrétariat du Codex a en outre noté que le CCFA avait la responsabilité de traiter les propositions de dispositions relatives aux additifs alimentaires dans les normes de produits pour lesquelles il n'existe aucun comité de produits en activité.

65. Les délégations de l'Union européenne et de la Norvège ont exprimé leur réserve sur l'adoption des dispositions pour l'ester éthylique d'arginate laurique.

(viii) *Glycosides de stéviol (SIN 960)*

66. Les délégations de l'Union européenne et de la Norvège ont exprimé leur réserve sur l'adoption des dispositions pour les glycosides de stéviol.

(ix) *Sulfites (SIN 220-228, 539)*

67. Le Comité est convenu de modifier le niveau maximal pour les sulfites dans la catégorie d'aliments 04.2.2.6 « Pulpes et préparations à base de légumes (y compris champignons, racines et tubercules, légumes

secs et légumineuses, aloès ordinaire), d'algues marines, de fruits à coque et de graines autres que catégorie 04.2.2.5 (par exemple, desserts et sauces à base de légumes, légumes confits) » à 300 mg/kg, en remarquant que le niveau est plus bas que celui actuellement inclus dans la NGAA.

### **Recommandations 2 (interruption) et 3 (révocation)**

68. Le Comité a approuvé les recommandations du groupe de travail classique concernant l'interruption et la révocation. Il a par ailleurs approuvé la recommandation 4 de maintenir à l'étape 7 l'avant-projet de disposition pour le ponceau 4R (SIN 124) dans la catégorie d'aliments 06.8.1 « Boissons à base de soja » à l'étape 7, dans l'attente du résultat de l'évaluation du JECFA.

### **Recommandations 5 (information supplémentaire) et 6 (distribution pour observations)**

69. Le Comité a approuvé les recommandations du groupe de travail classique concernant les demandes d'information spécifique sur l'avant-projet des dispositions pour les glycosides de stéviol et la distribution pour observations à l'étape 3 et 6 du projet et de l'avant-projet des dispositions pour l'érythrosine, l'ester éthylique d'arginate laurique, les glycosides de stéviol et les sulfites. Il a été noté que l'avant-projet des dispositions pour les glycosides de stéviol serait interrompu si l'information spécifique requise n'est pas fournie lors de la prochaine session du Comité.

### **Recommandation 7**

70. Le Comité a approuvé la recommandation de renvoyer les dispositions relatives aux additifs alimentaires, transmises à la 34<sup>ème</sup> session de la Commission pour adoption, au comité de produits actif approprié pour information et observations sur leur applicabilité aux normes de produits pertinents. Le Comité a noté que le renvoi ne devrait pas retarder l'adoption des dispositions de la NGAA.

### **Activité pour le 44<sup>ème</sup> CCFA**

71. La délégation américaine, s'exprimant en tant que présidente du groupe de travail classique a rappelé que le groupe de travail classique n'a formulé aucune recommandation sur les travaux pour la prochaine session du Comité et qu'un certain nombre de dispositions relatives aux additifs alimentaires dans CX/FA 11/43/7 reste à examiner. Elle a proposé d'examiner lors de la prochaine session les dispositions du tableau 1 et 2 de la NGAA pour les additifs alimentaires du tableau 3 dont la fonction est « régulateur de l'acidité » ou « émulsifiant, stabilisant, épaississant ». Afin de faciliter l'examen de ces groupes d'additifs alimentaires, la délégation a proposé une approche horizontale visant par exemple à identifier les catégories d'aliments dans l'annexe du tableau 3 pour lesquelles l'emploi des « régulateurs de l'acidité » ou « émulsifiants, stabilisants, épaississants » est technologiquement justifié et les catégories d'aliments dans lesquelles il ne l'est pas.

72. Le Comité a souscrit à cette proposition en tant que moyen novateur d'avancer dans la réduction des travaux en attente sur les dispositions à introduire dans la NGAA. Le Comité est convenu d'établir un groupe de travail électronique, dirigé par les États-Unis d'Amérique, ouvert à tous les membres et observateurs et travaillant en anglais uniquement, pour développer cette approche qui sera utilisée par le groupe de travail classique sur la NGAA lors de la recommandation de l'adoption finale ou de l'interruption des dispositions relatives aux additifs alimentaires dans les tableaux 1 et 2 des « régulateurs d'acidité » et des « émulsifiants, stabilisants, épaississants » du tableau 3.

73. Le Comité est en outre convenu de distribuer les dispositions relatives aux additifs alimentaires « régulateurs d'acidité » ou « émulsifiants, stabilisants, épaississants » du tableau 3, répertoriés dans l'annexe X, pour observations à l'étape 3 et 6.

74. En raison des contraintes de temps, le Comité n'a pas abordé le point 5c de l'ordre du jour et est convenu d'examiner CX/FA 11/43/9 et les observations écrites contenues dans CRD 13-Rev lors de sa prochaine session.

### **Conclusion**

75. Le Comité est convenu de renvoyer à la 34<sup>ème</sup> session de la Commission:

- Le projet et l'avant-projet des dispositions relatives aux additifs alimentaires pour adoption à l'étape 8 et à l'étape 5/8 (annexe III);

- Les dispositions recommandées relatives aux additifs alimentaires pour révocation (annexe IV)<sup>9</sup>;
- Le projet et l'avant-projet des dispositions relatives à l'additif alimentaire recommandés pour interruption (annexe V)<sup>10</sup>; et
- Le projet et l'avant-projet des dispositions relatives aux additifs alimentaires pour observations à l'étape 6 et 3 (annexe VI)<sup>11</sup>;

76. Le Comité est convenu de demander des informations supplémentaires spécifiques sur les additifs alimentaires répertoriés dans l'annexe VII et a rappelé aux membres et aux observateurs que, lors de la soumission d'informations, ils doivent se conformer aux *Procédures pour l'examen de l'entrée et de la révision des dispositions relatives aux additifs alimentaires dans la norme générale pour les additifs alimentaires*, incluses dans le Manuel de procédure, en particulier concernant la justification pour l'emploi et le besoin technologique.

### **DISPOSITIONS RELATIVES AUX ADDITIFS ALIMENTAIRES CONTENANT DE L'ALUMINIUM (Point 5d de l'ordre du jour)<sup>12</sup>**

77. Le Comité a rappelé qu'à sa 42<sup>ème</sup> session, le CCFA était convenu d'établir un groupe de travail électronique chargé de réviser les niveaux d'emploi maximaux pour les additifs alimentaires contenant de l'aluminium, à savoir les phosphates de sodium-aluminium (acide et basique) (SIN 541(i), (ii)), le sulfate d'aluminium-ammonium (SIN 523), l'aluminosilicate de sodium (SIN 554), l'aluminosilicate de calcium (SIN 556), et le silicate d'aluminium (SIN 559), sur la base des observations soumises, pour assurer que leurs niveaux d'emploi maximaux soient numériques et exprimés sur la base d'aluminium. Il a par ailleurs été rappelé que l'objectif de ces travaux était de réviser les dispositions relatives aux additifs alimentaires contenant de l'aluminium afin de limiter l'exposition en tenant compte de la DHTP révisée.

78. La délégation brésilienne a présenté les recommandations du groupe de travail électronique (CX/FA 11/43/10) et a rappelé la décision prise à la 42<sup>ème</sup> session du CCFA d'interrompre ou de révoquer toutes les dispositions relatives aux additifs alimentaires contenant de l'aluminium qui ne sont pas numériques et qui ne sont pas exprimés sur la base d'aluminium à la présente session.

79. Le secrétariat du JECFA a rappelé que le JECFA a récemment réévaluer l'aluminium toutes sources confondues, y compris les additifs alimentaires contenant de l'aluminium et a établi une nouvelle DHTP de 1 mg/kg de poids corporel pour l'aluminium, toutes sources confondues. Par conséquent, toutes les DJA existantes pour les additifs alimentaires contenant de l'aluminium ont été retirées. L'évaluation de l'exposition par le JECFA a identifié un dépassement possible de la DHTP, notamment pour les enfants qui consomment certains aliments. Il a donc été recommandé de réduire l'emploi des additifs alimentaires contenant de l'aluminium dans la mesure du possible. Il a été noté que le JECFA réévaluerait les additifs alimentaires contenant de l'aluminium, notamment sous l'aspect de leur biodisponibilité à sa 74<sup>ème</sup> réunion en juin 2011.

80. Plusieurs délégations ont exprimé leur préoccupation à l'égard de la sécurité des additifs alimentaires contenant de l'aluminium et ont contesté la justification d'ajouter de nouveaux emplois pour cet additif.

81. Le Comité a examiné les recommandations du groupe de travail électronique comme suit:

#### **Recommandation 1**

82. Le Comité est convenu que toutes les dispositions relatives aux additifs alimentaires contenant de l'aluminium devraient être numériques et exprimées sur la base d'aluminium, et que toutes les dispositions correspondantes dans la NGAA devraient inclure la note 6 « En tant qu'aluminium ». Il a été noté que pour certains sels d'aluminium, comme les phosphates et les sulfates, il serait utile d'exprimer les niveaux maximaux sur les bases à la fois d'aluminium et du composé chimique.

<sup>9</sup> L'Annexe IV inclut également les recommandations pour la révocation résultant du point 5d de l'ordre du jour

<sup>10</sup> L'Annexe V inclut également les recommandations pour l'interruption résultant du point 5d de l'ordre du jour

<sup>11</sup> L'Annexe VI inclut également les recommandations pour demande d'observations à l'étape 3 correspondant au point 3 de l'ordre du jour

<sup>12</sup> CX/FA 11/43/10; CRD 14 (Observations du Kenya, de l'Inde, de l'Indonésie, du Japon, du Mali, de la Thaïlande et NHF)

83. Le Comité est convenu de révoquer ou d'interrompre les travaux sur toutes les dispositions non numériques relatives aux additifs alimentaires contenant de l'aluminium dans la NGAA (*voir annexes IV et V*).

84. Le Comité a noté que la compilation des propositions jointe au rapport du groupe de travail électronique n'identifie pas clairement toutes les dispositions, y compris celles qui contiennent la note 29 « Base de calcul non spécifiée », pour lesquelles aucune observation ni proposition de niveaux maximaux n'a été soumise. Par conséquent, il est convenu de recommander la révocation/interruption de ces dispositions à sa 44<sup>ème</sup> session.

85. Le Comité a noté l'information sur les approches qui pourraient être utilisées pour calculer la quantité d'aluminium dans un composé chimique mais n'a pas pris de décision quant à la proportion appropriée d'aluminium à utiliser dans la conversion (à savoir, le pourcentage d'aluminium le plus élevé ou moyen).

#### **Recommandation 2**

86. Le Comité a noté que la recommandation 2 est principalement fournie pour information sur l'évaluation de l'exposition et ne nécessite pas d'action spéciale.

#### **Recommandation 3**

87. Le Comité a noté que la recommandation a pour but de réduire/limiter les expositions multiples aux additifs alimentaires contenant de l'aluminium. Cependant, l'information compilée dans le tableau de CX/FA 11/43/10 n'a pas permis d'identifier les dispositions dans la NGAA où l'addition de la note 174 « Seuls ou en association: aluminosilicate de sodium (SIN 554), aluminosilicate de calcium (SIN 556) et silicate d'aluminium (SIN 559) » est appropriée.

#### **Recommandation 4**

88. Le Comité est convenu de recommander à la Commission lors de sa 34<sup>ème</sup> session de révoquer les dispositions relatives à l'aluminosilicate de sodium (SIN 554), l'aluminosilicate de calcium (SIN 556) et le silicate d'aluminium (SIN 559) dans le tableau 3 de la NGAA (*voir annexe IV*).

#### **Recommandation 5**

89. Le Comité a jugé qu'aucune action n'était nécessaire sur cette recommandation car la fonction d'« auxiliaire technologique » n'est associée à aucun additif alimentaire contenant de l'aluminium dans la NGAA.

#### **Recommandation 6**

90. Le Comité a noté que la préoccupation liée à l'emploi de pigments laqués à base d'aluminium devrait être abordée par les membres dans le contexte de la procédure relative aux substances à évaluer en priorité par le JECFA.

#### **Conclusion**

91. Le Comité est convenu d'établir un groupe de travail électronique, dirigé par le Brésil, ouvert à tous les membres et observateurs et travaillant en anglais uniquement, chargé de réviser la compilation des propositions jointes à CX/FA 11/43/10 et de formuler des recommandations pour adoption, interruption ou révocation des propositions, y compris celles qui concernent de nouveaux emplois

#### **AVANT-PROJET DE RÉVISION DU SYSTÈME DE CLASSIFICATION DES ALIMENTS (CATÉGORIES D'ALIMENTS 5.1, 5.2 ET 5.4) (N07-2010) (Point 5 de l'ordre du jour)<sup>13</sup>**

92. Le Comité a rappelé qu'à sa 42<sup>ème</sup> session, il avait établi un groupe de travail électronique, dirigé par les États-Unis d'Amérique, chargé de préparer une proposition de révision des catégories d'aliments 05.1, 05.2 et 05.4 et transmis le descriptif de projet correspondant à la Commission lors de sa 33<sup>ème</sup> session, où la nouvelle activité a été approuvée.

---

<sup>13</sup> CX/FA 11/43/11; CX/FA 11/43/11 Add.1 (Observations du Brésil, du Chili, de Cuba, de la Nouvelle-Zélande); CX/FA 11/43/11-Add.2 (Observations de l'Union européenne et du Mali); CRD 15 (Observations de l'Égypte, de l'Inde, de l'Indonésie, du Pérou, des États-Unis d'Amérique et ICGMA)

93. La délégation américaine a présenté le rapport du groupe de travail électronique (CX/FA 11/43/11) et a rappelé que le mandat de consultation était d'élucider plusieurs incertitudes dans la description actuelle des catégories d'aliments 05.1, 05.2, et 05.4 pour faciliter l'interprétation et l'application de la NGAA et de clarifier le champ d'application des produits normalisés et non normalisés. La délégation a par ailleurs expliqué que la majorité des modifications proposées étaient de nature rédactionnelle et que les exemples fournis dans les descripteurs ne sont pas exhaustifs, et qu'il n'y aurait aucune conséquence pour la NGAA.

94. Le Comité est convenu d'examiner la proposition dans CRD 15 pour la révision de ces catégories d'aliments, préparé par les États-Unis d'Amérique, sur la base des observations écrites soumises.

95. Le Comité a approuvé tous les amendements proposés et a formulé les observations/amendements supplémentaires suivants:

#### 05.1.4 « Autres produits à base de cacao et de chocolat »

96. Dans les exemples, il a été décidé de remplacer « et chocolat composé (chocolat auquel ont été ajoutées des substances comestibles) par « chocolat avec des ingrédients comestibles ajoutés » car il a été reconnu que le terme « chocolat composé », probablement utilisé dans l'industrie, n'est ni défini ni utilisé dans les normes Codex concernées et pourrait créer une confusion.

#### 05.2 Confiseries autres que celles mentionnées aux catégories d'aliments 05.1, 05.3, et 05.4, y compris confiseries dures et tendres, nougats, etc.:

97. Certaines délégations ont exprimé l'avis que l'expression « édulcorants intenses nutritifs ou non » devrait être supprimée du descripteur de la catégorie d'aliments 05.2 car les édulcorants sont autorisés dans cette catégorie conformément à la NGAA et qu'il n'est donc pas nécessaire de les mentionner dans le descripteur.

98. D'autres délégations ont été d'avis que l'utilisation d'un énoncé sur l'emploi des édulcorants dans cette catégorie est nécessaire pour couvrir tous les produits appartenant à cette catégorie qui faisaient déjà l'objet d'un commerce international, y compris ceux qui contiennent des édulcorants.

99. Comme compromis, le Comité est convenu de supprimer l'énoncé « fabriqué avec des édulcorants intenses nutritifs ou non » du descripteur de la catégorie d'aliments 05.2 car l'énoncé « ... et les produits analogues à usage diététique » couvre déjà les produits du commerce international qui contiennent des édulcorants.

100. Le Comité est convenu de souligner que l'expression « produits analogues à usage diététique » ne renvoie pas aux aliments diététiques spéciaux ou aux aliments destinés à des fins médicales spéciales contenus dans la catégorie d'aliments 13.0.

#### 05.2.1 Confiseries dures; 05.2.2 Confiseries tendres; 05.2.3 Nougats et massépains:

101. Suite à l'amendement dans la catégorie d'aliments 05.2, le Comité a modifié l'expression « ou édulcorants » en « ou ses produits analogues à usage diététique ». Le Comité a ajouté « Halwa teheniaa » dans le descripteur de la catégorie d'aliments 05.2.2 car ce produit est conforme à cette catégorie et qu'il est très consommé dans le Moyen-Orient.

#### **Statut de l'avant-projet de révision du système de classification des aliments de la NGAA (catégories d'aliments 5.1, 5.3 et 5.4) (N07-2010)**

102. Le Comité est convenu de transmettre l'avant-projet de révision du système de classification des aliments de la NGAA à la Commission pour adoption aux étapes 5/8 à sa 34<sup>ème</sup> session, avec la recommandation d'omettre les étapes 6 et 7 (voir annexe VIII).

#### **RÉVISION DU NOM ET DES DESCRIPTEURS DE LA CATÉGORIE D'ALIMENTS 16.0 (Point 5 f de l'ordre du jour)<sup>14</sup>**

103. Le Comité a rappelé que le CCFA lors de sa 42<sup>ème</sup> session est convenu d'examiner la proposition sur la révision du nom et des descripteurs de la catégorie d'aliments 16.0 « Aliments composites - aliments

<sup>14</sup> CX/FA 11/43/12; CRD 16 (Observations de l'Égypte, de l'Union européenne, de l'Indonésie, de la Thaïlande et d'ICGMA), CRD 26 (Observations des États-Unis d'Amérique)

n'entrant pas dans les catégories 01 à 15 » ainsi que des exemples des produits alimentaires dans cette catégorie lors de sa prochaine session, puisque aucun accord sur la nécessité de cette catégorie n'a pu être trouvé.

104. Plusieurs membres ont été d'avis que la catégorie 16.0 devrait être retirée car il y a un manque de précision concernant son champ d'application et si la catégorie est trop vaste, elle pourrait entraîner une augmentation des dispositions relatives aux additifs alimentaires. Ils ont rappelé que les catégories d'aliments sont définies en fonction des similarités entre les aliments ou des besoins similaires en additifs, ce qui n'est pas le cas dans cette catégorie. La présente justification technologique a été fondée uniquement sur quelques exemples qui pourraient être inclus dans d'autres catégories d'aliments de la NGAA, si nécessaire en ajoutant des notes de bas de page indiquant un emploi restrictif. L'application appropriée du principe de transfert pourrait être utilisée pour couvrir les aliments composés qui ne sont pas inclus dans d'autres catégories.

105. Plusieurs autres membres ont été d'avis qu'il était important de conserver cette catégorie d'aliments pour saisir les emplois des additifs alimentaires dans les produits qui sont sur le marché mais ne correspondent pas aux catégories d'aliments de 1 à 15. Ils ont mentionné qu'il y a beaucoup de produits, en particulier des produits composés et des produits prêts à consommer qui ne correspondent à aucune autre catégorie mais qui existent dans le commerce et sont consommés, et des exemples de tels produits ont été fournis dans les observations écrites (CRD 16). Ils sont convenus que le nom et le descripteur de la catégorie pourraient être révisés pour mieux refléter la nature de ces produits. Il a également été mentionné que le principe de transfert ne pourrait pas couvrir les besoins de tous les aliments destinés à être inclus dans cette catégorie.

### **Conclusion**

106. Comme aucun consensus n'a été établi, le Comité est convenu d'établir un groupe de travail électronique, dirigé par les États-Unis d'Amérique, ouvert à tous les membres et observateurs et travaillant en anglais uniquement, chargé de développer un document de travail pour la prochaine session qui donnerait une description détaillée des produits à inclure dans cette catégorie et formulerait des propositions pour la révision du nom et des descripteurs de la catégorie d'aliments 16.0 selon qu'il sera nécessaire.

### **DOCUMENT DE TRAVAIL SUR L'UTILISATION DE LA NOTE 161 (Point 5g de l'ordre du jour)<sup>15</sup>**

107. Le Comité a rappelé qu'à sa 41<sup>ème</sup> session, le CCFA est convenu de demander des observations (CL 2009/7-FA, Partie B, point 7) 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 » suite à l'inquiétude de plusieurs délégations sur l'impact négatif possible de l'utilisation fréquente de cette note dans la NGAA. À sa 42<sup>ème</sup> session, le CCFA était convenu d'établir un groupe de travail électronique, dirigé par les Pays-Bas chargé de préparer un document de travail contenant des propositions de critères et de conditions régissant l'emploi de la note 161 dans la NGAA.

108. La délégation néerlandaise a présenté le rapport du groupe de travail électronique (CX/FA 11/43/13) et a indiqué que le groupe de travail électronique n'a pas trouvé d'accord sur les critères et les conditions d'emploi de la note 161. Aucun consensus n'a été établi au sein du groupe de travail électronique sur la façon de traiter les exemples de la note déjà inclus dans la NGAA ou les demandes futures relatives à l'introduction de la note. Plusieurs propositions ont été présentées pour limiter l'application de la note, par exemple à son objectif d'origine pour les édulcorants et les colorants ou aux cas pour lesquels aucun consensus n'existe quand une proposition est conforme à la section 3.2 du Préambule de la NGAA. Il a également été évoqué que la note 161 serait moins utilisée si le groupe de travail classique sur la NGAA disposait de davantage de temps pour débattre.

109. Plusieurs membres ont exprimé l'avis que la possibilité d'utiliser la note 161 est importante et qu'elle a souvent été nécessaire parce que les procédures établies dans la section 3.2 du Préambule de la NGAA ainsi que dans le Manuel de procédure, c'est-à-dire les *Procédures pour l'examen de l'entrée et de la révision des dispositions relatives aux additifs alimentaires dans la Norme générale pour les additifs*

---

<sup>15</sup> CX/FA 11/43/13; CRD 17 (Observations de l'Union européenne et du Kenya); CRD 25 (Observations de l'Union européenne et du Japon)

*alimentaires*, n'ont pas été suivies de façon suffisamment stricte. Toutefois, ils sont convenus que l'emploi de la note devrait être limité autant que possible et examiné sur la base du cas par cas.

110. Il a été suggéré qu'un emploi plus strict des procédures convenues mentionnées ci-dessus ou que la mise en œuvre de certaines des propositions contenues dans le « document Denner », comme la liste des aliments qui ne contiendront aucun additif », pourrait réduire le besoin d'utiliser la note 161.

111. Plusieurs autres membres et observateurs se sont prononcés contre l'emploi de la note 161 et ont proposé qu'elle soit retirée de la NGAA car son emploi fréquent pourrait créer des obstacles au commerce international et ébranler les efforts d'harmonisation du Codex et la valeur de sa base scientifique. Il a été mentionné que comme la NGAA est destinée à être la seule référence Codex pour les additifs alimentaires, le Comité devrait faire un effort pour trouver un consensus aligné sur ses procédures alors que l'emploi de la note 161 est contre-productif.

112. Pour faire avancer la discussion, un membre a proposé d'approfondir le débat sur l'interprétation du Préambule de la NGAA (en particulier 3.2) et les sections pertinentes du Manuel de procédure. Un autre membre a proposé que le groupe de travail compile un document contenant tous les cas où la note 161 est utilisée et de les classer par justification et/ou additif alimentaire pour mieux comprendre la raison pour laquelle la note a été utilisée.

113. Afin de progresser sur cette question, le président a proposé de poursuivre les travaux sur le document de travail dans un groupe de travail électronique. Il a également proposé de suspendre l'introduction de la note 161 dans la NGAA; toutefois, aucun consensus n'a été établi sur cette proposition.

### **Conclusion**

114. Le Comité est convenu d'établir un groupe de travail électronique, dirigé par l'Afrique du Sud, ouvert à tous les membres et observateurs et travaillant en anglais uniquement, pour poursuivre les travaux sur un document de travail concernant l'application de la note 161 et en particulier de formuler des recommandations visant à faciliter la mise en œuvre uniforme de la section 3.2 du Préambule de la NGAA pour fixer l'utilisation de la note 161.

### **DOCUMENT DE TRAVAIL SUR LA REVISION DE LA SECTION 4 « TRANSFERT DES ADDITIFS ALIMENTAIRES DANS LES ALIMENTS » DU PRÉAMBULE DE LA NGAA (Point 5h de l'ordre du jour)<sup>16</sup>**

115. Le Comité a rappelé qu'il avait établi un groupe de travail classique pour évaluer la nécessité de réviser la section 4 du Préambule de la NGAA pour tenir compte des divergences entre la section 4 « Transfert des additifs alimentaires dans les aliments » et le « Principe du transfert des additifs alimentaires » dans le volume 1 du Codex Alimentarius.

116. La délégation brésilienne a présenté le rapport du groupe de travail électronique, tel qu'il figure dans CX/FA 11/43/14 qui contient en annexe 1 les amendements proposés à la section 4 du Préambule de la NGAA.

117. Le Comité a noté que le groupe de travail électronique était convenu que la portée et l'application des dispositions relatives au transfert sont bien définies dans le texte actuel de la section 4.1 du Préambule de la NGAA, et que la section 3(d) du volume 1 n'a pas lieu d'être incluse; que les conditions s'appliquant au transfert des additifs alimentaires sont suffisamment décrites dans le Préambule et qu'aucune définition supplémentaire n'est nécessaire et qu'il n'est pas approprié d'inclure un texte concernant l'étiquetage car cela dépasse le mandat de consultation de la NGAA et du CCFA.

118. Le Comité a examiné les recommandations comme suit:

---

<sup>16</sup> CX/FA 11/43/14; CRD 18 (Observations de l'Union européenne, l'Inde, la Jordanie, le Kenya, et la Thaïlande)

## Recommandation I

119. Le Comité a examiné l'amendement proposé à la section 4 du Préambule de la NGAA et est convenu de:

- Apporter des éclaircissements sur le titre de la section 4.1 en se référant spécifiquement au transfert des additifs alimentaires issus des ingrédients et des matières premières dans l'alimentation;
- Insérer un nouvel en-tête « 4.2 Conditions spéciales s'appliquant à l'emploi des additifs alimentaires non directement autorisés dans les ingrédients alimentaires et les matières premières »; et
- Apporter des éclaircissements supplémentaires sur la nouvelle section 4.2 en ajoutant les mots, « ou ajouté à », après « utilisé dans », et « y compris que tout niveau maximal s'appliquant à l'aliment ne soit pas dépassé » à la fin du paragraphe.

120. Le Comité n'a pas souscrit au fait d'ajouter un texte renvoyant aux normes de produits dans les sous-sections (a), (b) et (c), puisque la NGAA est destinée à être la référence Codex unique pour les additifs alimentaires. Le texte proposé renvoyant aux produits finis (par ex. « aliment composite ») et aux « additifs d'addition directe » n'a pas été accepté non plus.

## Recommandations II et III

121. Le Comité a approuvé la recommandation visant à demander des éclaircissements auprès du Comité sur la nutrition et les aliments pour des emplois diététiques (CCNFSDU) sur une incohérence entre la section 4.2 du Préambule de la NGAA qui interdit le transfert des additifs alimentaires dans les catégories d'aliments 13.1 et 13.2, et les dispositions relatives au transfert dans certaines des normes Codex pour les aliments dans les catégories 13.1 et 13.2.

122. Le Comité n'a pas considéré nécessaire de contacter d'autres comités du Codex car il n'y a pas de preuves d'incohérences avec d'autres normes de produits.

## Recommandation IV

123. Le Comité a noté que cette recommandation avait déjà été mise en œuvre par le Secrétariat du Codex suite à la décision prise par la Commission à sa 32<sup>ème</sup> session<sup>17</sup>.

## Conclusion

124. Le Comité est convenu de renvoyer le texte révisé de la section 4 du Préambule de la NGAA à la Commission pour adoption à sa 34<sup>ème</sup> session (*voir* annexe IX).

125. Le Comité est convenu en outre de demander au CCNFSDU de clarifier si le transfert d'additifs alimentaires à partir des ingrédients est inapproprié pour les aliments inclus dans les normes appartenant aux catégories d'aliments 13.1 (Préparations pour nourrissons, préparations de suite, et préparations à des fins médicales spéciales destinées aux nourrissons) et 13.2 (aliments complémentaires pour les nourrissons et les jeunes enfants).

## GROUPE DE TRAVAIL CLASSIQUE SUR LA NGAA (MANDAT)

126. Le Comité est convenu d'établir un groupe de travail classique, qui devrait se rencontrer immédiatement avant sa 44<sup>ème</sup> session et qui sera présidé par les États-Unis d'Amérique et travaillant en anglais uniquement, chargé d'examiner et de préparer des recommandations pour la plénière sur:

- i. Les propositions en attente dans CX/FA 11/43/7, en tenant compte des observations écrites soumises à la présente session;
- ii. Les dispositions relatives aux catégories d'aliments 05.0, 05.1, 05.2 et 05.4 incluses dans CX/FA 11/43/8, en tenant compte de compte des observations écrites soumises à la présente session;
- iii. Les observations et informations sur les emplois et les niveaux d'emploi de la gomme arabique (SIN 427) (*voir* point 3 de l'ordre du jour);

---

<sup>17</sup> ALINORM 09/32/REP par. 97

- iv. L'approche horizontale proposée pour l'examen des « régulateurs d'acidité » et des « émulsifiants, stabilisateurs, épaississants » répertoriés dans le tableau 3 de la NGAA ;
- v. Le projet et l'avant-projet des dispositions relatives aux additifs alimentaires dans les tableaux 1 et 2 de la NGAA du tableau 3 des additifs répertoriés dans l'annexe X, en tenant compte des observations soumises à l'étape 6 et 3 et l'approche horizontale pour l'examen des « régulateurs de l'acidité » et « émulsifiants, stabilisateurs, épaississants » répertoriés dans le tableau 3 de la NGAA; et
- vi. Le rapport du groupe de travail électronique sur les dispositions relatives aux additifs alimentaires contenant de l'aluminium (point 5d de l'ordre du jour).

### **AVANT-PROJET DE RÉVISION DE LA NORME CODEX POUR LE SEL DE QUALITÉ ALIMENTAIRE (CODEX STAN 150-1985) (N05-2010) (Point 6 de l'ordre du jour)<sup>18</sup>**

127. La délégation suisse a présenté le rapport du groupe de travail électronique, tel qu'il est contenu dans CX/FA 11/43/15, et a rappelé qu'à sa 42<sup>ème</sup> session, le CCFA était convenu d'entreprendre une nouvelle activité sur la révision de la *norme pour le sel de qualité alimentaire* (CODEX STAN 150-1985) et de se concentrer uniquement sur la révision des sections sur les additifs alimentaires, les contaminants, l'hygiène et les méthodes d'analyse et d'échantillonnage, sans rouvrir le débat sur les autres sections.

#### **Observations spécifiques**

128. Le Comité a examiné le texte révisé (annexe 1 de CX/FA 11/43/15) section par section, et, outre des modifications rédactionnelles mineures, a soumis les observations et amendements suivants.

#### Additifs alimentaires

129. Le Comité a noté que la section autorise l'emploi des additifs alimentaires contenus dans les tableaux 1 et 2 de la NGAA, dans la catégorie d'aliments 12.1.1 « Sel » avec lesquels la *norme pour le sel de qualité alimentaire* a une correspondance bi-univoque (à savoir, complète). Le Comité a noté l'inquiétude concernant l'inclusion d'un certain nombre de dispositions relatives aux additifs alimentaires contenant de l'aluminium au niveau des BPF dans cette catégorie.

#### Contaminants

130. Le Comité a noté que le groupe de travail électronique a proposé de remplacer la section sur les contaminants par une référence générale à la *norme générale Codex pour les contaminants et les toxines présents dans les aliments de consommation humaine et animale* – NGCTAHA (CODEX STAN 193-1995), conformément au *plan de présentation des normes Codex de produits* dans le Manuel de procédure du Codex. Les niveaux maximaux de quatre contaminants, à savoir le cadmium, le plomb, le mercure et l'arsenic, inclus dans la norme sont les mêmes que dans la NGCTAHA.

131. Le cinquième contaminant, le cuivre, a été transféré dans la section 3.2 « Produits secondaires et contaminants naturellement présents ». Le cuivre n'est pas inscrit dans la NGCTAHA et est par ailleurs un micronutriment et son niveau dans les aliments est considéré comme le reflet d'aspects qualitatifs plutôt que de problèmes de sécurité sanitaire. Sa présence en tant que contaminant peut provenir de l'utilisation de matériel à base de cuivre dans la production du sel. Le Comité n'a pas soutenu les propositions visant à accroître le niveau maximal pour le cuivre à 10 mg/kg ou d'inclure d'autres substances (par ex., Fe III, barium) car les données ne sont pas suffisantes pour le justifier.

#### Hygiène alimentaire

132. Le Comité est par ailleurs convenu d'aligner la section sur la section correspondante dans le *plan de présentation des normes Codex de produits* du Manuel de procédure du Codex.

#### Méthode d'analyse et d'échantillonnage

133. Le Comité a noté que le groupe de travail électronique avait mis à jour les références aux méthodes analytiques pour renvoyer aux méthodes disponibles actuellement auprès des organisations internationales et

---

<sup>18</sup> CX/FA 11/43/15; CX/FA 11/43/15 Add.1 (Observations du Brésil, du Chili, de la Colombie, de Cuba et de l'Iran); CX/FA 11/43/15 Add.2 (Observations de l'Union européenne et du Mali); CRD 19 (Observations de l'Égypte, de l'Inde, de l'Indonésie et du Pérou)

a ajouté plusieurs méthodes EuSalt, utilisées dans un grand nombre de laboratoires, et la méthode de titrage de l'iode, contenues dans le document d'orientation pertinent de l'OMS.

134. Comme il est à craindre que certains laboratoires ne seront pas adéquatement équipés pour utiliser ces méthodes nouvellement proposées, il a été suggéré que « l'approche par critères », recommandée par le Comité sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage (CCMAS) soit retenue pour sélectionner les différentes méthodes analytiques, notamment pour les métaux lourds et le cuivre. Il a par ailleurs été proposé de conserver « l'approche par listes de méthodes », à savoir de dresser la liste de toutes les méthodes analytiques disponibles et acceptables pour d'autres éléments, à savoir les sulfates, les halogènes, le calcium et le magnésium, le potassium et l'iode.

135. Le Comité est convenu de demander l'avis du CCMAS concernant la possibilité de convertir les méthodes utilisées pour les métaux lourds et le cuivre en critères et la pertinence d'utiliser l'approche par listes de méthodes pour les autres éléments.

#### **Statut de l'avant-projet de révision de la norme pour le sel de qualité alimentaire (CODEX STAN 150-1985) (N08-2010)**

136. Le Comité est convenu de transmettre l'avant-projet de révision de la norme à la Commission pour adoption à l'étape 5 à sa 34<sup>ème</sup> session et la section sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage au CCMAS pour confirmation et avis (*voir annexe XI*).

#### **SYSTEME INTERNATIONAL DE NUMEROTATION (SIN) DES ADDITIFS ALIMENTAIRES (Point 7 de l'ordre du jour)<sup>19</sup>**

137. La délégation finlandaise, s'exprimant en tant que présidente du groupe de travail intrasession sur le Système international de numérotation (SIN), a présenté le rapport du groupe de travail, tel que contenu dans CRD 4.

138. Le Comité a examiné les recommandations du groupe de travail comme suit et, outre des modifications éditoriales, a formulé les observations et conclusions suivantes.

##### **Recommandations 1 et 2**

139. Le Comité a noté que l'objectif des recommandations 1 et 2 était d'apporter des éclaircissements sur les « Notes explicatives sur l'organisation du SIN » dans la section 1 des *Noms de catégorie et du Système international de numérotation des additifs alimentaires* (CAC/GL 36-1989) en répondant aux inquiétudes soulevées lors de la 42<sup>ème</sup> session du CCFA à propos de l'emploi incohérent des crochets dans les noms des composés et l'emploi du terme « caustique » pour la description du processus de transformation qui est utilisé en association avec le caramel I (SIN 150a) et le caramel II (SIN 150b).

140. Le Comité est convenu de modifier les « Notes explicatives sur l'organisation du SIN » dans la Section 1 « Introduction », ainsi que cela a été recommandé par le groupe de travail intrasession pour obtenir:

*..... Toutefois dans certains cas le numéro est suivi par un suffixe alphabétique, par exemple, 150a identifie le Caramel I – caramel nature et 150b identifie le caramel II – caramel sulfité.  
..... (en remplaçant la troisième phrase dans le premier paragraphe);*

*Le nom de l'additif alimentaire est parfois suivi par un autre nom entre parenthèses. Le nom entre parenthèses est optionnel et peut être utilisé lorsque nécessaire, pour indiquer un autre nom communément associé ou synonyme de l'additif, par exemple SIN 235 Natamycine (Pimaricine). Les synonymes ne sont pas tous répertoriés ». Le nom d'un additif est parfois, après une virgule, suivi d'une description de l'additif, par exemple SIN 161h(i) Zéaxanthine, synthétique (nouveau paragraphe à insérer entre le deuxième et le troisième paragraphe).*

141. Le Comité a noté que ces modifications seraient reflétées dans la prochaine édition du SIN et que l'inclusion de synonymes dans le SIN se limitait à quelques substances lorsque nécessaire.

<sup>19</sup> CX/FA 11/43/16; CX/FA 11/43/16 Add.1 (Observations du Brésil, de Cuba, de la Nouvelle-Zélande, des États-Unis d'Amérique, AIDGUM et CEFIC); CX/FA 11/43/16 Add.2 (Observations de l'Iran, de l'ICGMA et l'OFCA); CRD 4 (Rapport du groupe de travail intrasession sur le SIN); CRD 20 (Observations de l'Inde et du Japon)

142. Il a également été noté que des modifications substantielles dans la section 1 « Introduction » et la section 2 « Tableau des catégories fonctionnelles, définitions et fonctions technologiques » nécessiteraient l'approbation de la Commission pour une nouvelle activité car elles affecteraient d'autres textes du Codex.

### **Recommandation 3**

143. Le Comité a approuvé la recommandation pour les additions/les modifications de la section 3 comme suit:

- Trois nouveaux additifs alimentaires dits « généraux » c'est-à-dire des substances qui sont subdivisées ultérieurement par des indices numériques: caramels (SIN 150), sulfates de sodium (SIN 514) et sulfates de potassium (SIN 515);
- Deux nouveaux numéros SIN et les objectifs associés technologiques: dihydrogéné-diphosphate de magnésium (SIN 450(ix)) et le stéarate de magnésium (SIN 470(iii));
- Modifications des noms pour quatre caramels (SIN 150a, 150b, 150c et 150d);
- Modification dans le numéro SIN de l'acide octénylique (OSA) modifié de gomme arabique.

144. Le Comité n'a pas soutenu la proposition d'introduire le double nom de « hypromellose » pour l'hydroxypropylméthylcellulose (SIN 464).

### **Recommandation 4**

145. Pour une meilleure harmonisation de la section 3 du SIN, le Comité est convenu de supprimer les buts technologiques répertoriés pour 42 additifs alimentaires dits « généraux ».

### **Recommandation 5**

146. Le Comité est convenu d'établir un groupe de travail électronique sous la présidence de l'Iran et travaillant en anglais uniquement pour: (i) examiner les réponses à la lettre circulaire demandant des propositions de changements/d'additions à la liste SIN et préparer une proposition à distribuer pour observation à l'étape 3; et (ii) examiner les changements proposés aux buts technologiques qui, en raison des contraintes de temps, n'ont pas pu être examinés par le groupe de travail intrasession.

### **Statut de l'amendement du Système international de numérotation (SIN) des additifs alimentaires**

147. Le Comité est convenu de renvoyer les avant-projets d'amendements du SIN à la 34<sup>ème</sup> session de la Commission pour adoption à l'étape 5/8, avec la recommandation d'omettre les étapes 6 et 7 (*voir* annexe XII).

148. En outre, le Comité est convenu de renvoyer les changements proposés aux « Notes explicatives sur l'organisation du SIN » dans la section 1 « Introduction » de CAC/GL 36-1989 à la 34<sup>ème</sup> session de la Commission du Codex Alimentarius pour adoption (*voir* par. 140).

### **NORMES D'IDENTITÉ ET DE PURETÉ DES ADDITIFS ALIMENTAIRES DÉCOULANT DE LA 73<sup>ÈME</sup> RÉUNION DU JECFA (Point 8 de l'ordre du jour)<sup>20</sup>**

149. Le Secrétaire du JECFA auprès de la FAO a présenté les résultats de la 73<sup>ème</sup> réunion du JECFA sur les normes d'identité et de pureté des additifs alimentaires tels qu'énoncés dans l'annexe de CX/FA 11/43/17. Le Secrétaire a informé le Comité que les normes pour un total de six additifs alimentaires et 180 aromatisants (nouvelles et révisées) avaient été préparées en tant que complètes, que la norme pour un additif alimentaire avait reçu le statut de provisoire, et que les normes provisoires pour un additif alimentaire avait été retirée.

150. Le Comité a par ailleurs noté que les corrections et les révisions rédactionnelles mineures nécessaires ont été apportées à huit normes du JECFA concernant les limites et l'information sur les métaux et l'arsenic publiés dans le Répertoire des normes pour les additifs alimentaires (monographies 1 JECFA FAO) pour les aligner sur les rapports correspondants du JECFA approuvés et publiés.

---

<sup>20</sup> CX/FA 11/43/17; CX/FA 11/43/17 Add. 1 (Observations du Chili, de l'Iran, du Mexique et du Paraguay).

151. La délégation paraguayenne a proposé une autre méthode d'essai outre la méthode actuelle appliquée aux glycosides de stéviol (SIN 960), en signalant le problème de résolution de la méthodologie analytique utilisée pour définir les normes d'identité et de pureté de cet additif alimentaire. Le Secrétariat du JECFA a expliqué que la révision des normes pour les glycosides de stéviol avait été entreprise à la demande du Comité pour inclure deux glycosides de stéviol supplémentaires dans la méthode d'essai et qu'il n'était pas possible d'avoir deux méthodes d'essai différentes dans les normes. Elle a informé le Comité que selon l'information dont elle dispose, les producteurs de stévia cherchaient à harmoniser leurs méthodes sur la base des normes du JECFA. Le Comité a pris note de l'avis exprimé par la délégation paraguayenne et est convenu d'adopter les normes pour cet additif alimentaire telles que préparées par le JECFA.

152. Le Comité est convenu de ne pas adopter les normes complètes pour 13 aromatisants pour lesquels le JECFA avait demandé des données supplémentaires pour terminer leur évaluation. L'observateur de l'IOFI a indiqué que l'industrie des aromatisants s'engage fermement à fournir ces données au JECFA.

### **Statut des normes d'identité et de pureté des additifs alimentaires**

153. Le Comité est convenu de transmettre les normes de 14 additifs alimentaires et de 167 aromatisants (nouvelles et révisées) à la 34<sup>ème</sup> session de la Commission pour adoption à l'étape 5/8, avec la recommandation d'omettre les étapes 6 et 7 (*voir* annexe XIII).

### **PROPOSITIONS D'ADDITIONS ET/OU DE MODIFICATIONS À LA LISTE PRIORITAIRE DES ADDITIFS ALIMENTAIRES PROPOSÉS POUR ÉVALUATION PAR LE JECFA (RÉPONSES A CL 2010/10-FA) (Point 9a de l'ordre du jour)<sup>21</sup>**

154. La délégation canadienne, s'exprimant en tant que présidente du groupe de travail intrasession sur les priorités, a présenté le rapport du groupe de travail, ainsi que contenu dans CRD 5. Il a été noté que le groupe de travail avait par ailleurs considéré la demande d'évaluation de la sécurité pour un colorant issu de huitou ou jagua (*Genipa americana*), tel que convenu précédemment.

155. Le Comité a noté que toutes les demandes provenant de la liste prioritaire 2010 étaient programmées pour évaluation lors de la 74<sup>ème</sup> session du JECFA qui doit se tenir en juin 2011, à l'exception des 133 aromatisants.

### **Nouvelles demandes d'évaluation**

156. Le Comité a souscrit à la liste des demandes préparée par le groupe de travail intrasession. L'évaluation de la sécurité relative à l'emploi de la pectine dans les préparations pour nourrissons et les préparations à des fins médicales spéciales destinées aux nourrissons a été soutenue par un membre et donc ajoutée à la liste prioritaire.

157. Le Comité a noté en outre que le groupe de travail soutenait l'évaluation de la sécurité et les normes de 53 nouveaux composés de substances aromatisantes, y compris le rébaudioside A, et de 133 substances restant de 2010.

158. Le Secrétariat du JECFA a expliqué qu'alors que le rébaudioside A était un composant de l'édulcorant glycosides de stéviol, l'industrie avait fourni des informations indiquant qu'il pourrait également être utilisé à faibles niveaux en tant que modificateur d'arôme. Comme il a été évalué dans le contexte des glycosides de stéviol et qu'on lui a attribué une DJA, il ne sera pas réévalué en tant que substance aromatisante mais le JECFA pourrait examiner son emploi technologique et la nécessité de réviser la norme existante.

159. Le Comité a noté que le groupe de travail avait remis à l'année prochaine l'ajout de huitou ou jagua à la liste prioritaire pour permettre au Pérou de fournir davantage d'informations nécessaires, en utilisant le formulaire de soumission des propositions d'évaluation par le JECFA.

---

<sup>21</sup> CX/FA 11/43/18 (Observations du Danemark, du Japon, du Soudan, des États-Unis d'Amérique, d'ISDI et CEFIC); CX/FA 11/43/18 Add.1 (Observations des États-Unis d'Amérique, CCC et OFCA); CRD 5 (Rapport du groupe de travail classique intrasession sur les priorités pour évaluation par le JECFA); CRD 25 (Observations de l'Union européenne et du Japon)

160. Le président a exhorté les membres à apporter leur soutien au JECFA pour assurer la continuité des avis scientifiques nécessaires aux travaux du CCFA.

### **Remerciements**

161. Le Comité a remercié Dr Annika Wennberg, la secrétaire du JECFA auprès de la FAO pour le soutien inestimable qu'elle a apporté au JECFA et le CCFA lui a présenté ses meilleurs vœux à l'occasion de sa retraite prochaine de la FAO.

### **Conclusion**

162. Le Comité est convenu de renvoyer la liste prioritaire des substances proposées pour évaluation par le JECFA à la 34<sup>ème</sup> session de la Commission pour approbation (voir annexe XIV).

## **DOCUMENT DE TRAVAIL SUR LES MÉCANISMES DE RÉÉVALUATION DES SUBSTANCES PAR LE JECFA (Point 9b de l'ordre du jour)<sup>22</sup>**

163. Le Secrétariat du JECFA a présenté CX/FA 11/43/19 et a rappelé que le JECFA et le CCFA ont débattu à maintes reprises du besoin d'une approche plus systématique pour les réévaluations d'additifs alimentaires qui sont actuellement effectuées par suite de demandes spécifiques. Compte tenu du fait que le JECFA a évalué plus de 600 additifs alimentaires à ce jour (à l'exception des agents aromatisants) et qu'un grand nombre de ces évaluations remonte à plus de trente ans, une approche plus systématique permettant d'établir les priorités de réévaluation est nécessaire. La réévaluation constitue la seule base scientifique possible pour assurer la sécurité des additifs alimentaires et là où nécessaire pour révoquer les dispositions (dans la NGAA et les normes de produits), les normes ou les DJA existantes pour les additifs alimentaires. Le processus de réévaluation a besoin de prendre en compte l'information existante, en particulier les évaluations récentes, afin d'éviter le double emploi et compte tenu des ressources limitées.

164. Le Secrétariat du JECFA a brièvement exposé les critères de priorité ainsi que les systèmes de réévaluation utilisés par le JMPR/CCPR et par l'Autorité européenne pour la sécurité des aliments. Le Secrétariat du JECFA a également présenté un tableau sur le statut des additifs alimentaires évalués par le JECFA entre 1956 et 2008. Le Secrétariat du JECFA a proposé comme cadre du système de réévaluation: d'établir la liste des additifs alimentaires évalués par le JECFA, présentés par année et groupés selon les principales fonctions techniques signalées; de recueillir toute les informations disponibles sur ces additifs auprès des membres et des organisations y compris auprès des entreprises productrices d'additifs alimentaires; et d'établir la liste prioritaire des additifs alimentaires nécessitant une action du Comité, y compris les demandes de réévaluation par le JECFA. Le Secrétariat du JECFA a proposé de charger un groupe de travail électronique de développer les critères de priorité et de les tester en se concentrant initialement sur les colorants alimentaires.

165. Plusieurs délégations ont reconnu l'importance de cette activité et ont soutenu l'établissement d'un groupe de travail électronique. Les délégations ont également souligné que la réévaluation des normes Codex à la lumière des nouvelles preuves scientifiques constitue une partie intégrante des principes d'analyse des risques du Codex et par conséquent devrait aussi s'appliquer aux additifs alimentaires. Des propositions ont été soumises pour mieux définir les critères de priorité dans le document de travail et pour examiner les critères de priorité relatifs à une réévaluation périodique des pesticides décrite dans les « Critères du processus visant à l'établissement des priorités relatives aux composés à évaluer par le JMPR » élaborés par le Comité sur les résidus de pesticides (CCPR).

166. Certaines délégations ont fait part de leur inquiétude à propos des répercussions de cette activité de réévaluation sur les ressources du JECFA. Le Secrétariat du JECFA a expliqué que l'objectif de cette activité n'est pas de reproduire les travaux des autorités nationales et régionales mais de mettre leur travail à profit et que la participation des autorités nationales et régionales ainsi que le partage de l'information dans le groupe de travail électronique sont essentiels. Le Secrétariat du JECFA a souligné toutefois que les ressources financières pour les travaux du JECFA sont limitées, même pour accomplir les travaux ordinaires et qu'il est très important que les membres fournissent des ressources supplémentaires pour assurer la poursuite des travaux du JECFA, qui forment la base de l'activité du CCFA.

---

<sup>22</sup> CX/FA 11/43/19; CRD 21 (Observations du Brésil; de l'Union européenne, de l'Inde, du Mali et du Pérou)

### **Conclusion**

167. Le Comité est convenu d'établir un groupe de travail électronique, dirigé par le Canada, ouvert à tous les membres et observateurs et travaillant en anglais uniquement, avec le mandat de consultation suivant:

- i. Établir les critères de priorité pour la réévaluation des additifs alimentaires (en tenant compte des critères proposés dans le document de travail et ceux utilisés par JMPR/CCPR);
- ii. Établir la liste détaillée des 107 colorants alimentaires évalués par le JECFA depuis 1956, présentés par année d'évaluation;
- iii. Recueillir des informations sur ces colorants auprès des membres et autres organisations y compris l'industrie productrice d'additifs alimentaires;
- iv. Établir la liste prioritaire des colorants alimentaires, sur la base des critères de priorité, nécessitant une action du CCFA, y compris la considération d'une réévaluation par le JECFA.

168. Le rapport du groupe de travail électronique sera examiné lors de la prochaine session du Comité.

### **DOCUMENT DE TRAVAIL SUR LE DÉVELOPPEMENT D'UNE BASE DE DONNÉES SUR LES AUXILIAIRES TECHNOLOGIQUES (Point 10 de l'ordre du jour)<sup>23</sup>**

169. La délégation néo-zélandaise a présenté le rapport du groupe de travail électronique fournissant des suggestions sur la structure et le contenu d'une base de données pour les auxiliaires technologiques. La délégation a expliqué que la structure et le contenu de la base de données dépendaient des emplois prévus et de ses utilisateurs et pourraient comprendre: introduction et contexte; champ et objectif; information sur l'emploi fiable et technologiquement justifié des substances utilisées en tant qu'auxiliaires technologiques; définition des termes; et une section principale fournissant l'information sur les substances, fondée sur la structure existante du répertoire des substances utilisées en tant qu'auxiliaires technologiques. Le rapport du groupe de travail électronique a également présenté des options pour les critères d'entrée et la gestion des substances dans la base de données.

170. Le Secrétariat du JECFA a évoqué le besoin d'employer des techniques novatrices lors de l'élaboration de la base de données, en particulier concernant les fonctions « recherche » et « lien ». La secrétaire a indiqué qu'il serait utile d'examiner également les bases de données existantes comme les normes du JECFA relatives aux additifs alimentaires plutôt que de concentrer son attention sur la structure du répertoire.

171. Les délégations ont par ailleurs noté que: lors de l'examen des entrées dans la base de données, il ne convient pas de supposer que toutes les entrées dans le répertoire sont correctes; les critères relatifs à la sécurité et aux emplois technologiques établis dans *les directives sur les substances utilisées en tant qu'auxiliaires technologiques* du Codex (CAC/GL 75-2010) devraient toujours être appliqués.

### **Conclusion**

172. Le Comité a souscrit à la proposition du président de suivre une approche par étapes. Lors de la première étape, la Chine développerait un prototype de base de données contenant le plan général et le présenterait lors de la prochaine session du Comité. Les critères d'entrée des substances et la gestion de la base de données seront examinés dans une étape suivante.

### **AUTRES QUESTIONS ET ACTIVITÉS FUTURES (Point 11 de l'ordre du jour)**

173. Le Comité a noté qu'il n'y avait pas d'autres questions.

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

174. Le Comité a été informé que sa quarante-quatrième session a été provisoirement programmée du 12 au 16 mars 2012 à Beijing, Chine. Le lieu exact ainsi que la date seront déterminés par le gouvernement hôte en consultation avec le Secrétariat du Codex.

---

<sup>23</sup> CX/FA 11/43/20; CRD 22 (Observations du Brésil, de l'Égypte, de l'Union européenne, de l'Inde et de la Thaïlande)

## RÉSUMÉ DU STATUT DES TRAVAUX

SUJET	ÉTAPE	MESURE À PRENDRE PAR:	RÉFÉRENCE DU DOCUMENT (REP11/FA)
Projet et avant-projet de dispositions relatives aux additifs alimentaires de la <i>Norme générale pour les additifs alimentaires</i> (NGAA)	8 et 5/8	34 <sup>ème</sup> CCA	Par. 75 et annexe III
Avant-projet de révision du système de classification des aliments de la NGAA (catégories d'aliments 5.1, 5.3 et 5.4) (N07-2010)	5/8	34 <sup>ème</sup> CCA	Par. 102 et annexe VIII
Avant-projet d'amendements du <i>Système international de numérotation</i> (SIN) des additifs alimentaires	5/8	34 <sup>ème</sup> CCA	Par.147 et annexe XII
<i>Normes d'identité et de pureté des additifs alimentaires</i> découlant de la 73 <sup>ème</sup> réunion du JECFA	5/8	34 <sup>ème</sup> CCA	Par. 153 et annexe XIII
Avant-projet de révision de la <i>Norme pour le sel de qualité alimentaire</i> (CODEX STAN 150-1985) (N08-2010),	5	34 <sup>ème</sup> CCA 33 <sup>ème</sup> CCMAS	Par. 136 et annexe XI
Projet et avant-projet de révision des dispositions relatives aux additifs alimentaires de la NGAA	3/6	Gouvernements	Par. 22, 75 et annexe VI
Information supplémentaire sur les dispositions relatives aux additifs alimentaires de la NGAA	3/6	Gouvernements	Par. 75 et annexe VII
Amendements du <i>Système international de numérotation</i> (SIN) des additifs alimentaires	1, 2, 3	Groupe de travail électronique (Iran)	Par. 146
<i>Normes d'identité et de pureté des additifs alimentaires</i> découlant de la 74 <sup>ème</sup> réunion du JECFA	1,2,3	44 <sup>ème</sup> CCFA	---
Dispositions relatives aux additifs alimentaires de la NGAA	pour révoquer	34 <sup>ème</sup> CCA	Par. 22, 75, 83 et annexe IV
Projet et avant-projet de dispositions relatives aux additifs alimentaires de la NGAA	interrompre	34 <sup>ème</sup> CCA	Par. 22, 75, 83 et annexe V
Principes d'analyse des risques appliqués par le Comité du Codex sur les additifs alimentaires	---	Secrétariat du Codex	Par. 15
Dispositions relatives aux additifs alimentaires contenant de l'aluminium (recommandations pour adoption, interruption et révocation)	---	Groupe de travail électronique (Brésil)	Par.91
Document de travail sur l'alignement des dispositions relatives aux additifs alimentaires dans les normes pour les produits carnés et les dispositions correspondantes de la NGAA	---	Groupe de travail électronique (Australie)	Par. 49
Document de travail sur la description de la catégorie d'aliments 16.0 de la NGAA	----	Groupe de travail électronique (États-Unis d'Amérique)	Par. 106
Document de travail sur l'utilisation de la note 161 dans la NGAA	---	Groupe de travail électronique (Afrique du Sud)	Par. 114
Document de travail sur les mécanismes de réévaluation des substances par le JECFA	---	Groupe de travail électronique (Canada)	Par. 167
Prototype de la base de données sur les auxiliaires technologiques		Chine	Par. 172
Document d'information sur la NGAA	---	Secrétariat du Codex	---
Document d'information sur les dispositions relatives aux additifs alimentaires dans les normes de produits	---	Secrétariat du Codex	---
Document d'information sur le répertoire des substances utilisées en tant qu'auxiliaires technologiques, (liste actualisée)	---	Nouvelle-Zélande	---

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, Ministry of Health  
29 Nanwei Road, Xuanwu District  
  
Beijing 100050, China  
Phone: +86 10 83132922  
Fax: +86 10 83132922  
E-mail: jshchen@ilsichina.org

**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 2204  
E-mail: paul.brent@foodstandards.gov.au

Sherryl GREATHEAD  
Policy Officer, International Food Standards  
Australian Government Department of Agriculture,  
Fisheries & Forestry  
GPO Box 858  
Canberra ACT 2601, Australia  
Phone: +61 2 6272 4170  
Fax: +61 2 6272 3372  
E-mail: sherryl.greathead@daff.gov.au

**Austria**  
**Autriche**  
**Austria**

Sigrid AMANN  
Ministry of Health  
Radetzkystraße 3  
Vienna A-1030, Austria  
Phone: +43 1 71100-4457  
Fax: +43 1 7134404-2123  
E-mail: Sigrid.Amann@bmg.gv.at

**Belgium**  
**Belgique**  
**Bélgica**

Christine VINKX  
Expert food additives  
Federal Public Service Health, Food Chain Safety and  
Environment  
Place Victor Horta 40 box 10  
B-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**

Laila MOUAWAD  
Expert on Regulation and Health Surveillance  
Brazilian Health Surveillance Agency/ Ministry of  
Health  
Sia Trecho 5 Área Especial 57 - Bloco d - 2º Andar  
Brasília-DF, Brazil  
Phone: +55 61 34625330  
Fax: +55 61 34625315  
E-mail: laila.mouawad@anvisa.gov.br

Maria Cecilia TOLEDO  
University of Campinas  
Shigeo Mori 1232- Cidade Universitária  
Campinas-SP-CEP: 13083-765, Brazil  
Phone: +55 19 32891837  
Fax: +55 19 32011837  
E-mail: toledomcf@hotmail.com

Péricles FERNANDES  
Official Inspector  
Ministry of Agriculture, Livestock and Food Supply  
Esplanada dos Ministérios Bloco "D" Anexo "B" 3º  
Andar Sala 349 – CEP 70043-900  
Brasília-DF, Brazil  
Phone: + 55 61 3218 2913  
Fax: + 55 61 3224 8961  
E-mail: pericles.fernandes@agricultura.gov.br

Fernanda GARCIA  
Expert on Regulation and Health Surveillance  
Brazilian Health Surveillance Agency – Anvisa  
Sia Trecho 5 Area Especial 57, Bloco D, 2º Andar  
Brasília-CEP 71205-050, Brazil  
Phone: +55 61 3462 5329  
Fax: +55 61 3462 5342  
E-mail: fernanda.garcia@anvisa.gov.br

**Cameroon**  
**Cameroun**  
**Camerún**

Hamadou  
Ingénieur d'Agriculture  
ANOR (Agence des Normes et de la Qualité)  
Yaounde, Cameroon  
Phone: +237 99 90 22 38 / +237 22 22 64 96  
Fax: +237 22 22 64 94  
E-mail: hamed\_minagri@yahoo.fr

Awal MOHAMADOU  
 Engineer in Sciences and Food Processing  
 Standards and Quality Agency  
 BP 14966 Yaoundé  
 Yaounde, Cameroun  
 Phone: +237 99 42 07 80 / +237 22 22 64 96  
 Fax: +237 22 22 64 96  
 E-mail: mohamadou\_awal@yahoo.fr

**Canada****Canada****Canadá**

Matthew BAUDER  
 Senior Scientific Evaluator and Policy Officer  
 Health Canada  
 251 Sir Frederick Banting Driveway  
 Ottawa ON KIA OL2, Canada  
 Phone: +1 613 9416224  
 Fax: +1 613 9901543  
 E-mail: Matthew.Bauder@hc-sc.gc.ca

Sarah O'ROURKE  
 Chief, Special Surveys  
 Canadian Food Inspection Agency  
 1400 Merivale Rd.  
 Ottawa ON KIA OY9, Canada  
 Phone: +1 613 7736129  
 Fax: +1 613 7735958  
 E-mail: sarah.orourke@inspection.gc.ca

Joel ROTSTEIN  
 Section Head, Food Directorate, Health Canada  
 Department of Health, Canada  
 251 Sir Frederick Banting Dr.  
 Ottawa ON KIA OL2, Canada  
 Phone: +1 613 9571685  
 Fax: +1 613 9571688  
 E-mail: Joel.Rotstein@hc-sc.gc.ca

**Chile****Chili****Chile**

Roberto SAELZER  
 Professor  
 Faculty of Pharmacy  
 Universidad de Concepcion  
 Edmundo Larenas 64 A  
 Concepcion, Chile  
 Phone: +56 41 2204579  
 Fax: +56 41 2207087  
 E-mail: rsaelzer@udec.cl

**China****China****China**

Zhutian WANG  
 Deputy Director General  
 National Institute of Nutrition and Food Safety  
 China CDC, MOH  
 No. 7 Panjiayuan Nanli, Chaoyang District  
 Beijing 100021, China  
 Phone: +86 10 67791253  
 Fax: +86 10 67711813  
 E-mail: wangzt@chinacdc.net.cn

Weixing YAN  
 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  
 No. 7 Panjiayuan Nanli, Chaoyang District  
 Beijing 100021, China  
 Phone: +86 10 87720035  
 Fax: +86 10 67711813  
 E-mail: afantiii@gmail.com

Xiaoyu LI  
 Associated Professor  
 National Center for Health Inspection and Supervision  
 No.32 Beisiantiao Jiadaokou, Dongcheng District  
 Beijing 100007, China  
 Phone: +86 10 64047878 ext. 2139  
 Fax: +86 10 64047878 ext. 2152  
 E-mail: xyL74@yahoo.com

Mingchun ZHU  
 Vice Director of Division  
 State Council Food Safety Committee Office  
 No.22, Xi'anmen Street, Xicheng District  
 Beijing 100017, China  
 Phone: +86 10 63098709  
 Fax: +86 10 63098709  
 E-mail: mingchunzhu@gmail.com

Ying ZHANG  
 Public Official  
 Ministry of Industry and Information Technology  
 13 West Changan Ave. 100804  
 Beijing, China  
 Phone: +86 10 66016906  
 Fax: +86 10 66017178  
 E-mail: Zhangy1210@126.com

Delu ZHANG  
 Commercial Counselor  
 Ministry of Commerce  
 Beijing 100731, China  
 Phone: +86 10 65197382  
 Fax: +86 10 65197610  
 E-mail: ZHANGDELU@mofcom.gov.cn

Nan FENG  
 Officer  
 Beijing Municipal Centre for Food Safety Monitoring  
 4<sup>th</sup> Floor of BAIC Building, NO.64, Shijing Ave,  
 Shijingshan District  
 Beijing, China  
 Phone: +86 13381260927  
 Fax: +86 10 88794031  
 E-mail: greenhair8522@126.com

Jianping SUN  
Principal Staff Member  
State Food and Drug Administration  
A38, BeiLishi Lu  
Beijing, China  
Phone: +86 10 88330730  
Fax: +86 10 88370947  
E-mail: sunjp@sfga.gov.cn

Di MENG  
Chinese Academy of Fishery Sciences  
#150 Qingta Cun, South Yongding Road  
Beijing 100141, China  
Phone: +86 15810208789  
Fax: +86 10 68673913  
E-mail: mengd@cafs.ac.cn

Chengye WU  
Director/Researcher  
Fisheries Research Institute of Fujian  
No.7 Huli District  
Xiamen, China  
Phone: +86 13906059263  
Fax: +86 592 6016604  
E-mail: wcy@fjiscs.ac.cn

Shuji LIU  
Researcher Assistant  
Fisheries Research Institute of Fujian  
No.7 Huli District  
Xiamen, China  
Phone: +86 18959251879  
Fax: +86 592 6016604  
E-mail: cute506636@163.com

Peng MENG  
Director Assistant  
Fujian Inspection and Research Institute for Product  
Quality  
Yangqiao West Road Shantoujiao 121#  
Fuzhou, China  
Phone: +86 591 83721627/+86 13960902612  
Fax: +86 591 83793468  
E-mail: mpfcii@163.com

Ying HUANG  
Assistant Director  
Sichuan Institute for Food and Drug Control  
No. 8 Xin Wen Road West Area of High-Tech Zone  
Chengdu, China  
Phone: +86 13320990672  
Fax: +86 28 87877176  
E-mail: huangy6@126.com

Wai-Hok TANG  
Chief Health Inspector  
Centre for Food Safety, Food Environmental Hygiene  
43/F, Queensway Government Offices, 66 Queensway,  
HK  
Hongkong, China  
Phone: +852 28675569  
Fax: +852 25214789  
E-mail: whtang@fehd.gov.hk

Ka-Ming MA  
Scientific Officer (Food Additive)  
Centre for Food Safety, Food Environmental Hygiene  
43/F, Queensway Government Offices, 66 Queensway,  
HK  
Hongkong, China  
Phone: +852 28675618  
Fax: +852 28933547  
E-mail: jkmma@fehd.gov.hk

Yi XUE  
Deputy Chairman and Secretary General  
China Food Additives and Ingredients Association  
Rm 1402, Tower 3, Vantone Center, No. 6A,  
Chaoyangmenwai Street  
Beijing, China  
Phone: +86 10 59071330  
Fax: +86 10 59071335  
E-mail: cfaa1402@yahoo.com.cn

**Colombia**  
**Colombie**  
**Colombia**

Myriam RIVERA  
Physicochemical Laboratory Coordinator of Food and  
Alcoholic Drinks-INVIMA  
INVIMA  
CRA. 68 D No. 17-11/21  
Bogota D.C., Colombia  
Phone: +51 3151970/2948700 ext 3920  
Fax: +51 3151970  
E-mail: mriverar@invima.gov.co

**Costa Rica**  
**Costa Rica**  
**Costa Rica**

Monica ELIZONDO  
Food Technologist  
Food Additives National Coordinator Committee  
Scientific & Regulatory Affairs  
Costa Rican Chamber of Food Industry  
7097-1000  
San José, Costa Rica  
Phone: +506 22203031  
Fax: +506 22203070  
E-mail: melizondo@cacia.org

**Côte d'Ivoire**  
**Côte d'Ivoire**  
**Côte d'Ivoire**

Narcisse EHOUSOU  
President du Comité National du Codex Alimentarius de  
Cote D'Ivoire  
Chambre de Commerce et D'Industrie de Cote D'Ivoire  
20 BP 211  
Abidjan 20, Côte D'Ivoire  
Phone: +225 01 01 55 96  
Fax: +225 20 32 39 42  
E-mail: narcehoussou@yahoo.fr

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

Sok Chol HO  
 Researcher, Chemical Analysis Department  
 Academy of Health and Food Science  
 P.O. BOX 901  
 Ryongbuk-dong, Taesong District  
 Pyongyang, Democratic People's Republic of Korea  
 Phone: +850 2 381 8835  
 Fax: +850 2 381 4420  
 E-mail: ahfs421@star-co.net.kp

Pong Un JANG  
 Director, Institute of Food Science and Technology  
 Academy of Health and Food Science  
 P.O. BOX 901  
 Ryongbuk-dong, Taesong District  
 Pyongyang, Democratic People's Republic of Korea  
 Phone: +850 2 381 8835  
 Fax: +850 2 381 4420  
 E-mail: ahfs421@star-co.net.kp

**Democratic Republic of the Congo**  
**République démocratique du Congo**  
**República Democrática del Congo**

Bushabu Bope GAUTHIER  
 Ministère de l'Agriculture  
 Croisement Batetela Boulevard du  
 30 Juin/Kinshasa-Gombe,  
 Democratic Republic of the Congo  
 Phone: +243 999139160  
 E-mail: gauthierbush2009@yahoo.fr

**Denmark**  
**Danemark**  
**Dinamarca**

Louise Baad RASMUSSEN  
 Lawyer  
 Ministry of Food, Agriculture and Fisheries-Danish Food  
 and Veterinary Administration  
 Moerkhoej Bygade 19  
 2860 Soeborg, Denmark  
 Phone: +45 7227 6658  
 E-mail: LBAR@FVST.DK

Christian Bruun KASTRUP  
 Chief Consultant Dairy  
 Danish Agriculture & Food Council  
 Agro Food Park 15  
 8200 Aarhus N, Denmark  
 Phone: +45 2098 7518  
 E-mail: CBK@LF.DK

**Egypt**  
**Égypte**  
**Egipto**

Manal ATWA  
 Prof. Assistant and (Head of Food Additives Department,  
 RCFF, ARC, Agricultural Ministry)  
 9 El Gamaa st.,  
 Giza, Egypt  
 Phone: + 20 10 1067106/+20 35732280  
 Fax: + 20 23 5732280  
 E-mail: manal\_atwa@yahoo.com

**European Union (Member Organization)**  
**Union Européenne (Organisation Membre)**  
**Unión Europea (Organización Miembro)**

Eva Maria Zamora ESCRIBANO  
 Administrator responsible for Codex issues  
 European Commission Health and Consumers  
 Directorate-General  
 Rue Froissart 101  
 1049 - Brussels, Belgium  
 Phone: +322 299 86 82  
 Fax: +322 299 85 66  
 E-mail: eva-maria.zamora-escribano@ec.europa.eu

Stéphane BRION  
 Legal Officer  
 European Commission Health and Consumers  
 Directorate-General  
 EC-B232 04/35  
 Brussels, Belgium  
 Phone: +32 2 298 4968  
 Fax: +32 2 299 1856  
 E-mail: Stephane.brion@ec.europa.eu

Jiri SOCHOR  
 European Commission Health and Consumers  
 Directorate-General  
 EC-F101 4/52  
 Phone: + 32 2 297 6930  
 Fax: +32 2 299 1856  
 E-mail: jiri.sochor@ec.europa.eu

**Finland**  
**Finlande**  
**Finlandia**

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**

Catherine EVREVIN  
 Chargée de mission  
 DGCCRF  
 DGCCRF –Bureau C2 – 59 boulevard Vincent Auriol  
 75013 Paris, France  
 Phone: +33 1 44 97 32 05  
 Fax: +33 1 44 97 24 86  
 E-mail: Catherine.evrevin@dgccrf.finances.gouv.fr

Marion CHAMINADE SANDRIN  
 Chargée de mission  
 Ministry of Agriculture  
 251 rue de Vaugirard  
 75732 Paris, France  
 Phone: +33 1 49 55 49 34  
 Fax: +33 1 49 55 59 48  
 E-mail: marion.sandrin@agriculture.gouv.fr

Nelly DELFAUT  
 Chargée de missions  
 French Dairy Processor's Association  
 42 rue de Chateaudun  
 75009 Paris, France  
 Phone: +33 1 49 70 72 66  
 Fax: +33 1 42 80 63 65  
 E-mail: trs@atla.asso.fr

**Germany**  
**Allemagne**  
**Alemania**

Hermann BREI  
 Regierungsdirektor  
 Federal Ministry of Food, Agriculture and Consumer  
 Protection  
 Rochusstraße 1  
 Bonn, Germany  
 Phone: +49 228 99529 4655  
 Fax: +49 228 99529 4965  
 E-mail: Hermann.Brei@bmelv.bund.de

Thomas JANSSEN  
 Regulatory Affairs  
 Chemische Fabrik Budenheim  
 Rheinstrasse 27  
 Budenheim, Germany  
 Phone: +49 6139 89166  
 Fax: +49 6139 8973166  
 E-mail: Thomas.janssen@budenheim.com

Michael PACKERT  
 Südzucker AG  
 Maximilianstr.10  
 Mannheim 68165, Germany  
 Phone: +49 621 421 7573  
 Fax: +49 621 421 7573  
 E-mail: michael.packert@suedzucker.de

**Ghana**  
**Ghana**  
**Ghana**

Paulina Susuana ADDY  
 Deputy Director  
 Ministry of Food & Agriculture  
 Wiad - Min of Food & Agric. P. O. Box MB 37 Accra  
 Accra, Ghana  
 Phone: +233 0302 675920 /+233 244422712  
 Fax: +233 0302 668245  
 E-mail: addypolly@yahoo.com

**Hungary**  
**Hongrie**  
**Hungria**

Tamás GRIFF  
 Head of Department  
 Central Agricultural Office, Directorate of Plant  
 Protection  
 Budaörsi út 141-145.  
 H-1118 Budapest, Hungary  
 Phone: +36 1 309 1058  
 Fax: +36 1 246 2960  
 E-mail: GRIFF.TAMAS@NTAI.ONTSZ.HU

Ágnes Szegedyné FRICZ  
 Head of Unit  
 Ministry of Rural Development, Division of Food  
 Regulations  
 Kossuth Lajos tér 11.  
 H-1055 Budapest, Hungary  
 Phone: +36 1 3014571  
 Fax: +36 1 3014808  
 E-mail: AGNES.FRICZ@VM.GOV.HU

Katinka Van Der JAGT  
 Administrator  
 Council of the EU  
 rue de la loi 175  
 1040 Brussels, Belgium  
 Phone: +32 2 281 9661  
 Fax: +32 2 281 6198  
 E-mail: katinka.vanderjagt@consilium.europa.eu

Gábor KELEMEN  
 Chief Counsellor  
 Ministry of Rural Development, Division of Food  
 Regulations  
 Kossuth Lajos tér 11.  
 Budapest H-1055, Hungary  
 Phone: +36 1 301 4383  
 Fax: +36 1 301 4808  
 E-mail: gabor.kelemen@fvm.gov.hu

**India**  
**Inde**  
**India**

Awadhesh KUMAR  
 Director Ministry of Food Processing Industries  
 D-II, Quarter No. 10, Road No. 1, Andrews GANJ  
 New Delhi, India  
 Phone: +91 11 26492113  
 Fax: +91 11 26493228  
 E-mail: awadhesh.kumar@nic.in

**Indonesia**  
**Indonésie**  
**Indonesia**

GASILAN  
 Head of Sub Directorate of Raw Material and Food  
 Additive Standardization  
 National Agency of Drug and Food Control  
 Jl. Percetakan Negara No. 23  
 Jakarta, Indonesia  
 Phone: +62 21 42875584  
 Fax: +62 21 42875780  
 E-mail: subdit\_bb.btp@yahoo.com

Kartika ADIWILAGA  
 Regulatory and Scientific Affairs Leader  
 Cargill  
 Wisma 46 Kota BNI Lantai 28, Jend Sudirman 1  
 Jakarta 10220, Indonesia  
 Phone: +62 21 5746868  
 Fax: +62 21 5745757  
 E-mail: kartika.adiwilaga@yahoo.com

Satyati ENDANG NUSANTARI  
 Directorate of Beverages and Tobacco Industries  
 Ministry of Industry  
 Jl. Gatot Subroto KAV.52-53  
 Jakarta-Selatan, Indonesia  
 Phone: +62 21 5252236  
 Fax: +62 21 5252236  
 E-mail: nsatyatie@yahoo.com

Badril MUNIR  
 Directorate of Industrial Food, Marine and Fishery  
 Ministry of Industry  
 Jl. Gatot Subroto KAV.52-53, Floor 17  
 Jakarta, Indonesia  
 Phone: +62 21 5252709  
 Fax: +62 21 5252709  
 E-mail: badrile@yahoo.com

Neny ROCHYANY  
 Head of Sub Directorate of Specific Food Evaluation  
 National Agency of Drug and Food Control  
 Jl. Percetakan Negara No. 23  
 Jakarta, Indonesia  
 Phone: +62 21 42800221  
 Fax: +62 21 4245267  
 E-mail: nenirochyani@yahoo.com

**Iran (Islamic Republic of)**  
**Iran (République islamique d')**  
**Irán (República Islámica del)**

Behzad HOSSIENKHANI MARANDI  
 Food Legal Advisor  
 Institute of Standard and Industrial Research of Iran -  
 Arian Process Co.  
 Unit 9 No 7 8th Miremad Ave  
 Tehran, Iran  
 Phone: +98 21 88747234  
 Fax: +98 21 88534055  
 E-mail: bmarandi@arianprocess.com

Gholamreza GHASEM POUR  
 Food Counsellor Institute of Standard and Industrial  
 Research of Iran - Arian Process Co.  
 P.O.Box 14155-6139  
 Tehran, Iran  
 Phone: +98 21 88879461-5  
 Fax: +98 21 88887080  
 E-mail: gr33ghasempour@gmail.com

Lida JAHANIAN  
 R&D Manager  
 Dina Toos Co.  
 South Talash Biv. Toos Industrial City  
 Mashhad, Iran  
 Phone: +98 511 5413747  
 Fax: +98 511 5413745  
 E-mail: l.jahanian@dinafood.com

Zahra MALEKI  
 Quality Control Expert  
 Sabzdasht Refined Salt Co.  
 Kargar St., Ave. Steghlal, Faz2, Industrial City  
 Semnan, Iran  
 Phone: +98 912 4319873  
 Fax: +98 231 3352990  
 E-mail: eng\_maleki20@yahoo.com

Elham NIKKHAH  
 Food Additives Expert  
 Deputy of Food and Drug, Ministry of Health  
 Mashhad – Khayam Blv.  
 Mashhad, Iran  
 Phone: +98 511 7641404  
 Fax: +98 511 7634002  
 E-mail: elham.nikkhah@gmail.com

Amir SHIKH BAGHERI  
 Head of R&D Dept.  
 Deputy of Food and Drug, Ministry of Health  
 Gooshtiran Co. 17th Shahrivar St. Shadabad Area, Old  
 Karaj Road  
 Tehran, Iran  
 Phone: +98 21 66807786-7  
 Fax: +98 21 66802888  
 E-mail: bagheri@gooshtiran.com

**Israel**  
**Israël**  
**Israel**

Shay CHEN  
 Manager of Food Additives Unit  
 National Food Control Service- ISRAEL  
 Haarbbaa St. 12 Tel-Aviv 64739  
 Tel-Aviv, Israel  
 Phone: +972 3 6270 129  
 Fax: +972 3 6270 126  
 E-mail: shay.chen@moh.health.gov.il

**Japan**  
**Japon**  
**Japón**

Noriko ISEKI  
 Senior Technical Officer (International Affairs-Food  
 Safety & Codex)  
 Ministry of Health, Labour and Welfare  
 1-2-2 Kasumigaseki, Chiyoda-Ku  
 Tokyo, Japan  
 Phone: +81 3 3595 2326  
 Fax: +81 3 3503 7965  
 E-mail: [codexj@mhlw.go.jp](mailto:codexj@mhlw.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

Kazuhiro SAKAMOTO  
 Associate Director (International Affairs)  
 Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries  
 1-2-1 Kasumigaseki, Chiyoda-Ku  
 Tokyo 100-8950, Japan  
 Phone: +81 3 3502 8732  
 Fax: +81 3 3507 4232  
 E-mail: kazuhiro\_sakamoto@nm.maff.go.jp

Takashi IJIMA  
 Technical Officer (Analysis and Brewing Technology)  
 National Tax Agency  
 3-1-1 Kasumigaseki, Chiyoda-Ku  
 Tokyo 100-8978, Japan  
 Phone: +81 3 3581 0180  
 Fax: +81 3 3581 4747  
 E-mail: takashi.ijima@nta.go.jp

Shim-mo HAYASHI  
 Technical Advisor  
 Japan Food Hygiene Association  
 2-6-1, Jingumae, Shibuya-ku, Tokyo, 151-0001, Japan  
 Phone +81-3-3403-2112  
 Fax: +81-3-3403-2384

Tadashi HIRAKAWA  
 Japan Food Hygiene Association  
 2-6-1, Jingumae, Shibuya-ku, Tokyo, 151-0001, Japan  
 Phone +81-3-3403-2112  
 Fax: +81-3-3403-2384

Hiroyuki OKAMURA  
 Technical Advisor  
 Japan Food Hygiene Association  
 2-6-1, Jingumae, Shibuya-ku, Tokyo, 151-0001, Japan  
 Phone +81-3-3403-2112  
 Fax: +81-3-3403-2384

**Kenya**  
**Kenya**  
**Kenya**

Robert Musyoka KILONZO  
 Senior Assistant Chief Public Health Officer  
 Ministry of Public Health and Sanitation  
 P.O. Box 30016-00100  
 Nairobi, Kenya  
 Phone: +254 2717077  
 Fax: +254 2710065  
 E-mail: rmkilonzo@yahoo.co.uk

**Kuwait**  
**Koweït**  
**Kuwait**

Eiman ALWAZZAN  
 Nutritionist  
 Ministry of Health-Kuwait  
 P.O.Box 124, Safat, 13002  
 Kuwait, Kuwait  
 Phone: +965 99390002  
 Fax: +965 24812443  
 E-mail: ammona\_26@hotmail.com/  
 eman.alwazzan@moh.gov.kw

**Madagascar**  
**Madagascar**  
**Madagascar**

Dominique Lantomalala RAHARINOSY  
 Head of Department of Standards and Quality  
 Ministry of Trade  
 Ravelomoria Street Ambohidahy  
 Antananarivo, Madagascar  
 Phone: +261 33 11 855 28  
 Fax: +261 20 22 245 41  
 E-mail: lantomalala@gmail.com/  
 lantomalala@mepspc.gov.mg

**Malaysia**  
**Malaisie**  
**Malasia**

Shariza Zainol RASHID  
 Assistant Director, Codex, Regional, SPS&TBT Section  
 Food Safety and Quality Division, Ministry Of Health  
 Malaysia,  
 Level 3, Block E7, Parcel E, Federal Government  
 Administration Centre, 62590  
 Putrajaya, Malaysia  
 Phone: +603 8885 0797 ext. 4066  
 Fax: +603 8885 0790  
 E-mail: shariza\_z@moh.gov.my

Sharidah YUSOFF  
 Clinical/Regulatory Affairs Manager  
 Federation of Malaysian Manufacturers  
 Wisma FMM, No. 3, Persiaran Dagang PJU 9, Bandar  
 Sri Damansara  
 52200 Kuala Lumpur, Malaysia  
 Phone: +603 55663326/+603 55663388  
 Fax: +603 55693399  
 E-mail: sharidah.yusoff@abbott.com

Rabindra SHAIR  
 Customer Service, Director  
 PureCircle  
 Unit 19-03-02, 3rd Floor, PNB Damansara, No. 19  
 Lorong Dungun,  
 Damansara Heights  
 Kuala Lumpur, Malaysia  
 Phone: +603 2093 9333  
 E-mail: rabindra@purecircle.com

**Mali**  
**Mali**  
**Mali**

Sékouba KEITA  
 Chef de Division Appui Scientifique et Technique à  
 l'Elaboration de la Reglementation/ 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 2022 0754/+223 7915 6031  
 Fax: +223 2022 0747  
 E-mail: sekokake@yahoo.fr

**Mexico**  
**Mexique**  
**México**

Jennifer DANIEL  
 Regulatory Affairs Manager/ President of Dairy Industry  
 Danisco Mexicana S.A de C.V / Canacintra  
 Poniente 122 No. 627 Col Industrial Vallejo  
 México, Distrito Federal, México  
 Phone: +52 55 50 78 44 00 ext. 4672  
 E-mail: jennifer.daniel@danisco.com

Claudia JÁQUEZ  
 Regulatory Affairs  
 Abbott Laboratories de México, S.A. DE C.V.  
 Calzada De Tlalpan 3092 Col. Ex- Hacienda Coapa  
 México  
 Phone: +52 55 58 09 75 00 ext. 7150  
 E-mail: claudia.jaquez@abbott.com

**Myanmar****Myanmar****Myanmar**

Myint MYINT  
Deputy Director (Food)  
Food and Drug Administration, Ministry of Health  
Naypyitaw, Myanmar  
Phone: +95 67 431136  
Fax: +95 67 431134  
E-mail: drmyintmyintfda@gmail.com

**Netherlands****Pays-Bas****Paises Bajos**

Cornelis (Kees) PLANKEN  
Ministry of Health, Welfare and Sport  
P.O. 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  
Principal Adviser (Food Technology)  
Ministry of Agriculture and Forestry  
P O Box 2526  
Wellington 6140, New Zealand  
Phone: +64 4 894 2581  
Fax: +64 4 894 2530  
E-mail: john.vandenbeuken@maf.govt.nz

Janet GOODMAN  
Senior Adviser (Labelling and Composition)  
Ministry of Agriculture and Forestry  
P O Box 2526  
Wellington 6140, New Zealand  
Phone: +64 4 894 2575  
Fax: +64 4 894 2530  
E-mail: janet.goodman@maf.govt.nz

Stephen LEATHERLAND  
Regulatory Manager  
Fonterra Co-Operative Group Limited  
Private Bag 11029  
Palmerston North 4442, New Zealand  
Phone: +64 6 350 4662  
Fax: +64 6 356 1476  
E-mail: stephen.leatherland@fonterra.com

**Nigeria****Nigéria****Nigeria**

Christopher Chukwunweike OFUANI  
Deputy Director  
National Agency for Food and Drug Administration and  
Control (NAFDAC)  
3-4, Apapa /Oshodi Expressway, Oshodi,  
Lagos, Nigeria  
Phone: +234-8033068185  
E-mail: ofuani.c@nafdac.gov.ng

Anthony ABAH  
Assistant Chief Regulatory Officer  
National Agency for Food and Drug Administration and  
Control (NAFDAC)  
3-4, Apapa /Oshodi Expressway, Oshodi  
Lagos, Nigeria  
Phone: +234-8051169979  
E-mail: abah.a@nafdac.gov.ng

**Norway****Norvège****Noruega**

Cecilie SVENNING  
Senior Adviser  
Norwegian Food Safety Authority  
Mattilsynet (The Norwegian Food Safety Authority)  
P.O.Box 383  
N-2381 Brumunddal, Norway  
Phone: + 47 23 21 7000  
E-mail: cesve@Mattilsynet.no

Merethe STEEN  
Head of Section  
Norwegian Food Safety Authority  
Mattilsynet (The Norwegian Food Safety Authority)  
P.O.Box 383  
N-2381 Brumunddal, Norway  
Phone: +47 23 21 70 00  
E-mail: meste@mattilsynet.no

**Paraguay****Paraguay****Paraguay**

Trini Violeta JIMÉNEZ DE RIVEROS  
Chemical Engineer  
National Institute of Technology, Standardization and  
Metrology- INTN.  
Av. Artigas 3973.  
Asunción, Paraguay  
Phone: +595 21 290160  
Fax: +595 21 290873  
E-mail: tjimenez@intn.gov.py

Patricia Ramona ECHEVERRIA MARTINEZ  
Licenciada en Química  
Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición  
-I.N.A.N.  
Santísima Trinidad e Itapua  
Asunción, Paraguay  
Phone: +595 21 206874  
Fax: +595 21 294073  
E-mail: paechema@gmail.com/inanpy@hotmail.com,

Laura Beatriz MENDOZA DE ARBO  
Doctor en Medicina Y Cirugia/MSC. en Nutricion  
Clínica  
Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición  
-I.N.A.N.  
Santísima Trinidad e Itapua  
Asunción, Paraguay  
Phone: +595 21 206874  
Fax: +595 21 294073  
E-mail: dralmendoza@gmail.com/  
inanpy@hotmail.com,

**Peru****Pérou****Perú**

María del Carmen DE LA COLINA  
 Engineer  
 DIGESA-Ministry of Health  
 Las Amapolas N° 350 – Urb. San Eugenio, Lince  
 Lima 14, Perú  
 Phone: +51 1 442 8353/+51 1 442 8356 ext. 142  
 Fax: +51 1 442 8353/+51 1 442 8356 ext. 204  
 E-mail: mcolina@digesa.minsa.gob.pe

**Philippines****Philippines****Filipinas**

Christmasita OBLEPIAS  
 Food-Drug Regulation Officer III  
 Food and Drug Administration-Department of Health  
 Civic Drive, Filinvest Corporate City, Alabang  
 Muntinlupa City, Philippines  
 Phone: +63 2 8424625  
 Fax: +63 2 8424625  
 E-mail: oblepias\_bfad@yahoo.com

**Republic of Korea****République de Corée****República de Corea**

Kyung-Nyeo BAHN  
 Deputy Director  
 Korea Food and Drug Administration  
 Osong Health Technology Administration Complex, 643  
 Yeonje-ri, Gangoe-myeon,  
 Cheongwon-gun, Republic of Korea  
 Phone: +82 43 719 2503  
 Fax: +82 43 719 2500  
 E-mail: bahn70@korea.kr

**Mi-Soon LEE**

Veterinary Officer  
 Ministry for Food, Agriculture, Forestry and Fisheries  
 430-757 175 Anyangro Manangu  
 Anyang, Republic of Korea  
 Phone: +82 31 467 1834  
 Fax: +82 31 467 1989  
 E-mail: leems25@korea.kr

**Gyu-II CHOI**

Food Additives Analyst  
 Ministry for Food Agriculture, Forestry and Fisheries  
 560 Dangsang-Dong-3ga, Youngdeungpo-Gu,  
 Seoul, Republic of Korea  
 Phone: +82 2 2165 6140  
 Fax: +82 2 2165 6008  
 E-mail: dover@naqs.go.kr

**Young-Woo KWON**

Assistant Director  
 Ministry of Health & Welfare, Division of Food Policy  
 75 Yulgong-Ro, Jongno-Gu,  
 Seoul, Republic of Korea  
 Phone: +82 2 2023 7781  
 Fax: +82 2 2023 7780  
 E-mail: kyw0613@korea.kr

**Soo-Youn LEE**

Research Scientist  
 Korea Food Research Institute  
 516 Baekhyun-dong, Bundang-gu  
 Sungnam-si, Republic of Korea  
 Phone: +82 31 780 9049  
 Fax: +82 31 780 9153  
 E-mail: anntree83@naver.com

**Chang-Hyun BACK**

Pesticide Analyst  
 Ministry for Food Agriculture, Forestry and Fisheries  
 36 Chung Ryeong 4-Ro, Yesan Eup, Yesan-Gun,  
 Chungcheongnam-Do, Republic of Korea  
 Phone: +82 41 335 6060  
 Fax: +82 41 331 2540  
 E-mail: chhback@naqs.go.kr

**So-Jin KIM**

Senior Researcher  
 Korea Food and Drug Administration  
 Osong Health Technology Administration Complex, 643  
 Yeonje-ri, Gangoe-myeon  
 Cheongwon-gun, Republic of Korea  
 Phone: +82 43 719 2507  
 Fax: +82 43 719 2500  
 E-mail: sojin1004@korea.kr

**Man-Sool LEE**

Senior Researcher  
 Korea Health Industry Development Institute  
 Osong Health Technology Administration Complex, 643  
 Yeonje-ri, Gangoe-myeon  
 Cheongwon-gun, Republic of Korea  
 Phone: +82 43 713 8345  
 Fax: +82 43 713 8909  
 E-mail: leems@khidi.or.kr

**Sung-Kwan PARK**

Deputy Director  
 Korea Food and Drug Administration  
 Osong Health Technology Administration Complex, 643  
 Yeonje-ri, Gangoe-myeon  
 Phone: +82 43 719 4353  
 Fax: +82 43 719 4350  
 E-mail: skpark37@korea.kr

**Saint Lucia****Sainte-Lucie****Santa Lucia**

Tzarmallah HAYNES  
 Head of Standards Development Department  
 Saint Lucia Bureau of Standards  
 P. O. Box CP 5412  
 Castries, St. Lucia  
 Phone: +1758 453 0049  
 Fax: +1758 452 3561  
 E-mail: t.haynes@slbs.org

**Saudi Arabia**  
**Arabie saoudite**  
**Arabia Saudita**

Ameen AL-AHMAR  
 Head of Food Science Section  
 Ministry of Agriculture  
 P.O.Box 17285 Riyadh 11484  
 Riyadh , Kingdom of Saudi Arabia  
 Phone: +96614576780  
 Fax: +96614584979  
 E-mail: alahmer88@hotmail.com

**Serbia**  
**Serbie**  
**Serbia**

Ivan STANKOVIC  
 Professor  
 Faculty of Pharmacy, University of Belgrade  
 Vojvode Stepe 450, Belgrade, Serbia  
 Phone: +381 11 3951345  
 Fax: +381 11 3972840  
 E-mail: istank@pharmacy.bg.ac.rs

**Singapore**  
**Singapour**  
**Singapur**

Adelene YAP  
 Executive Manager (Regulatory Programmes Division)  
 Agri-Food & 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

Teng Yong LOW  
 Manager (Regulatory Programmes Division)  
 Agri-Food & Veterinary Authority  
 5 Maxwell Road, #18-00 Tower Block MND Complex,  
 Singapore 069110  
 Phone: +65 6325 3092  
 Fax: +65 6220 6068  
 E-mail: low\_teng\_yong@ava.gov.sg

**South Africa**  
**Afrique du Sud**  
**Sudáfrica**

Maryke HERBST  
 Assistant Director  
 Department of Health  
 Private bag X828  
 Pretoria, South Africa  
 Phone: + 27 12 395 8786  
 Fax: + 27 12 395 8854  
 E-mail: herbsm@health.gov.za

**Spain**  
**Espagne**  
**España**

David Merino FERNANDEZ  
 Tecnico Gestion de Riesgos Quimicos  
 Agencia Española de Seguridad Alimentaria Y Nutrición  
 Alcalá, 56 St  
 28071 Madrid, Spain  
 Phone: +34 913380383  
 Fax: +34 913380169  
 E-mail: dmerino@mpsi.es

**Sudan**  
**Soudan**  
**Sudán**

Asia Azrag DAHAB  
 Environment Health & Food Control Director  
 Federal Ministry of Health  
 Omdurman, Sudan  
 Phone: +249 912458016  
 E-mail: asiaazrak@gmail.com

Manal SHAKOR  
 Chemist  
 Sudanese Standard & Metrology Organization  
 P.O.Box 13573 Khartoum /Sudan  
 Khartoum, Sudan  
 Phone: +249 122544725/+249 918067525  
 Fax: +249 83774852/+249 83797448  
 E-mail: manal672009@hotmail.com

**Sweden**  
**Suède**  
**Suecia**

Carmina IONESCU  
 Codex Coordinator  
 National Food Administration  
 75126 Uppsala  
 Sweden  
 Phone: +46 18 17 56 01  
 Fax: +4618105848  
 E-mail: Codex.Sweden@slv.se

**Switzerland**  
**Suisse**  
**Suiza**

Awilo OCHIENG PERNET  
 Resp. Codex Alimentarius  
 Swiss Federal Office of Public Health  
 Post Box CH-3003  
 Bern, Switzerland  
 Phone: +41 31 322 00 41  
 Fax: +41 31 322 11 31  
 E-mail: awilo.ochieng@bag.admin.ch

Mark STAUBER  
 Master of Food Science ETH  
 Federal Office of Public Health  
 Schwarzenburgstr. 165  
 Bern 3003, Switzerland  
 Phone: +41 31 322 95 59  
 Fax: +41 31 322 95 74  
 E-mail: mark.stauber@bag.admin.ch

Dirk CREMER  
Global Regulatory Affairs Manager  
DSM Nutritional Products Ltd.,  
DSM Nutritional Products Ltd., P.O. Box 2676  
4002-Basle, Switzerland  
Phone: +41 61 815 8109  
Fax: +41 61 815 8770  
E-mail: dirk.cremer@dsm.com

Grethe HUMBERT  
Regulatory and Scientific Affairs  
Nestec Ltd.  
Avenue Nestlé 55  
1800 Vevey, Switzerland  
Phone: +41 21 924 4266  
Fax: +41 21 924 4547  
E-mail: grethe.humbert@nestle.com

Hervé NORDMANN  
Ajinomoto Co Inc.  
En Crochet 1  
CH1143 Apples, Switzerland  
Phone: +41 21 800 37 63  
Fax: +41 21 800 40 87  
E-mail: herve.nordmann@asg.ajinomoto.com

Jürgen SCHNABEL  
Global Head Regulatory + Scientific Affairs  
Givaudan Schweiz AG  
Winterthurerstrasse  
8310 Kempthal, Switzerland  
Phone: +52 354 0803  
Fax: +52 354 0817  
E-mail: Juergen.schnabel@givaudan.com

**Syrian Arab Republic**  
**République arabe syrienne**  
**República Árabe Siria**

Yahya ALCALDE  
Ministry of Economy and Trade  
Phone: +963944338197/+963115138935  
Fax: +963115138938  
E-mail: yehea\_alkhaleh@hotmail.com

Basem HAMDAN  
Ministry of Economy and Trade  
Damascus, Syrian Arab Republic  
Phone: +963115138935/+96311933618951  
Fax: +963115138938  
E-mail: b\_hamdan@windowslive.com

Iman SALEH  
Head of Section in Food Department  
Syrian Organization for Standardization and Metrology  
P.O. Box 11836  
Phone: +963966935280  
Fax: +963114528214  
E-mail: imansaleh1@yahoo.com/sasmo@net.sy

**Thailand**  
**Thaïlande**  
**Tailandia**

Chitra SETTAUDOM  
Senior Expert in Food Standard  
Food and Drug Administration  
88/24 Moo 4, Tiwanon Rd., Muang  
Nonthaburi, Thailand  
Phone: +662 590 7140  
Fax: +662 591 8446  
E-mail: schitra@fda.moph.go.th

Nongnuch MAYTEEYONPIRIYA  
Senior Scientist  
Department of Science Service  
75/7 Rama VI Road, Ratchathewi District  
Bangkok, Thailand  
Phone: +662 201 7195  
Fax: +662 201 7181  
E-mail: nmaytee@dss.go.th

Nalinthip PEANEE  
Standards Officer  
National Bureau of Agricultural Commodity and Food  
Standards  
50 Paholyothin Road, Chatuchak  
Phone: +662 561 2277 ext.1412  
Fax: +662 561 3357  
E-mail: nalinthip@acfs.go.th

Torporn SATTABUS  
Standards Officer  
National Bureau of Agricultural Commodity and Food  
Standards  
50 Paholyothin Road, Chatuchak  
Phone: +662 561 2277 ext.1415  
Fax: +662 561 3357  
E-mail: torporn@acfs.go.th

Surapanee PURANANDA  
Food and Drug Technical Officer,  
Food and Drug Administration  
88/24 Moo 4, Tiwanon Rd., Muang  
Nonthaburi, Thailand  
Phone: +662 590 7207  
Fax: +662 590 7011  
E-mail: surapura@fda.moph.go.th

Natcha JANKHAIKHOT  
Food and Drug Technical officer  
Food and Drug Administration  
88/24 Moo 4, Tiwanon Rd., Muang  
Nonthaburi, Thailand  
Phone: +662 590 7185  
Fax: +662 591 8476  
E-mail: natcha.j@gmail.com

Wacharawan CHOMDONG  
Specialist  
Thai Frozen Foods Association  
92/6 6th Floor Sathorn Thani II BLDG., North Sathorn  
Rd., Silom, Bangrak,  
Bangkok, Thailand  
Phone: +662 235 5622-4  
Fax: +662 235 5625  
E-mail: wacharawan@thai-frozen.or.th

Akarat SUKSOMCHEEP  
 Committee of Food Processing Industry Club  
 The Federation of Thai Industries  
 214 Thainamthip Bldg. (4<sup>th</sup> floor), Vibhavadi-Rangsit Rd  
 Bangkok, Thailand  
 Phone: +662 835 1421  
 Fax: +662 835 1019  
 E-mail: sakarat@apac.ko.com

Vipaporn SAKULKRU  
 Head of Trade and Technical Division  
 Thai Food Processors' Association  
 170/21-22 9<sup>th</sup> Fl Ocean Tower 1Bld., New Ratchadapisek  
 Rd., Klongtoey  
 Bangkok, Thailand  
 Phone: +662 261 2684  
 Fax: +662 261 2996  
 E-mail: vipaporn@thaifood.org

**United Kingdom of Great Britain and Northern  
 Ireland**  
**Royaume-Uni de Grande-Bretagne et d'Irlande du  
 Nord**  
**Reino Unido de Gran Bretaña e Irlanda del Norte**

Glynis GRIFFITHS  
 Senior Executive Officer, Food Additives Branch  
 Food Standards Agency  
 3B Aviation House, 125 Kingsway, WC2B 6NH  
 London, UK  
 Phone: +44 207 276 8556  
 Fax: +44 207 276 8514  
 E-mail: Glynis.griffiths@foodstandards.gsi.gov.uk

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

Raymond Nicholas WIGENGE  
 Director of Food Safety  
 Tanzania Food & Drugs Authority  
 P.O.Box 77150 DAR-ES-SALAAM  
 DAR-ES-SALAAM, United Republic of Tanzania  
 Phone: +255 22 240512/+255 754286094  
 Fax: +255 22 240793  
 E-mail: raywigenge@yahoo.com

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

Dennis KEEFE  
 Director, Senior Science and Policy Staff  
 Office of Food Additive Safety, Center for Food Safety  
 and Applied Nutrition, U.S. Food and Drug  
 Administration  
 5100 Paint Branch Parkway  
 College Park, MD, USA  
 Phone: +1 301 436 1200  
 Fax: +1 301 436 2972  
 E-mail: dennis.keefe@fda.hhs.gov

Susan CARBERRY  
 Supervisory Chemist  
 U.S. Food & Drug Administration; Center for Food  
 Safety & Applied Nutrition; Office of Food Additive  
 Safety; 5100 Paint Branch Parkway; HFS-265  
 College Park, MD 20740-3835, USA  
 Phone: +1 301 436 1269  
 Fax: +1 301 436 2972  
 E-mail: Susan.Carberry@fda.hhs.gov

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

Paul HONIGFORT  
 Consumer Safety Officer  
 U.S. Food and Drug Administration  
 HFS-275, 5100 Paint Branch Parkway  
 Phone: +1 301 436 1206  
 Fax: +1 301 436 2965  
 E-mail: paul.honigfort@fda.hhs.gov

Chih-Yung WU  
 International Trade Specialist  
 U.S. Department of Agriculture/Foreign Agriculture  
 Service  
 1400 Independence Ave S.W.  
 Washington DC, USA  
 Phone: +1 202 720 9058  
 Fax: +1 202 690 0677  
 E-mail: chih-yung.wu@fas.usda.gov

Mari KIRRANE  
 Wine Trade & Technical Advisor  
 Alcohol & Tobacco Tax & Trade Bureau  
 221 Main Street, Suite 1340  
 San Francisco, CA 94105, USA  
 Phone: +1 513 684 3289  
 Fax: +1 202 453 2678  
 E-mail: Mari.Kirrane@ttb.gov

Barbara McNiff  
 Senior International Issues Analyst  
 U.S. Department of Agriculture  
 1400 Independence Avenue  
 Washington, D.C., USA  
 Phone: +1 202 690 4719  
 Fax: +1 202 720 3157  
 E-mail: Barbara.McNiff@fsis.usda.gov

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

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

Fred SHINNICK  
 Executive Director, Regulatory Affairs  
 Senomyx, Inc.  
 4767 Nexus Center Drive  
 San Diego, California, USA  
 Phone: +1 858 646 8303  
 Fax: +1 858 404 0750  
 E-mail: fred.shinnick@senomyx.com

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

**AIDGUM (International Association for the Development of Natural Gums)**

Francis THEVENET  
 President  
 AIDGUM-International Association for the Development of Natural Gums  
 BP 4151  
 Rouen, France  
 Phone: +33 2 32 83 18 18  
 Fax: +33 2 32 83 19 19  
 E-mail: f.thevenet@aidgum.com

**AMFEP (Association of Manufacturers of Enzyme Products)**

Danielle PRAANING  
 Principal Expert Regulatory Affairs  
 DSM Food Specialties  
 PO Box 1, 2600 MA  
 Delft, The Netherlands  
 Phone: +31 15 2793960  
 Fax: +31 15 2793614  
 E-mail: danielle.praaning@dsm.com

Dorthe HELNOV  
 Regulatory Affairs Manager  
 NOVOZYMES  
 Krogshøjvej 36, Bagsvaerd, Denmark  
 Phone: +45 4446 0000  
 Fax: +45 4498 4647  
 E-mail: dhel@novozymes.com

**CCC (Calorie Control Council)**

Lyn O'Brien NABORS  
 President  
 Calorie Control Council  
 1100 Johnson Ferry Road-Suite 300  
 Atlanta 30342, USA  
 Phone: +1 404 252 3663  
 Fax: +1 404 252 0775  
 E-mail: LNABORS@Kellencompany.com

Sidd PURKAYASTHA  
 Vice-President, Global Technical Development & Support  
 PureCircle Limited  
 915 Harger Road, Suite 250  
 Oak Brook, Illinois 40523, USA  
 Phone: +1 630 361 0374  
 Fax: +1 630 361 0384  
 E-mail: sidd.purkayastha@purecircle.com

Eric ALLEN  
 Senior Executive  
 Calorie Control Council  
 1100 Johnson Ferry Road  
 Atlanta 30342, USA  
 Phone: +1 404 252 3663  
 Fax: +1 404 252 0774  
 E-mail: eallen@kellencompany.com

**CEFIC (European Chemical Industry Council)**

Marc VERMEULEN  
 CEFIC Director Foodchain and Protective Applications  
 CEFIC  
 Av. Van Nieuwenhuyse 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

**EFLA (EUROPEAN FOOD LAW ASSOCIATION)**

Xavier LAVIGNE  
 Member  
 European Food Law Association (EFLA)  
 Rue De L'Association 50  
 Brussels 1000, Belgium  
 Phone: +32 2 209 1142  
 Fax: +32 2 219 7342  
 E-mail: secretariat@efla-aeda.org

**ETA (Enzyme Technical Association)**

Huub SCHERES  
 Director External Affairs  
 ETA/Danisco  
 Archimedesweg 30  
 2333 CN Leiden, The Netherlands  
 Phone: +31 71 568 6168  
 Fax: +31 71 568 6169  
 E-mail: huub.scheres@danisco.com

**EuSalt (European Salt Producers' Association)**

Wouter LOX  
 Managing Director  
 EuSalt  
 Avenue de l'Yser 4  
 1040 Brussels, Belgium  
 Phone: +32 2 737 10 91  
 Fax: +32 2 737 10 99  
 E-mail: Wouter.lox@eusalt.com

**IACM (International Association of Color Manufacturers)**

Daniel LIU  
Regulatory Affairs Manager  
Shanghai Colorcon Coating Technology Limited  
P.O Box 108008 No.688 Chundong Road Xinzhuang  
Industry Zone, Minhang  
Shanghai, China  
Phone: +86 21 54422222 ext. 1402  
Fax: +86 21 54422229  
E-mail: dliu@colorcon.com

**IADSA (International Alliance of Dietary/Food Supplement Associations)**

Peter BERRY OTTAWAY  
Technical Advisor  
IADSA  
Rue De L'Association 50  
1000 – Address Brussels, Belgium  
Phone: +32 2 209 11 55  
Fax: +32 2 219 73 42  
E-mail: secretariat@iadsa.be

**IAI (International Aluminium Institute)**

Charles JOHNSON  
VP, EH and S  
The Aluminium Assn  
1525 Wilson Blvd. Suite 600  
Arlington, VA 22209, USA  
Phone: +1 703 358 2981  
Fax: +1 703 358 2961  
E-mail: cjohnson@aluminum.org

**ICA/IOCCC (International Confectionery Association)**

Christopher MAHONY  
Executive Director  
ICA (International Confectionery Association)  
885 DON MILLS Road, Suite 301  
Toronto, Ontario, Canada  
Phone: +1 416 828 2858  
Fax: +1 416 510 8044  
E-mail: cmahony@international-confectionery.com

**ICBA (International Council of Beverages Associations)**

Päivi JULKUNEN  
Chair, ICBA Committee for Codex  
International Council of Beverages Associations  
C/O American Beverage Association, 1101 16th Street, NW  
Washington, DC 20036, USA  
Phone: +1 404 676 2677  
Fax: +1 404 598 2677  
E-mail: pjulkunen@na.ko.com

George PUGH  
Senior Manager, Food Toxicology  
The Coca-Cola Company  
One Coca-Cola Plaza  
Atlanta, GA 30301, USA  
Phone: +1 404 676 3024  
Fax: +1 404 598 3024  
E-mail: gepugh@na.ko.com

Grant SMITH  
Manager, Research & Innovation Support  
The Coca-Cola Company  
One Coca-Cola Plaza  
Atlanta, GA 30313, USA  
Phone: +1 404 676 3939  
Fax: +1 404 598 3939  
E-mail: grsmith@na.ko.com

Wei SUN  
SRA Director  
CC Bev (Shanghai) Co., Ltd.  
1702 Full Link Plaza Mansion No.18 Chaoyangmenwai  
Avenue  
Beijing 100020, China  
Phone: +86 10 58610 388  
E-mail: wsun@apac.ko.com

**ICD (Industry Council for Development)**

Leon GORRIS  
Director Regulatory Affairs  
UNILEVER  
66 Lin Xin Road  
Shanghai, China  
Phone: +86 21 2212 5861  
Fax: +86 21 2212 5042  
E-mail: Leon.Gorris@unilever.com

**ICGA (International Chewing Gum Association)**

Christophe LEPRÊTRE  
Regulatory & Scientific Affairs Counsellor  
International Chewing Gum Association  
C/O Keller and Heckman LLP, Avenue Louise, 523, 1050  
Brussels, Belgium  
Phone: +32 2 645 50 60  
Fax: +32 2 645 50 50  
E-mail: lepretre@khlaw.be

Jenny LI  
Legal Consultant  
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 1000  
Fax: +86 21 6335 1618  
E-mail: li@khlaw.com

Lily Xu  
Sr. Manager, Scientific & Regulatory Affairs-Greater China  
Corporate Affairs Department, Wm. Wrigley Jr. Company  
33/F, R&F Center, 10 Huaxia Rd., Zhejiang Xincheng, Tianhe District  
Guangzhou 510623, China  
Phone: +86 20 8519 6069  
Fax: +86 20 3829 8057  
E-mail: Lily.Xu@Wrigley.com

Huan LI  
Executive of regulatory affairs  
Roquette Freres Beijing Representative Office  
Room 1008, Tower 1, Bright China Chang An, No. 7,  
Jian Guo Men Nei Da Jie  
Beijing 100005, China  
Phone: +86 10 5911 1688 ext.18321  
Fax: +86 10 6510 2417  
E-mail: huan.li@roquette.com

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

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

Amy BOILEAU  
Associate Director of Regulatory Affairs  
Cargill, Incorporated  
15407 McGinty Road West, Mailstop #163  
Wayzata, Minnesota, USA  
Phone: +1 952 742 4262  
Fax: +1 952 249 4076  
E-mail: amy\_boileau@cargill.com

Kimberly BERRY  
Regulatory Analyst  
Bryant Christie Inc.  
500 Union Street, Suite 701  
Seattle, Washington 98101, United States  
Phone: +1 206 292 6340  
Fax: +1 206 292 6341  
E-mail: kimb@bryantchristie.com

Deborah YUU  
Manager, Regulatory and Labeling  
General Mills Inc.  
1 General Mills Boulevard, MS W01-C  
Minneapolis, Minnesota 55426, USA  
Phone: +1 764 764 5563  
Fax: +1 763 764 5563  
E-mail: debbie.yuu@genmills.com

**IDF/FIL (International Dairy Federation)**

Michael HICKEY  
Irish National Committee of IDF  
Derryreigh  
Creggane, Charleville, Co. CORK, Ireland  
Phone: +353 63 89392  
E-mail: mfhickey@oceanfree.net

Aur lie DUBOIS  
Standards Officer  
International Dairy Federation  
80 Boulevard Auguste Reyers  
1030 Brussels, Belgium  
Phone: +32 27068645  
Fax: +32 27330413  
E-mail: adubois@fil-idf.org

Meiyan YU  
The Chinese National Committee of the IDF  
337 Xuefu Road  
Harbin 150086, China  
Phone: +86 451 8666 1498  
Fax: +86 451 8666 1498  
E-mail: meiyanyu@vip.163.com

**IFAC (International Food Additives Council)**

Haley STEVENS  
Associate Director  
International Food Additives Council  
1100 Johnson Ferry Rd.-Suite 300  
Atlanta GA 30342, USA  
Phone: +1 404 252 3663  
Fax: +1 404 252 0775  
E-mail: hstevens@kellencompany.com

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

Zhengyu TAO  
Asia Pacific Regulatory Affair Manager  
FMC  
Room 105, Yishan RD.1009 Innovation Building,  
Shanghai, China  
Phone: +86 21 5427 1177 ext. 157  
Fax: +86 21 5427 0193  
E-mail: Martin.tao@FMC.com

Yan WEN  
Regulatory Affairs Manager  
Danisco China Co.,Ltd.  
Rm. 1403, CITIC Building,  
Beijing, China  
Phone: +86 10 6500 7333  
Fax: +86 10 6500 7333  
E-mail: yan.wen@danisco.com

Kevin KENNY  
Chief Operating Officer  
Decernis LLC  
1250 Connecticut Ave. NW, #200  
Washington D.C. 20036, USA  
Phone: +1 301 535 2234  
Fax: +1 301 834 7964  
E-mail: kkenny@decernis.com

Lori KLOPF  
Regulatory Affairs Manager  
ICL Performance Products  
373 Marshall Avenue  
Webster Groves, Missouri, USA  
Phone: +1 314 918 4910  
Fax: +1 314 918 0117  
E-mail: Lori.Klopf@icl-pplp.com

Roy LYON  
Manager of Regulatory Affairs  
Innophos. Inc  
259 Prospect Plains Rd  
Cranbury NJ 08512, USA  
Phone: +1 609 366 1282  
Fax: +1 609 366 1353  
E-mail: Roy.Lyon@Innophos.com

Pierre KIRSCH  
Scientific & regulatory advisor  
Lubrizon  
Avenue du Pesage 18/9  
1050 Brussels, Belgium  
Phone: +32 473974002  
E-mail: kirsch@skynet.be

Jiasheng SHEN  
Regulatory Affairs Manager- Asia Pacific  
J.M. Huber  
7 F, Xingruan Tech. Plaza No.418 Guiping Road,  
Cao He Jing Hi-Tech Park,  
Shanghai 200233, China  
Phone: +86 13917064696  
Fax: +86 21 5175 8499  
E-mail: roy.shen@huber.com

Alfons WESTGEEST  
Group Vice President  
Kellen Company  
Avenue Jules Bordet 142  
B-1140 Brussels, Belgium  
Phone: + 32 2761 1600  
Fax: + 32 2761 1699  
E-mail: awestgeest@kellencompany.com

#### **IFT (Institute of Food Technologists)**

Rodney J. H. GRAY  
Vice President Regulatory Affairs  
Martek Biosciences  
6480 Dobbin Road  
Pasadena, USA  
Phone: + 1 410 740 0081  
E-mail: rgray@martek.com

Gloria BROOKS-RAY  
Advisor, Codex Alimentarius & International Regulatory  
Affairs  
Exponent Food and Chemicals, 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  
Acting 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)**

Masanori KOHMURA  
Scientific Advisor  
IGTC (International Glutamate Technical Committee)  
15-1 Kyobashi 1-Chome, Chuo-ku  
Tokyo, Japan  
Phone: +81 3 5250 8184  
Fax: +81 3 5250 8403  
E-mail: masanori\_Kohmura@ajinomoto.com

Ryuji YAMAGUCHI  
Scientific Advisor  
IGTC (International Glutamate Technical Committee)  
15-1 Kyobashi 1-Chome, Chuo-ku  
Tokyo, Japan  
Phone: +81 3 5250 8184  
Fax: +81 3 5250 8403  
E-mail: ryuji\_yamaguchi@ajinomoto.com

#### **IICA (Inter-American Institute for Cooperation on Agriculture)**

Jaime FLORES  
International Specialist in Food Safety  
Inter-American Institute for Cooperation on Agriculture  
5345  
Caracas, Venezuela  
Phone: +58 2125718055  
Fax: +58 2125771356  
E-mail: Jaime.Flores@iica.int

#### **IOFI (International Organization of the Flavor Industry)**

Thierry CACHET  
Scientific Director  
International Organization of the Flavor Industry (IOFI)  
Avenue des Arts 6  
BE-1210 Brussels, Belgium  
Phone: +32 2214 20 51  
Fax: +32 2214 20 69  
E-mail: secretariat@iofiorg.org

#### **ISA (International Sweeteners Association)**

Frances HUNT  
Secretary General  
International Sweeteners Association (ISA)  
9, Avenue des Gaulois  
1040 Brussels, Belgium  
Phone: +32 2 736 53 54  
Fax: + 32 2 732 34 27  
E-mail: isa@ecco-eu.com

#### **IUFOST (International Union of Food Science and Technology)**

John LUPIEN  
Food Science Department  
University of Massachusetts  
Via Aventina 30  
00153-Rome, Italy  
Phone: +39 06 5725 0042  
E-mail: john@jrlupien.net

#### **NHF (National Health Federation)**

Scott TIPS  
President  
National Health Federation  
PO BOX 688  
Monrovia, California 91017, USA  
Phone: +1 626 357 2181  
Fax: +1 626 303 0642  
E-mail: scott@rivieramail.com

Xiaolu TENG  
National Health Federation  
PO BOX 689  
Monrovia, California 91018, USA  
Phone: +1 626 357 2181  
Fax: +1 626 303 0642  
E-mail: tengxiaolu@hotmail.com

**OFCA (Organisation des fabricants de produits  
cellulosiques alimentaires)**

Evert IZEBLOUD  
Secretary General  
OFCA  
Kerkweide 27  
2265 DM Leidschendam, The Netherlands  
Phone: +31 70 320 9894  
Fax: +31 70 320 2560  
E-mail: ofca@planet.nl

**INTERNATIONAL GOVERNMENTAL  
ORGANIZATIONS  
ORGANISATIONS GOUVERNEMENTALES  
INTERNATIONALES  
ORGANIZACIONES GUBERNAMENTALES  
INTERNACIONALES**

**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  
Senior Officer,  
FAO Joint Secretary to JECFA  
Nutrition and Consumer Protection Division  
Food and Agriculture Organization of the United Nations  
Viale delle Terme di Caracalla  
00153 Roma, Italy  
Phone: + 39 06570 53283  
Fax: + 39 06570 54593  
E-mail: annika.wennberg@fao.org

**World Health Organization (WHO)  
Organisation Mondiale de la Santé (OMS)  
Organización Mundial de la Salud (OMS)**

Angelika TRITSCHER  
WHO Joint Secretary to JECFA and JMPR  
Department of Food Safety, Zoonoses and Foodborne  
Diseases  
20, Avenue Appia, CH-1211 Geneva 27  
Switzerland  
Ph: +41 22 791 1523  
Fax: +41 22 791 4848  
E-mail: trischer@who.int

**SECRETARIAT**

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

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

Heesun KIM  
Food Standards Officer  
Joint FAO/WHO Food Standards Programme  
Viale delle Terme di Caracalla  
00153 Rome, Italy  
Phone: +39 06570 54796  
Fax: +39 06570 54593  
E-mail: heesun.kim@fao.org

Tom HEILANDT  
Senior Food Standards Officer  
Joint FAO/WHO Food Standards Programme  
Viale delle Terme di Caracalla  
00153 Rome, Italy  
Phone: +39 06570 54384  
Fax: +39 06570 54593  
E-mail: tom.heilandt@fao.org

**CCFA Secretariat (Chinese Secretariat)**

Xiumei LIU  
Professor  
National Institute of Nutrition and Food Safety, China  
CDC, MOH  
No.7 Panjiayuan Nanli  
Beijing 100021, China  
Phone: +86 10 67770158  
Fax: +86 10 67711813  
E-mail: xiumeiliu@ccfa.cc/secretariat@ccfa.cc

Jing TIAN  
Assistant Researcher  
National Institute of Nutrition and Food Safety, China  
CDC, MOH  
No.7 Panjiayuan Nanli  
Beijing 100021, China  
Phone: +86 10 67791259  
Fax: +86 10 67711813  
E-mail: tianjing960929@126.com

Jianbo ZHANG  
Assistant Researcher  
National Institute of Nutrition and Food Safety, China  
CDC, MOH  
No.7 Panjiayuan Nanli  
Beijing 100021, China  
Phone: +86 10 87776914  
Fax: +86 10 67711813  
E-mail: zhjb@ccfa.cc

Xuedan MAO  
Assistant Researcher  
National Institute of Nutrition and Food Safety, China  
CDC, MOH  
No.7 Panjiayuan Nanli  
Beijing 100021, China  
Phone: +86 10 67791259  
Fax: +86 10 67711813  
E-mail: maoxuedan@163.com

Yi SHAO  
Research Assistant  
National Institute of Nutrition and Food Safety, China  
CDC, MOH  
No.7 Panjiayuan Nanli  
Beijing 100021, China  
Phone: +86 10 87720035  
Fax: +86 10 67711813  
E-mail: sy1982bb@yahoo.com.cn

Zhe ZHANG  
Research Assistant  
National Institute of Nutrition and Food Safety, China  
CDC, MOH  
No.7 Panjiayuan Nanli  
Beijing 100021, China  
Phone: +86 10 67791259  
Fax: +86 10 67711813  
E-mail: zjju5210@gmail.com

Huali WANG  
Research Assistant  
National Institute of Nutrition and Food Safety, China  
CDC, MOH  
No.7 Panjiayuan Nanli  
Beijing 100021, China  
Phone: +86 10 87776914  
Fax: +86 10 67711813  
E-mail: wh18208@sina.com.cn

Hao DING  
Research Assistant  
National Institute of Nutrition and Food Safety, China  
CDC, MOH  
No.7 Panjiayuan Nanli  
Beijing 100021, China  
Phone: +86 10 67768526  
Fax: +86 10 67711813  
E-mail: thorninmay@gmail.com

Annexe II**STATUT DE LA CONFIRMATION ET/OU RÉVISION DES NIVEAUX MAXIMAUX DES ADDITIFS ALIMENTAIRES ET DES AUXILIAIRES TECHNOLOGIQUES DANS LES NORMES CODEX****COMITÉ DU CODEX SUR LES FRUITS ET LES LÉGUMES TRANSFORMÉS (CCPFV)****Avant-projet de norme pour la noix de coco disséquée (révision de CODEX STAN 177-1991)****4. ADDITIFS ALIMENTAIRES**

Additifs alimentaires			Statut de l'approbation
4.1 Les antioxydants et les conservateurs utilisés en conformité avec les tableaux 1 et 2 de la <i>Norme générale Codex pour les additifs alimentaires</i> (CODEX STAN 192-1995) pour la catégorie alimentaire 04.1.2.2 – Les fruits secs sont acceptables pour emploi dans les aliments conformément à cette norme			Approuvé par le 43ème CCFA
4.2 L'antioxydant répertorié ci-dessous est également acceptable pour l'emploi, dans de bonnes conditions de pratiques de fabrication, dans les produits couverts par cette norme.			Approuvé par le 43ème CCFA
N° SIN	Nom de l'additif alimentaire	Niveau maximal	
330	Acide citrique	BPF	

**Avant-projet d'annexe sur certains champignons (révision de CODEX STAN 55-1981) pour introduction dans la Norme pour certains légumes en conserve (CODEX STAN 297-2009)****3. ADDITIFS ALIMENTAIRES**

Additifs alimentaires			Statut de l'approbation
3.1 Les épaississants, les émulsifiants et les stabilisateurs utilisés conformément au tableau 3 de la <i>Norme générale Codex pour les additifs alimentaires</i> (CODEX STAN 192-1995) pour la catégorie d'aliments 04.2.2.4 sont acceptables pour emploi uniquement dans les champignons en sauce en conserve.			Approuvé par le 43ème CCFA
3.2 uniquement le colorant répertorié ci-dessous est autorisé pour emploi dans les champignons en conserve.			Approuvé par le 43ème CCFA
N° SIN	Nom de l'additif alimentaire	Niveau maximal	
150d	Caramel IV - procédé au sulfite ammoniacal	50000 mg/kg	
3.3 Uniquement le rehausseur de saveur répertorié ci-dessous est autorisé à l'emploi, dans de bonnes conditions de pratiques de fabrication, dans les produits couverts par cette annexe.			Approuvé par le 43ème CCFA
N° SIN	Nom de l'additif alimentaire	Niveau maximal	
621	Glutamate monosodique	BPF	

**Avant-projet de norme pour la pousse de bambou en conserve (Révision de CODEX STAN 241-2003)****4. ADDITIFS ALIMENTAIRES**

Additifs alimentaires			Statut de l'approbation
4.1 Les régulateurs d'acidité utilisés conformément au tableau 3 de la Norme générale Codex pour les additifs alimentaires (CODEX STAN 192-1995) sont acceptables pour emploi dans les aliments conformément à cette norme.			Approuvé par le 43ème CCFA
N° SIN	Nom de l'additif alimentaire	Niveau maximal	Approuvé par le 43ème CCFA
334	Acide tartrique	1300 mg/kg	

**COMITÉ COORDONNATEUR DE L'ASIE DE LA FAO/OMS (CCASIA)****Projet de la norme régionale pour la farine sagou comestible****3. ADDITIFS ALIMENTAIRES**

<b>Additifs alimentaires</b>	<b>Statut de l'approbation</b>
Agents de traitement des farines utilisés conformément en conformité avec les tableaux 1 et 2 de la <i>Norme générale Codex pour les additifs alimentaires</i> (CODEX STAN 192-1995) dans la catégorie d'aliments 06.2.1 "farines" sont acceptables pour emploi dans les aliments conformément à cette norme.	Approuvé par le 43ème CCFA

**Avant-projet de la norme régionale pour la sauce chili****ADDITIFS ALIMENTAIRES**

<b>Additifs alimentaires</b>			<b>Statut de l'approbation</b>
Uniquement les classes d'additifs alimentaires répertoriés ci-dessous sont technologiquement justifiés et peuvent être utilisés dans les produits couverts par cette norme. Dans chaque catégorie d'additif uniquement les additifs alimentaires répertoriés ci-dessous ou qui se réfèrent à peuvent être utilisés et uniquement pour les fonctions, et dans les limites, indiquées.			Approuvé par le 43ème CCFA
<b>4.1</b> Les régulateurs d'acidité, les antioxydants, les colorants, les rehausseurs de saveur, les conservateurs, les édulcorants et les épaississants répertoriés dans le tableau 3 de la <i>Norme générale Codex pour les additifs alimentaires</i> (CODEX STAN 192-1995) sont acceptables pour l'emploi dans l'alimentation conformément à cette norme.			Approuvé par le 43ème CCFA
<b>4.2 RÉGULATEURS D'ACIDITÉ</b>			
<b>N° SIN</b>	<b>Nom de l'additif alimentaire</b>	<b>Niveau maximal</b>	<b>Statut de l'approbation</b>
334	Acide tartrique	5 000 mg/kg	Approuvé par le 43ème CCFA
452(i)	Polyphosphate de sodium	1 000 mg/kg (en tant que phosphore)	Approuvé par le 43ème CCFA
<b>4.3 ANTIOXYDANTS</b>			<b>Statut de l'approbation</b>
301	Ascorbate de sodium	1,000 mg/kg	Pas nécessaire (leur emploi est justifié dans la section 4.1 )
303	Ascorbate de potassium	1,000 mg/kg	
307a	Tocophérol, d- <i>alpha</i> -	600 mg/kg (seul ou en combinaison)	Approuvé par le 43ème CCFA
307b	Tocophérol concentré, mélange		Approuvé par le 43ème CCFA
307c	Tocophérol, dl- <i>alpha</i> -		Approuvé par le 43ème CCFA
320	Hydroxyanisole butyle	100 mg/kg	Approuvé par le 43ème CCFA
321	Hydroxytoluène butyle	100 mg/kg	Approuvé par le 43ème CCFA
386	Ethylène-diamine-tétra-acétate disodique	75 mg/kg	Approuvé par le 43ème CCFA
<b>4.4 COLORANTS</b>			<b>Statut de l'approbation</b>
100(i)	Curcumin	BPF	<b>Non Approuvé par le 43ème CCFA</b> (cet additif alimentaire a une DJA numérique)
101(i)	Riboflavine, synthétique	350 mg/kg (Seul ou en combinaison)	Approuvé par le 43ème CCFA
101(ii)	Riboflavine 5'-phosphate sodique		Approuvé par le 43ème CCFA
102	Tartrazine	100 mg/kg	Approuvé par le 43ème CCFA
110	Jaune soleil FCF	300 mg/kg	Approuvé par le 43ème CCFA
120	Carmins	50 mg/kg	Approuvé par le 43ème CCFA

124	Ponceau (4R) (Cochenille rouge A)	50 mg/kg	Approuvé par le 43ème CCFA
127	Érythrosine	50 mg/kg	Approuvé par le 43ème CCFA
129	Rouge allura AC	300 mg/kg	Approuvé par le 43ème CCFA
133	Bleu brillant, FCF	100 mg/kg	Approuvé par le 43ème CCFA
141(i)	Chlorophylles, complexes cupriques	30 mg/kg (en tant que Cu)	Approuvé par le 43ème CCFA
150c	Caramel III - procédé à l'ammoniaque	1 500 mg/kg	Approuvé par le 43ème CCFA
150d	Caramel IV - procédé au sulfite ammoniacal	1 500 mg/kg	Approuvé par le 43ème CCFA
155	Brun HT	50 mg/kg	Approuvé par le 43ème CCFA
160a (ii)	Carotènes, <i>bêta</i> - (légumes)	2 000 mg/kg	Approuvé par le 43ème CCFA
160b(i)	Extraits de rocou, base de bixine	10 mg/kg	Approuvé par le 43ème CCFA
160c	Oléorésine de paprika	BPF	<b>Non approuvé par le 43ème CCFA</b> (cet additif alimentaire n'a pas de DJA en tant que colorant)
160d(i)	Lycopène (de synthèse)	390 mg/kg	Approuvé par le 43ème CCFA
<b>4.5 CONSERVATEURS</b>			<b>Statut de l'approbation</b>
210	Acide benzoïque	1000 mg/kg <b>(en tant qu'acide benzoïque)</b> (seul ou en combinaison)	Approuvé par le 43ème CCFA
211	Benzoate de sodium		
212	Benzoate de potassium		
213	Benzoate de calcium		
200	Acide sorbique	1000 mg/kg <b>(en tant qu'acide sorbique)</b> (seul ou en combinaison)	Approuvé par le 43ème CCFA
201	Sorbate de sodium		
202	Sorbate de potassium		
203	Sorbate de calcium		
220	Anhydride sulfureux	300 mg/kg <b>(en tant que SO<sub>2</sub> résiduel)</b> (seul ou en combinaison)	Approuvé par le 43ème CCFA
221	Sulfite de sodium		
222	Sulfite acide de sodium		
223	Metabisulfite de sodium		
224	Metabisulfite de potassium		
225	Sulfite de potassium		
227	Sulfite acide de calcium		
228	Bisulfite de potassium		
539	Thiosulfate de sodium		
218	Hydroxybenzoate de méthyle, para-	1000 mg/kg	Approuvé par le 43ème CCFA
<b>4.6 ÉMULSIFIANTS</b>			<b>Statut de l'approbation</b>
432	Polyoxyéthylène (20), monolaurate de sorbitane	5000 mg/kg (seul ou en combinaison)	Approuvé par le 43ème CCFA
433	Polyoxyéthylène (20), monooléate de sorbitane		
434	Polyoxyéthylène (20), monopalmitate de sorbitane		
435	Polyoxyéthylène (20), monostéarate de sorbitane		
473	Esters de saccharose d'acides gras	5000 mg/kg	Approuvé par le 43ème CCFA
475	Esters polyglyceroliques d'acides gras	10000 mg/kg	Approuvé par le 43ème CCFA
477	Esters de propylène glycol d'acides gras	20000 mg/kg	Approuvé par le 43ème CCFA
<b>4.7 ÉDULCORANTS</b>			<b>Statut de l'approbation</b>
950	Acesulfame potassium	1000 mg/kg	Approuvé par le 43ème CCFA
951	Aspartame	350 mg/kg	Approuvé par le 43ème CCFA

954(iv)	Saccharine de sodium	150 mg/kg	Approuvé par le 43ème CCFA
955	Sucralose	450 mg/kg	Approuvé par le 43ème CCFA
<b>4.8 STABILISANTS</b>			<b>Statut de l'approbation</b>
472e	Esters glyceroliques de l'acide diacetyltartrique et d'acides gras	10000 mg/kg	Approuvé par le 43ème CCFA
<b>4.9 ÉPAISSISSANTS</b>			<b>Statut de l'approbation</b>
405	Alginate de propylène glycol	8000 mg/kg	Approuvé par le 43ème CCFA
1204	Pullulane	50000 mg/kg	Pas nécessaire (leur emploi est justifié dans la section 4.1)
<b>4.10 AROMATISANTS</b>			<b>Statut de l'approbation</b>
Les aromatisants utilisés dans les produits couverts par cette norme respecteront les <i>Directives pour l'emploi des aromatisants (CAC/GL 66-2008)</i> .			Texte normalisé.

**Disposition pour l'inclusion dans la norme régionale pour la pâte fermentée au soja (CODEX STAN 298R-2009)**

N° SIN	Nom de l'additif alimentaire	Niveau maximal	Statut de l'approbation
336 (i)	Tartrate monopotassique	1000 mg/kg	Approuvé par le 43ème CCFA

Annexe III

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

(pour adoption à l'étape 8 et l'étape 5/8 de la procédure)<sup>1</sup>

**CANTHAXANTHINE**

SIN 161g

Canthaxanthine

Cat. Fonct.: 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)	15 mg/kg	52 & V	8	
01.6.1	Fromage frais	15 mg/kg	F	8	
01.6.2	Fromage affiné	15 mg/kg	F	8	
01.6.4.2	Fromages fondus aromatisés, y compris ceux contenant des fruits, des légumes, de la viande, etc.	15 mg/kg		8	
01.6.5	Produits similaires au fromage	15 mg/kg		8	
01.7	Desserts lactés (par ex., crème-desserts, yaourts aux fruits ou aromatisés)	15 mg/kg	V	8	
02.2.2	Matières grasses tartinables, matières grasses laitières tartinables et mélanges tartinables	15 mg/kg	S & S1	8	
02.3	Émulsions grasses essentiellement de type huile-dans-l'eau, incluant les produits mélangés et/ou aromatisés à base d'émulsions grasses	15 mg/kg		8	
02.4	Desserts à base de matière grasse (à l'exception des desserts lactés de la catégorie 01.7)	15 mg/kg		8	
04.1.2.5	Confitures, gelées et marmelades	200 mg/kg	W	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	15 mg/kg		8	
04.1.2.9	Desserts à base de fruits, incluant les desserts à base d'eau aromatisée aux fruits	15 mg/kg		8	
04.1.2.11	Garnitures à base de fruits utilisées en pâtisserie	15 mg/kg		8	
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	10 mg/kg		8	
06.4.2	Pâtes et nouilles sèches et produits similaires	15 mg/kg	P1	8	
06.4.3	Pâtes et nouilles précuites et produits similaires	15 mg/kg	153	8	
06.5	Desserts à base de céréales et d'amidon (par ex., gâteaux de riz, gâteaux de tapioca)	15 mg/kg		8	
08.3.1.1	Viande, volaille et gibier inclus, saumurée (viande salée incluse), non traitée thermiquement, transformée et finement hachée	100 mg/kg	4, 16 & 118	8	
09.2.1	Poisson, filets de poissons et produits de la pêche surgelés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	35 mg/kg	95	8	
09.2.5	Poisson et produits de la pêche, fumés, séchés, fermentés et/ou salés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	15 mg/kg	22	8	

<sup>1</sup> Les dispositions qui remplacent ou modifient les dispositions actuellement adoptées dans la NGAA sont indiquées en gris.

09.3.3	Succédanés de saumon, de caviar et d'autres produits à base d'œufs de poisson	15 mg/kg		8	
--------	---	----------	--	---	--

## CANTHAXANTHINE

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximale	Observations	Étape	Année
09.4	Poisson et produits de la pêche en conserve, incluant les produits fermentés ou en boîte, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	15 mg/kg		8	
10.4	Desserts à base d'œufs (par ex., crème anglaise).	15 mg/kg		8	
11.4	Autres sucres et sirops (par ex., xylose, sirop d'érable, nappages à base de sucre)	15 mg/kg		8	
12.2.2	Assaisonnements et condiments	20 mg/kg		8	
12.5.2	Préparations pour potages et bouillons	30 mg/kg	127	8	
12.6	Sauces et produits similaires	30 mg/kg		8	
14.1.4.1	Boissons gazeuses à base d'eau aromatisée	5 mg/kg		5/8	
14.1.4.2	Boissons non gazeuses à base d'eau aromatisée, incluant punches et boissons	5 mg/kg		8	
14.1.4.3	Concentrés (liquides ou solides) pour boissons à base d'eau aromatisée	5 mg/kg	127	8	
14.2.6	Spiritueux contenant plus de 15 pour cent d'alcool	5 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)	5 mg/kg		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)	45 mg/kg		8	

**CARAMEL III - PROCÉDÉ À L'AMMONIAQUE**

SIN 150c Caramel III - procédé à l'ammoniaque Cat. Fonct.: Colorant

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximale	Observations	Étape	Année
12.9.2.1	Sauce fermentée de soja	20000 mg/kg	N	5/8	
12.9.2.2	Sauce non fermentée de soja	1500 mg/kg		5/8	
12.9.2.3	Autres sauces de soja	20000 mg/kg		5/8	

**CARAMEL IV - PROCÉDÉ AU SULFITE**

SIN 150d Caramel IV - procédé au sulfite Cat. Fonct.: 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	8	2011r
01.6.1	Fromage frais	50000 mg/kg	F	8	2011r
01.6.2.1	Fromage affiné, croûte incluse	50000 mg/kg	F	5/8	
01.6.2.2	Croûte de fromage affiné	50000 mg/kg		8	2011r
01.6.4.2	Fromages fondus aromatisés, y compris ceux contenant des fruits, des légumes, de la viande, etc.	50000 mg/kg	72	8	
01.6.5	Produits similaires au fromage	50000 mg/kg	F	8	2011r
02.2.2	Matières grasses tartinables, matières grasses laitières tartinables et mélanges tartinables	500 mg/kg	S	5/8	
04.1.2.3	Fruits conservés au vinaigre, à l'huile ou en saumure	7500 mg/kg		8	2011r
04.1.2.4	Fruits en conserve ou en bocal (pasteurisés)	7500 mg/kg		8	2011r

04.1.2.7	Fruits confits	7500 mg/kg		8	2011r
----------	----------------	------------	--	---	-------

## CAMEL IV - PROCÉDÉ AU SULFITE

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximale	Observations	Étape	Année
04.1.2.9	Desserts à base de fruits, incluant les desserts à base d'eau aromatisée aux fruits	7500 mg/kg		8	2011r
06.4.2	Pâtes et nouilles sèches et produits similaires	50000 mg/kg	P1	5/8	
06.4.3	Pâtes et nouilles précuites et produits similaires	50000 mg/kg	153	5/8	
06.5	Desserts à base de céréales et d'amidon (par ex., gâteaux de riz, gâteaux de tapioca)	2500 mg/kg		8	2011r
06.6	Pâtes à frire (par ex., pour panure et enrobage de poisson ou de volaille)	2500 mg/kg		5/8	
06.7	Produits à base de riz précuits ou transformés, incluant les gâteaux de riz (de type oriental uniquement)	2500 mg/kg		5/8	
07.2	Produits et préparations de boulangerie fine (sucrés, salés, épicés)	1200 mg/kg		5/8	
11.6	Édulcorants de table, y compris ceux contenant des édulcorants intenses	1200 mg/kg	R	5/8	
12.3	Vinaigres	50000 mg/kg		8	2011r
12.4	Moutardes	50000 mg/kg		8	2011r
12.5	Potages et bouillons	25000 mg/kg	Q	5/8	
12.6	Sauces et produits similaires	30000 mg/kg		8	2011r
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)	50000 mg/kg		8	2011r
12.9.2.1	Sauce fermentée de soja	60000 mg/kg		5/8	
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	10000 mg/kg	7 & 127	5/8	
14.2.1	Bière et boissons maltées	50000 mg/kg		8	2011r
14.2.3.3	Vins mutés, vins de liqueur et vins doux naturels	50000 mg/kg		8	2011r
14.2.6	Spiritueux contenant plus de 15 pour cent d'alcool	50000 mg/kg		8	2011r
14.2.7	Boissons alcoolisées aromatisées (par ex. boissons rafraîchissantes dérivées de bière, de vin et de spiritueux, rafraîchissements à faible teneur en alcool)	50000 mg/kg		8	2011r

## CAROTÈNES, BETA- (LÉGUMES)

SIN 160a(ii) bêta-Carotènes (légumes)

Cat. Fonct.: Colorant

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximale	Observations	Étape	Année
01.4.4	Produits similaires à la crème	20 mg/kg		5/8	
04.1.2.8	Préparations à base de fruits, incluant pulpes, coulis, nappages à base de fruits et lait de coco	100 mg/kg	182	8	
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	200 mg/kg		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	1320 mg/kg		5/8	
04.2.2.4	Légumes en conserve ou en bocal (pasteurisés) ou en conserve souple (incluant champignons,	200 mg/kg		5/8	

racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloé vera) et algues marines

06.4.2 Pâtes et nouilles sèches et produits similaires 1000 mg/kg O1 & P 5/8

#### CAROTÈNES, BETA- (LÉGUMES)

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximale	Observations	Étape	Année
08.1.2	Viande fraîche, volaille et gibier inclus, finement hachée	20 mg/kg	4 & 16	8	
12.2.2	Assaisonnements et condiments	500 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)	20000 mg/kg	3	5/8	

#### CAROTÉNOÏDES

SIN 160a(i)	bêta-Carotènes (synthétique)	Cat. Fonct.: Colorant
SIN 160a(iii)	bêta-Carotènes (Blakeslea trispora)	Cat. Fonct.: Colorant
SIN 160e	bêta-apo-8'-Caroténal	Cat. Fonct.: Colorant
SIN 160f	Acide caroténoïque, ester d'éthyle, bêta-apo-8'-	Cat. Fonct.: Colorant

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximale	Observations	Étape	Année
01.3.2	Succédanés de lait en poudre pour boissons chaudes	100 mg/kg		5/8	
01.4.4	Produits similaires à la crème	20 mg/kg		5/8	
01.5.2	Produits similaires au lait et à la crème en poudre	100 mg/kg	Y	5/8	
01.6.1	Fromage frais	100 mg/kg		8	
02.1.3	Saindoux, suif, huiles de poisson et autres graisses animales	25 mg/kg		8	
07.1.3	Autres produits de boulangerie ordinaires (tels que bagels, pita, muffins anglais, etc.)	100 mg/kg		5/8	
07.1.4	Produits apparentés au pain, incluant farces à base de pain et chapelures	200 mg/kg	116	5/8	
07.1.5	Pains et petits pains au lait cuits à la vapeur	100 mg/kg	T	5/8	
08.1.2	Viande fraîche, volaille et gibier inclus, finement hachée	100 mg/kg	4 & 16	8	
08.4	Boyaux comestibles (par exemple, pour saucisses)	100 mg/kg		5/8	
09.1.1	Poisson frais	300 mg/kg	4 & 16	8	
09.1.2	Mollusques, crustacés et échinodermes frais	100 mg/kg	4 & 16	5/8	
09.2	Poisson et produits de la pêche transformés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	100 mg/kg	95	5/8	
09.3	Poisson et produits de la pêche, en semi-conserve, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	100 mg/kg	95	5/8	
10.1	Œufs frais	1000 mg/kg	4	5/8	
11.4	Autres sucres et sirops (par ex., xylose, sirop d'érable, nappages à base de sucre)	50 mg/kg	U	5/8	

#### ÉRYTHROSINE

SIN 127	Erythrosine	Cat. Fonct.: Colorant
---------	-------------	-----------------------

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximale	Observations	Étape	Année
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,	30 mg/kg		5/8	

06.8.7, 12.9.1, 12.9.2.1 et 12.9.2.3

05.3 Gomme à mâcher (chewing-gum) 50 mg/kg 8

## ÉRYTHROSINE

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	100 mg/kg		8	
08.2	Viande, volaille et gibier inclus, transformée, en pièces entières ou en morceaux	30 mg/kg	4 & 16	8	

## EXTRAIT DE PEAU DE RAISIN

SIN 163(ii) Extrait de peau de raisin Cat. Fonct.: Colorant

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximale	Observations	Étape	Année
01.4.4	Produits similaires à la crème	150 mg/kg	F & 181	5/8	
01.5.2	Produits similaires au lait et à la crème en poudre	150 mg/kg	F, Y & 181	5/8	
03.0	Glaces de consommation (incluant les sorbets)	100 mg/kg	181	8	
04.1.2.4	Fruits en conserve ou en bocal (pasteurisés)	1500 mg/kg	181	5/8	
04.1.2.7	Fruits confits	1000 mg/kg		5/8	
04.1.2.8	Préparations à base de fruits, incluant pulpes, coulis, nappages à base de fruits et lait de coco	500 mg/kg	Z, 181 & 182	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	100 mg/kg	Z & 181	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)	100 mg/kg	Z & 181	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)	100 mg/kg	92 & 181	5/8	
06.5	Desserts à base de céréales et d'amidon (par ex., gâteaux de riz, gâteaux de tapioca)	200 mg/kg	181	5/8	
07.1.2	Crackers (à l'exception des crackers sucrés)	200 mg/kg	181	5/8	
07.1.4	Produits apparentés au pain, incluant farces à base de pain et chapelures	200 mg/kg	181	5/8	
08.2	Viande, volaille et gibier inclus, transformée, en pièces entières ou en morceaux	5000 mg/kg	16	5/8	
08.3	Viande, volaille et gibier inclus, transformée, finement hachée	5000 mg/kg	16	5/8	
09.2.2	Poisson, filets de poissons et produits de la pêche panés et surgelés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	500 mg/kg	16	5/8	
09.2.4.2	Mollusques et crustacés et échinodermes cuits	1000 mg/kg		5/8	
15.3	Amuse-gueules à base de poisson	400 mg/kg		5/8	

## ESTER D'ÉTHYLE D'ARGINATE LAURYQUE

SIN 243 Ester d'éthyle d'arginate lauryque Cat. Fonct.: Conservateur

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximale	Observations	Étape	Année
01.6.1	Fromage frais	200 mg/kg		5/8	

01.6.2.1	Fromage affiné, croûte incluse	200 mg/kg		5/8
01.6.3	Fromage de lactosérum	200 mg/kg		5/8

## ESTER D'ÉTHYLE D'ARGINATE LAURYQUE

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximale	Observations	Étape	Année
01.6.4	Fromage fondu	200 mg/kg		5/8	
01.6.5	Produits similaires au fromage	200 mg/kg		5/8	
01.7	Desserts lactés (par ex., crème-desserts, yaourts aux fruits ou aromatisés)	200 mg/kg	V	5/8	
02.2.2	Matières grasses tartinables, matières grasses laitières tartinables et mélanges tartinables	200 mg/kg	S & S1	5/8	
04.1.2.2	Fruits secs	200 mg/kg		5/8	
04.1.2.11	Garnitures à base de fruits utilisées en pâtisserie	200 mg/kg		5/8	
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	200 mg/kg		5/8	
04.2.1.3	Légumes frais épluchés, coupés ou émincés (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloé vera), algues marines, fruits à coque et graines	200 mg/kg		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		5/8	
05.1.3	Pâtes à tartiner à base de cacao, garnitures de pâtisserie incluses	200 mg/kg		5/8	
05.3	Gomme à mâcher (chewing-gum)	225 mg/kg		5/8	
06.5	Desserts à base de céréales et d'amidon (par ex., gâteaux de riz, gâteaux de tapioca)	200 mg/kg		5/8	
10.2	Produits à base d'œufs	200 mg/kg		5/8	
10.4	Desserts à base d'œufs (par ex., crème anglaise).	200 mg/kg		5/8	
12.2.2	Assaisonnements et condiments	200 mg/kg		5/8	
12.5.1	Potages et bouillons prêts à consommer, incluant ceux en conserve, en bouteille ou surgelés	200 mg/kg		5/8	
12.5.2	Préparations pour potages et bouillons	200 mg/kg	127	5/8	
12.6.1	Sauces émulsifiées (par ex., mayonnaise, sauces pour salades)	200 mg/kg		5/8	
12.6.2	Sauces non émulsifiées (par ex., ketchup, sauce au fromage, sauce à la crème, sauce brune)	200 mg/kg		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)	200 mg/kg		5/8	
14.1.4.1	Boissons gazeuses à base d'eau aromatisée	50 mg/kg		5/8	
14.1.4.2	Boissons non gazeuses à base d'eau aromatisée, incluant punchs et boissons	50 mg/kg		5/8	
14.1.4.3	Concentrés (liquides ou solides) pour boissons à base d'eau aromatisée	50 mg/kg	127	5/8	

## GLUCOSIDES DE STÉVIOL

SIN 960 Glucosides de stéviol Cat. Fonct.: Édulcorant

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximale	Observations	Étape	Année
01.1.2	Boissons lactées, aromatisées et/ou fermentées	200 mg/kg	F & X	5/8	

(par ex. lait chocolaté, cacao, lait de poule, yaourt à boire, boissons à base de lactosérum)

01.5.2 Produits similaires au lait et à la crème en poudre 330 mg/kg F & X 5/8

#### GLUCOSIDES DE STÉVIOL

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximale	Observations	Étape	Année
01.7	Desserts lactés (par ex., crème-desserts, yaourts aux fruits ou aromatisés)	330 mg/kg	X	5/8	
02.4	Desserts à base de matière grasse (à l'exception des desserts lactés de la catégorie 01.7)	330 mg/kg	X	5/8	
03.0	Glaces de consommation (incluant les sorbets)	270 mg/kg	X	5/8	
04.1.2.3	Fruits conservés au vinaigre, à l'huile ou en saumure	100 mg/kg	X	5/8	
04.1.2.4	Fruits en conserve ou en bocal (pasteurisés)	330 mg/kg	X	5/8	
04.1.2.5	Confitures, gelées et marmelades	360 mg/kg	X	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	330 mg/kg	X	5/8	
04.1.2.7	Fruits confits	40 mg/kg	X	5/8	
04.1.2.8	Préparations à base de fruits, incluant pulpes, coulis, nappages à base de fruits et lait de coco	330 mg/kg	X	5/8	
04.1.2.9	Desserts à base de fruits, incluant les desserts à base d'eau aromatisée aux fruits	350 mg/kg	X	5/8	
04.1.2.10	Produits à base de fruits fermentés	115 mg/kg	X	5/8	
04.1.2.11	Garnitures à base de fruits utilisées en pâtisserie	330 mg/kg	X	5/8	
04.1.2.12	Fruits cuits	40 mg/kg	X	5/8	
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	40 mg/kg	X	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	330 mg/kg	X	5/8	
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	70 mg/kg	X	5/8	
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)	330 mg/kg	X	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)	165 mg/kg	X	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	200 mg/kg	X	5/8	
04.2.2.8	Légumes cuits ou frits (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloé vera) et algues marines	40 mg/kg	X	5/8	
05.3	Gomme à mâcher (chewing-gum)	3500 mg/kg	X	5/8	

06.3	Céréales pour petit déjeuner, incluant les flocons d'avoine	350 mg/kg	X	5/8
06.5	Desserts à base de céréales et d'amidon (par ex., gâteaux de riz, gâteaux de tapioca)	165 mg/kg	X	5/8
06.8.1	Boissons à base de soja	200 mg/kg	X	5/8

## GLUCOSIDES DE STÉVIOL

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximale	Observations	Étape	Année
08.3.2	Viande, volaille et gibier inclus, transformée, finement hachée et traitée thermiquement	100 mg/kg	G & X	5/8	
09.3.1	Poisson et produits de la pêche, incluant mollusques, crustacés et échinodermes, marinés et/ou en gelée	100 mg/kg	X & 144	5/8	
09.3.2	Poisson et produits de la pêche, incluant mollusques, crustacés et échinodermes, au vinaigre et/ou en saumure	165 mg/kg	X	5/8	
09.3.3	Succédanés de saumon, de caviar et d'autres produits à base d'œufs de poisson	100 mg/kg	X	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	X	5/8	
10.4	Desserts à base d'œufs (par ex., crème anglaise).	330 mg/kg	X	5/8	
11.6	Édulcorants de table, y compris ceux contenant des édulcorants intenses	BPF	X	5/8	
12.2.2	Assaisonnements et condiments	30 mg/kg	X	5/8	
12.4	Moutardes	130 mg/kg	X	5/8	
12.5	Potages et bouillons	50 mg/kg	X	5/8	
12.6.1	Sauces émulsifiées (par ex., mayonnaise, sauces pour salades)	350 mg/kg	X	5/8	
12.6.2	Sauces non émulsifiées (par ex., ketchup, sauce au fromage, sauce à la crème, sauce brune)	350 mg/kg	X	5/8	
12.6.3	Préparations pour sauces et sauces au jus de viande	350 mg/kg	X & 127	5/8	
12.6.4	Sauces claires (par exemple, sauces de poisson)	350 mg/kg	X	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)	115 mg/kg	X	5/8	
12.9.2.1	Sauce fermentée de soja	30 mg/kg	X	5/8	
12.9.2.2	Sauce non fermentée de soja	165 mg/kg	X	5/8	
12.9.2.3	Autres sauces de soja	165 mg/kg	X	5/8	
13.3	Aliments diététiques destinés à des usages médicaux particuliers (à l'exception des produits de la catégorie 13.1)	350 mg/kg	X	5/8	
13.4	Aliments diététiques pour régimes amaigrissants	270 mg/kg	X	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	660 mg/kg	B & X	5/8	
13.6	Compléments alimentaires	2500 mg/kg	J & X	5/8	
14.1.3	Nectars de fruits et de légumes	200 mg/kg	X	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	200 mg/kg	X	5/8	
14.1.5	Café et succédanés de café, thé, infusions et	200 mg/kg	160 & X	5/8	

	autres boissons chaudes à base de céréales et de grains, à l'exception du cacao			
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	X	5/8
15.0	Amuse-gueules salés	170 mg/kg	X	5/8

**SULFITES**

SIN 220	Anydride sulfureux	Cat. Fonct.: Antioxygène, Conservateur
SIN 221	Sulfite de sodium	Cat. Fonct.: Antioxygène, Conservateur
SIN 222	Sulfite de sodium hydrogène	Cat. Fonct.: Antioxygène, Conservateur
SIN 223	Métabisulfite de sodium	Cat. Fonct.: Antioxygène, Agent de blanchiment, Agent de traitement des farines, Conservateur
SIN 224	Métabisulfite de potassium	Cat. Fonct.: Antioxygène, Conservateur
SIN 225	Sulfite de potassium	Cat. Fonct.: Antioxygène, Conservateur
SIN 227	Sulfite de calcium hydrogène	Cat. Fonct.: Antioxygène, Conservateur
SIN 228	Bisulfite de potassium	Cat. Fonct.: Antioxygène, Conservateur
SIN 539	Thiosulfate de sodium	Cat. Fonct.: Antioxygène, Séquestrant

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximale	Observations	Étape	Année
04.1.1.2	Fruits frais traités en surface	30 mg/kg	44 & K	8	2011r
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)	300 mg/kg	44 & L	8	2011r
14.2.7	Boissons alcoolisées aromatisées (par ex. boissons rafraîchissantes dérivées de bière, de vin et de spiritueux, rafraîchissements à faible teneur en alcool)	250 mg/kg	44	8	2011r

**Notes**

- Note 3 Traitement de surface.
- Note 4 À des fins de décoration, d'échantillonnage, de marquage du produit.
- Note 7 Pour les succédanés de café uniquement.
- 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 44 En tant que SO<sub>2</sub> résiduel.
- Note 52 À l'exclusion du lait chocolaté.
- Note 72 Basé sur les aliments prêts à consommer.
- 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 116 Utilisation dans les pâtes uniquement.
- Note 118 À l'exception de l'utilisation dans les tocinos (saucisses fraîches salées) à 1 000 mg/kg.
- Note 127 Comme servi au consommateur.
- Note 144 Pour utilisation dans les produits aigres-doux uniquement.
- 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 181 Exprimé en tant qu'anthocyanine.
- Note 182 À l'exception de l'utilisation dans le lait de coco.
- Note B Niveau d'emploi pour les produits solides (par ex. barres énergétiques, de substitution aux repas ou fortifiées); 600 mg/kg en tant que stéviol équivalents pour emploi dans les produits liquides.
- Note F Pour emploi dans les produits aromatisés uniquement.
- Note G Pour emploi dans la saumure utilisée dans la production de sauce uniquement.
- Note J Pour emploi dans les suppléments en comprimés uniquement.
- Note K Pour emploi à 50 mg/kg dans longane et litchi uniquement.
- Note L Pour emploi à 50 mg/kg pour prévenir le brunissage de certains légumes légèrement colorés.
- Note N Pour emploi à 50,000 mg/kg dans la sauce de soja destinée à une transformation ultérieure.
- Note O À l'exclusion des pâtes contenant des légumes et des œufs.
- Note O1 l'exclusion des pâtes contenant des légumes

- Note P Pour emploi dans les pâtes faites de *Triticum aestivum*, et pour emploi dans les nouilles.
- Note P1 Pour emploi dans les nouilles uniquement
- Note Q À l'exception des produits se conformant à la *Norme pour le Bouillon et les Consommés* (CODEX STAN 117-1981) à 3000 mg/kg.
- Note R Pour emploi dans les produits liquides contenant des édulcorants d'intensité élevée uniquement.
- Note S À l'exception des produits se conformant à la *Norme pour les matières grasses laitières à tartiner* (CODEX STAN 253-2006).
- Note S1 À l'exception des produits se conformant à la *Norme pour les matières grasses à tartiner et les mélanges à tartiner* (CODEX STAN 256-2007).
- Note T Pour emploi dans les produits à base de maïs uniquement.
- Note U Pour emploi à 300 mg/kg dans les nappages uniquement.
- Note V À l'exception des produits se conformant à la *Norme pour les laits fermentés* (CODEX STAN 243-2003).
- Note W À l'exception des produits se conformant à la *Norme pour les confitures, les gelées et les marmelades* (CODEX STAN 296- 2009).
- Note X En tant qu'équivalents de stéviol.
- Note Y À l'exception des produits se conformant à la *Norme pour un mélange de lait écrémé et de graisse végétale en poudre* (CODEX STAN 251-2006).
- Note Z Pour rétablir la perte de couleur naturelle dans la transformation uniquement.

Annexe IV**NORME GÉNÉRALE DU CODEX POUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES****RÉVOCATION DE DISPOSITIONS RELATIVES AUX ADDITIFS ALIMENTAIRES  
(pour approbation)****Partie 1 – Dispositions incluses dans le tableau 1 et le tableau 2****ALUMINOSILICATE DE CALCIUM**

SIN 556 Aluminosilicate de calcium Cat. Fonct.: Antiagglomérant

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximale	Observations	Étape
12.1.1	Sel	BPF		8

**CARAMEL IV - PROCÉDÉ AU SULFITE**

SIN 150d Caramel IV - procédé au sulfite Cat. Fonct.: Colorant

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximale	Observations	Étape
01.6.4	Fromage fondu	100 mg/kg		8
07.2.1	Gâteaux, biscuits et tartes (par ex., fourrés aux fruits ou à la crème)	BPF		8
07.2.2	Autres produits de boulangerie fine (tels que beignets, brioches, scones et muffins, etc.)	1200 mg/kg		8
07.2.3	Préparations pour produits de boulangerie fine (par ex., gâteaux, crêpes)	BPF		8
12.5.1	Potages et bouillons prêts à consommer, incluant ceux en conserve, en bouteille ou surgelés	3000 mg/kg		8
12.5.2	Préparations pour potages et bouillons	BPF		8
14.1.3.2	Nectar de légumes	BPF		8
14.1.3.4	Concentrés pour nectar de légumes	BPF		8

**ALUMINOSILICATE DE SODIUM**

SIN 554 Aluminosilicate de sodium Cat. Fonct.: Antiagglomérant

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximale	Observations	Étape
12.1.1	Sel	BPF		8

**SULFITES**

SIN 220	Anydride sulfureux	Cat. Fonct.: Antioxygène, Conservateur
SIN 221	Sulfite de sodium	Cat. Fonct.: Antioxygène, Conservateur
SIN 222	Sulfite de sodium hydrogène	Cat. Fonct.: Antioxygène, Conservateur
SIN 223	Métabisulfite de sodium	Cat. Fonct.: Antioxygène, Agent de blanchiment, Agent de traitement des farines, Conservateur
SIN 224	Métabisulfite de potassium	Cat. Fonct.: Antioxygène, Conservateur
SIN 225	Sulfite de potassium	Cat. Fonct.: Antioxygène, Conservateur
SIN 227	Sulfite de calcium hydrogène	Cat. Fonct.: Antioxygène, Conservateur
SIN 228	Bisulfite de potassium	Cat. Fonct.: Antioxygène, Conservateur
SIN 539	Thiosulfate de sodium	Cat. Fonct.: Antioxygène, Séquestant

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximale	Observations	Étape
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	44	8

**Notes**

Note 44 En tant que SO2 résiduel.

**Partie 2 – Dispositions incluses dans le tableau 3**

<b>No. de SIN</b>	<b>Additif</b>	<b>Catégories fonctionnelles</b>
554	Aluminosilicate de sodium	Antiagglomérant
556	Aluminosilicate de calcium	Antiagglomérant
559	Silicate d'aluminium	Antiagglomérant

**NORME GÉNÉRALE CODEX POUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES****Interruption des travaux sur le projet et l'avant-projet de dispositions relatives aux additifs alimentaires****(pour information)****SULFATE D'ALUMINIUM-AMMONIUM**

SIN 523 Sulfate d'aluminium-ammonium Cat. Fonct.: Affermissant, Stabilisant

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximale	Observations	Étape
06.2.2	Amidons	BPF	6 & 26	6

**SILICATE D'ALUMINIUM**

SIN 559 Silicate d'aluminium Cat. Fonct.: Antiagglomérant

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximale	Observations	Étape
05.2	Confiseries, autres que celles mentionnées aux catégories 05.1, 05.3 et 05.4, incluant confiseries dures et tendres, nougats, etc.	BPF	3, 6 & 174	3
05.3	Gomme à mâcher (chewing-gum)	BPF	3, 6 & 174	3
05.4	Décorations (pour boulangerie fine), nappages (autres que ceux à base de fruits) et sauces sucrées	BPF	3, 6 & 174	3
06.1	Graines céréalières entières, éclatées ou en flocons, incluant le riz	BPF		6
08.3	Viande, volaille et gibier inclus, transformée, finement hachée	BPF	6, 174 & 179	3
08.4	Boyaux comestibles (par exemple, pour saucisses)	BPF	3, 6 & 174	3
12.2.1	Fines herbes et épices	BPF	51	3
13.6	Compléments alimentaires	BPF	6 & 174	3

**ALUMINOSILICATE DE CALCIUM**

SIN 556 Aluminosilicate de calcium Cat. Fonct.: Antiagglomérant

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximale	Observations	Étape
05.2	Confiseries, autres que celles mentionnées aux catégories 05.1, 05.3 et 05.4, incluant confiseries dures et tendres, nougats, etc.	BPF	3, 6 & 174	3
05.3	Gomme à mâcher (chewing-gum)	BPF	3, 6 & 174	3
05.4	Décorations (pour boulangerie fine), nappages (autres que ceux à base de fruits) et sauces sucrées	BPF	3, 6 & 174	3
06.1	Graines céréalières entières, éclatées ou en flocons, incluant le riz	BPF		6
08.3	Viande, volaille et gibier inclus, transformée, finement hachée	BPF	6, 174 & 179	3
08.4	Boyaux comestibles (par exemple, pour saucisses)	BPF	3, 6 & 174	3
13.6	Compléments alimentaires	BPF	6 & 174	3
14.2.3	Vins	BPF		6

**CANTHAXANTHINE**

SIN 161g Canthaxanthine

Cat. Fonct.: Colorant

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximale	Observations	Étape
05.3	Gomme à mâcher (chewing-gum)	300 mg/kg		6
06.3	Céréales pour petit déjeuner, incluant les flocons d'avoine	50 mg/kg		3
06.3	Céréales pour petit déjeuner, incluant les flocons d'avoine	35 mg/kg		6
07.0	Produits de boulangerie	BPF		6
09.2.4.1	Poisson et produits de la pêche cuits	200 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	BPF		6

**CARAMEL IV - PROCÉDÉ AU SULFITE**

SIN 150d Caramel IV - procédé au sulfite Cat. Fonct.: Colorant

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximale	Observations	Étape
01.6.4	Fromage fondu	50000 mg/kg		3
01.6.4.1	Fromage fondu nature	BPF		6
01.7	Desserts lactés (par ex., crème-desserts, yaourts aux fruits ou aromatisés)	50000 mg/kg		3
03.0	Glaces de consommation (incluant les sorbets)	30000 mg/kg		3
04.1.2	Fruits transformés	80000 mg/kg	182	3
06.3	Céréales pour petit déjeuner, incluant les flocons d'avoine	50000 mg/kg		3
07.1.4	Produits apparentés au pain, incluant farces à base de pain et chapelures	50000 mg/kg		3
07.1.5	Pains et petits pains au lait cuits à la vapeur	50000 mg/kg		3
07.1.6	Préparations pour pain et produits de boulangerie ordinaire	50000 mg/kg		3
11.4	Autres sucres et sirops (par ex., xylose, sirop d'érable, nappages à base de sucre)	50000 mg/kg		3
14.1.2.2	Jus de légumes	50000 mg/kg		3
14.1.2.4	Concentrés pour jus de légumes	50000 mg/kg		3
14.1.3.2	Nectar de légumes	50000 mg/kg		3
14.1.3.4	Concentrés pour nectar de légumes	50000 mg/kg		3
14.2	Boissons alcoolisées, incluant les produits comparables à teneur faible ou nulle en alcool	50000 mg/kg		3

**CAROTÈNES, BETA- (LÉGUMES)**

SIN 160a(ii) bêta-Carotènes (légumes) Cat. Fonct.: Colorant

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximale	Observations	Étape
04.1.1.2	Fruits frais traités en surface	BPF	4 & 16	6
07.1.6	Préparations pour pain et produits de boulangerie ordinaire	BPF		3
14.1.2.2	Jus de légumes	2000 mg/kg		3
14.1.2.4	Concentrés pour jus de légumes	2000 mg/kg		3
14.1.3.2	Nectar de légumes	2000 mg/kg		3
14.1.3.4	Concentrés pour nectar de légumes	1000 mg/kg		3

**CAROTÉNOÏDES**

SIN 160a(i)	bêta-Carotènes (synthétique)	Cat. Fonct.: Colorant
SIN 160a(iii)	bêta-Carotènes (Blakeslea trispora)	Cat. Fonct.: Colorant
SIN 160e	bêta-apo-8'-Caroténal	Cat. Fonct.: Colorant
SIN 160f	Acide caroténoïque, ester d'éthyle, bêta-apo-8'-	Cat. Fonct.: Colorant

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximale	Observations	Étape
02.1.2	Huiles et graisses végétales	1000 mg/kg		6
07.1.1	Pains et petits pains	35 mg/kg		6
07.1.6	Préparations pour pain et produits de boulangerie ordinaire	BPF		6
09.2.1	Poisson, filets de poissons et produits de la pêche surgelés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	500 mg/kg	95	6
09.2.2	Poisson, filets de poissons et produits de la pêche panés et surgelés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	100 mg/kg	41	6
09.2.4.1	Poisson et produits de la pêche cuits	500 mg/kg		6
09.2.4.2	Mollusques et crustacés et échinodermes cuits	250 mg/kg		6
09.2.4.3	Poisson et produits de la pêche frits, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	100 mg/kg		3
09.2.5	Poisson et produits de la pêche, fumés, séchés, fermentés et/ou salés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	500 mg/kg	22	6
09.3.3	Succédanés de saumon, de caviar et d'autres produits à base d'œufs de poisson	500 mg/kg		6
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	500 mg/kg		6
10.2	Produits à base d'œufs	1000 mg/kg		3
11.6	Édulcorants de table, y compris ceux contenant des édulcorants intenses	300 mg/kg		3
14.1.3.2	Nectar de légumes	100 mg/kg		6
14.1.3.4	Concentrés pour nectar de légumes	100 mg/kg		6
14.2.1	Bière et boissons maltées	200 mg/kg		3

**ÉRYTHROSINE**

SIN 127	Erythrosine	Cat. Fonct.: 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)	300 mg/kg	52	7
01.7	Desserts lactés (par ex., crème-desserts, yaourts aux fruits ou aromatisés)	300 mg/kg		7
02.1.3	Saindoux, suif, huiles de poisson et autres graisses animales	300 mg/kg		7
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		7
02.4	Desserts à base de matière grasse (à l'exception des desserts lactés de la catégorie 01.7)	300 mg/kg		7
03.0	Glaces de consommation (incluant les sorbets)	300 mg/kg		7
04.1.2.5	Confitures, gelées et marmelades	400 mg/kg		6
04.1.2.6	Pâtes à tartiner à base de fruits (par ex., « chutney ») excluant les produits de la catégorie	300 mg/kg	161	7

04.1.2.5  
ÉRYTHROSINE

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximale	Observations	Étape
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	7
04.1.2.9	Desserts à base de fruits, incluant les desserts à base d'eau aromatisée aux fruits	300 mg/kg	161	7
04.1.2.11	Garnitures à base de fruits utilisées en pâtisserie	300 mg/kg	161	7
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	7
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		7
06.3	Céréales pour petit déjeuner, incluant les flocons d'avoine	300 mg/kg		7
06.5	Desserts à base de céréales et d'amidon (par ex., gâteaux de riz, gâteaux de tapioca)	300 mg/kg		7
06.8.1	Boissons à base de soja	10 mg/kg		3
11.4	Autres sucres et sirops (par ex., xylose, sirop d'érable, nappages à base de sucre)	300 mg/kg		7
12.2	Fines herbes, épices, assaisonnements et condiments (par exemple, assaisonnements pour nouilles instantanées)	300 mg/kg		7
13.6	Compléments alimentaires	300 mg/kg		7
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		7

**EXTRAIT DE PEAU DE RAISIN**

SIN 163(ii) Extrait de peau de raisin Cat. Fonct.: Colorant

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximale	Observations	Étape
01.6.1	Fromage frais	1000 mg/kg		3
03.0	Glaces de consommation (incluant les sorbets)	1000 mg/kg		3
04.1.1.2	Fruits frais traités en surface	BPF	4 & 16	6
07.0	Produits de boulangerie	1500 mg/kg		3
08.1.1	Viande fraîche, volaille et gibier inclus, en pièces entières ou en morceaux	5000 mg/kg	4 & 16	3
08.3.1.1	Viande, volaille et gibier inclus, saumurée (viande salée incluse), non traitée thermiquement, transformée et finement hachée	5000 mg/kg		3
08.3.1.2	Viande, volaille et gibier inclus, saumurée (viande salée incluse), non traitée thermiquement, transformée finement hachée et séchée	5000 mg/kg	16	3
08.3.1.3	Viande, volaille et gibier inclus, non traitée thermiquement, transformée, finement hachée et fermentée	5000 mg/kg	16	3
14.1.3.2	Nectar de légumes	1500 mg/kg		3
14.1.3.4	Concentrés pour nectar de légumes	1500 mg/kg		3
14.2.1	Bière et boissons maltées	1500 mg/kg		3
14.2.3.2	Vins mousseux et pétillants	1500 mg/kg		3
14.2.3.3	Vins mutés, vins de liqueur et vins doux naturels	1500 mg/kg		3

**OXYDES DE FER**

SIN 172(i)	Oxyde de fer, noir	Cat. Fonct.: Colorant
SIN 172(ii)	Oxyde de fer, rouge	Cat. Fonct.: Colorant
SIN 172(iii)	Oxyde de fer, jaune	Cat. Fonct.: Colorant

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximale	Observations	Étape
01.6.1	Fromage frais	BPF		6
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	6
14.1.3.2	Nectar de légumes	BPF		6
14.1.3.4	Concentrés pour nectar de légumes	BPF		6

**ESTER D'ÉTHYLE D'ARGINATE LAURYQUE**

SIN 243	Ester d'éthyle d'arginate lauryque	Cat. Fonct.: Conservateur
---------	------------------------------------	---------------------------

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximale	Observations	Étape
14.1.2.1	Jus de fruits	200 mg/kg	122	3
14.1.2.2	Jus de légumes	200 mg/kg		3
14.1.2.3	Concentrés pour jus de fruits	200 mg/kg	122 & 127	3
14.1.2.4	Concentrés pour jus de légumes	200 mg/kg	127	3

**ALUMINOSILICATE DE SODIUM**

SIN 554	Aluminosilicate de sodium	Cat. Fonct.: Antiagglomérant
---------	---------------------------	------------------------------

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximale	Observations	Étape
05.2	Confiseries, autres que celles mentionnées aux catégories 05.1, 05.3 et 05.4, incluant confiseries dures et tendres, nougats, etc.	BPF	3, 6 & 174	3
05.3	Gomme à mâcher (chewing-gum)	BPF	3, 6 & 174	3
05.4	Décorations (pour boulangerie fine), nappages (autres que ceux à base de fruits) et sauces sucrées	BPF	3, 6 & 174	3
08.3	Viande, volaille et gibier inclus, transformée, finement hachée	BPF	6, 174 & 179	3
08.4	Boyaux comestibles (par exemple, pour saucisses)	BPF	3, 6 & 174	3
13.6	Compléments alimentaires	BPF	6 & 174	3

**GLUCOSIDES DE STÉVIOL**

SIN 960	Glucosides de stéviol	Cat. Fonct.: Édulcorant
---------	-----------------------	-------------------------

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximale	Observations	Étape
01.1	Lait et boissons lactées	200 mg/kg	X	3
01.2	Produits laitiers fermentés et emprésurés (nature), à l'exception des produits de la catégorie 01.1.2 (boissons lactées)	200 mg/kg	X	3
01.2.1	Laits fermentés (nature)	330 mg/kg	X	3
04.1.2.2	Fruits secs	40 mg/kg	X & 161	3
04.2.2	Légumes transformés (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloé vera), algues marines, fruits à coque et graines	40 mg/kg	X	3

## GLUCOSIDES DE STÉVIOL

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximale	Observations	Étape
06.4.1	Pâtes et nouilles fraîches et produits similaires	80 mg/kg	X	3
06.4.3	Pâtes et nouilles précuites et produits similaires	80 mg/kg	X	3
06.7	Produits à base de riz précuits ou transformés, incluant les gâteaux de riz (de type oriental uniquement)	80 mg/kg	X	3
08.3.1	Viande, volaille et gibier inclus, non traitée thermiquement, transformée et finement hachée	80 mg/kg	X	3
08.3.3	Viande, volaille et gibier inclus, transformée, finement hachée et congelée	80 mg/kg	X	3

**Notes**

- 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 22 Utilisation dans les poissons préparés et fumés.
- Note 26 Utilisation dans la levure chimique uniquement.
- Note 41 Utilisation dans la panure ou les pâtes d'enrobage à frire uniquement.
- Note 51 Utilisation dans les fines herbes uniquement.
- Note 52 À l'exclusion du lait chocolaté.
- 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 122 Selon la législation nationale en vigueur dans le pays importateur.
- Note 127 Comme servi au consommateur.
- 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 179 Pour utilisation dans le traitement de surface des saucisses.
- Note 182 A l'exception de l'utilisation dans le lait de coco.
- Note X En tant qu'équivalents du stéviol

## NORME GÉNÉRALE CODEX POUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES

### PROJET ET AVANT-PROJET DE DISPOSITIONS INCLUSES DANS LE TABLEAU 1 ET LE TABLEAU 2

(pour observations à l'étape 3 et à l'étape 6)

#### Partie 1 – Dispositions incluses dans le tableau 1 et le tableau 2

#### ÉRYTHROSINE

SIN 127 Erythrosine Cat. Fonct.: Colorant

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximale	Observations	Étape
04.1.2.4	Fruits en conserve ou en bocal (pasteurisés)	300 mg/kg	54 & 161	6
08.3	Viande, volaille et gibier inclus, transformée, finement hachée	30 mg/kg	4 & 16	6

#### ESTER D'ÉTHYLE D'ARGINATE LAURYQUE

SIN 243 Ester d'éthyle d'arginate lauryque Cat. Fonct.: Conservateur

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximale	Observations	Étape
08.1	Viande fraîche, volaille et gibier inclus	200 mg/kg		3
08.2.3	Viande, volaille et gibier inclus, congelée, en pièces entières ou en morceaux	200 mg/kg		3
08.3.3	Viande, volaille et gibier inclus, transformée, finement hachée et congelée	200 mg/kg		3
09.1	Poisson et produits de la pêche frais, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	200 mg/kg		3
09.2.1	Poisson, filets de poissons et produits de la pêche surgelés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	200 mg/kg		3
09.2.2	Poisson, filets de poissons et produits de la pêche panés et surgelés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	200 mg/kg		3
09.2.3	Produits de la pêche hachés et en sauce surgelés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	200 mg/kg		3

#### GLUCOSIDES DE STÉVIOL

SIN 960 Glucosides de stéviol Cat. Fonct.: Édulcorant

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximale	Observations	Étape
05.2	Confiseries, autres que celles mentionnées aux catégories 05.1, 05.3 et 05.4, incluant confiseries dures et tendres, nougats, etc.	700 mg/kg	C & X	3
08.2	Viande, volaille et gibier inclus, transformée, en pièces entières ou en morceaux	80 mg/kg	D & X	3

**SULFITES**

SIN 220	Anydride sulfureux	Cat. Fonct.: Antioxygène, Conservateur
SIN 221	Sulfite de sodium	Cat. Fonct.: Antioxygène, Conservateur
SIN 222	Sulfite de sodium hydrogène	Cat. Fonct.: Antioxygène, Conservateur
SIN 223	Métabisulfite de sodium	Cat. Fonct.: Antioxygène, Agent de blanchiment, Agent de traitement des farines, Conservateur
SIN 224	Métabisulfite de potassium	Cat. Fonct.: Antioxygène, Conservateur
SIN 225	Sulfite de potassium	Cat. Fonct.: Antioxygène, Conservateur
SIN 227	Sulfite de calcium hydrogène	Cat. Fonct.: Antioxygène, Conservateur
SIN 228	Bisulfite de potassium	Cat. Fonct.: Antioxygène, Conservateur
SIN 539	Thiosulfate de sodium	Cat. Fonct.: Antioxygène, Séquestrant

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximale	Observations	Étape
04.1.2.8	Préparations à base de fruits, incluant pulpes, coulis, nappages à base de fruits et lait de coco	300 mg/kg	44 & M	3

**Partie 2– Dispositions incluses dans le tableau 3**

N° SIN	Additif	Catégorie fonctionnelle
427	Gomme Cassia	Emulsifiant stabilisant agent de gélification épaississant

**Notes**

- Note 4 À des fins de décoration, d'échantillonnage, de marquage du produit.
- Note 16 Utilisation dans les glaçages, enrobages ou décorations des fruits, des légumes, de la viande ou du poisson.
- Note 44 En tant que SO<sub>2</sub> résiduel.
- Note 54 Pour l'usage des cerises à l'alcool et cerises confites.
- Note 122 Selon la législation nationale en vigueur dans le pays importateur.
- Note 127 Comme servi au consommateur.
- Note 161 Soumis à la législation nationale du pays importateur visé, en particulier, en cohérence avec la section 3.2 du préambule.
- Note C Pour emploi dans les mini-bonbons et les bonbons menthe pour haleine fraîche à 6000 mg/kg en tant qu'équivalents du stéviol .
- Note D A l'exception de l'emploi dans le style japonais de 'lachs ham' de carré de porc (saumuré et non traité) à 120 mg/kg en tant qu'équivalents de stéviol .
- Note M Pour emploi à 30 mg/kg en tant qu'agents blanchissants uniquement pour les produits conformément à la *Norme pour les produits aqueux à base de noix de coco* (CODEX STAN 240-2003).
- Note X En tant qu'équivalents du stéviol.

Annexe VII**NORME GÉNÉRALE CODEX POUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES****AVANT-PROJET DE DISPOSITIONS INCLUSES DANS LE TABLEAU 1 ET LE TABLEAU 2  
(pour information supplémentaire)****GLUCOSIDES DE STÉVIOL**

SIN 960

Glucosides de stéviol

Cat. Fonct.: Édulcorant

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximale	Observations	Étape	Informations requises
04.1.2.1	Fruits surgelés	40 mg/kg	X & 161	3	Requiert de l'information sur le besoin technologique pour l'emploi des glucosides de stéviol dans cette catégorie d'aliments en particulier, et sur l'emploi des édulcorants de grande intensité dans cette catégorie alimentaire en général.
04.2.2.1	Légumes surgelés (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloé vera), algues marines, fruits à coque et graines	40 mg/kg	X	3	Requiert de l'information sur le besoin technologique pour l'emploi des glucosides de stéviol dans cette catégorie d'aliments en particulier et sur l'emploi d'édulcorants de grande intensité dans cette catégorie d'aliments en général.
05.1.1	Préparations à base de cacao (poudres) et pâte/tourteau de cacao	350 mg/kg	X	3	Requiert de l'information sur le besoin technologique et la justification d'un niveau d'emploi conforme à la section 3.2 du Préambule.
05.1.2	Préparations à base de cacao (sirops)	350 mg/kg	X	3	Requiert de l'information sur le besoin technologique et la justification d'un niveau d'emploi conforme à la section 3.2 du Préambule.
05.1.3	Pâtes à tartiner à base de cacao, garnitures de	350 mg/kg	X	3	Requiert de l'information sur le besoin technologique et la justification d'un niveau d'emploi conforme à la section 3.2 du Préambule
05.1.4	Autres produits à base de cacao et de chocolat	350 mg/kg	X	3	Requiert de l'information sur le besoin technologique et la justification d'un niveau d'emploi conforme à la section 3.2 du Préambule
05.1.5	Produits d'imitation du chocolat et succédanés de chocolat	350 mg/kg	X	3	Requiert de l'information sur le besoin technologique et la justification d'un niveau d'emploi conforme à la section 3.2 du Préambule
05.4	Décorations (pour boulangerie fine), nappages (autres que ceux à base de fruits) et sauces sucrées	330 mg/kg	X	3	Requiert de l'information sur le besoin technologique et la justification d'un niveau d'emploi conforme à la section 3.2 du Préambule.
06.4.2	Pâtes et nouilles sèches et produits similaires	200 mg/kg	X	3	Requiert de l'information sur le besoin technologique et la justification d'un niveau d'emploi conforme à la section 3.2 du Préambule.

## GLUCOSIDES DE STÉVIOL

N° de Cat.	Catégorie d'aliment	Limite maximale		Observations	Étape	Informations requises
07.1	Pain et produits de boulangerie ordinaire	50	mg/kg	X	3	Requiert de l'information sur le besoin technologique pour l'emploi d'un édulcorant dans cette catégorie alimentaire.
07.2	Produits et préparations de boulangerie fine (sucrés, salés, épicés)	350	mg/kg	X	3	Requiert des explications sur le besoin technologique pour l'emploi d'un édulcorant dans cette catégorie alimentaire
09.2.4.1	Poisson et produits de la pêche cuits	70	mg/kg	H & X	3	Requiert de l'information sur l'emploi des produits secs et déshydratés, en particulier l'emploi dans les fruits de mer versus eau fraîche.
09.2.4.2	Mollusques et crustacés et échinodermes cuits	165	mg/kg	H & X	3	Requiert de l'information sur l'emploi des produits secs et déshydratés, en particulier l'emploi dans les fruits de mer versus eau fraîche.
09.2.5	Poisson et produits de la pêche, fumés, séchés, fermentés et/ou salés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes	165	mg/kg	H & X	3	Requiert de l'information sur l'emploi des produits secs et déshydratés, en particulier l'emploi dans les fruits de mer versus eau fraîche
14.2.1	Bière et boissons maltées	50	mg/kg	X	3	Requiert de l'information sur le besoin technologique.
14.2.2	Cidre et poiré	50	mg/kg	X	3	Requiert de l'information sur le besoin technologique.
14.2.3	Vins	160	mg/kg	X	3	Requiert de l'information sur le besoin technologique.
14.2.4	Vins (produit à l'aide d'autres fruits que le raisin)	160	mg/kg	X	3	Requiert de l'information sur le besoin technologique.
14.2.5	Hydromel	160	mg/kg	X	3	Requiert de l'information sur le besoin technologique.
14.2.6	Spiritueux contenant plus de 15 pour cent d'alcool	160	mg/kg	X	3	Requiert de l'information sur le besoin technologique.

## Notes

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

Note H Pour emploi dans les produits secs et déshydratés uniquement.

Note X En tant qu'équivalents du stéviol.

**NORME GÉNÉRALE CODEX POUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES****AVANT-PROJET DE RÉVISION DU SYSTÈME DE CLASSIFICATION DES ALIMENTS  
(CATÉGORIES D'ALIMENTS 5.1, 5.2 ET 5.4)****(N07-2010)****(pour adoption à l'étape 5/8 de la Procédure)**

05.0 Confiserie: Inclut tous les produits cacaotés et à base de chocolat (05.1), les autres confiseries qui peuvent ou non contenir du cacao (05.2), la gomme à mâcher (chewing gum) (05.3), et les décorations et glaçages (05.4), ou les aliments produits uniquement à partir de l'association des aliments se conformant à ces sous-catégories.

05.1.4 Autres produits à base de cacao et de chocolat: Le chocolat est produit à partir de cacao en grains, de cacao en pâte, de tourteau de cacao de pression, de cacao en poudre ou de liqueur de cacao avec ou sans adjonction de sucre, de beurre de cacao, d'arômes ou de substances aromatisantes et d'ingrédients facultatifs (par ex., les noix).<sup>1</sup> Cette catégorie concerne le chocolat tel qu'il est défini dans la *norme Codex pour le chocolat et les produits à base de chocolat* (CODEX STAN 87-1981), et pour la confiserie qui utilise le chocolat conforme à la norme et qui peut contenir d'autres ingrédients, par exemple des noix couvertes de chocolat et des fruits (par ex., les raisins secs). Cette catégorie n'inclut que la portion en chocolat de la confiserie couverte par le champ d'application de la catégorie d'aliments 05.2. Exemples: qui incluent: bouchées au chocolat, confiserie au beurre de cacao (composée de beurre de cacao, de solides au lait et de sucre), de chocolat blanc, de copeaux de chocolat (par exemple, pour la pâtisserie), chocolat au lait, chocolat à la crème, chocolat doux, chocolat noir, chocolat d'enrobage, chocolat recouvert d'une «coquille» en sucre ou de décorations de couleurs, chocolat fourré (chocolat dont la partie centrale se distingue nettement de la surface externe, à l'exception des produits de boulangerie et de pâtisserie des catégories 07.2.1 et 07.2.2), et chocolat composé (chocolat auquel ont été ajoutés des ingrédients).<sup>2</sup> Cette catégorie ne concerne pas les fruits à coque enrobés de yogourt, de céréales ou de miel (catégorie 15.2).

05.1.5 Produits d'imitation du chocolat et succédanés du chocolat: Inclut les produits semblables au chocolat qui peuvent ou non contenir du cacao, mais qui présentent des propriétés organoleptiques analogues au chocolat, comme les copeaux de caroube, et les produits à base de cacao qui contiennent plus de 5% de matières grasses végétales (autres que le beurre de cacao) qui sont exclus du champ d'application de la *norme Codex pour le chocolat et les produits à base de chocolat* (CODEX STAN 87-1981). Ces produits semblables au chocolat peuvent contenir d'autres ingrédients facultatifs et peuvent inclure la confiserie fourrée. Exemples : le chocolat composé, le chocolat composé aromatisé et coloré, les enrobages en chocolat composé et les fruits à coque et fruits (par ex., les raisins secs) enrobés de chocolat d'imitation. Cette catégorie n'inclut que la portion semblable au chocolat de toute confiserie couverte par le champ d'application de la catégorie d'aliments 05.2.

05.2 Confiseries autres que celles mentionnées aux catégories d'aliments 05.1, 05.3, et 05.4 :inclut tous les types de produits contenant essentiellement du sucre et les produits analogues à usage diététique qui peuvent ou non contenir du cacao. Inclut les confiseries dures (05.2.1), et tendres (05.2.2), les nougats et les massepains (05.2.3).

05.2.1 Confiseries dures: Produits fabriqués avec de l'eau et du sucre (sirop simple), des colorants et des arômes, avec ou sans fourrage, leurs contreparties diététiques, et produits pouvant contenir ou non du cacao. Inclut les pastilles et bonbons (confiseries édulcorées roulées, découpées et fourrées)<sup>3</sup> Ces types de produits peuvent être utilisés en tant qu'enrobages pour les produits au chocolat au sein du champ des catégories alimentaires 05.1.4 et 05.1.5.

<sup>1</sup> *Food Chemistry*, H.-D. Belitz & W. Grosch, Springer-Verlag, Heidelberg, 1987, pp. 708-711.

<sup>2</sup> Norme Codex pour le chocolat et les produits à base de chocolat (CODEX STAN 87-1981).

<sup>3</sup> *Food Chemistry*, H.-D. Belitz & W. Grosch, Springer-Verlag, Heidelberg, 1987, pp. 634-636

05.2.2 Confiseries tendres: inclut les confiseries tendres, à mâcher, comme les caramels (contenant du sirop de sucre, des matières grasses, des colorants et des arômes) et leurs contre-parties diététiques ; produits qui peuvent ou non contenir du cacao et du lait (par ex., les caramels durs et les caramels aromatisés au chocolat); les confiseries à base de gelée (par ex., les bonbons à la gomme, pâte de fruit gélifiée enrobée de sucre ou d'édulcorants (nutritifs ou non), de gélatine, de pectine, de colorant et d'arôme) et les réglisses<sup>3</sup>. Inclut également les spécialités « halwa teheniaa » et orientales comme la gelée de haricot sucrée (*yokan*) et la gelée d'agar-agar pour le *mitsumame*. Ces types de produits peuvent être utilisés en tant qu'enrobages pour les produits au chocolat au sein du champ des catégories alimentaires 05.1.4. et 05.1.5.

05.2.3 Nougats et massepains: Le nougat est composé de fruits à coque grillés, de sucre et de cacao ainsi que leurs contreparties diététiques pouvant être consommé tel quel, ou utilisé comme fourrage dans le champ des catégories alimentaires 05.1.4. et 05.1.5. Le massepain est une pâte d'amande et de sucre ainsi que leurs contreparties diététiques pouvant être mis en forme et coloré pour la consommation directe, ou être utilisé comme fourrage dans le champ des catégories alimentaires 05.1.4. et 05.1.5<sup>3</sup>.

05.4 Décorations (par ex. pour boulangerie fine, nappages (autres que ceux à base de fruits) et sauces sucrées: inclut les glaçages et givrages prêts à la consommation pour gâteaux, biscuits, tartes et confiseries à base de pain ou de farine, ainsi que les préparations pour ces produits. Inclut aussi les enrobages à base de sucre ou de chocolat pour les produits de boulangeries. Les sauces et les nappages sucrés comprennent la sauce au caramel utilisée, par exemple, sur la crème glacée. Ces sauces sucrées diffèrent des sirops (par ex., le sirop d'érable, le caramel et les sirops aromatisés pour la boulangerie fine et les glaces) entrant dans la catégorie 11.4. Les nappages à base de fruits sont inclus dans la catégorie 04.1.2.8. La sauce au chocolat est incluse dans la catégorie 05.1.2

15.2 Fruits à coque transformés, y compris les fruits à coque enrobés et les mélanges (avec, par ex., des fruits secs): inclut tous les types de fruits à coque entiers transformés selon des procédés consistant par exemple à griller par séchage, torréfier, mariner ou cuire, avec ou sans la coque, salés ou 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, et les fruits à coque enrobés de chocolat d'imitation sont inclus dans la catégorie 05.1.5.

**NORME GÉNÉRALE CODEX POUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES**  
**RÉVISION DE LA SECTION 4 «TRANSFERT DES ADDITIFS ALIMENTAIRES DANS LES**  
**ALIMENTS » DU PREAMBULE DE LA NGAA**

(pour adoption)

(Les modifications proposées sont soulignées)

**4. TRANSFERT DES ADDITIFS ALIMENTAIRES DANS LES ALIMENTS**

**4.1 CONDITIONS S'APPLIQUANT AU TRANSFERT DES ADDITIFS ALIMENTAIRES ISSUS DES INGRÉDIENTS ET DES MATIÈRES PREMIÈRES DANS L'ALIMENTATION**

Autre que par addition directe, un additif peut être présent dans un aliment en tant que résultat du transfert de la matière première ou ingrédient utilisé pour produire l'alimentation, à condition que:

- a) L'additif soit acceptable pour l'emploi dans les matières premières ou autres ingrédients (y compris les additifs alimentaires) conformément à cette norme.
- b) La quantité de l'additif dans les matières premières ou autres ingrédients (y compris les additifs alimentaires) n'excède pas le niveau d'emploi maximal spécifié dans cette norme.
- c) L'aliment dans lequel l'additif est transféré ne contient pas l'additif en plus grande quantité que celui-ci ne serait introduit par l'emploi des matières premières ou les ingrédients dans des conditions technologiques propres ou des pratiques de transformation conformes aux dispositions de cette norme.

**4.2 CONDITIONS SPÉCIALES S'APPLIQUANT À L'EMPLOI DES ADDITIFS ALIMENTAIRES NON DIRECTEMENT AUTORISÉS DANS LES INGRÉDIENTS ALIMENTAIRES ET LES MATIÈRES PREMIÈRES**

Un additif peut être utilisé dans ou ajouté à une matière première ou autre ingrédient si la matière première ou l'ingrédient est utilisé exclusivement dans la préparation d'un aliment qui est en conformité avec les dispositions de cette norme y compris le fait que tout niveau maximal s'appliquant à l'alimentation n'est pas excédé.

**4.3 ALIMENTS POUR LESQUELS LE TRANSFERT DES ADDITIFS ALIMENTAIRES EST INACCEPTABLE**

Le transfert d'un additif alimentaire à partir d'une matière première ou ingrédient est inacceptable pour les aliments appartenant aux catégories alimentaires suivantes à moins qu'une disposition relative à un additif alimentaire dans la catégorie spécifiée soit répertoriée dans les tableaux 1 et 2 de cette norme.

- a) 13.1 -, préparations pour nourrissons, préparations de suite, et préparations à des fins médicales spéciales pour les nourrissons.
- b) 13.2 – Aliments complémentaires pour les nourrissons et les jeunes enfants.

## NORME GÉNÉRALE CODEX POUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES

### LISTE DES « RÉGULATEURS DE L'ACIDITÉ » ET DES « ÉMULSIFIANTS, STABILISANTS ET ÉPAISSISANTS » DU TABLEAU 3 POUR TRAVAUX FUTURS

#### Régulateurs de l'acidité du tableau 3

SIN	Additif	SIN	Additif
170(i)	Carbonate de calcium	365	Fumarates de sodium
260	Acide acétique, glacial	500(i)	Carbonate de sodium
261	Acétates de potassium	500(ii)	Carbonate acide de sodium
262(i)	Acétate de sodium	500(iii)	Sesquicarbonate de sodium
263	Acétate de calcium	501(i)	Carbonate de potassium
270	Acide lactique (L-, D- et DL-)	501(ii)	Carbonate acide de potassium
296	Acide malique, DL-	503(i)	Carbonate d'ammonium
297	Acide fumarique	503(ii)	Carbonate acide d'ammonium
300	Acide ascorbique, L-	504(i)	Carbonate de magnésium
325	Lactate de sodium	504(ii)	Carbonate acide de magnésium
326	Lactate de potassium	507	Acide chlorhydrique
327	Lactate de calcium	524	Hydroxyde de sodium
330	Acide citrique	525	Hydroxyde de potassium
331(i)	Citrate biacide de sodium	526	Hydroxyde de calcium
331(iii)	Citrate trisodique	527	Hydroxyde d'ammonium
332(i)	Citrate biacide de potassium	528	Hydroxyde de magnésium
332(ii)	Citrate tripotassique	529	Oxyde de calcium
333(iii)	Citrate tricalcique	575	Glucono-delta-lactone
350(ii)	Malate de sodium, DL-	578	Gluconate de calcium
352(ii)	Malate de calcium, (DL-)		

#### Émulsifiants, stabilisateurs et épaississants du tableau 3

SIN	Additif	SIN	Additif
170(i)	Carbonate de calcium	465	Méthyl-éthyl-cellulose
263	Acétate de calcium	466	Carboxyméthyl-cellulose sodique (Gomme cellulosique)
322(i)	Lécithine	470(i)	Sels d'acides myristique, palmitique et stéarique avec ammoniac, calcium, potassium et sodium
331(i)	Citrate biacide de sodium	470(ii)	Sels d'acide oléique avec calcium, potassium et sodium
331(iii)	Citrate trisodique	471	Mono- et diglycérides d'acides gras
332(i)	Citrate biacide de potassium	472a	Esters glyceroliques de l'acide acétique et d'acides gras
332(ii)	Citrate tripotassique	472b	Esters glyceroliques de l'acide lactique et d'acides gras
333(iii)	Citrate tricalcique	472c	Esters glyceroliques de l'acide citrique et d'acides gras
400	Acide alginique	501(i)	Carbonate de sodium
401	Alginate de sodium	501(ii)	Carbonate acide de sodium
402	Alginate de potassium	508	Chlorure de potassium
403	Alginate d'ammonium	509	Chlorure de calcium
404	Alginate de calcium	511	Chlorure de magnésium
406	Agar	516	Sulfate de calcium
407	Carraghénane	576	Gluconate de sodium

**Émulsifiants, stabilisateurs et épaississants du tableau 3**

		<b>SIN</b>	<b>Additif</b>
407a	Algues eucheama transformées	1200	Polydextroses
410	Farine de graines de caroube	1400	Dextrines, amidon torréfié
412	Gomme guar	1401	Amidon traité à l'acide
413	Gomme tragacathe	1402	Amidon traité en milieu alcalin
414	Gum arabic (Acacia gum)	1403	Amidon blanchi
415	Gomme xanthane	1404	Amidon oxydé
416	Gomme karaya	1405	Amidons traités aux enzymes
417	Gomme tara	1410	Phosphate d'amidon
418	Gomme gellane	1412	Phosphate de diamidon
421	Mannitol	1413	Phosphate de diamidon phosphaté
424	Curdlan	1414	Phosphate de diamidon acétylé
425	Farine de konjac	1420	Amidon acétylé
440	Pectines	1422	Adipate de diamidon acétylé
460(i)	Cellulose microcrystalline (gel cellulosique)	1440	Amidon hydroxypropylé
460(ii)	Cellulose en poudre	1442	Phosphate de diamidon hydroxypropylé
461	Méthyl-cellulose	1450	Octényle succinate d'amidon sodique
463	Hydroxypropyl-cellulose	1451	Amidon oxydé acétylé
464	Hydroxypropyl-méthyl-cellulose		

Annexe XI**AVANT-PROJET DE RÉVISION DE LA NORME CODEX POUR LE SEL DE QUALITÉ ALIMENTAIRE (CODEX STAN 150-1985)<sup>1</sup>**

(N08-2010)

**(pour adoption à l'étape 5 de la procédure)****1. CHAMP D'APPLICATION**

La présente norme vise le sel utilisé en tant qu'ingrédient alimentaire destiné aussi bien à la vente directe au consommateur qu'à l'industrie alimentaire. Elle s'applique également au sel utilisé comme support d'additifs alimentaires et/ou d'éléments nutritifs. Soumis aux dispositions de la présente norme, des exigences plus spécifiques peuvent être appliquées pour répondre à des besoins spéciaux. Elle ne concerne pas le sel d'origine autre que celles mentionnées à la Section 2, notamment le sel sous-produit de l'industrie chimique.

**2. DESCRIPTION**

Le sel de qualité alimentaire est un produit cristallin principalement composé de chlorure de sodium. Il peut provenir de la mer, de gisements souterrains de sel de gemme, ou encore de saumure naturelle.

**3. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITÉ****3.1 Teneur minimale en NaCl**

La teneur en chlorure de sodium (NaCl) ne doit pas être inférieure à 97 pour cent de la matière sèche, additifs non compris.

**3.2 Produits secondaires et contaminants naturellement présents**

Le reste consiste en produits secondaires naturels, présents en quantités variables selon l'origine et la méthode de production du sel; ils comprennent principalement des sulfates, carbonates et bromures de calcium, de potassium, de magnésium et de sodium ainsi que des chlorures de calcium, potassium et magnésium. Des contaminants naturels peuvent également être présents en quantités variables, selon l'origine et la méthode de production du sel. Le cuivre ne dépassera pas 2 mg/kg (exprimé en tant que Cu).

**3.3 Utilisation en tant que support**

Le sel de qualité alimentaire sera utilisé quand du sel est employé comme support d'additifs alimentaires ou d'éléments nutritifs pour des raisons technologiques ou de santé publique. Des exemples de telles préparations comprennent les mélanges de sel avec un nitrate et/ou un nitrite (sel pour salaison) et le sel mélangé avec de petites quantités de fluor, d'iode, de fer, de vitamines, etc., et avec des additifs employés comme supports de ces ajouts ou pour les stabiliser.

**3.4 Iodation du sel de qualité alimentaire**

Dans certaines régions déficitaires en iode, le sel de qualité alimentaire est iodé pour des raisons de santé publique afin de prévenir les troubles dus à une déficience en iode (IDD).

**3.4.1 Composants de l'iode**

L'enrichissement du sel de qualité alimentaire par l'iode peut être réalisé au moyen d'iodures ou d'iodates de potassium et de sodium.

---

<sup>1</sup> La norme Codex pour le sel de qualité alimentaire a été adoptée par la Commission du Codex Alimentarius à sa 16<sup>ème</sup> session en 1985. La norme révisée a été adoptée à la 22<sup>ème</sup> session en 1997 et modifiée à la 23<sup>ème</sup> session en 1999, la 24<sup>ème</sup> session en 2001 et la 29<sup>ème</sup> session en 2006.

### 3.4.2 Niveaux maximaux et minimaux

Les niveaux maximaux et minimaux utilisés pour l'iodation du sel sont calculés en tant que quantité d'iode (exprimée en mg/kg) et établis par les autorités nationales responsables de la santé, en fonction des conditions locales de déficience iodique.

### 3.4.3 Assurance de la qualité

Le sel iodé de qualité alimentaire sera produit uniquement par des producteurs fiables disposant des connaissances et du matériel nécessaire à la production adéquate du sel de qualité alimentaire, assurant plus particulièrement le dosage correct et l'homogénéité du mélange.

## 4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Les additifs alimentaires cités dans les tableaux 1 et 2 de la *Norme générale Codex pour les additifs alimentaires* (CODEX STAN 192-1995) dans la catégorie d'aliments 12.1.1 (Sel) peuvent être utilisés dans les aliments relevant de cette norme.

## 5. CONTAMINANTS

Les produits couverts par la présente norme seront conformes aux niveaux maximaux figurant dans la *Norme générale Codex pour les contaminants et les toxines présents dans les aliments et les aliments pour animaux* (CODEX STAN 193-195) établis par la Commission.

## 6. HYGIÈNE ALIMENTAIRE

Il est recommandé que les produits couverts par les dispositions de la présente norme soient préparés et manipulés conformément aux sections appropriées du *Code d'usage international recommandé – Principes généraux en matière d'hygiène alimentaire* (CAC/RCP 1-1969), et aux autres textes Codex pertinents comme les codes de pratiques d'hygiène et les codes d'usages.

## 7. ÉTIQUETAGE

Outre les dispositions de la *Norme générale Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées* (CODEX STAN 1-1985), les dispositions spécifiques ci-après sont applicables:

### 7.1 Nom du produit

7.1.1 Le nom du produit tel qu'indiqué sur l'étiquette sera « sel ».

7.1.2 La désignation « sel » sera accompagnée de la mention « qualité alimentaire », « de cuisine » ou « de table ».

7.1.3 Seul le sel contenant un ou plusieurs sels de ferrocyanure, ajoutés à la saumure pendant le processus de cristallisation, peut être désigné comme « sel dendritique ».

7.1.4 Lorsque le sel est utilisé comme support d'un ou plusieurs éléments nutritifs et vendu comme tel pour des raisons de santé publique, le nom du produit sera correctement indiqué sur l'étiquette en tant que, par exemple, « sel fluoré », « sel iodé », « sel enrichi avec du fer », « sel enrichi avec des vitamines », etc., selon le cas.

7.1.5 L'origine, conformément à la Section 2, ou la méthode de production, pourront figurer sur l'étiquette, à condition que cette indication ne soit pas susceptible de tromper le consommateur ou de l'induire en erreur.

### 7.2 Étiquetage des contenants non destinés à la vente au détail

L'information relative aux contenants non destinés à la vente au détail devra figurer soit sur le contenant, soit sur les documents d'accompagnement, à l'exception du nom du produit, de l'identification du lot et du nom et de l'adresse du fabricant ou de l'emballleur, lesquels devront figurer sur le contenant. Cependant, l'identification du lot et le nom et l'adresse du fabricant ou de l'emballleur peuvent être remplacés par une marque d'identification à condition que cette marque puisse être clairement identifiée dans les documents d'accompagnement.

## 8. EMBALLAGE, TRANSPORT ET ENTREPOSAGE

Dans tout programme d'iodation du sel, il est important d'assurer que le sel contient la quantité recommandée d'iode au moment de la consommation. La rétention de l'iode dans le sel dépend de la substance iodée utilisée, du type d'emballage, de l'exposition du produit emballé aux conditions climatiques dominantes et du temps écoulé entre l'iodation et la consommation. Afin de garantir que le sel iodé parvienne aux consommateurs avec la concentration d'iode spécifiée, les précautions énoncées ci-après peuvent être prises en compte par les pays où les conditions climatiques et d'entreposage pourraient entraîner d'importantes pertes d'iode :

8.1 Si nécessaire, afin d'éviter les pertes d'iode, le sel iodé doit être emballé dans des sacs hermétiques en polyéthylène de haute densité (HDPE) ou en polypropylène (PP) (laminés ou non laminés) ou dans des sacs de jute doublés de polyéthylène de faible densité (sacs de jute de qualité 1803 DW doublés d'une feuille de polyéthylène de calibre 150). Dans de nombreux pays, cela peut nécessiter un changement radical par rapport aux matériaux d'emballage traditionnels, comme la paille ou le jute. Le coût de l'adjonction d'iode supplémentaire pour compenser les pertes d'iode dues à l'utilisation d'un emballage meilleur marché (comme la paille ou le jute) doit être comparé au coût de l'adoption de matériau d'emballage plus coûteux comme ceux cités ci-dessus.

8.2 Les unités d'emballage en vrac ne doivent pas dépasser 50 kg (conformément aux conventions de l'Organisation internationale du travail (OIT)) afin d'éviter d'utiliser des crochets pour soulever les sacs.

8.3 Les sacs qui ont déjà été utilisés pour emballer d'autres articles comme des engrais, du ciment, des substances chimiques, etc. ne doivent pas être réutilisés pour emballer le sel iodé.

8.4 Le réseau de distribution devrait être simplifié de façon à réduire l'intervalle entre l'iodation et la consommation du sel.

8.5 Le sel iodé ne doit pas être exposé à la pluie, à l'humidité excessive ou à la lumière solaire directe, à aucun des stades de l'entreposage, du transport ou de la vente.

8.6 Les sacs de sel iodé doivent être entreposés uniquement dans des pièces couvertes ou des "entrepôts ventilés" de façon adéquate.

8.7 Le consommateur doit aussi être informé qu'il doit entreposer le sel iodé de façon à le protéger d'une exposition directe à l'humidité, à la chaleur et à la lumière solaire.

## 9. MÉTHODES D'ANALYSE ET D'ÉCHANTILLONNAGE

### 9.1 Échantillonnage (voir Annexe)

### 9.2 Détermination de la teneur en chlorure de sodium

Cette méthode permet de déterminer la teneur en chlorure de sodium définie à la Section 3.1, sur la base des résultats de la détermination du sulfate (méthode 9.4), des halogènes (méthode 9.5), du calcium et du magnésium (méthode 9.6), du potassium (méthode 9.7) et de la perte à la dessiccation (méthode 9.8). Convertir le sulfate en  $\text{CaSO}_4$  et le calcium non utilisé en  $\text{CaCl}_2$ , à moins que le sulfate dans l'échantillon dépasse la quantité nécessaire pour s'associer au calcium; dans ce cas, convertir le calcium en  $\text{CaSO}_4$  et le sulfate non utilisé en  $\text{MgSO}_4$  d'abord, et le sulfate restant en  $\text{Na}_2\text{SO}_4$ . Convertir le magnésium non utilisé en  $\text{MgCl}_2$ , le potassium en KCL et les halogènes non utilisés en NaCl. Indiquer la teneur en NaCl sur la base de la matière sèche, en multipliant le pourcentage de NaCl par  $100/100-P$ , où P représente le pourcentage de perte à la dessiccation.

### 9.3 Détermination des matières insolubles

Selon la méthode ISO 2479-1972 « Détermination des matières insolubles dans l'eau ou dans l'acide et préparation des solutions principales pour les autres dosages ».

### 9.4 Détermination de la teneur en sulfate

Selon la méthode ISO 2480-1972 « Détermination du dosage des sulfates. Méthode gravimétrique au sulfate de baryum ». On pourra aussi utiliser la méthode EuSalt/AS 015-2007 « Détermination d'éléments par spectrométrie d'émission (ICP-OES) » ou EuSalt/ AS 018-2005 « Détermination des anions par chromatographie ionique à haute performance (HPIC) »

### **9.5 Détermination des halogènes**

Selon la méthode ISO 2481-1973 « Dosage des halogènes exprimé en chlore. Méthode mercurimétrique » (pour le traitement du mercure provenant des déchets de laboratoire, voir annexe au document CEES/CN 183-1979) On pourra aussi utiliser la méthode EuSalt/AS 016-2005 « Détermination de la teneur en chlorure par potentiométrie » ou la méthode EuSalt/ AS 018-2005 « Détermination des anions par chromatographie ionique à haute performance »

### **9.6 Détermination de la teneur en calcium et en magnésium**

Selon la méthode ISO 2482-1973 « Dosage du calcium et du magnésium. Méthodes complexométriques à l'EDTA » On pourra aussi utiliser la méthode EuSalt/AS 009-2005 « Détermination de la teneur en calcium et magnésium par spectrométrie d'absorption atomique avec flamme » ou la méthode EuSalt/ AS 015-2007 « Détermination d'éléments par spectrométrie d'émission (ICP-OES) ».

### **9.7 Détermination de la teneur en potassium**

Selon la méthode EuSalt/AS 007-2005 « Détermination de la teneur en potassium par la méthode volumétrique au tétraphénylborate de sodium ». On pourra aussi utiliser la méthode EuSalt/AS 008-2005 « Détermination de la teneur en potassium par spectrophotométrie d'absorption atomique avec flamme » ou la méthode EuSalt/ AS 015-2007 « Détermination d'éléments par spectrométrie d'émission (ICP-OES) ».

### **9.8 Détermination de la perte à la dessiccation (humidité conventionnelle)**

Selon la méthode ISO 2483-1973 « Détermination de la perte de masse à 110°C ».

### **9.9 Détermination de la teneur en cuivre**

Selon la méthode EuSalt/AS 005-2005 « Détermination de la teneur en cuivre – méthode photométrique au dibenzylthiocarbamate de zinc ». On pourra aussi utiliser la méthode EuSalt/ AS 015-2007 « Détermination d'éléments par spectrométrie d'émission (ICP-OES) ».

### **9.10 Détermination de la teneur en arsenic**

Selon la méthode EuSalt/AS 011-2005 « Détermination de la teneur en arsenic – méthode photométrique au diéthylthiocarbamate d'argent ». On pourra aussi utiliser la méthode EuSalt/ AS 015-2007 « Détermination d'éléments par spectrométrie d'émission (ICP-OES) ».

### **9.11 Détermination de la teneur en mercure**

Selon la méthode EuSalt/AS 012-2005 « Détermination de la teneur totale en mercure. Méthode spectrométrique d'absorption atomique à vapeur froide ».

### **9.12 Détermination de la teneur en plomb**

Selon la méthode EuSalt/AS 013-2005 « Détermination de la teneur totale en plomb. Méthode spectrométrique d'absorption atomique avec flamme ». On pourra aussi utiliser la méthode EuSalt/ AS 015-2007 « Détermination d'éléments par spectrométrie d'émission (ICP-OES) ».

### **9.13 Détermination de la teneur en cadmium**

Selon la méthode EuSalt/AS 014-2005 « Détermination de la teneur totale en cadmium. Méthode spectrométrique d'absorption atomique avec flamme ». On pourra aussi utiliser la méthode EuSalt/ AS 015-2007 « Détermination d'éléments par spectrométrie d'émission (ICP-OES) ».

### **9.14 Détermination de la teneur en iode**

Selon la méthode EuSalt/AS 002-2005 « Détermination de la teneur totale en iode. Méthode titrimétrique au thiosulfate de sodium. ». On pourra aussi utiliser la méthode de l'OMS/UNICEF/ICCIDD « Évaluation des troubles dus à une carence en iode et contrôle en vue de leur élimination. Un guide à l'intention des gestionnaires de programmes. Troisième édition. Appendice 1: Méthode de titrage pour déterminer la teneur en iodate et en iode dans le sel. Organisation mondiale de la santé, Genève, 2007.) » ou la méthode EuSalt/AS 019-2009 « Détermination de la bromine totale et de l'iode par spectrométrie d'émission (ICP-OES) ».

## **ANNEXE**

### **MÉTHODE D'ÉCHANTILLONNAGE DU SEL DE QUALITÉ ALIMENTAIRE POUR DÉTERMINER LA TENEUR EN CHLORURE DE SODIUM**

#### **1. SCOPE**

Cette méthode spécifie la procédure d'échantillonnage à utiliser pour déterminer le composant principal et estimer ainsi la qualité alimentaire du chlorure de sodium (sel), comme prévu à la Section 3 de la norme Codex pour le sel de qualité alimentaire: «Facteurs essentiels de composition et de qualité.»

Les critères régissant l'acceptation ou le rejet d'un lot ou d'une livraison sont également fournis.

#### **2. CHAMP D'APPLICATION**

Cette méthode est applicable à l'échantillonnage de tous les types de sels destinés à l'usage alimentaire, préemballés ou en vrac.

#### **3. PRINCIPE**

Cette méthode représente une procédure d'échantillonnage par variables pour la qualité moyenne: analyse de l'échantillon global mélangé.

Un échantillon global mélangé est préparé de sorte qu'il soit représentatif du lot ou de la livraison. Il est composé d'une proportion d'éléments prélevés dans le lot ou la livraison aux fins d'analyse.

Le critère d'acceptation repose sur le fait que la valeur moyenne obtenue à partir des analyses des échantillons globaux mélangés soit conforme à la disposition de la norme.

#### **4. DÉFINITIONS**

Les termes utilisés dans la présente méthode d'échantillonnage renvoient à ceux des « *Directives générales sur l'échantillonnage* » (CAC/GL 50-2004) *sauf indication contraire*.

#### **5. MATÉRIEL**

Le matériel d'échantillonnage utilisé doit être adapté à la nature des essais à effectuer (par exemple: sondes, matériel fabriqué à partir de matériaux chimiquement inertes etc.). Les contenants utilisés pour recueillir les échantillons devront être fabriqués en matériaux chimiquement inertes et être hermétiques.

#### **6. PROCÉDURE**

##### **6.1 Sel préemballé**

L'échantillonnage peut être effectué de façon « aléatoire » ou « systématique ». Le choix de la méthode dépend de la nature du lot (si, par exemple, les emballages portent des numéros qui se suivent, l'échantillonnage systématique paraît indiqué).

##### **6.1.1 Échantillonnage aléatoire**

Prélever les  $n$  éléments du lot de sorte que chaque élément dans le lot ait la même probabilité de sélection.

##### **6.1.2 Échantillonnage systématique**

Si les  $N$  éléments du lot ont été classés et peuvent être numérotés de 1 à  $N$ , l'échantillonnage systématique d'un sur  $k$  éléments dans les  $n$  éléments peut être obtenu comme suit :

- a) Déterminer la valeur de  $k$  selon  $k = N/n$ . (si  $k$  n'est pas un nombre entier, arrondir au nombre entier le plus proche).
- b) Parmi les  $k$  premiers éléments dans le lot, en prélever un au hasard et prélever ensuite un élément tous les  $k$  éléments

## 6.2 Sel en vrac

Ici, l'ensemble est divisé fictivement en plusieurs éléments (strates); un lot d'une masse totale de m kg est considéré comme étant composé de m/100 éléments (strates). Il est nécessaire ici de concevoir un «plan d'échantillonnage stratifié» correspondant à la dimension du lot. Les échantillons sont prélevés dans toutes les strates en fonction de la taille de celles-ci

Note: L'échantillonnage stratifié d'une population qui peut être divisée en plusieurs sous-groupes (appelés strates) est réalisé de sorte que des proportions déterminées de l'échantillon sont prélevées dans chacune des strates.

## 6.3 Constitution de l'échantillon

6.3.1 La taille et le nombre d'éléments constituant l'échantillon dépendent du type de sel et de l'importance du lot à échantillonner. La taille minimale à prendre en considération sera, suivant le cas, conforme à l'une des spécifications suivantes:

- 250 g de sel en vrac ou préemballé en paquet de plus de 1 kg ;
- Un paquet de sel préemballé en paquets de 500 g ou 1 kg

Le nombre approprié d'échantillons à prélever dans le lot sera déterminé conformément aux « *Directives générales sur l'échantillonnage* » (CAC/GL 50-2004).

6.3.2 Combiner et mélanger les différents éléments prélevés dans le lot. Cet échantillon global mélangé constitue l'échantillon de laboratoire. Plusieurs échantillons de laboratoire peuvent être préparés ainsi.

## 7. CRITÈRES D'ACCEPTATION

7.1 Déterminer la teneur en NaCl (%) d'au moins deux prises d'essai de l'échantillon de laboratoire.

7.2 Calculer la moyenne des résultats obtenus pour les n prises d'essai de l'échantillon de laboratoire à l'aide de:

$$\bar{x} = \frac{\sum x}{n} (n \geq 2)$$

7.3 Conformément à la disposition relative à la teneur en NaCl (%) pertinente, un lot ou une livraison sera considéré acceptable si la condition suivante est vérifiée :

$$\bar{x} \geq \text{niveau minimal spécifié.}$$

## 8. RAPPORT D'ÉCHANTILLONNAGE

Le rapport d'échantillonnage doit contenir les informations suivantes:

- a) type et origine du sel;
- b) altérations de l'état du sel (par exemple, présence de corps étrangers);
- c) date de l'échantillonnage;
- d) numéro du lot ou de la livraison;
- e) méthode d'emballage;
- f) masse totale du lot ou de la livraison;
- g) nombre et masse unitaire des paquets en spécifiant si la masse est nette ou brute;

h) nombre d'éléments échantillonnés;

i) nombre, nature et position initiale des éléments échantillonnés;

j) nombre, composition et masse de(s) échantillon(s) global(aux) et méthode utilisée pour l'(les) obtenir et l'(les) conserver;

k) nom et signature des personnes ayant effectué l'échantillonnage.

## AVANT-PROJET D'AMENDEMENTS AU SYSTÈME INTERNATIONAL DE NUMÉROTATION DES ADDITIFS ALIMENTAIRES

(pour adoption à l'étape 5/8 de la procédure)

### Sections 3 et 4 – système international de numérotation pour les additifs alimentaires

Partie 1 – Amendements appliqués aux noms des additifs alimentaires et aux objectifs technologiques (les modifications sont indiquées en **gras**; retrait ~~texte barré~~)

N°. SIN	Nom de l'additif alimentaire	But technologique
<b>150</b>	<b>Caramels</b>	
150a	Caramel I – nature (caramel caustique)	colorant
150b	Caramel III - - <del>caustique sulfite procédé caramel</del>	colorant
150c	Caramel III – <del>procédé</del> ammoniacque <b>caramel</b>	colorant
150d	Caramel IV – <del>procédé</del> ammoniacque de sulfite <b>caramel</b>	colorant
<del>414a</del> <b>423</b>	Octenyl succinic acid (OSA) modified gum arabic	émulsifiant
<b>450(ix)</b>	<b>Diphosphate déhydrogéné de magnésium</b>	<b>Agent levant</b>
<b>470(iii)</b>	<b>Stéarate de magnésium</b>	<b>agent antiagglomérant, agent liant, émulsifiant</b>
<b>514</b>	<b>Sulfates de sodium</b>	
<b>515</b>	<b>Sulfates de potassium</b>	

Partie 2 – Liste des dénommés “additifs alimentaires affiliés” pour lesquels le but technologique devrait être retiré (ref. REP 11/FA, para. 145)

N°. SIN	Nom de l'additif alimentaire	N°. SIN	Nom de l'additif alimentaire
100	Curcumins	350	Malates de sodium
101	Riboflavines	351	Potassium malates
141	Chlorophylles et chlorophyllines, complexes cupriques	352	Malates de calcium
160a	Carotènes	364	Succinates de sodium
160b	Extraits Annatto	420	Sorbitols
160d	Lycopènes	460	Celluloses
161b	Lutéines	470	Sels d'acides gras (ayant pour base l'aluminium, l'ammonium, le calcium, le magnésium, le potassium, le sodium)
161h	Zéaxanthines	481	Lactylates de sodium
163	Anthocyanines	482	Lactylates de calcium
172	Oxydes de fer	500	Carbonates de sodium
261	Acétate de potassium	501	Carbonates de potassium
262	Acétates de sodium	503	Carbonates d'ammonium
307	Tocophérols	504	Carbonates de magnésium
322	Lécithines	550	Sodium silicates
331	Citrates de sodium	553	Silicates de magnésium
332	Citrates de potassium	952	Cyclamates
333	Citrates de calcium	954	Saccharines
335	Tartrates de sodium	965	Maltitols
336	Tartrates de potassium	999	Extraits de quillaia
342	Phosphates d'ammonium	1001	Sels et esters de choline
343	Phosphates de magnésium	1101	Protéases

Annexe XIII

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

**ADDITIFS ALIMENTAIRES****Normes qualifiées de complètes (Monographies JECFA FAO 10, Rome, 2010)**

Charbon actif (R)

Gome de cassia (R) (SIN 427)

Indigotine (R) (SIN 132)

Glycosides de stéviol (R) (SIN 960)

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

Dioxyde de titanium (R) (SIN 171)

**Normes révisées sans être publiées** (disponibles dans la version électronique des normes sur le site FAO JECFA):

Carotènes (Algae) (SIN 160a(iv))

Carotènes (Légume) (SIN 160a(ii))

Silicate de calcium (SIN 552)

Citrate d'ammonium ferrique (SIN 381)

Extrait de raisin (SIN 163(ii))

Carbonate de potassium (SIN 501(i))

Phosphate de trimagnesium (SIN 343(iii))

phosphate de trisodium (SIN 339(iii))

**AROMATISANTS****Nouvelles normes**

1898	Dihydrojasmonate de méthyle
1899	Acide cis-4-(2,2,3-triméthylcyclopentyl)butanoïque
1900	Mélange de 2,4-, 3,5- et 3,6-diméthyl-3-cyclohexénylcarbaldéhyde
1901	Acétal perillaldéhyde propylénéglycol
1902	(+/-)-cis- et trans-1,2-Dihydroperillaldéhyde
1903	d-limonène-10-ol
1904	p-menthane-7-ol
1905	p-menthe-1-en-9-ol
1906	1,3-p-menthadiène-7-al
1907	Acide cis- et trans-2-heptylcyclopropanecarboxylique
1908	(+/-)-cis- et trans-2-méthyl-2-(4-méthyl-3-pentényl)cyclopropanecarbaldéhyde
1909	Sulfure de méthyle octyle
1910	Sulfure de méthyle 1-propenyle
1911	Sulfure de di-(1-propenyle) (mélange d'isomères)
1912	Sulfure d'éthyle 2-hydroxyéthyle

1913	2-(méthylthio)acétate d'éthyle
1915	3-(méthylthio)-(2Z)-propenoate d'éthyle
1916	3-(méthylthio)-(2E)-propenoate d'éthyle
1917	3-(méthylthio)-2-propenoate d'éthyle (mélange d'isomères)
1918	4-méthyle-2-(méthylthiométhyle)-2-pental
1919	4-méthyle-2-(méthylthiométhyle)-2-hexenal
1920	5-méthyle-2-(méthylthiométhyle)-2-hexenal
1921	Bêta-(méthylthio)acrylate de butyle
1922	3-(éthylthio)butyrate d'éthyle
1923	2-Oxothiolane
1924	Dodécanéthiol
1925	2-Hydroxyéthanéthiol
1926	4-Mercapto-4-méthyle-2-hexanone
1927	Isovalérate de 3-mercapto-3-méthylbutyle
1928	(+/-)-3-mercapto-2-méthylbutanoate d'éthyle
1929	3-Mercaptohexanal
1930	Bisulfure de diisoamyle
1932	Bisulfure de butyle propyle
1933	Bisulfure de bi-sec-butyle
1934	Trisulfure de diisoamyle
1935	Bisulfure de méthyle 2-méthylphenyle
1936	Acide 3-mercaptopropionique
1937	Isobutanethioate de méthyle
1938	3-mercaptopropionate de 2-éthylhexyle
1940	Acétal méthional de diéthyle
1942	1-(3-(méthylthio)-butyryle)-2,6,6-triméthylcyclohexène
1945	Hydroxyacétone
1946	Pyruvate de propyle
1947	3-hydroxybutyrate de méthyle
1948	Lactate de dodecyle
1949	(+/-)-éthyl 3-hydroxy-2-méthylbutyrate
1950	Lactate d'hexadécyle
1951	Méthyle 3-acétoxy-2-méthylbutyrate
1952	1-hydroxy-4-méthyle-2-pentanone
1953	2-acétylhexanoate d'éthyle
1954	Acide 3-isopropényle-6-oxoheptanoïque
1955	3-hydroxyoctanoate d'éthyle
1956	3-acetoxyoctanoate de méthyle
1957	Acide 5-oxooctanoïque
1958	2-acétyloctanoate d'éthyle
1959	5-acétoxyoctanoate d'éthyle
1960	Acide 5-oxodécanoïque
1961	5-oxodécanoate d'éthyle
1962	1 5-hydroxydécanoate d'éthyle
1963	Acide 5-oxodécanoïque
1964	Adipate de diméthyle
1965	Adipate de dipropyle
1966	Adipate de diisopropyle
1967	Adipate de diisobutyle
1968	Adipate de dioctyle
1969	Cétal acétoacétate éthylèneglycol d'éthyle
1970	Levulinate de méthyle
1971	Levulinate de propyle
1972	Isoamyl levulinate

1974	Acétoacétate de cis-3-hexényle
1975	Acétal hydroxycitronellal propylèneglycol
1976	Diacétate de propylèneglycol
1977	Mélange d'acide 6-(5-décényloxy)décénoïque et d'acide 6-(6- décényloxy)décénoïque
1978	Dipropionate de propylèneglycol
1979	Monobutyrate de propylèneglycol (mélange d'isomères)
1980	Dibutyrate de propylèneglycol
1981	Mono-2-méthylbutyrate de propylèneglycol (mélange d'isomères)
1982	Di-2-méthylbutyrate de propylèneglycol
1983	Monohexanoate de propylèneglycol (mélange d'isomères)
1984	Dihexanoate de propylèneglycol
1985	Dioctanoate de propylèneglycol
1986	2-oxo-3-éthyle-4-butanolide
1987	5-hydroxyoctanoate d'éthyle
1989	5-Pentyl-3H-furan-2-one
1990	Acide 5-hydroxy-4-méthylhexanoïque delta-lactone
1991	Isoambrettolide
1992	7-décen-4-olide
1993	9-décen-5-olide
1994	8-décen-5-olide
1995	Orin lactone
1996	9-dodécen-5-olide
1997	9-tétradécen-5-olide
1998	Gamma-octadécalactone
1999	Delta-octadécalactone
2000	Acide 4-hydroxy-2-buténoïque gamma-lactone
2001	Acide 2-nonénoïque gamma-lactone
2002	Acide 4-hydroxy-2,3-diméthyle-2,4-nonadiénoïque gamma-lactone
2003	Chlorure de choline
2004	3-(méthylthio)propylamine
2006	N-éthyle-2,2-diisopropylbutanamide
2008	Acide cyclopropanecarboxylique (2-isopropyle-5-méthylecyclohexyle)-amide
2009	N-p-benzèneacétonitrile menthanecarboxamide
2012	4-Propénylphénol
2013	2,4,6-Triméthylphénol
2014	3-méthoxy-4-hydroxycinnamate de sodium
2015	Butyrate de guaiacol
2016	Isobutyrate de guaiacol
2017	Propionate de guaiacol
2018	4-(2-propényle)phényle-bêta-D-glucopyranoside
2019	Butyrate de phényle
2020	Acide hydroxy(4-hydroxy-3-méthoxyphényle)acétique
2021	1-(4-hydroxy-3-méthoxyphényle)-décane-3-one
2022	3-(4-hydroxy-phényle)-1-(2,4,6-trihydroxy-phényle)-propane-1-one
2023	Magnolol
2024	5,7-dihydroxy-2-(3-hydroxy-4-méthoxy-phényle)-chromane-4-one
2025	Crotonate de diméthylbenzyle carbinyle
2026	Hexanoate diméthylbenzyle carbinyle
2027	Alcool caryophyllène
2028	Cubebol
2029	(-)-sclaréol
2030	(+)-cédrol
2031	alpha-Bisabolol
2032	3-méthyle-2,4-nonédione

2033	Cétal acétoïne propylèneglycol
2034	Mélange de-hydroxy-5-méthyle-2-hexanone et de 2-hydroxy-5- méthyle-3-hexanone
2035	3-hydroxy-2-octanone
2036	2,3-octanédione
2037	4,5-octanédione
2038	(+/-)-2-hydroxypipéritone
2039	1,1'-(tetrahydro-6a-hydroxy-2,3a,5-triméthylfuro[2,3-d]- 1,3- dioxole-2,5-diyl)bis-éthanone
2040	4-hydroxyacétophénone
2041	3-hydroxy-4-phénylbutan-2-one
2042	2-méthoxyacétophénone
2044	2-Methylacetophenone
2045	2-Hydroxy-5-methylacetophénone
2047	2,3,3-triméthylindan- 1-one
2048	4-(3,4-méthylènedioxyphényle)-2-butanone
2049	2-(trans-2-Pentenyl)cyclopentanone
2050	2-Cyclopentylcyclopentanone
2051	Cyclohexanone diethyl ketal
2052	2-cyclohexénone
2053	Acétate de 3,3,5-triméthylcyclohexyle
2054	2,6,6-triméthyl-2-hydroxycyclohexanone
2055	Propionate de cyclotène
2056	Butyrate de cyclotène
2057	4-(2-buténylidène)-3,5,5-triméthylcyclohex-2-en- 1-one (mélange d'isomères)
2058	4-hydroxy-4-(3-hydroxy- 1 -butényle)-3,5,5-triméthyle-2- cyclohexen- 1-one (mélange d'isomères)
2059	(-)-8,9-déhydrothéaspirone
2060	(+/-)-2,6, 10,1 0-tétraméthyle- 1 -oxaspiro[4.5]déca-2,6-dien-8-one
2061	Hexanoate de benzyle
2062	o-anisaldéhyde
2063	Benzoate de prenyle
2064	Levulinate de benzyle
2065	Alcool 4-méthylbenzyle
2066	Nonanoate de benzyle
2067	Acétal 4-méthylbenzaldéhyde propylèneglycol
2068	Benzoate de 2-éthylhexyle
2070	Formate de (+/-)-octan-3-yl
2071	(R)-(-)- 1 -octen-3-ol
2072	Méthylpentanoate 2-pentyle 2-
2073	Butyrate de 3-octyle
2074	2-décanone
2075	Acétal 6-méthyle-5-hepten-2-one propylèneglycol
2076	Acétal 2-nonanone propylèneglycol

### Normes révisées

- 432 4-Carvomenthenol  
952 5,6,7,8-tétrahydroquinoxaline  
1454 cis- et trans oxyde de linalol

## LISTE PRIORITAIRE DES COMPOSÉS PROPOSÉS POUR ÉVALUATION PAR LE JECFA

	<i>Question(s) à régler</i>	<i>Disponibilité des données (date, type)</i>	<i>Proposées par</i>
Sérine protéinase issue de <i>Nocardiopsis prasina</i> exprimé en <i>Bacillus licheniformis</i>	Évaluation de la sécurité sanitaire et établissement des normes	Novembre 2011	Danemark
Sérine protéinase issue de <i>Fusarium oxysporum</i> exprimé en <i>Fusarium venenatum</i>	Évaluation de la sécurité sanitaire et établissement des normes	Novembre 2011	Danemark
Dioxyde de titane (SIN 171)	Révisions des normes (méthode alternative méthode pour pureté)	Février 2011	Japon
<i>Acacia polyacantha</i> var. <i>Campylacantha</i> , gomme de kakamut, complexe protéique d'arabino- galactane	Évaluation de la sécurité sanitaire et établissement des normes (Dans l'attente de données ultérieures)	Inconnu	Soudan
Substances aromatisantes	Évaluation de la sécurité sanitaire et normes (53 nouveaux composés y compris la rébaudioside A, la rébaudioside A pour les normes uniquement, 133 restantes issues 2010)	Décembre 2011	États-Unis d'Amérique
Diphosphate déshydrogéné de magnésium (SIN proposé 450 (ix))	Évaluation de la sécurité sanitaire et établissement des normes	Décembre 2010	Allemagne et Afrique du Sud
Gomme xanthane (SIN 415)	Évaluation de la sécurité sanitaire pour emploi dans les préparations pour nourrissons et préparations à des fins médicales particulières destinées aux nourrissons	Mars 2012	États-Unis d'Amérique
Pectine (SIN 440)	Évaluation de la sécurité sanitaire pour emploi dans les préparations pour nourrissons et les préparations à des fins médicales particulières destinées aux nourrissons	Décembre 2011	États-Unis d'Amérique et l'Iran

	<i>Question(s) à régler</i>	<i>Disponibilité des données (date, type)</i>	<i>Proposées par</i>
Amidons modifiés (Octényle succinate d'amidon sodique) (SIN 1450)	Évaluation de la sécurité sanitaire pour emploi dans les préparations pour nourrissons et les préparations à des fins médicales particulières destinées aux nourrissons	Mars 2012	États-Unis d'Amérique
Extrait de fruit de moines/Lo han guo (LHG); <i>Siraitia grosvenorii</i> palonnier	Évaluation de la sécurité sanitaire et établissement des normes	Décembre 2012	États-Unis d'Amérique
Ethylcellulose (SIN 462)	Révision des normes (ajouter à la limite pour le gallate de propyle en tant qu'antioxydant dans la cellulose éthylique)	Novembre 2011	États-Unis d'Amérique