



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



Organisation
mondiale de la Santé

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

REP15/FA

PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS

Trente-huitième session

CICG, Genève, Suisse

6 – 11 juillet 2015

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

Xi'an, Chine

23 - 27 mars 2015

NOTE: Le présent rapport contient la lettre circulaire CL 2015/9-FA.



- Aux:** Points de contact 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-septième session du Comité du Codex sur les additifs alimentaires (REP15/FA)**

Le rapport de la quarante-septième session du Comité du Codex sur les additifs alimentaires sera examiné par la Commission du Codex Alimentarius à sa 38^{ème} session (Genève, Suisse, 6-11 juillet 2015).

PARTIE A – QUESTIONS SOUMISES POUR ADOPTION À LA 38^{ÈME} SESSION DE LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS

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

1. **Avant-projet de normes d'identité et de pureté des additifs alimentaires** (par. 36 et annexe IV, partie A);
2. **Projet et avant-projet de dispositions relatives aux additifs alimentaires de la Norme générale pour les additifs alimentaires (NGAA)** (par. 113 et annexe VII, parties A-E); et
3. **Avant-projet d'amendements du Système international de numérotation des additifs alimentaires**, aux étapes 5/8 (par. 22 et annexe XII).

Autres questions soumises pour adoption

4. **Section révisée sur les additifs alimentaires de la Norme pour les bouillons et consommés (CODEX STAN 117-1981)** (par. 58 et annexe VI);
5. **Dispositions révisées relatives aux additifs alimentaires de la catégorie d'aliments 12.5 de la NGAA « Potages et bouillons » et ses sous-catégories** (par. 58 et annexe VII, partie F);
6. **Corrections des dispositions relatives aux additifs alimentaires de la NGAA dans les cinq normes pour les produits carnés** (par. 58 et annexe VII, partie G).

Les gouvernements et les organisations internationales qui souhaitent formuler des observations et des informations sur les textes susmentionnés sont invités à le faire par écrit 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) **avant le 31 mai 2015**.

PARTIE B – DEMANDE D'OBSERVATIONS À L'ÉTAPE 3

7. **Avant-projet de disposition relative aux extraits de quillaia (SIN 999(i), 999 (ii)) dans la catégorie d'aliments 14.1.4 « Boissons aromatisée à base d'eau, y compris les boissons pour sportifs et les boissons « énergétiques » ou « électrolytes », et les boissons concentrées » de la NGAA** (par. 103 et annexe IX partie A).

PARTIE C – DEMANDE D'OBSERVATIONS ET D'INFORMATIONS

8. **Propositions sur l'emploi et les niveaux d'emploi de l'extrait de paprika (SIN 160c(i))** (par. 29);
9. **Informations sur l'utilisation commerciale du: sulfate acide de potassium (SIN 515(ii)), sorbate de sodium (SIN 201) et sulfite acide de calcium (SIN 227)** (par. 18).

Les gouvernements et les organisations internationales qui souhaitent soumettre des observations à l'étape 3 sur les questions susmentionnées (parties B et C) sont invités à les faire parvenir par écrit au Secrétariat

du Comité du Codex sur les additifs alimentaires, China National Center for Food Safety Risk Assessment (CFSA), Building 2, No. 37 Guangqu Road, Chaoyang District, Beijing 100022, China, (courriel: ccfa@cfsa.net.cn), et à en envoyer une copie au Secrétariat de la Commission du Codex Alimentarius, Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires, Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Rome, Italie (courriel: codex@fao.org) **avant le 15 octobre 2015.**

TABLE DES MATIÈRES

RÉSUMÉ ET CONCLUSIONS	page v
RAPPORT DE LA 47 ^{ÈME} SESSION DU COMITÉ DU CODEX SUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES	page 1
RÉSUMÉ DE L'ÉTAT D'AVANCEMENT DES TRAVAUX	page 21
	Paragraphes
Introduction	1
Ouverture de la session	2 - 4
Adoption de l'ordre du jour (Point 1 de l'ordre du jour)	5 - 7
Questions découlant de la Commission du Codex Alimentarius et d'autres comités et groupes spéciaux du Codex (Point 2 de l'ordre du jour)	8 - 18
Questions d'intérêt découlant de la FAO et de l'OMS et de la 79 ^e réunion du Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires (JECFA) (Point 3a de l'ordre du jour)	19 - 30
Avant-projet de normes d'identité et de pureté des additifs alimentaires découlant de la 79 ^e réunion du JECFA (Point 3b de l'ordre du jour)	31 - 36
Confirmation et/ou révision des limites maximales pour les additifs alimentaires et les auxiliaires technologiques dans les normes Codex (Point 4a de l'ordre du jour)	37 - 51
Alignement des dispositions relatives aux additifs alimentaires des normes de produits sur les dispositions correspondantes de la NGAA (Point 4b de l'ordre du jour)	52 - 58
Norme générale pour les additifs alimentaires (Point 5 de l'ordre du jour)	
Introduction	59 - 61
Dispositions des tableaux 1 et 2 relatives aux additifs alimentaires du tableau 3 ayant: (i) la fonction de « régulateur de l'acidité » pour un emploi autre que celui de régulateur de l'acidité; et (ii) pour d'autres additifs alimentaires du tableau 3 ayant des fonctions autres que celles d'« émulsifiant, stabilisant, épaississant », « colorant », et « édulcorant » - en attente depuis le CCFA46 (Point 5a de l'ordre du jour)	62- 67
Dispositions dans les tableaux 1 et 2 relatives aux additifs alimentaires du tableau 3 ayant la fonction d'« émulsifiant, stabilisant, épaississant », pour leur emploi avec une fonction technologique autre que celle d'émulsifiant, stabilisant, épaississant (Point 5b de l'ordre du jour)	68 - 74
Dispositions relatives aux additifs alimentaires dans les tableaux 1 et 2 dans les catégories d'aliments 01.2 jusqu'à 08.4, à l'exclusion des catégories d'aliments 04.1.2.4, 04.2.2.4, 04.2.2.5, 04.2.2.6, 05.1.1, 05.1.3, et 05.1.4 (Point 5c de l'ordre du jour)	75
Dispositions relatives aux additifs alimentaires de la catégorie d'aliments 14.2.3 « Vins » et ses sous-catégories (informations sur les niveaux d'emploi réels et recommandations) (Point 5d de l'ordre du jour)	76 - 78
Dispositions relatives aux cyclotétraglucose (SIN 1504(i)), sirop de cyclotétraglucose (SIN 1504(ii)) et à la nisine (SIN 234) (Point 5e de l'ordre du jour)	79 - 84
Proposition de révision de la catégorie d'aliments 01.1 « Lait et boissons lactées » et ses sous-catégories (Point 5f de l'ordre du jour)	85 - 92
Note 161 – application d'une autre note aux dispositions relatives aux édulcorants (Point 5g de l'ordre du jour)	93 - 101
Propositions de nouvelles et/ou de révision de dispositions relatives aux additifs alimentaires (réponses à CL 2014/15-FA) (Point 5h de l'ordre du jour)	102 - 112
Conclusion générale du Point 5 de l'ordre du jour	113 - 117
Propositions de modifications et/ou d'additions dans le <i>Système international de numérotation (SIN) des additifs alimentaires</i> (CAC/GL 36-1989) (Point 6 de l'ordre du jour)	118 - 122

Proposition d'additions et de modifications à la liste prioritaire des additifs alimentaires proposés pour évaluation par le JECFA (réponses à CL 2014/13-FA) (Point 7a de l'ordre du jour)	
Informations sur la disponibilité de données pour la réévaluation des six colorants prioritaires (réponses à CL 2014/14-FA) (Point 7b de l'ordre du jour)	
Informations sur l'utilisation commerciale du diacétate de potassium (sin 261(ii)) dans les aliments (réponses à CL 2014/24-FA) (Point 7c de l'ordre du jour)	123 - 138
Document de discussion sur l'emploi des additifs secondaires (Point 8 de l'ordre du jour)	139 - 149
Document de discussion sur la terminologie incohérente relative aux aromatisants dans les textes du Codex (Point 9 de l'ordre du jour)	150 - 164
Autres questions (Point 10 de l'ordre du jour)	165 - 166
Date et lieu de la prochaine session (Point 11 de l'ordre du jour)	167

LISTE DES ANNEXES

Annexe I:	Liste des participants	23
Annexe II:	Réponses du CCFA47 relatives à la mise en œuvre du plan stratégique	42
Annexe III:	Actions requises suite aux modifications du statut de la dose journalière acceptable (DJA) et autres recommandations découlant du 79 ^e JECFA	47
Annexe IV:	Normes d'identité et de pureté: avant-projet de normes d'identité et de pureté pour adoption aux étapes 5/8 (partie A) et pour révocation (partie B)	48
Annexe V:	Statut de la confirmation et/ou de la révision des limites maximales pour les additifs et les auxiliaires technologiques dans les normes de produits	50
Annexe VI:	Amendements proposés aux dispositions relatives aux additifs alimentaires de la <i>Norme pour les bouillons et consommés</i> (CODEX STAN 117-1981) (pour adoption)	56
Annexe VII:	Norme générale pour les additifs alimentaires - Projet et avant-projet de dispositions relatives aux additifs alimentaires (pour adoption aux étapes 8 et 5/8) et autres dispositions (pour adoption)	59
Annexe VIII:	Norme générale pour les additifs alimentaires - Révocation de dispositions relatives aux additifs alimentaires (pour approbation)	84
Annexe IX:	Norme générale pour les additifs alimentaires – Nouvelles dispositions relatives aux additifs alimentaires à l'étape 3 (pour observations) et à l'étape 2 (pour information)	86
Annexe X:	Norme générale pour les additifs alimentaires – Interruption des travaux sur des projets et avant-projets de dispositions relatives aux additifs alimentaires (pour information)	89
Annexe XI:	Document de projet - Proposition de nouveaux travaux sur la révision de la structure de la catégorie d'aliments 01.1 « Lait et boissons lactées » et ses sous-catégories dans la Norme générale pour les additifs alimentaires (pour approbation)	99
Annexe XII:	Avant-projet d'amendements au <i>Système international de numérotation des additifs alimentaires</i> (pour adoption aux étapes 5/8)	101
Annexe XIII:	Liste prioritaire des substances proposées pour évaluation par le JECFA (pour le suivi de la FAO et de l'OMS)	103
Annexe XIV:	Document de projet - Proposition de nouveaux travaux sur la révision des sections 4.1.c et 5.1.c de la <i>Norme générale pour l'étiquetage des additifs alimentaires vendus en tant que tels</i> (CODEX STAN 107-1981) (pour approbation)	106

RÉSUMÉ ET CONCLUSIONS

La quarante-septième session du Comité du Codex sur les additifs alimentaires a établi les conclusions suivantes:

Questions pour adoption/approbation à la 38^{ème} session de la Commission du Codex Alimentarius

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

Le Comité a transmis:

- L'avant-projet de *normes d'identité et de pureté des additifs alimentaires* (par. 36 et annexe IV, partie A);
- Le projet et l'avant-projet de dispositions relatives aux additifs alimentaires de la *Norme générale pour les additifs alimentaires* (NGAA) (par. 58, 81, 113 et annexe VII, parties A-E); et
- L'avant-projet d'amendements du *Système international de numérotation des additifs alimentaires* (par. 122 et annexe XII).

Autres questions soumises pour adoption

- Les sections révisées sur les additifs alimentaires dans les normes pour les *Bouillons et consommés* (CODEX STAN 117-1981) (par. 58 et annexe VI);
- Les dispositions révisées relatives aux additifs alimentaires dans la catégorie d'aliments de la NGAA 12.5 « Potages et bouillons » et ses sous-catégories (par. 58 et annexe VII, partie F); et
- Corrections des dispositions de la NGAA relatives aux cinq normes de produits pour les produits carnés (par. 58, annexe VII partie G).

Nouveaux travaux

Le Comité a transmis pour approbation:

- La révision de la catégorie d'aliments 01.1. « Lait et boissons lactées » et ses sous-catégories de la *Norme générale pour les additifs alimentaires* ([CODEX STAN 192-1995](#)) (par. 92, annexe XI); et
- La révision des sections 4.1.c et 5.1.c de la *Norme générale pour l'étiquetage des additifs alimentaires vendus en tant que tels* ([CODEX STAN 107-1981](#)) (par. 164, annexe XIV);

Révocation

Le Comité a transmis pour révocation:

- Des dispositions relatives aux additifs alimentaires de la NGAA (par. 113 et annexe VIII); et
- Les normes pour le 2,5-diméthyle-3-acétylthiophène (no. 1051) (par. 36, annexe IV, partie B).

Autres questions d'intérêt pour la Commission et pour la FAO et l'OMS

Le Comité:

- A soumis des réponses concernant le statut de la mise en œuvre de certaines activités du Plan stratégique 2014-2019 du Codex (par. 10 et annexe II);
- A confirmé la disposition relative à la carraghénane (SIN 407) dans la *Norme pour les préparations destinées aux nourrissons et les préparations données à des fins médicales spéciales aux nourrissons* ([CODEX STAN 72-1981](#)) (par. 28 et annexe III);
- Est convenu de poursuivre les travaux sur l'alignement des dispositions relatives aux additifs alimentaires des normes de produits sur les dispositions correspondantes de la NGAA (par. 58);
- N'est pas parvenu à un consensus sur la façon de faire avancer le débat sur la note 161 et a interrompu son examen pour le moment (par. 99-101); et
- A transmis la liste prioritaire des substances proposées pour évaluation à la FAO et à l'OMS pour leur suivi (par. 138 et annexe XIII).

Questions soumises aux comités du Codex

Le Comité:

Tous les comités de produits

- A rappelé à tous les comités de produits actifs qu'il leur appartient d'examiner l'alignement des dispositions relatives aux additifs alimentaires dans les normes sur la NGAA pour toutes les normes de produits dont ils ont la responsabilité (par. 54);

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

- A répondu aux demandes soumises par le CCNFSDU36 (par. 16 et 17);
- A confirmé la disposition relative à la carraghénane (SIN 407) dans la *Norme pour les préparations destinées aux nourrissons et les préparations données à des fins médicales spéciales aux nourrissons (CODEX STAN 72-1981)* (par. 28 et annexe III) et les dispositions relatives aux additifs alimentaires transmises par le CCNFSDU36 (par. 49 et annexe V);
- A demandé au CCNFSDU de clarifier l'emploi de certains additifs alimentaires dans les produits pour nourrissons et enfants en bas âge (par. 73).

Comité sur les fruits et légumes transformés (CCPFV)

- A confirmé les dispositions relatives aux additifs alimentaires transmises par le CCPFV27 avec quelques amendements (par. 38-45 et annexe V);
- A demandé au CCPFV de clarifier l'emploi de certains additifs alimentaires dans les fruits et légumes transformés (par. 74).

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

- A confirmé les dispositions relatives aux additifs alimentaires transmises par le CCASIA19 à l'exception des dispositions relatives aux tocophérols (SIN 307a,b,c), caramel II-caramel sulfité (SIN 150b) et caramel IV-procédé au sulfite ammoniacal (SIN 150d) (par. 46 et annexe V);
- A demandé au CCASIA une clarification sur le niveau d'emploi du chlorure de potassium (SIN508) (par. 48).

Comité sur les graisses et les huiles (CCFO)

- A confirmé les dispositions relatives aux additifs alimentaires transmises par le CCFO24 (par. 50 et annexe V);
- A demandé au CCFO de clarifier l'emploi de certains additifs alimentaires dans les produits à base de graisses et d'huiles (par. 72);

Comité sur les épices et les herbes culinaires (CCSCH)

- A demandé au CCSCH de clarifier l'emploi de certains additifs alimentaires dans les herbes culinaires (par. 64).

INTRODUCTION

1. Le Comité du Codex sur les additifs alimentaires (CCFA) a tenu sa quarante-septième session à Xi'an, en Chine, du 23 au 27 mars 2015, à l'aimable invitation du gouvernement de la République populaire de Chine. Dr Junshi Chen, Professeur au Centre national de la Chine pour l'évaluation des risques en matière de sécurité sanitaire des aliments (CFSA), a présidé la session. À la session, ont participé les représentants de 51 pays membres, d'une organisation membre et de 32 organisations internationales, de la FAO et de l'OMS. La liste complète des participants, y compris les secrétariats, est en annexe I du présent rapport.

OUVERTURE DE LA SESSION

2. La session a été ouverte par M. Xiaotao JIN, vice-ministre, Commission nationale de la santé et de la planification familiale (NHFP) de la République populaire de Chine. Au nom du ministre, le vice-ministre a indiqué que la Chine accordait à la sécurité sanitaire des aliments une haute priorité dans son programme de développement et qu'elle prenait des mesures particulières pour protéger la santé des consommateurs. Il a noté que depuis l'établissement de la Commission en 2014, près 5000 normes alimentaires nationales ont été révisées et 500 normes alimentaires nationales ont été formulées. Le vice-ministre a souligné l'importance du Codex pour assurer des pratiques équitables dans le commerce et a exprimé la volonté de la Chine à continuer à participer activement aux travaux du Codex et à accueillir la CCFA.
3. Les représentants de la FAO et de l'OMS ont également salué les participants.

Répartition des compétences

4. Le Comité a pris acte de la répartition des compétences entre l'Union européenne et ses États membres, conformément au paragraphe 5, article II de la Procédure de la Commission du Codex Alimentarius, tel que présenté dans [CRD1](#).

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

5. Le Comité est convenu d'examiner un document d'information sur la base de données des auxiliaires technologiques ([CRD23](#)) dans Autres questions (Point 10 de l'ordre du jour).
6. Avec cet amendement, le Comité a adopté l'ordre du jour provisoire comme son ordre du jour pour la session.
7. Le Comité est par ailleurs convenu d'établir des groupes de travail intra-session, ouverts à tous les membres et observateurs et travaillant en anglais uniquement, sur:
 - La confirmation et l'alignement, présidé par l'Australie, pour examiner: la confirmation et/ou révision des limites maximales pour les additifs alimentaires et les auxiliaires technologiques dans les normes du Codex (Point 4a de l'ordre du jour); l'alignement des dispositions relatives aux additifs alimentaires des normes de produits sur la NGAA (Point 4b de l'ordre du jour); et les autres corrections dans la NGAA concernant l'alignement des dispositions relatives aux additifs alimentaires des cinq normes de produits pour les produits carnés([CX/FA 15/47/2](#) par. 25-26 et [CX/FA 15/47/2 Add.1](#));
 - Le Système international de numérotation (SIN) des additifs alimentaires, présidé par l'Iran, pour examiner: les propositions de modifications et/ou additions dans le SIN (Point 6 de l'ordre du jour) et diverses demandes relatives aux: protéases (SIN1101(i)) ([CX/FA 15/47/2](#) par. 23); esters de lutéine de *Tagetes erecta* ([CX/FA 15/47/3](#) tableau 1);et au glycérol (SIN 422) et à la pectine (SIN 440) ([CX/FA 15/47/6](#) par. 17); et
 - La liste prioritaire des substances proposées pour évaluation par le JECFA, présidé par le Canada, pour examiner: les propositions d'additions et de modifications dans la liste prioritaire (Point 7a de l'ordre du jour); l'information sur la disponibilité des données pour la réévaluation de six colorants prioritaires (Point 7b de l'ordre du jour); et l'information sur l'utilisation commerciale du diacétate de potassium (SIN 261 (ii)) dans les aliments (Point 7c de l'ordre du jour).

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

8. Le Comité a pris acte des questions découlant de la CAC37, d'autres comités et du secrétariat du Codex et

¹ [CX/FA 15/47/1](#).

² [CX/FA 15/47/2](#); [CX/FA 15/47/2 Add.1](#); Réponse préliminaire à la compilation du secrétariat du Codex et du secrétariat du CCFA ([CRD7](#)), Observations du Chili, d'El Salvador, de l'Union européenne, de l'Indonésie, des Philippines, de l'Union africaine et de l'ISDI ([CRD8](#)), Observations de la Fédération de Russie ([CRD20](#)).

est convenu que plusieurs questions ne figurent qu'à titre d'information et que les autres seront traitées aux points pertinents de l'ordre du jour.

Plan stratégique 2014-2019 du Codex

9. Le Comité a examiné les réponses préparées conjointement par les secrétariats du Codex et du CCFA, telles que contenues dans CRD7, relatives à la mise en œuvre du plan stratégique. Eu égard à l'activité 3.2.3, le Comité a demandé aux membres de proposer et de transmettre des sujets d'intérêt aux secrétariats du Codex ainsi que du CCFA en vue de futurs séminaires et ateliers.

Conclusion

10. Le Comité est convenu de transmettre les réponses au CCEXEC70 et à la CAC38 pour examen (annexe II).

Questions issues du CCNFSDU36

Critères régissant l'inclusion dans le Préambule de la NGAA

11. Le secrétariat du JECFA a noté que les critères proposés par le CCNFSDU36 pour inclusion dans la NGAA étaient déjà pris en compte dans la section 3.1 de la NGAA, qui indique que « *l'inclusion d'un additif alimentaire dans la présente norme suppose que l'on a pris en compte toute DJA ou évaluation équivalente de l'innocuité établie pour cet additif par le JECFA et son ingestion journalière probable aux niveaux d'emploi proposés par des groupes spéciaux de consommateurs (par exemple ceux qui suivent un régime alimentaire à des fins médicales spéciales)* ». Concernant l'évaluation de l'innocuité des additifs alimentaires pour emploi dans les préparations pour nourrissons, le secrétariat du JECFA a rappelé que le concept de DJA ne s'applique pas aux nourrissons de moins de 12 semaines et que dans ce cas, l'approche de la marge d'exposition (MOE) devrait être utilisée. L'interprétation de la MOE a été fournie par le 79^{ème} JECFA (2014)³.
12. Un certain nombre de délégations a été de l'avis qu'alors que la DJA ne s'applique pas aux nourrissons de moins de 12 semaines, il serait important que le JECFA vérifie que tous les additifs alimentaires dans les catégories d'aliments 13.1.1 et 13.1.3 de la NGAA sont sans risque pour ce groupe de population. Une autre délégation a noté que cette proposition était une tâche exhaustive qui aurait des implications en matière de ressources, et a par conséquent demandé la prudence.
13. Le secrétariat du JECFA a noté la question soulevée par certaines délégations concernant les dispositions relatives aux additifs alimentaires dans la *Norme pour les préparations destinées aux nourrissons et les préparations données à des fins médicales spéciales aux nourrissons (CODEX STAN 72-1981)* qui ont déjà été confirmées par le CCFA. Pour répondre à la question, le secrétariat du JECFA a indiqué qu'il vérifierait les évaluations du JECFA concernant les additifs alimentaires utilisés dans les préparations pour nourrissons et en rendrait compte lors du prochain CCFA.
14. Le secrétariat du Codex a expliqué que le CCFA39 avait confirmé tous les additifs alimentaires cités dans la *Norme pour les préparations destinées aux nourrissons et les préparations données à des fins médicales spéciales aux nourrissons* à l'exception du carraghénane (SIN 407) parce que jusqu'alors, il n'avait pas été évalué par le JECFA, et que l'évaluation du carraghénane par le 79^{ème} JECFA serait examinée au point 3a de l'ordre du jour.
15. Le président a noté que le Comité avait des procédures en place pour inclure des substances dans la liste prioritaire des évaluations par le JECFA pour répondre aux préoccupations spécifiques sur l'innocuité de leur emploi.

Conclusion

16. Le Comité est convenu d'informer le CCNFSDU que la demande d'inclure des critères spécifiques relatifs à l'évaluation des additifs alimentaires pour emploi dans les préparations pour nourrissons dans le Préambule de la NGAA n'était pas nécessaire car toute l'information pertinente était déjà incluse dans la section 3.1 (b) de la NGAA. Il a par ailleurs noté que le secrétariat du JECFA rendrait compte à la prochaine session des conclusions de la vérification des évaluations relatives aux additifs alimentaires utilisés dans les préparations pour nourrissons.

Alignement des additifs alimentaires dans CODEX STAN 72 et la NGAA

17. Le Comité est convenu d'informer le CCNFSDU que ses travaux en cours sur l'alignement étaient axés sur les normes alimentaires élaborées par des comités de produits non actifs et que les comités de produits actifs pourraient préparer des propositions d'alignement pour examen par le CCFA.

³Séries de rapports techniques de l'OMS no. 990 ([WHO Technical Report Series No 990](#))

Additifs alimentaires dans la NGAA sans normes correspondantes

18. Le Comité est convenu que le secrétariat du Codex demanderait, par le biais d'une lettre circulaire, l'information sur l'utilisation commerciale du sulfate acide de potassium (SIN 515(ii)), du sorbate de sodium (SIN 201) et du sulfite acide de calcium (SIN 227) dans les aliments. Sur la base des informations fournies, le CCFA48 recommandera soit a) de supprimer de la NGAA les additifs alimentaires pour lesquels l'information sur l'utilisation commerciale n'a pas été fournie; ou b) d'inclure les autres dans la liste prioritaire pour évaluation par le JECFA étant entendu qu'ils seraient supprimés de la NGAA si les membres ne s'engagent pas à fournir les données nécessaires à l'évaluation par le JECFA avant le CCFA49.

QUESTIONS D'INTÉRÊT DÉCOULANT DE LA FAO ET DE L'OMS ET DE LA 79^{ème} RÉUNION DU COMITÉ MIXTE FAO/OMS D'EXPERTS DES ADDITIFS ALIMENTAIRES (JECFA) (Point 3a de l'ordre du jour)⁴

19. Le secrétariat du JECFA a informé le Comité des principales conclusions du conseil scientifique découlant de la 79^{ème} réunion du JECFA (Genève, Suisse, 17-26 juin 2014).
20. Le 79^{ème} JECFA a évalué 9 additifs alimentaires: pour 6 d'entre eux, le JECFA a conclu à l'absence d'inquiétude en matière d'innocuité pour le niveau d'emploi proposé. Pour la pectine (SIN 440) et son emploi dans les préparations pour nourrissons et le jaune de gardénia (SIN 164), le JECFA n'a pas pu conclure à l'absence d'inquiétude en matière d'innocuité et a demandé de soumettre des informations supplémentaires. Pour l'acide octénylsuccinique gomme arabique modifiée (SIN 423), le JECFA a établi une DJA temporaire non spécifiée qui sera retirée à moins que des données adéquates soient soumises avant la fin de 2015.
21. Le 79^{ème} JECFA a également évalué 28 aromatisants et a conclu à l'absence d'inquiétude en matière d'innocuité pour le niveau d'emploi proposé pour 26 d'entre eux. Pour le trans- α -damascone (n° 2188), des données supplémentaires sont nécessaires afin de finaliser l'évaluation. Pour le 2,5-diméthyle-3-acétylthiophène (n° 1051) les normes ont été retirées sur la base des préoccupations toxicologiques liées à ce composé.

Limites pour le plomb dans les normes pour les additifs alimentaires pour un emploi dans les préparations pour nourrissons

22. Le secrétariat du JECFA a également attiré l'attention du Comité sur la conclusion du 79^{ème} JECFA à savoir que la limite maximale (LM) de 0,01 mg/kg pour le plomb dans les préparations pour nourrissons (adoptée par la CAC37) pourrait être dépassée dans trois des quatre additifs alimentaires qui ont été examinés pour un emploi dans les préparations pour nourrissons; à savoir: les esters glycéroliques de l'acide citrique et d'acides gras (SIN 472c); la pectine (SIN 440); et le succinate octénylique sodique (SIN 1450). Compte tenu de ce qui précède, le JECFA s'en est remis au CCFA afin de savoir si des critères de pureté spécifiques pour les additifs dans les préparations pour nourrissons devraient être envisagés et de trouver les moyens appropriés de présenter ces critères.
23. Les délégations ont globalement soutenu la diminution des limites et la mise en place de critères de pureté supplémentaires pour le plomb dans les monographies de normes existantes. Les délégations ont indiqué qu'il y avait suffisamment d'informations prouvant qu'il était possible de diminuer les limites pour les quatre additifs alimentaires évalués par le 79^{ème} JECFA. Il a également été mentionné que des informations supplémentaires étaient nécessaires afin d'avoir une seule limite inférieure pour le plomb dans les normes pour les additifs, à appliquer également dans les préparations pour nourrissons.

Conclusion

24. Le Comité est convenu que des limites de pureté inférieures pour le plomb dans les normes pour les additifs alimentaires utilisés dans les préparations pour nourrissons soient établies dans les normes existantes sur la base du cas par cas lorsque nécessaire et a demandé au JECFA de prendre des mesures concernant les trois additifs alimentaires évalués au 79^{ème} JECFA et les évaluations futures des additifs alimentaires qui pourraient être proposés pour un emploi dans les préparations pour nourrissons.

Amidons modifiés

25. Le secrétariat du JECFA a expliqué que le 79^{ème} JECFA a recommandé que les monographies de normes pour les amidons modifiés soient divisées en 16 monographies de normes individuelles et a informé le Comité que les données et les informations nécessaires afin de réaliser les travaux proposés seraient demandées par le biais d'un appel de données dans le but de terminer ces travaux en 2016-2017.

⁴ [CX/FA 15/47/3](#); [CX/FA 15/47/3 Add.1](#); Observations de l'Union européenne, du Japon, des Philippines, de l'Union africaine, de l'ICA, de l'ISDI ([CRD9](#)); de l'Égypte ([CRD21](#)); de l'ELC ([CRD25](#))

79^{ème} réunion du JECFA

26. Le secrétariat du JECFA a présenté les résultats du 79^{ème} JECFA.

Esters de lutéine de *Tagetes erecta*

27. Le Comité a rappelé sa demande au groupe de travail intra-session sur le SIN, à savoir d'attribuer un numéro SIN à cette substance (voir point 6 de l'ordre du jour).

Carraghénane (SIN 407)

28. Le Comité a rappelé que lors du CCFA39 la disposition relative au carraghénane dans la *Norme pour les préparations destinées aux nourrissons et les préparations données à des fins médicales spéciales aux nourrissons* ([CODEX STAN 72-1981](#)) n'avait pas été approuvée dans l'attente de l'évaluation par le JECFA. Compte tenu du résultat de l'évaluation du 79^{ème} JECFA, le Comité est convenu d'approuver la disposition relative au carraghénane dans la norme et d'informer la CAC38 et CCNFSU.

Extrait de paprika (SIN 160c(i))

29. Le Comité est convenu de demander des observations/propositions sur les emplois et les niveaux d'emploi des extraits de paprika pour l'inclure dans les tableaux 1 et 2 de la NGAA.

Conclusion

30. Les recommandations finales relatives à l'action requise en conséquence des modifications du statut de la DJA et d'autres recommandations sont résumées dans l'annexe III.

AVANT-PROJET DE NORMES D'IDENTITÉ ET DE PURETÉ DES ADDITIFS ALIMENTAIRES DÉCOULANT DE LA 79^{ÈME} RÉUNION DU JECFA (Point 3b de l'ordre du jour)⁵

31. Le secrétariat du JECFA a informé le Comité des conclusions principales concernant les normes d'identité et de pureté découlant du 79^{ème} JECFA.
32. Durant la réunion du 79^{ème} JECFA les normes pour 1 nouvel additif alimentaire et 10 additifs alimentaires évalués antérieurement ainsi que pour 25 nouveaux aromatisants ont été préparées.
33. Les normes pour deux additifs se sont vues attribuer le statut de provisoire, à savoir les esters de lutéine de *Tagetes erecta* et l'acide octénylsuccinique gomme arabique modifiée (SIN 423), les informations requises par le JECFA devant être soumises avant la fin de 2015.
34. Les normes pour le 2,5-diméthyle-3-acétylthiophène (n° 1051) ont été révoquées. L'évaluation de trans- α -damascone (n° 2188) n'a pas pu être réalisée et par conséquent, il a été recommandé de ne pas adopter la norme correspondante pour l'heure tant que l'évaluation de l'innocuité n'est pas réalisée.
35. Le secrétariat du JECFA a informé le Comité que ces normes avaient été publiées dans les monographies 16 FAO JECFA, 2014 ([FAO JECFA Monographs 16, 2014](#)).

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

36. Le Comité a accepté de transmettre les normes complètes pour les additifs alimentaires et les aromatisants à la CAC38 pour adoption aux étapes 5/8 (avec omission des étapes 6/7) (annexe IV, partie A). Le Comité est convenu de demander à la CAC38 de retirer les normes pour le 2,5-diméthyle-3-acétylthiophène (n° 1051) (annexe IV, partie B).

CONFIRMATION ET/OU RÉVISION DES LIMITES MAXIMALES POUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES ET LES AUXILIAIRES TECHNOLOGIQUES DANS LES NORMES CODEX (Point 4a de l'ordre du jour)⁶

37. Le Comité a examiné les recommandations du groupe de travail intra-session sur la confirmation, présidé par l'Australie, concernant les dispositions relatives aux additifs alimentaires transmises par quatre Comités comme suit:

⁵[CX/FA 15/47/4](#); Observations du Brésil, du Costa Rica, de l'Union européenne, du Ghana ([CX/FA 15/47/4 Add.1](#)); de la Malaisie, du Pérou, des Philippines, de l'Union africaine ([CX/FA 15/47/4 Add.2](#)); de l'Égypte ([CRD21](#)).

⁶ [CX/FA 15/47/5](#); [CX/FA 15/47/5 Add.1](#); Rapport du groupe de travail intra-session sur la confirmation/alignement ([CRD3](#)); Observations de l'Union européenne, de l'Inde, du Kenya, du Nigéria, des Philippines, de l'Union africaine, de l'IADSA et ISDI ([CRD10](#)); de la Fédération de Russie ([CRD20](#)); du Japon ([CRD26](#)).

27^{ème} session du Comité sur les fruits et légumes transformés

Amendements à la Norme pour certains légumes en conserve (appendice sur les champignons) (CODEX STAN 297-2009)

38. Le Comité a approuvé les dispositions relatives aux additifs alimentaires de l'appendice sur les champignons de CODEX STAN 297-2009, telles qu'amendées par le groupe de travail.
39. En ce qui concerne la recommandation d'ajouter la note « Seuls les colorants cités ci-dessous sont autorisés à l'emploi dans les champignons en sauce en conserve » aux dispositions relatives au caramel I (SIN 150a) et au caramel III (SIN 150c), le Secrétariat du Codex a indiqué que la note avait été omise par inadvertance durant la compilation du document pour approbation.

Amendements à l'actuelle Norme pour les fruits et les légumes marinés (CODEX STAN 260-2007); à l'avant-projet de norme pour les légumes surgelés et aux appendices sur les carottes, les épis de maïs, le poireau et le maïs en grains entiers

40. Le Comité a confirmé les nouvelles dispositions et les dispositions révisées relatives aux additifs alimentaires telles que proposées par le CCPFV27.
41. Le Comité a noté la proposition d'une délégation de renuméroter la section sur les auxiliaires technologiques dans le projet de norme pour les légumes surgelés, en tant que partie de la section sur les additifs alimentaires, puisque la structure relative aux normes de produits du Codex dans le Manuel de procédure ne répertorie pas les auxiliaires technologiques dans une section distincte. Le secrétariat du Codex a indiqué que cela ne relevait pas CCFA et que l'examen critique portait également sur la structure et la présentation des normes. Il a noté en outre que le CCPFV avait une présentation harmonisée de la norme suivant les pratiques normales dans les autres comités reflétées dans les normes adoptées comme la *Norme pour les jus et les nectars de fruits (CODEX STAN 247-2005)*.

Projet de norme pour certains fruits en conserve et d'appendices sur les mangues et sur les poires

42. Le Comité a confirmé les dispositions relatives aux additifs alimentaires dans le projet de norme telles que proposées par CCPFV27.
43. Le secrétariat du Codex a clarifié que la section 3.2 du projet d'appendice sur les mangues dans l'annexe II de [REP15/PFV](#) était correcte.
44. Le Comité a noté que l'actuelle *Norme pour les poires en conserve (CODEX STAN 61-1985)*⁷, contenait une limite précise pour l'emploi des aromatisants qui sont utilisés pour reproduire l'arôme des poires, et que cette restriction devait être maintenue.

Projet de norme pour les produits à base de ginseng

45. Le Comité a confirmé les dispositions relatives aux additifs alimentaires telles que proposées par le CCPFV27.

19^{ème} session du Comité FAO/OMS de coordination pour l'Asie

Projet de norme régionale pour les produits à base de soja non fermentés

46. Le Comité a confirmé les dispositions dans les normes telles que fournies par CCASIA à l'exception des dispositions pour les tocophérols (SIN 307a,b,c), le caramel II-caramel sulfité (SIN 150b) et le caramel IV-procédé au sulfite ammoniacal (SIN 150d) parce que l'ingestion alimentaire associée à ces limites maximales pourraient dépasser les DJA respectives.
47. Une délégation a suggéré de retirer la disposition relative au chlorure de potassium (SIN 508) cité dans la section 4.2.2. « Composé / boissons aromatisées à base de soja et boissons à base de soja » en tant qu'exaltateur d'arôme à 1000 mg/kg. Les dispositions du tableau 3, qui comprennent le chlorure de potassium, s'appliquent aux produits dans la catégorie d'aliments 06.8.1 et par conséquent cette disposition ne semble pas nécessaire.
48. Le comité est convenu de demander à CCASIA d'indiquer clairement si le chlorure de potassium peut être utilisé au niveau des BPF.

36^{ème} session du Comité pour la nutrition et les aliments diététiques ou de régime

Amendements à la Norme pour les préparations destinées aux nourrissons et les préparations données à des fins médicales spéciales aux nourrissons (CODEX STAN 72-1981).

⁷ A remplacer quand le projet de norme pour certains fruits en conserve et ses appendices seront adoptés par la Commission.

49. Le Comité a confirmé les dispositions relatives aux additifs alimentaires telles que proposées par CCFSDU36.

24^{ème} session du Comité sur les graisses et les huiles

Projet de norme sur les huiles de poisson

50. Le Comité a confirmé les dispositions relatives aux additifs alimentaires telles que proposées par CCF024.

Conclusion

51. Le statut de la confirmation des dispositions relatives aux additifs alimentaires est présenté dans l'Annexe V.

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

52. La délégation de l'Australie, présidente du groupe de travail intra-session sur la confirmation/l'alignement, a présenté CRD3 et a attiré l'attention du Comité sur le fait que le groupe de travail avait fait des recommandations concernant: (i) les principes relatifs à l'application de l'approche de type arbre décisionnel; (ii) les critères pour l'établissement des priorités des travaux futurs sur l'alignement; (iii) l'alignement de la *Norme pour les bouillons et les consommés* ([CODEX STAN 117-1981](#)); (iv) l'alignement des normes pour le chocolat et les produits à base de chocolat; et (v) des corrections supplémentaires relatives à l'alignement des cinq normes de produits pour les produits carnés.

Discussion

53. Le Comité a examiné les recommandations et a soumis les observations et les décisions suivantes.

Principes pour l'application de l'approche de type arbre décisionnel et critères pour l'établissement des priorités des travaux futurs sur l'alignement

54. Le Comité a confirmé les recommandations 2, 3 et 4 et est convenu de rappeler aux comités de produits actifs qu'il leur appartient d'examiner l'alignement des dispositions relatives aux additifs alimentaires dans les normes sur la NGAA pour toutes les normes de produits dont ils ont la responsabilité.

Alignement de la *Norme pour les bouillons et les consommés* ([CODEX STAN 117-1981](#))

55. Le Comité a approuvé les recommandations 5 et 6 et a communiqué les observations et les décisions suivantes concernant les amendements à la NGAA tel qu'indiqué dans l'appendice 3 de CRD3:

- Retirer la dernière phrase dans la note GG, à savoir « *La base de calcul « en tant que P₂O₅ » est convertie en « en tant que phosphore » en multipliant par le facteur de 0,44. 2x poids atomique P/poids moléculaire P₂O₅ [2x30,9 g/mol/141,8 g/mol = 0,44* » puisque toutes les dispositions dans la NGAA font référence au phosphore et non pas à P₂O₅;
- Amender l'en-tête de la colonne 5 du tableau 3 de la NGAA pour indiquer « *Acceptable, y compris les aliments qui relèvent des normes de produits suivantes* », afin d'indiquer clairement que ces additifs alimentaires pourraient être utilisés dans d'autres catégories d'aliments;
- Notant que les dispositions relatives aux esters d'arginate d'éthyle laurique (SIN 243) étaient les mêmes dans les sous-catégories d'aliments 12.5.1 « *Potages et bouillons prêts à consommer, y compris en boîte, en bouteille et congelés* » et 12.5.2 « *Préparations pour potages et bouillons* » convenir de déplacer la disposition à la catégorie-mère d'aliments 12.5 « *Potages et bouillons* » avec la note XS117;

Alignement des normes pour le chocolat et les produits à base de cacao

56. Le Comité a approuvé la recommandation 7 relative à l'établissement d'un groupe de travail électronique pour des travaux futurs sur l'alignement (voir ci-dessous).

Corrections relatives à l'alignement des cinq normes de produits pour les produits carnés

57. Le Comité a approuvé la recommandation 8.

⁸[CX/FA 15/47/6](#); Rapport du groupe de travail intra-session sur la confirmation/l'alignement ([CRD3](#)); Observations de l'Union européenne, de l'Inde, du Japon, du Nigéria, de la Thaïlande, de l'Union africaine et de l'ICA ([CRD10](#)); la Fédération de Russie ([CRD20](#)).

Conclusion

58. Le Comité est convenu de:

(i) Transmettre à la CAC38 pour adoption:

- La section révisée sur les additifs alimentaires de la *Norme pour les bouillons et les consommés* ([CODEX STAN 117-1981](#)) (annexe VI);
- Les dispositions révisées relatives aux additifs alimentaires de la NGAA (annexe VII, partie F); et
- Les corrections des dispositions de la NGAA relatives aux cinq normes de produits pour les produits carnés (annexe VII, partie G)

(ii) Établir un groupe de travail électronique, dirigé par l'Australie et co-présidé par les États-Unis d'Amérique, ouvert à tous les membres et observateurs et travaillant en anglais uniquement afin de:

- Développer plus avant la proposition d'alignement des *Normes pour le beurre de cacao* ([CODEX STAN 86-1981](#)); *le chocolat et les produits à base de chocolat* ([CODEX STAN 87-1981](#)); *le cacao en poudre et les mélanges secs de cacao et de sucres* ([CODEX STAN 105-1981](#)); et *le cacao en pâte (liqueur de cacao/chocolat) et le tourteau de cacao* ([CODEX STAN 141-1983](#));
- Examiner les travaux qui n'avaient pas pu être abordés par le groupe de travail électronique du CCFA45 sur:
 - les dispositions relatives aux additifs alimentaires de la NGAA qui, conformément au CCFFP, ne sont pas technologiquement justifiés dans les produits couverts par *la Norme pour le poisson fumé, le poisson aromatisé à la fumée et le poisson fumé séché* ([CODEX STAN 311-2013](#)); et
 - les dispositions relatives aux additifs alimentaires de la NGAA qui, conformément au CCPFV, ne sont pas technologiquement justifiés dans les produits couverts par les *Normes pour certains agrumes en conserve* ([CODEX STAN 254-2007](#)), *les tomates en conserve* ([CODEX STAN 13-1981](#)), *les concentrés de tomates traités* ([CODEX STAN 57-1981](#)) et les *olives de table* ([CODEX STAN 66-1981](#)).

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

INTRODUCTION

59. Le Comité a noté que le groupe de travail physique de pré-session sur la NGAA présidé par les États-Unis d'Amérique avait formulé des recommandations sur les points 5a, 5b, 5d, 5e et 5h de l'ordre du jour.
60. Le Comité a noté que le groupe de travail avait formulé des recommandations pour approximativement 675 dispositions de la NGAA (302 pour adoption et 285 pour interruption/révocation). Le Comité a noté en outre que suite à des contraintes de temps le groupe de travail n'avait pas pu examiner les points de l'ordre du jour restants, à savoir 5c, 5f et 5g.
61. Le Comité a examiné les recommandations 1 à 19 du groupe de travail ([CRD2](#)) et a pris des décisions et commenté comme suit.

DISPOSITIONS DES TABLEAUX 1 ET 2 RELATIVES AUX ADDITIFS ALIMENTAIRES DU TABLEAU 3 AYANT: (I) LA FONCTION DE « RÉGULATEUR DE L'ACIDITÉ » POUR UN EMPLOI AUTRE QUE CELUI DE RÉGULATEUR DE L'ACIDITÉ; ET (II) POUR D'AUTRES ADDITIFS ALIMENTAIRES DU TABLEAU 3 AYANT DES FONCTIONS AUTRES QUE CELLES D'« ÉMULSIFIANT, STABILISANT, ÉPAISSISSANT », « COLORANT », ET « ÉDULCORANT » - EN ATTENTE DEPUIS LE CCFA46 (Point 5a de l'ordre du jour)¹⁰

Recommandation 1

62. Le Comité a approuvé les recommandations concernant l'adoption à l'étape 8 ou aux étapes 5/8 du projet et de l'avant-projet des dispositions relatives aux additifs alimentaires du tableau 3 ayant un effet fonctionnel autre que celui de « régulateur d'acidité » et aux autres additifs alimentaires du tableau 3 ayant des fonctions autres que celles de « colorant » et « édulcorant » contenues dans CRD2 annexe 1, partie A.
63. Le Comité est convenu d'ajouter la note 242 « Pour un emploi en tant qu'antioxydant uniquement » aux dispositions relatives à la catégorie d'aliments 09.12 « Mollusques, crustacés et échinodermes frais ».

⁹ Rapport du groupe de travail classique sur la NGAA ([CRD2](#))

¹⁰ [CX/FA 15/47/7](#); Observations de l'Inde, de l'Indonésie, du Japon, de la Malaisie, du Nigéria, de la Norvège, de l'Union africaine ([CRD11](#)); de la Fédération de Russie ([CRD20](#)); de l'Égypte ([CRD21](#)).

Recommandation 2

Le Comité a approuvé la recommandation relative à l'interruption du travail sur le projet et l'avant-projet des dispositions contenues dans CRD2 annexe 2 partie A.

Recommandation 3

64. Le Comité a approuvé la recommandation et est convenu de demander au Comité sur les épices et les herbes culinaires (CCSCH) de clarifier si les emplois suivants étaient technologiquement justifiés:
- L'emploi général des antioxydants dans les herbes et l'emploi spécifique de l'acide ascorbique, L- (SIN 300) et l'ascorbate de sodium (SIN 301) dans les herbes en tant qu'antioxydants; et
 - L'emploi général des agents antiagglomérants et l'emploi spécifique du dioxyde de silicium amorphe (SIN 551) et du carbonate de sodium (SIN 500) dans les herbes en tant qu'agents antiagglomérants.

Recommandation 4

65. Le Comité a approuvé la recommandation de réviser les dispositions suivantes dans la catégorie d'aliments 13.1.2 de la NGAA:
- La disposition adoptée pour l'acide ascorbique, L- (SIN 300) d'inclure la nouvelle note « Seul ou en combinaison: l'acide ascorbique (SIN 300), l'ascorbate de sodium (SIN 301), l'ascorbate de calcium (SIN 302), le palmitate d'ascorbyle (SIN 304) »; et
 - La disposition adoptée pour les esters ascorbyliques (SIN 304, 305) d'inclure la nouvelle note « Seul ou en combinaison: l'acide ascorbique (SIN 300), l'ascorbate de sodium (SIN 301), l'ascorbate de calcium (SIN 302), le palmitate d'ascorbyle (SIN 304) »; et la note 187 « Le palmitate d'ascorbyle (SIN 304) uniquement ».

Recommandations 5 et 6

66. Le Comité a approuvé les recommandations de réviser:
- Toutes les dispositions (adoptées et actuellement dans le processus par étapes) pour les additifs alimentaires contenant du sodium dans la catégorie d'aliments 13.1.2 de la NGAA pour inclure la note: « Dans la limite spécifiée pour le sodium dans la norme pour les préparations de suite ([CODEX STAN 156-1987](#)): seul ou en combinaison avec d'autres additifs contenant du sodium. »; et
 - Toutes les dispositions (adoptées et actuellement dans le processus à étapes) pour les additifs alimentaires contenant du sodium dans la catégorie d'aliments 13.2 de la NGAA pour inclure les notes: « Pour les produits qui relèvent de la norme pour les aliments diversifiés de l'enfance (« baby foods ») en boîte ([CODEX STAN 73-1981](#)): dans la limite pour le sodium spécifiée dans la norme, seul ou en combinaison avec d'autres additifs contenant du sodium »; et « Pour les produits qui relèvent de la norme pour les aliments transformés à base de céréales pour les nourrissons et les enfants en bas âge ([CODEX STAN 74-1981](#)): dans la limite pour le sodium spécifiée dans la norme, seul ou en combinaison avec d'autres additifs contenant du sodium. »

Recommandation 7

67. Le Comité a approuvé la recommandation de réviser la note 267 pour indiquer « À l'exclusion des produits qui relèvent de la Norme pour les poissons salés et les poissons salés séchés de la famille des Gadidés ([CODEX STAN 167-1989](#)), la Norme pour les ailerons de requin séchés ([CODEX STAN 189-1993](#)), la Norme pour les croquettes de poisson de mer et d'eau douce, crustacés et mollusques ([CODEX STAN 222-2001](#)), la Norme pour les anchois bouillis salés séchés ([CODEX STAN 236-2003](#)), et pour le poisson séché fumé qui relève de la norme pour le poisson fumé, le poisson aromatisé à la fumée et le poisson fumé séché ([CODEX STAN 311-2013](#)) ».¹¹

DISPOSITIONS DANS LES TABLEAUX 1 ET 2 RELATIVES AUX ADDITIFS ALIMENTAIRES DU TABLEAU 3 AYANT LA FONCTION D'« ÉMULSIFIANT, STABILISANT, ÉPAISSISSANT », POUR LEUR EMPLOI AVEC UNE FONCTION TECHNOLOGIQUE AUTRE QUE CELLE D'ÉMULSIFIANT, STABILISANT, ÉPAISSISSANT (Point 5b de l'ordre du jour)¹²

Recommandation 8

68. Le Comité a approuvé les recommandations concernant l'adoption à l'étape 8 ou aux étapes 5/8 du projet et de l'avant-projet des dispositions relatives aux additifs alimentaires du tableau 3 ayant la fonction d'« émulsifiant, stabilisant, épaississant » pour leur emploi avec une fonction technologique autre celle d'

¹¹ Le nouveau texte est en caractères soulignés.

¹² [CX/FA 15/47/8](#); Observations de la Chine, de l'Inde, du Japon, des Philippines de l'Union africaine, de l'IFU et l'ISDI ([CRD11](#)); de la Fédération de Russie ([CRD20](#)); de l'Égypte ([CRD21](#)).

« émulsifiant, stabilisant, épaississant » contenue dans CRD2 annexe 1 partie B.

69. Le président du groupe de travail électronique a expliqué au Comité que suite à la nature hiérarchique du système de catégorie des aliments de la NGAA, l'adoption d'un certain nombre de dispositions dans la catégorie d'aliments 9.2 « Poisson et produits de la pêche transformés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes » entraînerait la révocation des dispositions adoptées dans ses sous-catégories.
70. Dans ces conditions, le Comité est convenu de transmettre les dispositions adoptées dans ces sous-catégories, telles que contenues dans CRD2 appendice 3, à la CAC38 pour révocation sous réserve de l'adoption des dispositions relatives aux additifs alimentaires correspondantes.

Recommandation 9

71. Le Comité a approuvé la recommandation relative à l'interruption du travail sur le projet et l'avant-projet de dispositions contenues dans CRD2 annexe 2, partie B.

Recommandation 10

72. Le Comité a approuvé la recommandation et est convenu de demander au Comité sur les graisses et les huiles (CCFO) de clarifier si les emplois suivants étaient technologiquement justifiés:
- L'emploi des antioxydants en général et la lécithine (SIN 322(i)) en particulier dans la catégorie d'aliments 02.1.2 « Matières grasses et huiles végétales »;
 - L'emploi du citrate de tricalcium (SIN 333(ii)), le citrate tripotassique (SIN 332(ii)) dans les produits qui relèvent des Normes pour les *graisses comestibles et huiles non couvertes par les normes individuelles* ([CODEX STAN 19-1981](#)), pour les huiles d'olive et les huiles de grignons d'olive ([CODEX STAN 33-1981](#)) et pour les huiles végétales portant un nom spécifique ([CODEX STAN 210-1999](#));
 - L'emploi de la lécithine (SIN 332(i)) dans les produits qui relèvent des *Normes pour les graisses comestibles et huiles non couvertes par les normes individuelles* ([CODEX STAN 19-1981](#)) et pour les *graisses animales portant un nom spécifique* ([CODEX STAN 211-1999](#));
 - L'emploi de mono-et di-glycérides d'acides gras (SIN 471) dans les produits qui relèvent de la *Norme pour les graisses comestibles et huiles non couvertes par les normes individuelles* ([CODEX STAN 19-1989](#)) et dans les huiles de poisson;
 - L'emploi du citrate biacide de potassium (SIN 332(i)), le citrate biacide de sodium (SIN 331(i)), le citrate de tricalcium (SIN 333(iii)), le citrate tripotassique (SIN 332(ii)), le citrate de trisodium (SIN 331(iii)) et l'alginate de sodium (SIN 401) dans les huiles de poisson.

Recommandation 11

73. Le Comité a approuvé la recommandation et est convenu de demander au Comité sur la nutrition et les aliments diététiques ou de régime (CCNFSDU) de fournir des éclaircissements sur l'emploi de la gomme arabique (gomme d'acacia) (SIN 414) dans la catégorie d'aliments 13.1 « Préparations pour nourrissons, préparations de suite et préparations pour nourrissons destinées à des usages médicaux particuliers » et des produits qui relèvent de la norme de produits correspondante; et l'emploi du carraghénane (SIN 407) dans la catégorie d'aliments 13.2 « Aliments complémentaires pour nourrissons et enfants en bas âge » et les produits qui relèvent des normes de produits correspondantes.

Recommandation 12

74. Le Comité a noté le besoin d'ajouter davantage de spécificité à la recommandation du groupe de travail électronique. Par conséquent, le Comité est convenu de demander au Comité sur les fruits et les légumes transformés (CCPFV) de déterminer si l'emploi d'« émulsifiant, stabilisant, épaississant » en général et de la gomme de xanthane (SIN 415) en particulier était technologiquement justifié dans les catégories d'aliments 14.1.2 « Jus de fruits et de légumes » et 14.1.3 « Nectars de fruits et de légumes » en général et dans certaines sous-catégories.

DISPOSITIONS RELATIVES AUX ADDITIFS ALIMENTAIRES DANS LES TABLEAUX 1 ET 2 DANS LES CATÉGORIES D'ALIMENTS 01.2 JUSQU'À 08.4, À L'EXCLUSION DES CATÉGORIES D'ALIMENTS 04.1.2.4, 04.2.2.4, 04.2.2.5, 04.2.2.6, 05.1.1, 05.1.3, ET 05.1.4 (Point 5c de l'ordre du jour)¹³

75. Le Comité est convenu d'examiner ce point de l'ordre du jour lors de sa prochaine session sur la base de CX/FA 15/47/9 et des observations écrites soumises à la présente session.

¹³ [CX/FA 15/47/9](#); [CX/FA 15/47/9 Add.1](#); [CX/FA 15/47/9 Add.2](#); Observations de la Chine, du Japon, de la République de Corée, de l'Union africaine, de l'ICGA, de l'IFAC ([CRD12](#)); de la Fédération de Russie ([CRD20](#)).

DISPOSITIONS RELATIVES AUX ADDITIFS ALIMENTAIRES DE LA CATÉGORIE D'ALIMENTS 14.2.3 « VINS » ET SES SOUS-CATÉGORIES (INFORMATIONS SUR LES NIVEAUX D'EMPLOI RÉELS ET RECOMMANDATIONS) (Point 5d de l'ordre du jour)¹⁴

Recommandation 18

76. Le Comité a confirmé la recommandation du groupe de travail classique de:
- Réviser la note 60 associée à la disposition sur le dioxyde de carbone (SIN 290) dans la catégorie d'aliments 14.2.3 afin d'indiquer « Le contenu en CO₂ dans le vin non pétillant fini n'excèdera pas 4000 mg/kg à 20 °C »;
 - Adopter à l'étape 8 le projet de disposition pour le dioxyde de carbone (SIN 290) dans la catégorie d'aliments 14.2.3 « Vins » avec un niveau maximum d'emploi aux « BPF » avec la note 60 révisée.

Recommandation 19

77. Le Comité a approuvé la recommandation d'établir un groupe de travail électronique afin de développer un document de discussion qui aiderait à analyser les dispositions spécifiques de la catégorie d'aliments 14.2.3 et ses sous-catégories au cas par cas. Il a été noté que le problème ne concernait pas l'innocuité mais la justification technologique des dispositions.
78. Le Comité est convenu d'établir un groupe de travail électronique dirigé par la France et co-présidé par l'Australie, ouvert à tous les membres et observateurs et travaillant en anglais uniquement, avec le mandat suivant:

Dans le contexte d'un emploi général des (i) émulsifiants; (ii) stabilisants (iii) épaississants; (iv) régulateurs de l'acidité; et (v) antioxydants dans la production du vin de:

- a) Fournir des éclaircissements et des précisions sur les préoccupations générales relatives à (i) l'identité du vin; (ii) la stabilité du vin; (iii) l'applicabilité globale des restrictions relatives à l'emploi des additifs alimentaires dans le vin; et (iv) l'innovation dans la production du vin.
- b) Sur la base du résultat du point « a » ci-dessus, analyser l'effet d'exprimer l'emploi maximal d'additifs dans le vin: (i) sur une base numérique; et (ii) en tant que BPF.

Le groupe de travail électronique n'examinera pas de dispositions spécifiques.

DISPOSITIONS RELATIVES AUX CYCLOTÉTRAGLUOSE (SIN 1504(I)), SIROP DE CYCLOTÉTRAGLUOSE (SIN 1504(II)) ET À LA NISINE (SIN 234) (Point 5e de l'ordre du jour)¹⁵

Recommandation 13

79. Une délégation n'a pas soutenu l'adoption de la disposition pour la nisine notant que le JECFA avait évalué l'innocuité de la nisine en tant que substance chimique mais n'avait pas pris en compte l'effet microbiologique. A cet égard, le secrétariat du JECFA a noté qu'un examen des écrits sur le développement d'une résistance acquise à la nisine dans diverses bactéries conduite en 1992 a été mis à la disposition du 77^{ème} JECFA (2013). Toutefois, le mécanisme de résistance à la nisine qui peut différer d'une souche à une autre, n'a pas été examiné. Le secrétariat du JECFA a informé le Comité que si de nouvelles données suscitant des inquiétudes étaient rendues publiques, elles devraient être soumises au JECFA.
80. Le Comité a également noté que le groupe de travail classique avait ciblé sa discussion sur la justification technologique et la conformité avec la norme de produits.
81. Le Comité a approuvé la recommandation relative à l'adoption à l'étape 8 ou aux étapes 5/8 du projet et de l'avant-projet de dispositions pour le cyclotétragluose (SIN 1504(i)), le sirop de cyclotétragluose (SIN 1504(ii)) dans le tableau 3 et la nisine (SIN 234) dans les catégories d'aliments 08.2.2 « Viande, volaille et gibier compris, transformée, en pièces entières ou en morceaux, traitée thermiquement » et 08.4 « Enveloppes comestibles » de la NGAA.

Recommandation 14

82. Le Comité a noté la discussion du groupe de travail classique concernant la disposition relative à la nisine (SIN 234) dans la catégorie d'aliments 08.3.2 et la conformité avec les dispositions dans les normes de produits correspondantes, à savoir, les Normes pour le « *Corned Beef* » ([CODEX STAN 88-1981](#)), pour le « *Luncheon Meat* » ([CODEX STAN 89-1981](#)) et pour le « *Chopped Meat* » saumuré cuit ([CODEX STAN 98-1981](#)).

¹⁴ [CX/FA 15/47/10](#); Observations du Kenya, de l'Union africaine, de FIVS (CRD13); de la Fédération de Russie (CRD20);

¹⁵ [CL2014/8-FA](#), partie B; Observations du Brésil, de l'Afrique du Sud, de l'ELC ([CX/FA 15/47/11](#)); de l'IFAC ([CX/FA15/47/11 add.1](#)); de la Chine, du Nigéria, de l'Union africaine, de l'IFAC ([CX/FA 15/47/11 add.2](#)).

83. Un observateur a noté qu'il n'était pas possible d'établir clairement si le CCFA avait la possibilité de modifier les dispositions dans la NGAA qui correspondent aux normes de produits. A cet égard, le secrétariat du Codex a indiqué qu'actuellement il n'existait pas de disposition spécifique dans le Manuel de procédure qui empêcherait le CCFA de réviser et de mettre à jour les dispositions relatives aux additifs alimentaires dans les normes de produits ou leurs dispositions correspondantes dans la NGAA. Le secrétariat du Codex a noté qu'un certain nombre de normes de produits pour lesquelles il n'existait pas de comité actif étaient assez désuètes et qu'il était important pour le Codex qu'elles soient mises à jour afin de refléter les pratiques technologiques actuelles.
84. Le Comité a approuvé la recommandation 14 et est convenu d'établir un groupe de travail électronique (voir par. 116) pour demander des informations et une justification de l'emploi de la nisine (SIN 234) dans la catégorie d'aliments 08.3.2, et en particulier dans les produits qui relèvent des normes de produits correspondantes.

PROPOSITION DE RÉVISION DE LA CATÉGORIE D'ALIMENTS 01.1 « LAIT ET BOISSONS LACTÉES » ET SES SOUS-CATÉGORIES (Point 5f de l'ordre du jour)¹⁶

85. La délégation de la Nouvelle-Zélande a présenté CX/FA 15/47/12 et a expliqué que le groupe de travail électronique a tenu des consultations préliminaires avec les membres du Codex ayant de l'expérience en matière de laits recombinaés et reconstitués sur la nécessité de réviser la structure de la catégorie d'aliments 01.1 « Lait et boissons lactées » et ses sous-catégories, qui ont été suivies de deux séries de consultations.
86. La délégation a signalé les incohérences que les travaux proposés cherchaient à résoudre et les implications que la révision proposée aurait sur la NGAA et des recommandations sur la manière d'avancer.

Discussion

87. Le Comité a d'une façon générale soutenu de commencer de nouveaux travaux sur la révision de la catégorie d'aliments 01.1.
88. Plusieurs délégations ont noté que ces travaux avaient été déclenchés par la nécessité de prendre en compte de façon appropriée certains produits laitiers dans le système de classification des aliments. Les délégations ont noté que la révision devrait tenir compte des besoins technologiques de ces produits. Ces délégations ont considéré que le terme « produits laitiers liquides » tel que proposé serait ambigu car la définition de « lait » dans *la Norme générale pour l'utilisation de termes de laiterie* (GSUDT) ([CODEX STAN 206-1999](#)) prévoit l'ajout ou l'extraction de composants du lait.
89. Le Comité a noté que la révision des dispositions relatives aux additifs alimentaires serait envisagée après la fin de la révision de la structure et des descripteurs de cette catégorie d'aliments et des sous-catégories apparentées.

Document de projet¹⁷

90. Le Comité a examiné le document de projet section par section et a révisé la section 1 « Objectif et champ d'application des nouveaux travaux » et la section 3 « Principaux aspects à couvrir » pour axer les nouveaux travaux sur la révision de la structure et des descripteurs de la catégorie d'aliments 01.1.
91. Le Comité a par ailleurs amendé les autres sections pour assurer le placement correct de certaines informations et la cohérence avec le plan de présentation de l'autre document de projet préparé à la présente session (Point 9 de l'ordre du jour).

Conclusion

92. Le Comité est convenu de:
- (i) Demander à la CAC38 d'approuver les nouveaux travaux sur la révision de la catégorie d'aliments 01.1 « Lait et boissons lactées » et ses sous-catégories dans la *Norme générale pour les additifs alimentaires* ([CODEX STAN 192-1995](#)) et de transmettre le document de projet révisé au Comité exécutif pour un examen critique (annexe XI);
 - (ii) Établir un groupe de travail électronique, dirigé par la Nouvelle-Zélande, ouvert à tous les membres et observateurs et travaillant en anglais uniquement, pour préparer, sous réserve de l'approbation de la Commission, un avant-projet de révision de la catégorie d'aliments 01.1 « Lait et boissons lactées » et ses sous-catégories, pour distribution pour observations à l'étape 3 et examen à sa prochaine session.

¹⁶[CX/FA 15/47/12](#); Observations de la Chine, d'El Salvador, de l'Indonésie, du Kenya, de la Thaïlande et de l'Union africaine ([CRD 14](#)); de la Fédération de Russie ([CRD20](#)); de l'Égypte ([CRD 21](#)); de l'Argentine ([CRD 22](#)).

¹⁷[CX/FA 15/47/12](#) Pièce jointe 1.

NOTE 161 – APPLICATION D'UNE AUTRE NOTE AUX DISPOSITIONS RELATIVES AUX ÉDULCORANTS (Point 5g de l'ordre du jour)¹⁸

93. Le président a brièvement rappelé l'historique et les problèmes concernant la note 161, notant qu'il s'agit d'un sujet très connu dans le Codex. La note 161 a commencé à être utilisée par le CCFA39 et après plusieurs années, le Comité a réalisé que la note avait été largement utilisée dans un trop grand nombre de dispositions. Le président a par ailleurs rappelé qu'après plusieurs discussions, le CCFA était unanimement convenu que la situation devait changer mais que le Comité n'avait pas encore décidé de la façon d'apporter le changement. A cet effet, le CCFA46 était convenu d'établir un groupe de travail électronique pour explorer si d'autres notes pourraient être utilisées.
94. Le président a noté qu'à la présente session, le Comité allait examiner le rapport du groupe de travail électronique.
95. La délégation du Royaume-Uni, pays chef de file du groupe de travail électronique, a présenté CX/FA 15/47/13 et expliqué le processus suivi par le groupe de travail électronique et les résultats. En tant que président du groupe de travail électronique, il avait formulé neuf recommandations, dont: maintenir la note 161 pour un certain nombre de catégories d'aliments (Recommandations 1 et 2); remplacer la note 161 par une nouvelle note (Recommandations 3 et 4); remplacer la note 161 par des notes spécifiques (Recommandation 5); remplacer la note 161 par une note appropriée qui reflète l'emploi en tant qu'exaltateur d'arôme de l'aspartame et de l'acésulfame K (Recommandation 6); interrompre/révoquer des dispositions (Recommandation 7); vérifier les niveaux d'emploi de l'aspartame et de l'acésulfame K et son sel (Recommandation 8); et envisager des modifications similaires pour tous les autres édulcorants intenses (Recommandation 9).

Discussion

96. Le Comité a largement débattu de la façon d'examiner le rapport du groupe de travail électronique.
97. Un certain nombre de délégations a été de l'avis que l'option 1¹⁹, telle qu'examinée par le CCFA46 et qui n'est spécialement signalée en tant qu'option dans le mandat du groupe de travail électronique²⁰, constituait encore la meilleure option. Cependant, à titre de compromis, ces délégations ont proposé d'examiner les recommandations 5 à 9 du rapport du groupe de travail électronique, qui concernent des dispositions dans lesquelles la note 161 pourrait être supprimée ou remplacée par une nouvelle note, ou interrompue.
98. D'autres délégations ont été de l'avis que la discussion devrait être centrée sur le document préparé par le groupe de travail électronique, sur la base de l'option 3²¹, et présenté à cette session tel que mandaté par la dernière session du CCFA. La recommandation contenue dans le document constituait une base adéquate pour diminuer l'utilisation de la note 161. Ces délégations ont été de l'avis que les neuf recommandations étaient liées les unes aux autres. Par conséquent, l'examen devrait commencer par la recommandation 1 qui, d'après elles, était essentielle pour parvenir à une compréhension commune et convenir de la voie à suivre concernant ces questions.

Conclusion

99. Le président a conclu en prenant acte du fait que le groupe de travail électronique avait travaillé très dur à l'élaboration d'un document utile, qui présente une analyse claire du problème et neuf recommandations pour aller de l'avant. Cependant, le président a également noté qu'il n'y a pas eu d'accord sur la façon de considérer les recommandations du groupe de travail électronique. Il a par ailleurs noté que malgré plusieurs tentatives, il n'est pas parvenu à obtenir un consensus sur la façon faire avancer la question.
100. Par conséquent, le président a considéré qu'il était nécessaire d'interrompre la discussion mais il a par la même occasion encouragé tous les membres, y compris les observateurs, à formuler d'autres suggestions pour résoudre le problème: comment réduire le nombre actuel d'applications de la note 161 dans la NGAA. Le président a été de l'avis, comme de nombreuses autres délégations, qu'il était très malencontreux de ne pas pouvoir faire avancer la question en ce moment parce que la situation pourrait avoir un impact négatif sur le développement ultérieur de la NGAA.
101. Le président a clos ce point de l'ordre du jour en exprimant l'espoir de trouver une solution prochaine et a indiqué que l'échec d'aujourd'hui ne voulait pas dire que le Comité ne serait pas capable de trouver le

¹⁸ [CX/FA/14/47/13](#); Observations de l'Union européenne, de l'Indonésie, de l'Inde, du Kenya, de la Malaisie, du Nigéria, du Pérou, des Philippines, de l'Union africaine, du CCC ([CRD15](#)); de la Fédération de Russie ([CRD20](#)); de l'Égypte ([CRD21](#)); de l'ICGA ([CRD28](#)).

¹⁹ « Pour remplacer le sucre, entièrement ou partiellement, dans les produits dans lesquels aucun sucre n'est ajouté pendant la fabrication » ([CX/FA 14/46/14](#) par. 11).

²⁰ [REP14-FA](#), par. 96-97.

²¹ « Utilisation uniquement dans les aliments à valeur énergétique réduite ou les aliments sans sucres ajoutés tel que défini dans CAC/GL 23-1997 » ([CX/FA 14/46/14](#) par. 11).

moyen d'avancer dans le futur.

PROPOSITIONS DE NOUVELLES ET/OU DE RÉVISION DE DISPOSITIONS RELATIVES AUX ADDITIFS ALIMENTAIRES (RÉPONSES A CL 2014/15-FA) (Point 5h de l'ordre du jour)²²

Recommandation 15

102. Le Comité a confirmé la recommandation du groupe de travail classique d'inclure dans la NGAA à l'étape 2 les nouvelles dispositions relatives aux oligoesters de saccharose de type I et de Type II (SIN 473a), au bicarbonate de diméthyle (SIN 242), à la lécithine, partiellement hydrolysée (SIN 322(ii)) et aux phosphates (SIN 338(i), 339(i-iii), 340(i-iii), 341(i-iii), 342(i-ii), 343(i-iii), 450(i-vii), 451(i-ii), 452(i-v), 542) tel que contenu dans l'annexe 4 de CRD2 pour examen à la prochaine session.
103. Le Comité est convenu de la proposition de la délégation du Chili de distribuer pour observations à l'étape 3 et examen à sa prochaine session la révision de la disposition relative aux extraits de quillaia (SIN 999(i), (ii)) dans la catégorie d'aliments 14.1.4 « Boissons aromatisée à base d'eau, y compris les boissons pour sportifs et les boissons « énergétiques » ou « électrolytes », et les boissons concentrées ». La proposition a pour but d'autoriser l'emploi des deux types d'extraits de quillaia, le type 1 et le type 2 en supprimant la note 168 « Extraits de quillaia de type 1 (SIN 999(i)) seulement ».

Recommandation 16

104. Le président du groupe de travail classique a noté qu'un certain nombre de propositions de nouvelles dispositions avaient été rejetées par le groupe de travail classique car la NGAA contient déjà des dispositions correspondantes dans le processus par étapes et, par conséquent, il serait plus approprié d'examiner ces dispositions quand elles seront distribuées pour observations. Le groupe de travail classique avait rejeté d'autres propositions car certaines informations requises manquaient dans le formulaire de soumission de propositions (appendice1 de CL 2014/15-FA).
105. Le président du groupe de travail classique a par ailleurs noté que le Brésil (CRD6) et la Thaïlande (CRD24) avaient soumis les informations manquantes relatives à un certain nombre de nouvelles dispositions, qui avaient été rejetées par le groupe de travail classique; à savoir pour:
- Le caramel II- caramel sulfité (SIN 150b), caramel III- caramel à l'ammoniacal (150c), caramel IV- procédé au sulfite ammoniacal (SIN 150d) dans les catégories d'aliments 08.1.2 « Viande fraîche, volaille et gibier compris, coupée fin ou hachée » et 08.3 « Viande, volaille et gibier compris, transformée, coupée fin ou hachée »;
 - Le carboxyméthyl-cellulose sodique (SIN 466) dans la catégorie d'aliments 14.1.2 « Jus de fruits et de légumes »; et
 - La gomme gellane (SIN 418), le citrate trisodique (SIN 331(iii)) et le lactate de calcium (SIN 327) dans la catégorie d'aliments 14.1.2.1 « Jus de fruits ».
106. Une demande a été présentée d'ajouter de nouvelles dispositions relatives au diphosphate déhydrogéné de magnésium (SIN 450(ix)) dans la NGAA dans plusieurs catégories d'aliments. Une clarification a été demandée au secrétariat du JECFA concernant l'inclusion de cet additif dans la DJMT de groupe de 70 mg/kg de poids corporel pour les sels de phosphate, exprimés en phosphore. Le secrétariat du JECFA a indiqué que si l'emploi de cet additif était à titre de substitution pour les autres phosphates, alors cela n'entraînerait pas d'exposition accrue aux phosphates. Par conséquent, le Comité est convenu que la NGAA serait mise à jour pour inclure le diphosphate déhydrogéné de magnésium dans la liste de groupe des phosphates. Il a par ailleurs été noté que, si de nouvelles informations sur les niveaux d'emploi sont disponibles, cette information devrait être soumise au JECFA pour réévaluation de l'exposition aux sels de phosphate, exprimés en phosphore, à partir de leur emploi en tant qu'additif alimentaire.

Conclusion

107. Le Comité est convenu d'inclure dans la NGAA à l'étape 2 les dispositions citées ci-dessus et de réviser la liste de groupe pour le phosphate et d'inclure le diphosphate déhydrogéné de magnésium (SIN 450(ix)). Le Comité est par ailleurs convenu de rejeter les autres propositions, tel que recommandé par le groupe de travail classique.

Formulaire de soumission de propositions de nouvelles dispositions relatives aux additifs alimentaires et/ou de la révision de dispositions adoptées dans la NGAA

108. Le Comité a noté que c'était la première fois que le formulaire de soumission de propositions de nouvelles dispositions relatives aux additifs alimentaires et/ou la révision de dispositions adoptées dans la NGAA était

²² [CL 2014/15-FA](#); [CX/FA 15/47/14](#); [CX/FA 15/47/14 Add.1](#); Observations du Brésil ([CRD6](#)); de la République de Corée ([CRD18](#)); de l'Égypte ([CRD21](#)); de la Thaïlande ([CRD24](#)).

utilisé et, par conséquent, il serait utile d'avoir une interprétation commune du type d'informations à fournir notamment: « la justification de l'emploi et le besoin technologique »; « l'emploi sans risque de l'additif: évaluation de l'ingestion alimentaire (le cas échéant) »; et « la justification que l'emploi n'induit pas le consommateur en erreur » et du processus relatif à l'examen des propositions.

109. Concernant « l'emploi sans risque de l'additif ; évaluation de l'ingestion alimentaire », il a été suggéré que les intervenants pourraient fournir l'évaluation de l'ingestion alimentaire, au niveau national, tel que décrit dans les *directives pour l'évaluation simplifiée de l'ingestion des additifs alimentaires* ([CAC/GL 3-1989](#)).
110. Certaines délégations ont été de l'avis qu'une orientation était nécessaire sur la « justification que l'emploi n'induit pas le consommateur en erreur » car l'information contenue dans l' « étiquetage » ne semble pas adéquate et ne s'applique pas à la plupart des aliments frais.
111. Concernant le processus à adopter pour traiter les propositions, les délégations ont exprimé des avis divergents s'agissant de savoir si la qualité des informations fournies devrait être évaluée avant d'entrer les dispositions nouvelles/révisées dans la NGAA à l'étape 2 (et de n'examiner que celles qui se qualifient) ou quand la nouvelle disposition est examinée dans le processus par étapes (aux étapes 3/4).

Conclusion

112. En raison des contraintes de temps, le Comité est convenu de suspendre la discussion pour l'instant et a noté que le formulaire de soumission de propositions a été élaboré pour usage interne et pouvait être amélioré si nécessaire.

CONCLUSION GÉNÉRALE DU POINT 5 DE L'ORDRE DU JOUR

113. Le Comité est convenu de transmettre à la CAC38:
- Le projet et l'avant-projet de dispositions relatives aux additifs alimentaires de la NGAA pour adoption à l'étape 8 et aux étapes 5/8 (annexe VIII)²³; et
 - Les dispositions relatives aux additifs alimentaires recommandées pour révocation (annexe VIII)²⁴.
114. Le Comité est convenu d'inclure un certain nombre de dispositions relatives aux additifs alimentaires aux étapes 2 et 3 dans la NGAA (annexe IX)²⁵ et d'interrompre les travaux sur un certain nombre de projets et avant-projets de dispositions relatives aux additifs alimentaires de la NGAA tel que présenté dans l'annexe X²⁶.
115. Le Comité est par ailleurs convenu de demander une clarification auprès des comités de produits correspondants tel qu'examiné dans les paragraphes 64, 72, 73 et 74.

Travaux pour la 48^{ème} session du CCFA

Groupe de travail électronique sur la NGAA

116. 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:
- Demander des informations et la justification de l'emploi relatives à la nisine (SIN 234) dans la catégorie d'aliments 08.3.2 en général, et particulièrement dans les produits qui relèvent des normes de produits correspondantes et de préparer des propositions sur la base des informations soumises (*voir par. 84*).

Groupe de travail classique sur la NGAA

117. Le Comité est convenu d'établir un groupe de travail classique qui se rencontrerait juste avant le CCFA48, serait présidé par les États-Unis d'Amérique et travaillerait en anglais uniquement, pour examiner et préparer des recommandations pour la séance plénière sur:
- Les dispositions en attente relatives au point 5c de l'ordre du jour (y compris les observations écrites soumises au CCFA47 contenues dans les CRD 12 et 20);
 - Le rapport du groupe de travail électronique sur la NGAA;
 - Les observations soumises en réponses à la CL sur la révision des dispositions relatives aux extraits de quillaia (SIN 999 (i),(ii) dans la catégorie d'aliments 14.1.4;

²³ Recommandations d'adoption relatives aux points 5a, 5b, 5d, 5e, 5h de l'ordre du jour.

²⁴ Recommandations de révocation découlant du point 5a de l'ordre du jour.

²⁵ Recommandations relatives au point 5h de l'ordre du jour.

²⁶ Recommandations d'interruption relatives aux points 5a et 5b de l'ordre du jour.

- Les observations soumises en réponses à la CL demandant des propositions sur les emplois et les niveaux d'emploi de l'extrait de paprika (SIN 160c(ii)) pour inclusion dans le tableau 1 et le tableau 2 de la NGAA; et
- Les nouvelles propositions d'entrée ou de révision de dispositions relatives aux additifs alimentaires (réponses à la CL).

PROPOSITIONS DE MODIFICATIONS ET/OU D'ADDITIONS DANS LE SYSTÈME INTERNATIONAL DE NUMÉROTATION (SIN) DES ADDITIFS ALIMENTAIRES (Point 6 de l'ordre du jour)²⁷

118. La délégation de l'Iran a présenté le rapport du groupe de travail intra-session (CRD4) sur le Système international de numérotation (SIN).
119. Le Comité a confirmé les recommandations 1-5 du groupe de travail concernant: l'inclusion de nouveaux additifs dans le SIN; les modifications de noms et numéros SIN existants; les modifications de catégories fonctionnelles et de fonctions technologiques pour des additifs alimentaires existants dans le SIN; l'inclusion des esters de lutéine de *Tagetes erecta* (SIN 161b(iii)); et la suppression de la classe fonctionnelle d'émulsifiant pour le glycérol (SIN 422).
120. Le Comité a par ailleurs noté que le groupe de travail n'avait pas pu répondre à la demande d'attribution d'un numéro SIN à certaines protéases en tant qu'additifs alimentaires²⁸ parce qu'il manquait d'information sur l'emploi de ces protéases spécifiques. Par conséquent, le Comité est convenu d'inclure ce point dans la tâche du prochain groupe de travail électronique (voir ci-dessous).

Conclusion

121. Le Comité est convenu d'établir un groupe de travail électronique, dirigé par l'Iran, ouvert à tous les membres et observateurs et travaillant en anglais uniquement, pour:
- Examiner les réponses à la lettre circulaire demandant des propositions de modifications et/ou d'additions dans le SIN; et
 - Attribuer des numéros SIN à certaines protéases pour lesquelles aucun numéro SIN correspondant n'a été établi (par ex., protéase d'*Aspergillusoryzae* var. et de *Streptomyces fradiae*).

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

122. Le Comité est convenu de transmettre l'avant-projet d'amendements du SIN à la CAC38 pour adoption aux étapes 5/8 (en omettant les étapes 6/7) (annexe XII).

PROPOSITION D'ADDITIONS ET DE MODIFICATIONS À LA LISTE PRIORITAIRE DES SUBSTANCES PROPOSÉES POUR ÉVALUATION PAR LE JECFA (RÉPONSES À CL 2014/13-FA) (Point 7a de l'ordre du jour)²⁹

INFORMATIONS SUR LA DISPONIBILITÉ DE DONNÉES POUR LA RÉÉVALUATION DES SIX COLORANTS PRIORITAIRES (RÉPONSES A CL 2014/14-FA) (Point 7b de l'ordre du jour)³⁰

INFORMATIONS SUR L'UTILISATION COMMERCIALE DU DIACÉTATE DE POTASSIUM (SIN 261(ii)) DANS LES ALIMENTS (RÉPONSES A CL 2014/24-FA) (Point 7c de l'ordre du jour)³¹

123. Le Comité a noté que le groupe de travail intra-session sur les priorités, dirigé par le Canada, avait formulé des recommandations sur les points 7a, 7b et 7c de l'ordre du jour.

Liste prioritaire des substances proposées pour évaluation par le JECFA

124. Le secrétariat du JECFA a noté qu'après le dernier appel de données du JECFA, certains dossiers sur les composés présentés comme hautement prioritaires par le CCFA46 n'avaient pas été soumis. Ceci a entraîné des pertes de ressources liées à la coordination de ces évaluations, et aux évaluations d'autres composés qui auraient pu être évalués à leur place. À la lumière du nombre croissant de requêtes pour la liste prioritaire, le secrétariat du JECFA a réitéré l'importance de l'engagement des membres et de la soumission des données dans les délais impartis. Qui plus est, pour une meilleure planification des activités du JECFA, il a été proposé de supprimer de la liste prioritaire les composés pour lesquels l'ensemble

²⁷ [CL 2014/12](#); [CX/FA 15/47/15](#); [CX/FA 15/47/15 Add.1](#); [CX/FA 15/47/15 Add.2](#); Rapport du groupe de travail intra-session sur le SIN ([CRD4](#)).

²⁸ [CX/FA 15/47/2](#) par. 23-24.

²⁹ [CL 2014/13-FA](#); [CX/FA 15/47/16](#); [CX/FA 15/47/16 Add.1](#); Observations de l'Australie, de l'AIDGM, de l'AIPG, de l'ISDI ([CRD19](#)); de la Fédération de Russie ([CRD20](#)); de l'Égypte ([CRD21](#)); de l'Argentine ([CRD22](#)); du Nigéria ([CRD27](#)); de l'Uruguay ([CRD29](#)).

³⁰ [CL 2014/14-FA](#); [CX/FA 15/47/17](#); [CX/FA 15/47/17 Add.1](#); Observations de l'Égypte([CRD21](#)).

³¹ [CL 2014/24-FA](#); [CX/FA 15/47/18](#); Observations de la Fédération de Russie ([CRD20](#)).

complet de données (à savoir, norme et évaluation de l'innocuité) ne serait pas disponible avant décembre 2015 et d'inviter les membres à réitérer leur demande.

Extrait de stevia

125. La délégation du Canada, en tant que présidente du groupe de travail sur les priorités, a expliqué que l'extrait de stevia n'était pas inclus dans la liste car les données pour l'évaluation de l'innocuité et l'établissement des normes demandées par le Paraguay ne seraient pas disponibles en 2015.

Glycosides de stéviol

126. Certaines délégations ont exprimé des inquiétudes quant à l'inclusion des glycosides de stéviol dans la liste prioritaire. Le secrétariat du JECFA a expliqué que la demande concernait un nom chimique des glycosides de stéviol différent de ceux déjà cités dans les normes existantes pour les glycosides de stéviol (SIN 960) pour lequel la Malaisie s'était engagée à fournir des données (avant décembre 2015) pour une évaluation complète de l'innocuité et l'établissement de normes. Le secrétariat du JECFA a noté que les normes actuelles pour les glycosides de stéviol (SIN 960) resteraient valides.

Gomme Arabique

127. Une délégation et plusieurs observateurs ont exprimé des inquiétudes quant à l'inclusion de la gomme arabique dans la liste prioritaire et ont demandé si des données étaient disponibles pour appuyer l'évaluation de l'innocuité de la substance car selon eux, aucune donnée nouvelle n'était disponible pour justifier la réévaluation de la substance.
128. La délégation du Soudan a indiqué que sa soumission portait sur la révision des normes actuelles pour la gomme arabique (SIN 414). Le secrétariat du JECFA a clarifié que la demande concernait une substance différente pour laquelle le Soudan s'était engagé à fournir des données (avant décembre 2015) pour une évaluation complète de l'innocuité et l'établissement de normes. Le secrétariat du JECFA a noté que la norme actuelle pour la gomme arabique (SIN 414) resterait valide et que la référence à SIN 414 associée à la gomme arabique dans la liste prioritaire actuelle devrait être supprimée pour éviter toute confusion.

Substances répertoriées dans la NGAA sans normes JECFA correspondantes

129. Le président du groupe de travail électronique sur les priorités a noté qu'aucun engagement n'avait été pris à l'égard de la soumission de données au JECFA pour huit des neuf substances qui ont été identifiées par le CCFA46 comme figurant dans la NGAA mais sans normes JECFA, à savoir: le tartrate dipotassique (SIN 336(ii)); le tartrate monopotassique (SIN 336(i)); le tartrate monosodique (SIN 335(i)); les adipates de potassium (SIN 357); l'ascorbate de potassium (SIN 303); le malate de potassium (SIN 351(ii)); le propane (SIN 944); et les adipates de sodium (SIN 356).
130. Conformément à la décision prise par le CCFA45³², le Comité est convenu de retirer ces substances de la NGAA (annexe VIII, partie B).

Réévaluation de six colorants prioritaires

131. Le président du groupe de travail sur les priorités a expliqué que les six colorants programmés pour une réévaluation par le JECFA ont été présentés dans une liste distincte.
132. Le Comité a noté la proposition du secrétariat du JECFA de réévaluer deux colorants par an et d'inclure les quatre autres dans une liste de réserve lors de l'appel de données dans le but d'être évalués si les autres dossiers dans la liste principale ne sont pas soumis à temps.

Diacétate de potassium (SIN 261(i))

133. Le président du groupe de travail sur les priorités a rappelé que le CCFA46 était convenu de demander au JECFA de réviser les normes pour l'acétate de potassium pour inscrire SIN 261(i) et de clarifier si la DJA de groupe pour les acétates de potassium comprend aussi le diacétate de potassium.³³
134. Le Comité est convenu de retirer le diacétate de potassium de la liste prioritaire en notant qu'aucune donnée n'avait été fournie sur cette substance.

Autres

135. Le secrétariat du JECFA a informé le Comité que l'information avait été fournie, et qu'elle indiquait que la méthode d'analyse pour la détermination des anthraquinones dans les normes complètes pour la gomme de casse (SIN 427) (adoptée par la CAC34 en 2011) était insuffisante car elle utilise des normes internes qui ont été ajoutées aux anthraquinones après extraction de l'échantillon.

³² REP13/FA par.16.

³³ REP14/FA par.133.

136. Le Comité a noté que le secrétariat du JECFA porterait cette information à l'attention des experts du JECFA au plus tôt pour examen et recommandations sur les prochaines étapes. Si des modifications aux normes relatives à la méthode étaient nécessaires, des données supplémentaires seraient définies et les données demandées seraient incluses dans un appel de données pour examen par le JECFA à une prochaine réunion.
137. Le secrétariat du JECFA a par ailleurs mentionné que des informations supplémentaires devraient être soumises suite aux demandes formulées à sa 79^{ème} réunion concernant les niveaux d'emploi et les études toxicologiques pour les pectines (SIN 440) et les additifs contenant des phosphates.

Conclusion

138. Le Comité est convenu de transmettre la liste prioritaire des substances proposées pour évaluation par le JECFA à la FAO et à l'OMS pour leur suivi (annexe XIII).

DOCUMENT DE DISCUSSION SUR L'EMPLOI DES ADDITIFS SECONDAIRES (Point 8 de l'ordre du jour)³⁴

139. Le président a rappelé que la question des additifs secondaires a été abordée pour la première fois lors du CCFA45 et qu'il existait différentes opinions sur la façon dont le Comité pouvait aborder cette question. Il a indiqué que son intention était de parvenir à un accord général et à une compréhension commune de la question durant la présente session et de faire des recommandations pour l'avenir.
140. La délégation de l'Union européenne, pays chef de file du groupe de travail électronique sur les additifs secondaires a présenté CX/FA 15/47/19. Il a noté que le groupe de travail électronique, qui a eu une forte participation, avait effectué deux rondes d'observations; la première ronde avait examiné un projet de définition pour les additifs secondaires; et la deuxième ronde des propositions d'amendement de la définition et des options pour avancer. Le groupe de travail électronique avait établi un large consensus sur la définition. Quant à la voie à suivre, les options 1 et 2 relatives à l'amendement de la NGAA ont obtenu davantage de soutien que les autres options.
141. La délégation a souligné en outre que des informations sur les additifs secondaires étaient également présentes dans les autres textes du Codex, par exemple dans les *Lignes directrices pour l'emploi des aromatisants* (CAC/GL 66-2008) et dans les *Listes consultatives d'éléments nutritifs utilisables dans les aliments diététiques ou de régime ou pour nourrissons et enfants en bas âge* (CAC/GL 10-1979). Selon elle, il était nécessaire d'avoir une approche cohérente sur cette question car le manque de clarté pourrait entraîner des malentendus et retarder les travaux sur la NGAA.

Discussion

142. Le Comité a souscrit à la proposition du président de débattre tout d'abord de la proposition proposée (CX/FA 15/47/19, paragraphe 13) afin d'avoir une compréhension commune des enjeux et d'identifier les moyens d'avancer.
143. Outre certaines suggestions afin d'améliorer la lisibilité de la définition proposée et afin d'apporter des éclaircissements sur certaines des inquiétudes relatives aux additifs secondaires, les délégations ont formulé les observations suivantes: la référence aux aliments non fonctionnels n'était pas appropriée; la définition proposée était une description de l'emploi des additifs secondaires (et non pas une définition); la définition devrait inclure d'autres substances à effets physiologiques et ne pas se limiter aux types de nutriments; la définition devrait indiquer clairement que les supports et les auxiliaires technologiques ne peuvent pas être considérés comme des additifs secondaires; la référence aux emplois commerciaux devrait être retirée; la référence aux emplois commerciaux est particulièrement importante puisque les additifs secondaires sont utilisés dans les préparations à base d'additifs alimentaires qui ne sont pas vendues aux consommateurs finaux; la NGAA s'applique à l'alimentation destinée aux consommateurs finaux; la définition proposée indique clairement que les préparations à base d'additifs alimentaires ont une fonction dans les aliments; la section 4.2 de la NGAA semble traiter les questions portant sur les additifs secondaires; puisque les additifs secondaires ne donnent lieu à aucune préoccupation sanitaire du point de vue de l'exposition, il serait mieux que le CCFA concentre ses ressources sur d'autres aspects de la NGAA; il convient d'accorder une attention particulière sur la façon dont la définition pourrait avoir un impact sur la NGAA; la définition couvre des aspects comme les nutriments qui n'entrent pas dans le cadre des travaux du CCFA.
144. La délégation de l'Union européenne a indiqué que les additifs secondaires sont destinés à avoir une fonction dans les préparations à base d'additifs alimentaires et non pas dans l'alimentation à laquelle ces préparations ont été ajoutées; et que le concept d'additifs secondaires était plus large que celui des supports puisque les additifs secondaires étaient également utilisés pour d'autres fonctions technologiques telles que

³⁴ CX/FA 15/47/19; Observations de la Chine, d'El Salvador, de l'Union européenne, de l'Inde, de l'Indonésie, du Nigéria, de l'Union africaine, de l'ISDI (CRD16); de la Fédération de Russie (CRD20); de l'Égypte (CRD21).

celles d'agent de conservation antioxygène (par exemple préparations à base de colorants) et d'émulsifiant (par exemple pour faciliter l'application d'un agent glaçant).

145. Compte tenu du soutien général pour le texte de la définition proposée et pour aller de l'avant, le Comité a souscrit à la proposition du président d'aborder la question par une approche en trois étapes: (i) examiner la définition proposée en détails en vue d'avoir à ce stade une définition de travail qui faciliterait la compréhension de la question; (ii) analyser plus à fond le Préambule de la NGAA et déterminer si tous les aspects de la définition de travail étaient déjà couverts; et (iii) analyser l'impact de ces lacunes, s'il en est, sur la NGAA.

Définition de travail d'un additif secondaire

146. Le Comité a examiné la définition d'un additif secondaire dans CX/FA 15/47/19 et est convenu d'amender la définition comme suit:
- Elargir l'emploi des additifs secondaires à des substances ayant un effet physiologique autre que celui de nutriments;
 - Eliminer le texte de la deuxième phrase qui reproduit le texte du point (ii), et déplacer les exemples de fonctions des additifs secondaires dans ce point.

Conclusion

147. Le Comité est convenu de la définition suivante:

*« On entend par **additif alimentaire secondaire** tout additif alimentaire qui: (i) est utilisé dans les préparations à base d'additifs alimentaires, d'enzymes, d'aromatisants ou de nutriments (y compris les substances à effet physiologique) qui sont particulièrement formulées pour un emploi commercial; (ii) exerce une fonction technologique dans ces préparations (par exemple pour faciliter leur stockage, normalisation, dispersion, dilution ou dissolution; et (iii) n'a pas de fonction technologique dans l'aliment dans lequel ces préparations ont une fonction. Les additifs alimentaires secondaires sont incorporés dans les préparations pour exercer une fonction technologique dans cette préparation. Le terme n'inclut pas les auxiliaires technologiques qui n'ont aucune fonction dans les préparations ni dans l'aliment dans lesquels les préparations ont une fonction. »*

148. Afin de poursuivre son travail sur cette question (par ex. étape ii et iii), le Comité est convenu d'établir un groupe de travail électronique, dirigé par l'Union européenne, ouvert à tous les membres et observateurs et travaillant uniquement en anglais dans le but de:
- (i) Comparer la définition de travail (voir ci-dessus) avec la section 4 du Préambule de la NGAA; et si l'analyse sous (i) établit que la section 4 ne couvre pas de façon appropriée tous les aspects de la définition;
 - (ii) Analyser quel serait l'impact de la définition sur la NGAA.
149. Le rapport du groupe de travail électronique sera examiné par le CCFA48, qui décidera de la voie à suivre.

DOCUMENT DE DISCUSSION SUR LA TERMINOLOGIE INCOHÉRENTE RELATIVE AUX AROMATISANTS DANS LES TEXTES CODEX (Point 9 de l'ordre du jour)³⁵

150. Le Comité a rappelé que le CCFA46 était convenu de la nécessité d'aborder le problème de la terminologie incohérente relative aux aromatisants et d'examiner la question à la présente session sur la base du document de discussion préparé par les États-Unis d'Amérique.
151. La délégation des États-Unis d'Amérique a présenté CX/FA 15/47/20 qui contenait: (i) le résumé des définitions pertinentes dans les *Lignes directrices pour l'emploi des aromatisants* (CAC/GL 66-2008); (ii) la comparaison entre les définitions contenues dans CAC/GL 66-2008 et les autres termes qui renvoient aux aromatisants dans les autres textes du Codex; et (iii) les options pour remédier aux incohérences identifiées. Le document contenait par ailleurs l'ébauche d'un document de projet pour de nouveaux travaux destinés à remédier aux incohérences identifiées dans la terminologie des aromatisants dans les textes du Codex.

Discussion générale

152. Le Comité a d'une façon générale soutenu les nouveaux travaux visant à remédier aux incohérences dans la terminologie relative aux aromatisants. Les observations formulées comprennent: déterminer s'il relève du mandat du CCFA de formuler des propositions de révision de textes élaborés par d'autres comités; les termes utilisés dans la *Norme générale pour l'étiquetage des aliments pré-emballés* (CODEX STAN 1-1985)

³⁵[CX/FA 15/47/20](#); Observations de l'Inde, de l'Indonésie, du Pérou, de la Thaïlande et de l'Union africaine ([CRD17](#)); Observations de la Fédération de Russie ([CRD20](#)); Observations de l'Égypte ([CRD21](#)).

pour les aromatisants sont bien établis et largement compris et ne créent ni confusion ni problème lié à l'innocuité des aliments; toute approche adoptée pour remédier aux incohérences devrait entraîner un coût minimal pour l'industrie.

153. Le secrétariat du Codex a clarifié que la révision de la *Norme générale pour l'étiquetage des additifs alimentaires vendus en tant que tels* ([CODEX STAN 107-1981](#)) s'inscrivait dans le mandat du CCFA. Le CCFA a également la responsabilité de réviser les sections sur les additifs alimentaires dans les normes de produits élaborées par des comités inactifs (ajournés ou abolis). Eu égard aux textes élaborés par des comités actifs, le CCFA pourrait formuler des recommandations spécifiques concernant la nécessité de réviser ces textes pour examen par les comités concernés.

Discussion spécifique

154. Le Comité a examiné les recommandations spécifiques comme suit.

Recommandation 1

155. Le Comité a confirmé la recommandation et est convenu que le champ d'application des travaux serait limité à la révision des sections 4.1c et 5.1c de la *Norme générale pour les additifs alimentaires vendus en tant que tels* ([CODEX STAN 107-1981](#)) de sorte que ces dispositions soient cohérentes avec les *Lignes directrices pour l'emploi des aromatisants* ([CAC/GL 66-2008](#)).

Recommandation 2 et 3

156. Le Comité a noté que des incohérences pourraient surgir si les comités travaillent simultanément sur la question. Par conséquent, le Comité est convenu qu'il serait approprié de terminer les travaux sur [CODEX STAN 107-1981](#) avant que d'autres comités envisagent de réviser les textes dont ils ont la responsabilité.

157. Le Comité a confirmé les deux recommandations et est convenu d'informer le Comité sur l'étiquetage des aliments (CCFL) et les autres comités de produits actifs concernant ces travaux.

Recommandations 4 et 5

158. Le Comité est convenu d'envisager la révision des textes élaborés par des comités non actifs uniquement après avoir finalisé la révision de [CODEX STAN 107-1981](#).

159. Le Comité a noté que le but de la recommandation 5 était que les travaux de révision de certaines catégories d'aliments pour les produits laitiers (Point 5f de l'ordre du jour) tiennent compte des nouveaux travaux proposés sur [CODEX STAN 107-1981](#).

Document de projet

160. Le Comité a examiné le document de projet section par section et a révisé les sections 1 « Objectif et champ d'application des nouveaux travaux » et section 3 « Principaux aspects à couvrir » pour refléter la décision prise suite aux recommandations 1 et 2 ci-dessus.

161. Le Comité a par ailleurs apporté des amendements aux autres sections pour supprimer des détails techniques qui seraient traités par le groupe de travail électronique; assurer le placement correct de certaines informations et la cohérence de la structure du document préparé à la session actuelle (Point 5g de l'ordre du jour).

162. La délégation du Costa Rica a noté qu'en espagnol, le terme aromatisant avait deux synonymes, à savoir « aromatisantes » et « saborizantes » et a proposé que les deux termes soient utilisés dans le Codex.

163. Le secrétariat du Codex a expliqué qu'afin de régler ce point, il était nécessaire que les pays hispanophones examinent la question et s'entendent sur le(s) terme(s) le(s) plus approprié(s) à utiliser.

Conclusion

164. Le Comité est convenu de:

- (i) Demander à la CAC38 d'approuver les nouveaux travaux sur la révision des sections 4.1.c et 5.1.c de la *Norme générale pour l'étiquetage des additifs alimentaires vendus en tant que tels* ([CODEX STAN 107-1981](#)) et de transmettre le document de projet révisé au Comité exécutif pour un examen critique (annexe XIV);
- (ii) Etablir 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 préparer, sous réserve d'approbation par la Commission, un avant-projet de révision de la *Norme générale pour l'étiquetage des additifs alimentaires vendus en tant que tels* ([CODEX STAN 107-1981](#)), pour distribution pour observations à l'étape 3 et examen à sa prochaine session.

AUTRES QUESTIONS ET TRAVAUX FUTURS (Point 10 de l'ordre du jour)**Document d'information sur la base de données des auxiliaires technologiques³⁶**

165. La délégation de la Chine a présenté CRD23 qui fournit des informations sur le statut de la base de données des auxiliaires technologiques et a encouragé les membres à utiliser le système en ligne lors de la soumission de nouvelles entrées ou lors de l'apport de modifications aux entrées existantes des auxiliaires technologiques.
166. La délégation a indiqué que la base de données était mise à jour à partir des demandes soumises et a accueilli favorablement la suggestion d'un observateur d'introduire dans la page d'accueil de la base de données³⁷ des informations sur la version mise à jour ainsi que le nombre de substances incluses.

DATE ET LIEU DE LA PROCHAINE SESSION (Point 11 de l'ordre du jour)

167. Le Comité a été informé que sa quarante-huitième session serait tenue en Chine du 14 au 18 mars 2016. Le lieu sera déterminé par le gouvernement hôte en consultation avec le secrétariat du Codex.

³⁶Information de la Chine ([CRD23](#)).

³⁷<http://www.ccfa.cc/IPA>

RÉSUMÉ DE L'ÉTAT D'AVANCEMENT DES TRAVAUX

OBJET	ÉTAPE	MESURE À PRENDRE PAR:	RÉFÉRENCE DU DOCUMENT (REP15/FA)
Avant-projet de <i>normes d'identité et de pureté des additifs alimentaires</i>	5/8	CAC38	Par. 36 et annexe IV
Projet et l'avant-projet de dispositions relatives aux additifs alimentaires de la <i>Norme générale pour les additifs alimentaires</i> (NGAA)	8 et 5/8	CAC38	Par. 113 et annexe VII (parties A-E)
Avant-projet d'amendements du <i>Système international de numérotation des additifs alimentaires</i> (CAC/GL 36-1989)	5/8	CAC38	Par. 122 et annexe XII
Section révisée sur les additifs alimentaires de la <i>norme pour les bouillons et les consommés</i> (CODEX STAN 117-1981)	Adoption	CAC38	Par. 58 et annexe VI
Les dispositions révisées relatives aux additifs alimentaires dans la catégorie d'aliments de la NGAA 12.5 « Potages et bouillons » et ses sous-catégories	Adoption	CAC38	Par. 58 et annexe VII (partie F)
Corrections des dispositions de la NGAA relatives aux cinq normes de produits pour les produits carnés	Adoption	CAC38	Par. 58 et annexe VII (partie G)
Avant-projet de dispositions relatives aux additifs alimentaires de la NGAA	2,3	CCFA48	Par. 114 et annexe IX (parties A-B)
Amendements du <i>Système international de numérotation</i> (SIN) des additifs alimentaires	1,2,3	Groupe de travail électronique (Iran)	Par.121
<i>Normes d'identité et de pureté des additifs alimentaires</i> (81 ^{ème} JECFA)	1,2,3	CCFA48	---
Avant-projet de révision de la catégorie d'aliments 01.1 « Lait et boissons lactées » et ses sous-catégories de la NGAA	1,2,3	CAC38 Groupe de travail électronique (Nouvelle-Zélande)	Par. 92 et annexe XI
Avant-projet de révision des sections 4.1.c et 5.1.c de la <i>Norme générale pour l'étiquetage des additifs alimentaires vendus en tant que tels</i> (CODEX STAN 107-1981)	1,2,3	CAC38 Groupe de travail électronique (États-Unis)	Par. 164 et annexe XIV
Dispositions relatives aux additifs alimentaires de la NGAA	Révocation	CAC38	Par. 113 et annexe VIII
Projet et avant-projet de dispositions relatives aux additifs alimentaires de la NGAA	Interruption	--	Par. 114 et annexe X (parties A-B)
Alignement des dispositions relatives aux additifs alimentaires dans les normes de produits sur les dispositions correspondantes dans la NGAA	---	Groupe de travail électronique (Australie et États-Unis)	Par. 58
Document de discussion sur l'emploi de certains additifs alimentaires dans la production du vin	---	Groupe de travail électronique (France et Australie)	Par. 78
Note à la note 161 (application d'une autre note aux dispositions relatives aux édulcorants)	---	--	Par. 99-101
Dispositions relatives aux additifs alimentaires des tableaux 1 et 2 dans les catégories d'aliments 01.2 à 08.4, à l'exception des catégories d'aliments 04.1.2.4, 04.2.2.4, 04.2.2.5, 04.2.2.6, 05.1.1, 05.1.3 et 05.1.4	---	CCFA48	Par. 114
Dispositions relatives à la nisine (SIN 234) dans la catégorie d'aliments 08.3.2		Groupe de travail électronique (États-Unis)	Par. 116
Document de discussion sur les additifs secondaires	---	Groupe de travail électronique (Union européenne)	Par. 147 - 149

OBJET	ÉTAPE	MESURE À PRENDRE PAR:	RÉFÉRENCE DU DOCUMENT (REP15/FA)
Liste prioritaire des substances proposées pour évaluation par le JECFA	---	FAO et OMS	Par. 138 et annexe XIII
Proposition d'additions et de modifications à la liste prioritaire des substances proposées pour évaluation par le JECFA	---	CCFA48	---
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	---

Annexe I

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

Chairperson:
Président:
Presidente:

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

ALGERIA - ALGÉRIE – ARGELIA

Ms Maya CHERFAOUI
Research Scientist
Ministry of Higher Education and Scientific Research
Siege ex-PNSA, zone industrielle Bou-Ismaïl
42415 TIPAZA
Tel: 21324463924
Fax: 21324463924
Email: maya.cherfaoui@laposte.net

Mr Ridha NEBAIS
Premier Secrétaire
Ambassade d'Algérie à Pékin
7, San Li Tun Lu, Beijing
100600 Beijing
Tel: (0086) 65323773
Fax: (0086) 65321648
Email: riad197@yahoo.fr

AUSTRALIA – AUSTRALIE

Mr Steve CROSSLEY
Principal Advisor - Product Standards
Food Standards Australian New Zealand
55 Blackall Street
Barton ACT
2600 Canberra, Australia
Tel: +61262712627
Email: steve.crossley@foodstandards.gov.au

Mr Gary FAN
Assistant Director, Wine and International Food Policy
Department of Agriculture
GPO BOX 858
Canberra ACT 2601
AUSTRALIA
Tel: +61262723964
Email: gary.fan@agriculture.gov.au

AUSTRIA – AUTRICHE

Mr Bernhard KUHN
Dipl.Ing
Austrian Agency for Health & Food Safety
Wieningerstraße 8
4020 Linz
Tel: +43(0) 50 555-41731
Email: bernhard.kuhn@ages.at

BELGIUM - BELGIQUE – BÉLGICA

Dr Vinx CHRISTINE
Expert food additive
FPS Health
Food, Feed and other consumption product
Eurostation
Place Victor Horta, 40 bte 10
1060 Bruxelles
Tel: +3225247359
Fax: +3225247399
Email: Christine.Vinx@health.belgium.be

BRAZIL - BRÉSIL – BRASIL

Mr Diego BOTELHO GAINO
Expert on Regulation and Health Surveillance
Brazilian Health Surveillance Agency
SIA trecho 5, sector especial 57, 2 andar, sala 2 -
Brasília
Tel: 55 61 34625334
Fax: 55 61 3462 5315
Email: diego.gaino@anvisa.gov.br

Ms Maria Cecilia TOLEDO
Full Professor
State University of Campinas
Shigeo Mori 1232 - Cidade Universitaria – SP
13083-765 Campinas
Tel: 55-19-32891837
Fax: 55-19-32011837
Email: toledomcf@hotmail.com

Mr Pérciles MACEDO FERNANDES
Federal Inspector
Ministry of Agriculture Livestock and Food Supply
Esplanada dos Ministerios Bloco D, Sala 349B
70043-900 Brasília
Tel: +55(61)3218-2913
Fax: +55(61)3224-8961
Email: pericles.fernandes@agricultura.gov.br

Ms Ester AGUIAR
Official Veterinarian Inspector
Ministry of Agriculture, Livestock and Food Supply
Esplanada dos Ministérios Bloco D
70043-900 - Distrito Federal
Brasília
Tel: +55 61 3218-2861
Fax: +55 61 3218-2727
Email: ester.aguiar@agricultura.gov.br

Ms Renata FERREIRA
Expert on Regulation and Health Surveillance
Brazilian Health Surveillance Agency
SIA trecho 5, sector especial 57, 2 andar, sala 2
Brasília
Tel: 55 61 34624288
Fax: 55 61 3462 5315
Email: renata.ferreira@anvisa.gov.br

CAMEROON - CAMEROUN – CAMERÚN

Mrs Yolande Alida MEDJOU NIMPE EPSE BOMBA
Chargé d'Etude Assistant
Ministère des Mines, de l'Industrie et du Développement
Technologique
Division du Développement de la Qualité
Yaoundé
Tel: +237 699 95 05 68
Email: y_nimpe@yahoo.fr

Mr Henri KANGUE KOUM
Chef de Bureau des Normes et du Contrôle Alimentaire
Ministère de la Santé Publique
Direction de la Promotion de la Santé
Yaoundé
Tel: +237677328201
Email: henrykangue@yahoo.fr

Mr Awal MOHAMADOU
Membre Groupe Technique CCAFRICA
Agence des Normes et de la Qualité(ANOR)
Yaoundé
BP:14966
Tel: +237699420780
Email: moawaln@yahoo.fr

CANADA – CANADÁ

Mr Matthew BAUDER
Head, Food Additives Section
Health Canada
Chemical Health Hazard Assessment Division, Bureau of
Chemical Safety, Food Directorate, Health Products and
Food Branch
251 Sir Frederick Banting Driveway
K1A 0K9 Ottawa
Tel: 613-941-6224
Fax: 613-990-1543
Email: matthew.bauder@hc-sc.gc.ca

Mr Steve THERIAULT
Scientific Evaluator, Food Additives Section
Health Canada
Chemical Health Hazard Assessment Division, Bureau of
Chemical Safety, Food Directorate, Health Pro
251 Sir Frederick Banting Driveway
K1A 0K9 Ottawa
Tel: 613-946-9207
Fax: 613-990-1543
Email: steve.theriault@hc-sc.gc.ca

CHILE – CHILI

Ms Marcia BECERRA
Encargada Laboratorio de Aditivos
Ministerio de Salud
Instituto de Salud Pública (ISP)
Santiago
Email: mbecerra@ispch.cl

Mr Roberto SAELZER
Profesor Titular, Asesor Académico Dirección Docencia
Universidad de Concepción
Concepcion
Email: rsaelzer@udec.cl

CHINA – CHINE

Mr Zhiqiang ZHANG
Deputy Director-General
Department of Food Safety Standards, Risk Surveillance and
Assessment, National
1#, Nanlu Xizhimenwai,
Xicheng District
100044 Beijing
Tel: 86-10-68792613
Fax: 86-10-68791474
Email: zhangzq215@126.com

Mr Jianbo Zhang
Professor
China National Center for Food Safety Risk Assessment
Building 2, No. 37, Guangqu Road, Chaoyang District, Beijing
100022 Beijing
Tel: 86-10-52165425
Fax: 86-10-52165424
Email: jianbozhang@cfsa.net.cn

Mr Xuewan XU
Deputy Division Director
Development Center of Science and Technology, MOA
Nongfengdasha, no.96 Dongsanhuannanlu, Chaoyang
District, Beijing
100122 Beijing
Tel: 86-10-59199375
Fax: 86-10-59199377
Email: xuxuewan@126.com

Ms Rui ZHANG
Associate Professor
Standards & Quality Center of the State Administration of
Grain
No.11 Baiwanzhuang Street
100037 Beijing
Tel: 010-58523400
Fax: 010-58523408
Email: lybztc270@163.com

Ms Xin CAO
Deputy Director
China Food and Drug Administration, Department of Food
Safety Supervision
26 Xuanwumen Xidajie, Beijing 100053 P.R.China
100053 Beijing
Tel: 86-10-88331095
Fax: 86-10-63600373
Email: caoxin@cfda.gov.cn

Ms Jing HUANG
Engineer
International Research Center for standards and Technical
Regulations of Inspection and Quarantine, AQSIQ
No 18,, Xibahe Dong Li, Chaoyang
100028 Beijing
Tel: 86-10-84603969
Fax: 86-10-84603871
Email: huangjing@tbtsps.com

Mr Zhutian WANG
Assistant Director
China National Center for Food Safety Risk Assessment
Building 2, No. 37, Guangqu Road, Chaoyang District,
Beijing
100022 Beijing
Tel: 86-10-52165577
Email: wangzhutian@cfsa.net.cn

Ms Xiaoyan WANG
Officer
Standard Administration of the People's Republic of China
No.9 Madian Donglu, Haidian District, Beijing, China
100086 Haian
Tel: 86-10-82262925
Fax: 86-10-82260687
Email: wangxy@sac.gov.cn

Mr Zhifei ZHANG
principal staff member
Ministry of Industry and Information Technology
No.13 West Changan Street, Xicheng District
Beijing
Tel: 86-10-68205637
Email: zhangzhf@miit.gov.cn

Mr Kuai Tat CHEONG
Head of Department
Civic and Municipal Affairs Bureau of Macau
Rua Nova de Areia Preta, No. 52 Centro de Serviços 3 andar
da RAEM, Macau
Macau
Tel: (853)82969929
Fax: (853)82969935
Email: ktcheong@iacm.gov.mo

Ms Hoi Chi SOU
Head of Division of Risk Assessment
Civic and Municipal Affairs Bureau of Macau
Rua Nova de Areia Preta, No. 52 Cntro de Serviços 3 andar
da RAEM, Macau
Macau
Tel: (853)82969931
Fax: (853)82969930
Email: hcsou@iacm.gov.mo

Ms Ka Yan CHAN
Scientific Officer
Centre for Food Safety, Food and Environment Hygiene
Department, HKSAR
43/F, Queensway government offices Hong Kong SAR,
66Queensway, HongKong
HongKong
Tel: (852)39622066
Fax: (852)28030534
Email: mkychan@fehd.gov.hk

Ms Hong ZHANG
research assistant
China National Center for Food Safety Risk Assessment
37 Guangqu Road, Building 2, Chaoyang, Beijing
100022 Beijing
Tel: 010-52165471
Email: zhanghong@cfssa.net.cn

Ms Huali WANG
Assistant Researcher
China National Center for Food Safety Risk Assessment
37 Guangqu Road, Building 2, Chaoyang, Beijing
100022 Beijing
Tel: 010-52165428
Email: wanghuali@cfssa.net.cn

Ms Jiyue ZHANG
Research assistant
China National Center for Food Safety Risk Assessment
37 Guangqu Road, Building 2, Chaoyang, Beijing
100022 Beijing
Tel: 010-52165429
Email: yue.zhang@cfssa.net.cn

Ms Zhe ZHANG
Assistant Researcher
China National Center for Food Safety Risk Assessment
37 Guangqu Road, Building 2, Chaoyang, Beijing
100022 Beijing
Tel: 86-10-52165406
Fax: 86-10-52165408
Email: zhangzhe@cfssa.net.cn

Mr Chen ZHANG
Principal staff member
China General Chamber of Commerce
Xicheng District, Beijing, NO. 25 Yuetanbeijie
100834 Beijing
Tel: 86-10-68391385
Fax: 86-10-68391387
Email: Zhangc31@126.com

COLOMBIA – COLOMBIE

Mr Adrian GIRALDO
VP Business Development
Ecoflora
Business
Calle 80 Sur # 47D – 65 INT 103
Sabaneta, Antioquia
Tel: (574) 444 8974
Email: agiraldo@ecofloracares.com

Dr Sandra ZAPATA
VP Innovation
Ecoflora
R&D
Calle 80 Sur # 47D – 65 INT 103
Sabaneta
Tel: (574) 444 8974
Email: szapata@ecofloracares.com

Dr Yuby Sulema ASCANIO SUAREZ
Bacteriologist "Official Food Inspection Functionary"
Instituto Nacional de Vigilancia de medicamentos y Alimentos
– INVIMA
Dirección de Alimentos y Bebidas
Bogotá
Email: yascanios@invima.gov.co

COSTA RICA

Mrs Mónica ELIZONDO ANDRADE
Directora Asuntos Científicos y Regulatorios
Cámara Costarricense de la Industria Alimentaria (CACIA)
Tel: (506) 2220 3031
Email: melizondo@cacia.org

CUBA

Ms Grettel GARCÍA DÍAZ
Jefe Laboratorio Aditivos Alimentarios
Instituto Nacional de Higiene Epidemiología y Microbiología
Laboratorio Aditivos Alimentarios
Infanta 1158
10200 La Habana
Email: grettelg@infomed.sld.cu

DENMARK - DANEMARK – DINAMARCA

Mr Rene Sig SVENDSEN
Legal Adviser
Danish Veterinary and Food Administration
Stationsparken 31
2600 Glostrup
Tel: +45 7227 6283
Email: rens@fvst.dk

EQUATORIAL GUINEA- GUINÉE ÉQUATORIALE- GUINEA ECUATORIAL

Mr Antonio Bonifacio MBA NDONG OBONO
 Medico Veterinario
 Ministerio De Agricultura Y Bosques
 AVDA/HASSAN-II
 MALABO
 Tel: +240 222 685 855
 Email: ambandong@yahoo.es

ESTONIA – ESTONIE

Ms Anneli TUVIKE
 Chief specialist
 Ministry of Agriculture
 Food Safety Department
 Lai st 39/41
 15056 Tallinn
 Tel: +3726256213
 Email: anneli.tuvike@agri.ee

EUROPEAN UNION - UNION EUROPÉENNE - UNIÓN EUROPEA

Mr Jérôme LEPEINTRE
 EEAS Delegation in Beijing
 European Commission
 EEAS Delegation
 Beijing
 Tel: +86 1084548186
 Email: jerome.lepeintre@eeas.europa.eu

Mrs Andreia ALVAREZ PORTO
 Administrator
 European Commission
 DG Sante
 B232 04/037
 1049 BRUSSELS
 Tel: +32 229-50984
 Email: Andreia.ALVAREZ-PORTO@ec.europa.eu

Ms Eva Maria ZAMORA ESCRIBANO
 Deputy Head of Unit
 European Commission
 Health and Food Safety Directorate-General
 Rue Froissart 101 - Office 02/068
 B-1049 Brussels
 Tel: +32 2 299 86 82
 Email: eva-maria.zamora-escribano@ec.europa.eu

Mr Denis DE FROIDMONT
 Administrator
 European Commission
 DG AGRI
 Rue De La Loi
 1049 Brussels
 Tel: +32 229-56438
 Email: Denis.De-Froidmont@ec.europa.eu

Mr Jiri SOCHOR
 Administrator
 European Union
 Rue Belliard 232
 1049 Brussels
 Email: Jiri.SOCHOR@ec.europa.eu

Mr Alexander ROGGE
 Political-Administrator
 General Secretariat of the Council, Luxembourg Presidency
 Re de la Loi 175-B-1048 Brussels-Belgium
 Tel: +32(0)2 281 53 49
 Email: alexander.rogge@consilium.europa.eu

FRANCE – FRANCIA

Mrs Catherine EVREVIN
 Chargée de mission
 DGCCRF
 DGCCRF –BUREAU 4B – Teledoc 223 - 59 boulevard
 Vincent Auriol
 75703 PARIS
 Email: catherine.evrevin@dgccrf.finances.gouv.fr

Mr Quentin GUYONNET-DUPÉRAT
 Deputy Head of Office
 Ministry of Economy
 Directorate General for competition policy, consumers affairs
 and fraud control
 59 Boulevard Vincent Auriol
 75013 Paris
 Tel: 144972432
 Email: quentin.guyonnet-duperat@dgccrf.finances.gouv.fr

Mr Franck FAIVRE
 Chargé d'études
 Ministère de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt -
 Direction générale de l'alimentation
 Direction générale de l'alimentation – DGAL
 251 rue de Vaugirard
 75732 Paris
 Tel: (+33) (0) 1 49 55 49 34
 Fax: (+33) (0) 1 49 55 59 48
 Email: franck.favre@agriculture.gouv.fr

Mrs Annie LOC'H
 Corporate Regulatory Affairs Director
 Danone
 17 Bd Haussmann
 75009 Paris
 Email: annie.loch@danone.com

Ms Nelly DELFAUT
 Chargée de mission
 French Dairy Processor's Association
 42 rue de Châteaudun
 75009 PARIS
 Tel: +33 (0)1 49 70 72 66
 Email: nelly.delfaut@atla.asso.fr

GERMANY - ALLEMAGNE – ALEMANIA

Mr Hermann Josef BREI
 Deputy Head of Unit
 Federal Ministry of Food and Agriculture
 Unit 214
 Rochusstr. 1
 53123 Bonn
 Tel: +49 228 99 529 4655
 Fax: +49 228 99 529 4965
 Email: Hermann.Brei@bmel.bund.de

Dr Michael PACKERT
 Advisor
 Suedzucker AG
 Maximilianstr. 10
 68165 Mannheim
 Tel: +49 621 421 573
 Fax: +49 621 421 7573
 Email: michael.packert@suedzucker.de

GHANA

Mr George Ebenezer PENTSIL
 Principal Regulatory Officer
 Food and Drugs Authority
 P. O. Box Ct 2783
 Cantonments, Accra
 Accra
 Tel: +233 244 339631
 Email: gpentsil@yahoo.com

Mr Percy ADOMAKO AGYEKUM
Senior Regulatory Officer
Food And Drugs Authority
P. O. Box Ct 2783
Cantonments, Accra
Accra
Tel: +233 208 169407
Email: adopee@yahoo.com

HUNGARY - HONGRIE – HUNGRÍA

Mr Gábor KELEMEN
Senior councillor
Ministry of Agriculture
Department of Food Processing
Kossuth L. tér 11.
1055 Budapest
Tel: +36 1 795 3867
Fax: +36 1 795 0096
Email: gabor.kelemen@fm.gov.hu

INDIA – INDE

Dr Rajesh KAPUR
Advisor
Ministry of Science and Technology
Department of Biotechnology
Email: kapur@dbt.nic.in

Ms Shreya PANDEY
GM - Scientific and Regulatory Affairs (R&D), PEPSICO India
Holdings Private Limited, FICCI Codex Cell
Federation of Indian Chambers Of Commerce And Industry
(FICCI)
Email: shreya.pandey@pepsico.com

Mr Anil MEHTA
Deputy Director
Food Safety and Standards Authority of India
Ministry of Health & Family Welfare
FDA Bhawan
Kotla Road, New Delhi.110002
Email: anilmehta@fssai.gov.in

Dr Anirudha Kumar CHHONKAR
Corporate Regulatory Advocacy Manager
Federation of Indian Chambers of Commerce And Industry
NESTLE' India LTO
Tel: +91 9910092474
Email: Anirudha.Chhonkar@IN.nestle.com

Ms Sakshi GAMBHIR
Technical Officer
Food Safety and Standards Authority of India,
Ministry of Health & Family Welfare
FDA Bhawan
Kotla Road, New Delhi.110002
Tel:+91 23237439
Email: sakshi.gambhir@yahoo.co.in

Dr Jasvir SINGH
AVP & Head: Sc. Affairs, Regulatory Affairs & Nutrition
Federation of Indian Chambers of Commerce and Industry
Mondelez India
+91 9958995804
Email: Jasvir.Singh@mdlz.com

INDONESIA – INDONÉSIE

Mrs Fitra Budi ASTUTI
Head of Section on Standardization of Cosmetic and Food
Production
Ministry of Health
Directorate of Production and Distribution of Pharmaceuticals,
DG of Pharceuticals and Medical Device
Adhiyatma Build, 8th Floor Room 804 Ministry of Health
12950 Jakarta
Tel: +6221 5214873
Fax: +6221 5214873
Email: kosmetikmakanan@yahoo.com

Ms Erline Yuniaty BAKARA
Staf of Sub-Directorate of Raw Material and Food Additives
National Agency of Drug and Food Control
Directorate of Food Products Standardization
Jl Percetakan Negara 23
Jakarta Pusat
10560 Jakarta
Tel: +62 21 42875584
Fax: +62 21 42875780
Email: subdit.bb_btp@yahoo.com

Mrs Lasrida Yuniaty BAKARA
Head of Section Directorate of Food Product Standardization
National Agency of Drug and Food Control
Directorate of Food Products Standardization
Jl. Percetakan Negara No.23
Jakarta Pusat
10560 Jakarta
Tel: +62 21 42875584
Fax: +62 21 42875780
Email: subditspo2@yahoo.com

Mr GASILAN -
Head of Sub-Directorate of Raw Material and Food Additives
National Agency of Drug and Food Control
Directorate of Food Products Standardization
Jl Percetakan Negara 23 Jakarta Pusat
Jakarta Pusat, Indonesia
10560 JAKARTA
Tel: +62-21-42875584
Fax: +62-21-42875780
Email: subdit.bb_btp@yahoo.com

Mr Victor Suryohadi BASUKI
SEA Regulatory & Scientific Affairs Manager
DuPont Nutrition and Health
Regulatory & Scientific Affairs
JalanAmpera Raya No.9-10, Beltway Office Park Building A,
5th floor. South Jakarta-Indonesia.
12550 JAKARTA
Tel: +628111630280
Fax: :+6221 7822565
Email: victor.basuki@dupont.com

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

Dr Behzad HOSSEINKHANI MARANDI
Senior Food Legal Advisor
Private Sector
Unit 9, No 7, 8th Miremad Ave
Tehran
Email: bmarandi@arianprocess.com

IRELAND - IRLANDE – IRLANDA

Ms Emer O'REILLY
 Technical Executive
 Chemical Safety Group
 Food Safety Authority of Ireland
 Abbey Court
 Lower Abbey Street
 Dublin 1
 Tel: +353 1 8171344
 Fax: +353 1 8171244
 Email: eoireilly@fsai.ie

ISRAEL – ISRAËL

Ing. Yosef SADE
 Chief Food Engineer
 Ministry of Health
 Food Additives Unit
 12 Haarbbaa St.
 64739 Tel Aviv
 Tel: 972-50-6243512
 Fax: 972-3-6270126
 Email: Yossi.Sadeh@Moh.Health.Gov.il

ITALY - ITALIE – ITALIA

Mr Ciro IMPAGNATIELLO
 Codex Contact Point
 Ministry of Agricultural Food and Forestry Policies
 Department of the European Union and International Policies
 and of the Rural Development
 Via XX Settembre, 20
 187 Rome
 Tel: +39 06 46654058
 Email: c.impagnatiello@politicheagricole.it

JAPAN - JAPON – JAPÓN

Dr Katsuya SEGURO
 Technical Advisor
 Japan Food Hygiene Association
 4-9 Nihonbashi-Kodenmachou Chuo-ku
 103-0001 Tokyo
 Tel: +81-3-3667-8311
 Fax: +81-3-3667-2860
 Email: katsuya_seguro@jafaa.or.jp

Mr Koichi SHIKADA
 Section Chief
 Food Safety Commission Secretariat, Cabinet Office
 First Risk Assessment Division
 Akasaka Park Bld. 22nd F. Akasaka 5-2-20, Minato-ku
 107-6122 Tokyo
 Tel: +81-3-6234-1090
 Fax: +81-3-3584-7391
 Email: kouichi.shikada@cao.go.jp

Ms Moe OHTA
 Section Chief
 National Tax Agency
 Analysis and Brewing Technology
 3-1-1 Kasumigaseki Chiyoda-ku
 100-8978 Tokyo
 Tel: 81-3-3581-4161 ext.3481
 Fax: 81-3-3593-0406
 Email: moe.ota@nta.go.jp

Ms Yayoi TSUJIYAMA
 Director for International Affairs
 Food Safety and Consumer Policy Division, Food Safety and
 Consumer Affairs Bureau
 Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries
 1-2-1 Kasumigaseki, Chiyoda-ku
 100-8950 Tokyo
 Tel: 81-3-3502-8732
 Fax: 81-3-3507-4232
 Email: yayoi_tsuiyama@nm.maff.go.jp

Mr Ryota NAKAMURA
 Section Chief
 Food Safety and Consumer Policy Division, Food Safety and
 Consumer Affairs Bureau
 Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries
 1-2-1 Kasumigaseki, Chiyoda-ku
 100-8950 Tokyo
 Tel: 81-3-3502-7674
 Fax: 81-3-3597-0329
 Email: ryouta_nakamura@nm.maff.go.jp

Mr Kazuhiro SAKAMOTO
 Associate Director
 Food Safety and Consumer Policy Division, Food Safety and
 Consumer Affairs Bureau
 Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries
 1-2-1 Kasumigaseki, Chiyoda-ku
 100-8950 Tokyo
 Tel: 81-3-3502-7674
 Fax: 81-3-3597-0329
 Email: kazuhiro_sakamoto@nm.maff.go.jp

Dr Hiroshi AKIYAMA
 Division Head
 National Institute of Health Sciences
 Division of Food Additives
 1-18-1, Kamiyoga, Setagaya-ku, Tokyo
 158-8501 Tokyo
 Tel: +81-3-3700-9484
 Fax: +81-3-3700-9484
 Email: akiyama@nihs.go.jp

Mr Masaaki SUZUKI
 Official
 Ministry of Health, Labour and Welfare
 Office of International Food Safety, Department of Food
 Safety Pharmaceutical and Food Safety Bureau
 1-2-2, Kasumigaseki, Chiyoda-ku
 100-8916 Tokyo
 Tel: +81-3-3595-2326
 Fax: +81-3-3503-7965
 Email: codexj@mhlw.go.jp

Mr Kenji KUROIWA
 Technical Officer
 Ministry of Health, Labour and Welfare
 Standards and Evaluation Division, Department of Food
 Safety
 1-2-2, Kasumigaseki, Chiyoda-ku, Tokyo
 100-8916 Tokyo
 Tel: +81-3-3595-2341
 Fax: +81-3-3501-4868
 Email: codexj@mhlw.go.jp

Mr Hideyuki YAMAMOTO
 Special Official
 Ministry of Health, Labour and Welfare
 Standards and Evaluation Division, Department of Food
 Safety
 1-2-2, Kasumigaseki, Chiyoda-ku, Tokyo
 100-8916 Tokyo
 Tel: +81-3-3595-2341
 Fax: +81-3-3501-4868
 Email: codexj@mhlw.go.jp

KENYA

Mr Peter MUTUA
 Principle Standards Officer
 Kenya Bureau of Standards
 P.O. Box 54974 Popo Road Off Mombasa Road
 200 Nairobi
 Tel: +254-20 6948000
 Email: mutuap@kebs.org

Mr Robert KILONZO
Head, Food Safety and Quality
Ministry of Health
P.O. Box 30016
100 Nairobi
Tel: +2542717077
Email: rmkilonzo@yahoo.co.uk

LUXEMBOURG – LUXEMBURGO

Ms Sarah HAUNERT
Chargée de mission
Direction de la Santé
Service de la sécurité alimentaire
3 rue des Primeurs
2361 Strassen
Email: sarah.haunert@Msetat.lu

MALAYSIA - MALAISIE – MALASIA

Dr Sidd PURKAYASTHA
Vice President, Head of Global SRA
PureCircle Ltd
Email: Sidd.purkayastha@purecircle.com

Mr Aszmy Mahmood Yusof MOHAMED
Agriculture Counsellor
Agriculture Counsellor Office, Embassy of Malaysia in the
People's Republic Of China
Unit 506, Building A, Xiao Yun Center, No.15, Xia Guangli,
Chaoyang District
100125 Beijing
Email: aszmy.moa@1govuc.gov.my

MEXICO - MEXIQUE – MÉXICO

Ms Karla Nallely ANGELES MELGOZA
Verificadora Sanitaria
Comisión Federal para la Protección Contra Riesgos
Sanitarios
Comisión de Evidencia y Manejo de Riesgo
Oklahoma 14, Col. Napoles, Benito Juarez
3810 Distrito Federal
Tel: 50805200
Email: knangeles@cofepris.gob.mx

Ms Nidia COYOTE ESTRADA
Directora Ejecutiva de Manejo de Riesgos
Comisión Federal para la Protección contra Riesgos
Sanitarios
Comisión de Evidencia y Manejo de Riesgos
Oklahoma 14, Col. Napoles, Benito Juarez
3810 Distrito Federal
Tel: 50805200 EXT.1459
Email: ncoyote@cofepris.gob.mx

MOROCCO - MAROC – MARRUECOS

Mr FALAQ Abdelaziz
Chef de Section
Laboratoire Officiel d'Analyses et de Recherches Chimiques
Ministère de l'Agriculture
25, Rue Nichakra Rahal Casablanca
Casablanca
Tel: +212 608 848535
Fax: +212 522 301972
Email: ajfalaq@yahoo.fr

NETHERLANDS - PAYS-BAS - PAÍSES BAJOS

Mr Wim MENNES
Senior Toxicologist
RIVM
PO Box 1
3720 BA Bilthoven
Tel: +31 30 274 2975
Email: Wim.Mennes@rivm.nl

Ms Ana VILORIA
Senior Policy Officer
Ministry of Health, Welfare and Sport
Nutrition, Health Protection and Prevention Department
PO Box 20350
2500 EJ The Hague
Tel: +31 70 340 6482
Email: ai.viloria@minvws.nl

Mr Kees PLANKEN
Senior Policy Officer
Ministry of Health, Welfare and Sport
Nutrition, Health Protection and Prevention Department
PO Box 20350
2500 EJ The Hague
Tel: +31 70 340 7132
Email: k.planken@minvws.nl

NEW ZEALAND - NOUVELLE-ZÉLANDE - NUEVA ZELANDIA

Ms Clare CHANDLER
Senior Adviser
Regulation & Assurance
Ministry for Primary Industries
PO Box 2526
Wellington, New Zealand
Email: clare.chandler@mpi.govt.nz

Mr John VAN DEN BEUKEN
Principal Adviser
Ministry for Primary Industries
Regulation & Assurance
PO Box 2526
Wellington, New Zealand
Email: John.vandenBeuken@mpi.govt.nz

NIGERIA – NIGÉRIA

Mr Christopher Chukwunweike OFUANI
Deputy Director
National Agency for Food and Drug Administration and
Control
445, Herbert Macaulay Way, Yaba,
Lagos
Tel: +2348033068185
Email: chrisofuani@yahoo.com

Mr Anthony ABAH
Chief Regulatory Officer
National Agency for Food and Drug Administration and
Control
445, Herbert Macaulay Way, Yaba,
Lagos
Tel: +2348051169979
Email: abah.a@nafdac.gov.ng

NORWAY - NORVÈGE – NORUEGA

Mrs Cecilie SVENNING
Senior Adviser
Norwegian Food Safety Authority
Head Office
P.O.Box 383
N-2381 Brumunddal
Tel: +4722778048
Email: cesve@mattilsynet.no

Mrs Vigdis S.veum MOELLERSEN
Senior Advisor
Norwegian Food Safety Authority
Head Office
Felles Postmottak
P.O.Box 383
N-2381 Brumunddal
Tel: +47 22779104
Email: visvm@mattilsynet.no

PARAGUAY

Mr Octavio FERREIRA
 Director of Multilateral Economic Organizations
 Ministry of Foreign Affairs
 Palma 594
 Asunción
 Tel: +595214148000
 Fax: +59521446796
 Email: oferreira@mre.gov.py

Mrs Trini JIMÉNEZ
 Tecnician
 Ministry of Agriculture and Livestock
 Yegros y 25 de Mayo
 Asunción
 Tel: +59521450466
 Fax: +59521450466
 Email: trini.jimenez6@gmail.com

Mrs Alcira ORLANDINI
 Licenciada en Ciencias y Tecnología de Alimentos
 Instituto Nacional de Tecnología Normalización Y Metrología
 Laboratorio de Alimentos (INTN)
 Avenida Artigas Casi Gral Roa 3973
 Asunción
 Tel: +595 21 290160
 Fax: +595 21 290873
 Email: aorlandini@intn.gov.py

Mrs Carmen Viviana PINTOS CORTESSI
 Ingeniera Agrónoma, MSC
 SENAVE (Servicio nacional de calidad y sanidad vegetal y de semillas) Humaita No145
 Asunción
 Tel: +595981310314
 Fax: +59521441549
 Email: viviana.pintos@senave.gov.py

PERU - PÉROU – PERÚ

Mr Fernando Montoya
 Counsellor
 Embassy of Peru in P.R.China
 1-91 Sanlitun Diplomatic Compound, 1 Workers Stadium
 North Road, District Chaoyang
 Beijing
 China
 Email: fmontoya@embaperuchina.com.cn

Ms Jenny Esperanza HUAMÁN TUPAC
 Delegada de la Comisión Técnica de Aditivos Alimentarios
 Ministerio de Salud - Dirección General de Salud Ambiental
 Dirección de Higiene Alimentaria y Zoonosis
 Calle Las Amapolas N° 350, Urb. San Eugenio
 Lima, 14 Lima
 Tel: 511-631-4430
 Fax: 511-4226404
 Email: jhuaman@digesa.minsa.gob.pe

PHILIPPINES – FILIPINAS

Ms María Cecilia DELA PAZ
 Philippine Chamber of Food Manufacturers
 Director, Chairman
 Micro Small Medium Enterprises
 B1 L4 Monterey St. Sta. Monica Mission Hills Brgy. San Roque,
 Antipolo City
 1870 Antipolo
 Tel: +63 91801419565
 Email: delapaz@promesso.com.ph

Ms Christmasita OBLEPIAS
 Food and Drug Regulation Officer
 Food and Drug Administration
 Civic Drive, Filinvest Corporate City, Alabang, City of Muntinlupa
 1781 Muntinlupa
 Tel: 632-857-1948
 Fax: 632-842-4625
 Email: caoblepias@fda.gov.ph

REPUBLIC OF KOREA - RÉPUBLIQUE DE CORÉE - REPÚBLICA DE COREA

Mrs Mee Hye KIM
 Director
 Ministry of Food and Drug Safety, National Institute of Food and Drug Safety Evaluation
 Food Safety Evaluation Department, Food Additives and Packages Division
 Osong Health Technology Administration Complex
 187, Osongsaengmyeong 2-ro, Osong-eup, Heungdeok-gu
 361-951 Cheongju-si, Chungcheongbuk-do
 Tel: 82-43-719-4351
 Fax: 82-43-719-4350
 Email: meehkim@korea.kr

Mr Sung Kug PARK
 Senior Scientific Officer
 Ministry of Food and Drug Safety
 Food Standard Planning Office, Food Additive Standard Division
 Osong Health Technology Administration Complex
 187, Osongsaengmyeong 2-ro, Osong-eup, Heungdeok-gu
 361-951 Cheongju-si, Chungcheongbuk-do
 Tel: 82-43-719-2503
 Fax: 82-43-719-2500
 Email: skpark7@korea.kr

Ms Sul Hyun PARK
 Codex Researcher
 Ministry of Food and Drug Safety
 Food Standard Planning Office, Food Additive Standard Division
 Osong Health Technology Administration Complex
 187, Osongsaengmyeong 2-ro, Osong-eup, Heungdeok-gu
 361-951 Cheongju-si, Chungcheongbuk-do
 Tel: 82-43-719-2507
 Fax: 82-43-719-2500
 Email: seolhyunpark@korea.kr

Dr Jeonghae RHO
 Associate Professor
 Woosong University
 17-2 Jayang-Dong, Dong-gu, Daejeon
 Tel: 82-42-6288
 Email: drnojh@lycos.co.kr

Ms Jungock LEE
 Researcher
 Korea Food Research Institute
 Anyangpangyo-ro, Bundang-gu,
 Seongnam-si
 Tel: 82-31-780-9048
 Email: Lee.Jung-ock@kfri.re.kr

Ms Minhee JEONG
 Agricultural Research Official
 National Agricultural Products Quality Management Service (NAQS)
 740-871
 Tel: 82-54-429-7812
 Fax: 82-54-429-7829
 Email: miniya33@korea.kr

Ms Hyejin PARK
Agricultural Research Official
National Agricultural Products Quality Management Service
(NAQS)
740-871
Tel: 82-10-9455-0390
Fax: 82-54-429-7829
Email: hjpark1126@korea.kr

**RUSSIAN FEDERATION - FÉDÉRATION DE RUSSIE -
FEDERACIÓN DE RUSIA**

Ms Julia KALINOVA
Scientific and Regulatory Affairs Manager, Russia, Ukraine
and Belarus
The Coca-Cola Export Corporation, Moscow Representation
office
8 Ivana Franko str.
121108 Moscow
Tel: +74956516900
Email: jkalinova@coca-cola.com

Dr Olga BAGRYANTSEVA
Leading Researcher
Institute of Nutrition
Laboratory of Food Toxicology and Nanotechnology Safety
Assesment
2/14 Ustinsky proezd
109240 Moscow
Email: bagryantseva@ion.ru

SAUDI ARABIA - ARABIE SAOUDITE - ARABIA SAUDITA

Mr Khalid ALZHRANI
Senior Food Safety Specialist
Saudi Food and Drug Authority
Executive Dept. For Technical Regulations and Standards
Saudi Arabia - Saudi Food and Drug Authority
North Ring Road - Al Nafal Unit (1)
13312 - 6288 Riyadh
Tel: 9.6611203822e+011
Fax: 9.6611275116e+011
Email: KSZHRAN@sfd.gov.sa

SINGAPORE - SINGAPOUR – SINGAPUR

Mr Chee Seng CHENG
Senior Executive Manager
Agri-Food and Veterinary Authority
Regulatory Programmes Department, Regulatory
Administration Group
52 Jurong Gateway Road, #14-01
608550 Singapore
Tel: +65 6805 2910
Fax: +65 6334 1831
Email: cheng_chee_seng@ava.gov.sg

Mr Teng Yong LOW
Senior Executive Manager
Agri-Food and Veterinary Authority
Regulatory Programmes Department, Regulatory
Administration Group
52 Jurong Gateway Road, #14-01
608550 Singapore
Tel: +65 6805 2911
Fax: +65 6334 1831
Email: low_teng_yong@ava.gov.sg

SLOVAKIA - SLOVAQUIE – ESLOVAQUIA

Mrs Katarina HORVATHOVA TRUCHLA
Expert
Public Health Authority of the Slovak Republic
Food Safety and Nutrition
Trnavská 52
826 45 Bratislava
Tel: +421249284327
Fax: +421244455643
Email: katarina.horvathova@uvzsr.sk

Dr Iveta TRUSKOVA
Deputy Director for Professional Activities
Public Health Authority of the Slovak Republic
Trnavská 52
826 45 Bratislava
Tel: +421 2 492 84 392
Fax: +421 2 443 72 641
Email: iveta.truskova@uvzsr.sk

SOUTH AFRICA - AFRIQUE DU SUD – SUDÁFRICA

Mrs Maryke HERBST
Deputy Director
Department of Health
Directorate: Food Control
Private Bag 828
0001 Pretoria
Tel: +27 12 395 8785
Fax: +27 12 395 8854
Email: HerbsM@health.gov.za

SPAIN - ESPAGNE – ESPAÑA

Mr David MERINO FERNANDEZ
Risk Manager
Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y
Nutrición.
Subdirección General de Promoción de la Seguridad
Alimentaria.
C Alcalá, 56
28071 Madrid
Email: dmerino@msssi.es

SUDAN - SOUDAN – SUDÁN

Mr Abdalrahman MOHAMED
Chemist
Sudanese Standard & Metrology Organization
Chemical Engineer
Khartoum /Sudan
Aljamaa St.
+11111 Khartoum
Tel: +249123933330
Email: aosy1996@yahoo.co.uk

Mrs Mayada MOHAMMED ELHASSAN
Senior Official
Sudanese Standards & Metrology Organization
Khartoum /Sudan
Sudanese Standard & Metrology Organization
+11111 Khartoum
Email: maelkareem@hotmail.com

Dr Mohamed IBRAHIM
Director, Natural Gums Research Centre
Sudan University of Science and Technology
Khartoum /Sudan
+11111 Khartoum
Tel: +249127694885
Email: ossieibra@hotmail.com

Mr Elfatih AHMED HASSAN
 Scientist and Researcher
 Sudanese Standard & Metrology Organisation
 Chemistry Science Department
 Sudan University of Science And Technology
 Khartoum /Sudan
 +11111 Khartoum
 Tel: +2490124141740
 Email: hassansky@hotmail.com

Mrs Ula MAKKAWI ABDELRHMAN
 Quality Control Inspector/Codex Contact Point
 Ministry of Agriculture and Irrigation
 Export Development & Quality Control Unit
 Federal Ministry of Agriculture and Irrigation.
 Algamaa Street .Khartoum /Sudan
 P.O. box 285
 +11111 Khartoum
 Tel: +249918075475
 Fax: +249-83-772027
 Email: ulaabdelaziz@gmail.com

THAILAND - THAÏLANDE – TAILANDIA

Ms Chitra SETTAUDOM
 Senior Advisor in Standards of Health Products,
 Food and Drug Administration
 88/24 Moo 4, Tiwanon Rd., Muang
 Nonthaburi
 THAILAND
 11000
 Tel: 662 590 7140
 Fax: 662 591 8446
 Email: schitra@fda.moph.go.th

Mr Thanabadee RODSOM
 Director of Division of Animal Feed and Veterinary Products
 Control,
 Department of Livestock Development,
 Ministry of Agriculture and Cooperatives
 59/1 Phayathai Road, Ratchatewi
 Bangkok THAILAND
 10400
 Tel: 669 2159 0406
 Fax: 662 967 9700 ext. 2105
 Email: NUIFQC9@hotmail.com

Ms Nongnuch MAYTEEYONPIRIYA
 Acting Director,
 Department of Science Service
 Biological Science Program
 75/7 Rama VI Road, Ratchathewi
 Bangkok THAILAND
 10400
 Tel: 662 201 7195
 Fax: 622 201 7181
 Email: nmaytee@dss.go.th

Ms Preeyanooch TIPPAYAWAT
 Senior Scientist,
 Department of Agriculture
 50 Phaholyothin Road,
 Ladyao Chatuchack
 Bangkok THAILAND
 10900
 Tel: 662 579 2565
 Fax: 662 5792592
 Email: tippayawat@hotmail.com

Ms Nalinthip PEANEE
 Standards Officer, Senior Professional Level
 National Bureau of Agricultural Commodity and Food
 Standards
 50 Phaholyothin Road.,
 Ladyao Chatuchak
 Bangkok THAILAND
 10900
 Tel: 662 561 2277 ext.1411
 Fax: 662 561 3357
 Email: nalinthip@acfs.go.th

Ms Sasiwimon TABYAM
 Standards Officer,
 National Bureau of Agricultural Commodity and Food
 Standards,
 50 Paholyothin Road, Chatuchak
 Bangkok THAILAND
 10900
 Tel: 662 561 2277 #1412
 Fax: 662 561 3357
 Email: sasiwimon@acfs.go.th

Ms Paweeda SRIPANARATANAKUL
 Food and Drug Technical Officer,
 Food and Drug Administration
 88/24 Moo 4, Tiwanon Rd.
 Amphur Muang,
 Nontaburi THAILAND
 11000
 Tel: 662 590 7178
 Fax: 662 591 8476
 Email: mean_a@hotmail.com

Ms Dissaya KITTITHANAVIMON
 Food and Drug Technical Officer,
 Food and Drug Administration
 88/24 Moo 4, Tiwanon Rd.
 Amphur Muang,
 Nontaburi
 THAILAND
 11000
 Tel: 662 590 7178
 Fax: 662 591 8476
 Email: dissayak@fda.moph.go.th

Mr Akarat SUKSOMCHEEP
 Committee of Food Processing Industry Club
 The Federation of Thai Industries
 The Federation of Thai Industries
 Queen Sirikit National Convention Center, Zone C,
 4th FL, 60 New Rachadapisek Rd.,Klongteoy
 Bangkok THAILAND
 10110
 Tel: 662 835 1421 / 660 81830-0719
 Fax: 662 835 1019
 Email: sakarat@apac.ko.com

Ms Onanoch TUPPASARNDUMRONG
 Member
 The Federation of Thai Industries,
 Queen Sirikit National Convention Center, Zone C,
 4th FL, 60 New Rachadapisek Rd.,Klongteoy
 Bangkok THAILAND
 10110
 Tel:6628351421
 Fax:6628351019
 Email: onanuch.tup@cpf.com

Mr Anan JUMNANSILP
Senior Expert - Regulatory Affairs,
The Federation of Thai Industries
Queen Sirikit National Convention Center, Zone C, 4th FL, 60
New Rachadapisek Rd.,Klongteoy
Bangkok THAILAND
10110
Tel: +66 2725 1155
Fax: +66 2725 1055
Email: Anan.jumnansilp@mjn.com

Ms Nareerat JUNTHONG
Assistant Executive Director,
Thai Frozen Foods Association
92/6 6th Floor Sathorn Thaini 11 Bldg.,
North Sathorn Rd.,
Silom Bangrak,
Bangkok THAILAND
10500
Tel: 662 235 5622 # 31
Fax: 662 235 5625
Email: nareerat@thai-frozen.or.th

Mr Theerayut LERTTHITIVONG
Member
The Federation of Thai Industries,
Queen Sirikit National Convention Center, Zone C,
4th FL, 60 New Rachadapisek Rd.,Klongteoy
Bangkok THAILAND
10110
Tel: 662 835 1421
Fax: 662 835 1019
Email: theerayut.lertthitivong@mdlz.com

Ms Anchalee PROMMA
Trade and Technical Officer,
Thai Food Processors' Association
170/21-22 9th Floor Ocean Tower 1 Bldg.,
New Ratchadapisek Rd., Klongteoy
Bangkok THAILAND
10110
Tel: 662 261 2684-6
Fax: 662 261 2996-7
Email: fv@thaifood.org

Ms Chanakarn KANCHANAKUN
Trade and Technical Manager of Fruit & vegetable products,
Thai Food Processors' Association,
170/21-22 9th Floor Ocean Tower 1 Bldg., New
Ratchadapisek Rd., Klongteoy
Bangkok THAILAND
10110
Tel: 662 261 2684-6
Fax: 662 261 2996-7
Email: fv@thaifood.org

TURKEY- TURQUIE- TURQUÍA

Mr Selman AYAZ
Manager
Ministry of Food Agriculture and Livestock
Eskisehir Yolu 9. Km Ministry of Food, Agriculture and
Livestock
Lodumlu/ Ankara TURKEY
Email: selman.ayaz@turin.gov.tr

Ms Ozgen Canan OTO
Food Engineer
Ministry of Food, Agriculture and Livestock
Eskisehir Yolu 9, Km Ministry Of Food, Agrigulture And
Livestock
Lodumlu/ Ankara TURKEY
Email: ozgen.oto@tarim.gov.tr

UNITED KINGDOM - ROYAUME-UNI - REINO UNIDO

Mr Mark WILLIS
Team Leader, Food Additives
UK Food Standards Agency
Aviation House
125 Kingsway
WC2B 6NH London
Tel: +44 (0)207 276 8559
Email: Mark.Willis@foodstandards.gsi.gov.uk

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

Dr Susan CARBERRY
Supervisory Chemist
Center for Food Safety and Applied Nutrition, U.S. Food and
Drug Administration
Division of Petition Review, Office of Food Additive Safety
(HFS-265)
5100 Paint Branch Parkway
20740-3835 College Park, MD
Tel: +12404021269
Fax: +13014362972
Email: susan.carberry@fda.hhs.gov

Mr Matt MCKNIGHT
Senior Vice President
U.S. Dairy Export Council
Market Access, Industry and Regulatory Affairs
2101 Wilson Blvd.
Suite 400
22201 Arlington, VA
Tel: +1.703.528.3049
Fax: +1.703.528.3705
Email: mmcknight@usdec.org

Dr Brinda MAHADEVAN
Manager, Toxicologist
Abbott Laboratories
Regulatory Affairs, Abbot Nutrition
3300 Stelzer Road
Dept. 104070, Bildg. RP3-
43219 Columbus, OH
Tel: +1 614 624 3089
Fax: +1 614 727 6245
Email: brinda.mahadevan@abbott.com

Ms Paige BURNS
Coordinator for Market Access and Regulatory Affairs
U.S. Dairy Export Council
2101 Wilson Blvd.
Suite 400
22201 Arlington, VA
Tel: +1-703-224-1382
Fax: +1-703-528-3705
Email: pburns@usdec.org

Dr Wu LI
Senior Director, Food Safety Regulatory Affairs
Yum!Brands, Inc.
7100 Corporate Drive
Plano, TX 75024
Tel: +1 214 606 8688
Fax: +1 972 334 4416
Email: wu.li@yum.com

Mr Kyd BRENNER
Senior Consultant
DTB Associates, LLP
1700 Pennsylvania Avenue, NW - Suite 200
20006 Washington, DC
Tel: +1-202-684-2508
Fax: +1-202-684-2234
Email: kbrenner@dtbassociates.com

Mr Chih-yung WU
International Trade Specialist
USDA Foreign Agriculture Service/OASA
Processed Products & Technical Regulations
1400 Independence Avenue SW Room 5532
20250 Washington, DC
Tel: +1.202.720.9058
Fax: +1.202.690.0677
Email: chih-yung.wu@fas.usda.gov

Mrs Barbara MCNIFF
Senior International Issues
Food Safety and Inspection Service; Office of U.S. CODEX
Office
U.S. Department of Agriculture
1400 Independence Ave; SW
Room 4870-S
20250 Washington, DC
Tel: +1-202-690-4719
Fax: +1-202-720-3157
Email: Barbara.McNiff@fsis.usda.gov

Ms Mari KIRrane
Wine Trade and Technical Advisor
Alcohol & Tobacco Tax & Trade Bureau
International Trade Division
490 N. Wiget Lane
94598 Walnut Creek, CA
Tel: +1 5136843289
Fax: +1 2024532678
Email: Mari.Kirrane@ttb.gov

Dr Daniel FOLMER
Review Chemist
Center for Food Safety and Applied Nutrition, U.S. Food and
Drug Administration
Division of Petition Review, Office of Food Additive Safety
(HFS-265)
5100 Paint Branch Parkway
20740-3835 College Park, MD
Tel: +12404021274
Fax: +13014362972
Email: daniel.folmer@fda.hhs.gov

Dr Paul HONIGFORT
Consumer Safety Officer
Center for Food Safety and Applied Nutrition, U.S. Food
and Drug Administration
Division of Food Contact Notifications, Office of Food
Additives Safety (HFS-275)
5100 Paint Branch Parkway
20740-38835 College Park, MD
Tel: +1-240-402-1206
Fax: +1-301-436-2965
Email: paul.honigfort@fda.hhs.gov

VIET NAM

Mr Liem PHAM THANH
Deputy Head
Food Standard and Analysis Division
Vietnam Food Administration
Lane 135 Nui Truc Street-Ba Dinh District
844 Hanoi
Tel: 3 8464489 (Ext.5020)
Fax: 3 8463739
Email: ptlvfa@gmail.com

Mrs Nguyen THIMINHHA
Deputy Director
Vietnam Codex Office
Vietnam Food Administration (VFA), Ministry of Health
135 Nui Truc Street, Ba Dinh District
84 4 Hanoi
Tel: 84 4 3 8464489 (Ext. 3070)
Fax: 84 4 3 8463739
Email: codexvn@vfa.gov.vn

INTERNATIONAL GOVERNMENTAL ORGANISATIONS - ORGANISATIONS GOUVERNEMENTALES INTERNATIONALES - ORGANIZACIONES INTERNACIONALES GUBERNAMENTALES

AFRICAN UNION - AU

Dr Gnonlonfin Gbemenou Joselin Benoit
Expert
AU-IBAR Nairobi Kenya
Tel: +254 705 593239
Email: bgnonlonfin@yahoo.fr

ORGANISATION INTERNATIONALE DE LA VIGNE ET DU VIN - OIV

Dr Jean-Claude RUF
Scientific Coordinator
International Organisation of Vine and Wine
18, rue d'Aguesseau
75008 Paris France
Tel: +33674663451
Email: jruf@oiv.int

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

ASSOCIATION EUROPÉENNE POUR LE DROIT DE L'ALIMENTATION - AEDA/EFLA

Dr Alan William RANDELL
Member
AEDA/EFLA
Avenue des Gaulois 9
1040 Brussels BELGIUM
Email: secretariat@efla-aeda.org

ASSOCIATION INTERNATIONALE POUR LE DÉVELOPPEMENT DES GOMMES NATURELLES-AIDGUM

Mr Olivier Bove
Regulatory Affairs
AIDGUM
Rouen, France
Tel: +33(0)232831818
Email: o.bove@aidgum.com

ASSOCIATION OF MANUFACTURERS AND FORMULATORS OF ENZYME PRODUCTS - AMFEP

Mr Peter HVASS
Chairman of AMFEP Codex WG
AMFEP
Avenue Jules Bordet 142
1140 Brussels BELGIUM
Tel: 3227611677
Email: phva@novozymes.com

CALORIE CONTROL COUNCIL - CCC

Mr Robert PETERSON
Vice President Regulatory & Scientific Affairs
Calorie Control Council
Tate & Lyle
5450 Prairie Stone Parkway
60192 Hoffman Estates USA
Email: robert.peterson@tateandlyle.com

Ms Nicole CUELLAR-KINGSTON
Regulatory Affairs
Calorie Control Council
Cargill
MS163
15407 McGinty Rd W
55391 Wayzata USA
Email: nicole_cuellar_kingston@cargill.com

Ms Xijuan HOU
Assistant Regulatory Affairs Manager
Calorie Control Council
Ingredient
No 450 Hua Tie Road
Songjiang Industrial Estate
201600 Shanghai PRC CHINA
Email: cindy.hou@ingredient.com

Ms Allison COOKE
Nutrition and Scientific Affairs Specialist
Calorie Control Council
1100 Johnson Ferry Rd
Suite 300
30342 Atlanta USA
Tel: 404 252-3663
Email: acooke@caloriecontrol.org

COMITÉ EUROPÉEN DES FABRICANTS DE SUCRE - CEFS

Dr Celine BENINI
Scientific & Regulatory Affairs Adviser
CEFS
Bruxelles Belgium
Email: celine.benini@cefs.org

EUROPEAN FOOD EMULSIFIER MANUFACTURERS' ASSOCIATION - EFEMA

Mrs Inger BILLESKOV
Head of Delegation
EFEMA
Email: efema@ecco-eu.com

FÉDÉRATION INTERNATIONALE DES VINS ET SPIRITUEUX - FIVS

Dr Tim RYAN
600 Yosemite Boulevard
Modesto, CA USA
Tel: +12093413349
Email: Tim.ryan@ejgallo.com

FEDERATION OF EUROPEAN SPECIALTY FOOD INGREDIENTS INDUSTRIES - ELC

Mr Dirk Rainer CREMER
Head of delegation
ELC, Federation of European Specialty Food Ingredients Industries
Email: dirk.cremer@dsm.com

Mr Huub SCHERES
Member of delegation
Federation of European Specialty Food Ingredients Industries
Email: [Huub.Scheres@dupont.com](mailto:Huib.Scheres@dupont.com)

Dr Thomas Sebastian JANSSEN
Member of delegation
ELC, Federation of European Specialty Food Ingredients Industries
Email: thomas.janssen@budenheim.com

Ms Caroline REY
EU Affairs Manager
ELC, Federation of European Specialty Food Ingredients Industries
Email: elc@ecco-eu.com

FOODDRINKEUROPE

Mr Jörg CSELOVSZKY
Manager Regulatory and Scientific Affairs
Cereal Partners Worldwide S.A. – iCentre
Nutrition, Regulatory and Scientific Affairs
Route de Chavornay 7
1350 Orbe SWITZERLAND
Tel: +41244424742
Fax: +41244424742
Email: joerg.cselovszky@rd.nestle.com

Mrs Olga KUCHMA
Regulatory and Scientific Expert
Nestec Ltd
Research & Development
Avenue Nestlé 55
1800 Vevey SWITZERLAND
Tel: +41 79 59844 59
Email: olga.kuchma@nestle.com

Mr Emmanuel GUICHARD
General Secretary
COFALEC (Confédération des Fabricants de Levure de l'U.E.)
14, rue de Turbigo
F- 75001 Paris FRANCE
Tel: Mobile: +33 1 45 08 54 82, Pho
Email: guichard@cofalec.com

INSTITUTE OF FOOD TECHNOLOGISTS - IFT

Ms Gloria BROOKS-RAY
Advisor, Codex & International Affairs
Exponent, Inc.
P.O. Box 97
Mountain Lakes, NJ 07046
USA
Tel: 1-973-334-4652
Email: gbrooksray@exponent.com

Dr Mitchell CHEESEMAN
Managing Director
Steptoe & Johnson LLP
1330 Connecticut Ave., N.W.
Washington, DC 20036
20036 Washinton, DC USA
Tel: 202-429-6473
Fax: 202-429-3902
Email: mcheeseman@steptoe.com

INTERNATIONAL ALLIANCE OF DIETARY/FOOD SUPPLEMENT ASSOCIATIONS - IADSA

Mr Kazuo SUEKI
Member
IADSA
50 Rue de l'Association
B-1000 Brussels BELGIUM
Tel: +3222091155
Email: secretariat@iadsa.org

Ms Debbie WANG
Member
IADSA
50 Rue de l'Associations
B-1000 Brussels BELGIUM
Tel: +32 2 209 11 55
Email: secretariat@iadsa.org

Mr Daniel TSI
Member
IADSA
50 Rue de l'Associations
B-1000 Brussels BELGIUM
Tel: +32 2 209 11 55
Email: secretariat@iadsa.org

Ms Sam JENNINGS
 Technical Advisor
 IADSA
 50 Rue de l'Association
 B-1000 Brussels BELGIUM
 Tel: +32 2 209 11 55
 Email: secretariat@iadsa.org

Ms Yifan JIANG
 Advisor, Regulatory Affairs
 IADSA
 3 Killiney Road
 #07-04 Winsland House I
 239519 Singapore SINGAPORE
 Tel: +65 6681 0105
 Email: yifanjiang@iadsa.org

**INTERNATIONAL ASSOCIATION OF COLOR
 MANUFACTURERS - IACM**

Mr Dave SCHONEKER
 Delegate
 IACM
 Email: DSchoneker@colorcon.com

Ms Daphne SIM
 Delegate
 IACM
 Email: sgdsi@chr-hansen.com

Ms Aliah WAHAB
 Delegate
 IACM
 Email: sgaaw@chr-hansen.com

Ms Jenny QIN
 Delegate
 IACM
 Email: ying.qin@wildflavors.com

Ms Maggie ZHAN
 Delegate
 IACM
 Email: moli.zhan@wildflavors.com

Mr Colin LI
 Delegate
 IACM
 Email: cli@colorcon.com

Ms Sandy GEBAUER
 Delegate
 IACM
 Email: sandra.gebauer@wrigley.com

Mrs Sue Ann MCAVOY
 Delegate
 International Association of Color Manufacturers
 Email: sueann.mcavoy@sensient.com

INTERNATIONAL CHEWING GUM ASSOCIATION – ICGA

Mr Christophe LEPRÊTRE
 Executive Director - Regulatory and Scientific Affairs
 International Chewing Gum Association
 1001 G Street NW
 Suite 500 West
 DC 20001 Washington USA
 Tel: +32 (0) 26455060/78
 Fax: +32 (0) 26455050
 Email: lepretre@gumassociation.org

Dr Thomas VOLLMUTH
 Sr. Director
 Wrigley Global Innovation Center
 Scientific & Regulatory Affairs
 1132 W. Blackhawk St.
 IL 60642 Chicago USA
 Tel: (312) 794 6024
 Fax: (312) 794 6161
 Email: Thomas.Vollmuth@Wrigley.com

Mrs Lily XU
 Director
 Scientific & Regulatory Affairs-APAC
 33F, R&F Center, 10 Hau Xia Road, Zhujiang Xincheng,
 Tianhe District
 510-623 Guangzhou CHINA
 Tel: +86 (20) 389 280 57
 Email: lily.xu@wrigley.com

Ms Jenny Xin Li
 Keller and Heckman LLP
 Suite 3604
 The Bund Center
 222 Yan'an Dong Lu
 200002 Shanghai CHINA
 Tel: +86 (1) 6335 1618
 Email: li@khlaw.com

**INTERNATIONAL CONFECTIONERY ASSOCIATION -
 ICA/IOCCC**

Ms Joan APGAR
 Principal Scientist
 The Hershey Company
 1025 Reese Ave
 PO Box 805
 17033-0805 Hershey, PA USA
 Tel: (717) 534-5191
 Email: japgar@hersheys.com

Ms Laura SHUMOW
 Director of Scientific and Regulatory Affairs
 National Confectioners Association
 District of Columbia
 1101 30th St NW, Suite200
 20007 Washington USA
 Tel: 2025341440
 Fax: 8668998059
 Email: laura.shumow@candyusa.com

INTERNATIONAL CO-OPERATIVE ALLIANCE - ICA

Mr Toshiyuki HAYAKAWA
 Staff of Safety Policy Service
 Japanese Consumers' Co-operative Union
 Safety Policy Service
 Coop Plaza 3-29-8, Shibuya, Shibuya-ku, 150-8913 Tokyo
 JAPAN
 Tel: +81-3-5778-8109
 Fax: +81-3-5778-8141
 Email: toshiyuki.hayakawa@jccu.coop

**INTERNATIONAL COUNCIL OF BEVERAGES
 ASSOCIATIONS - ICBA**

Mr Hidekazu HOSONO
 Technical Advisor
 Japan Soft Drink Association
 3-3-3 Nihonbashi-Muromachi, Chuo-ku
 103-0022 Tokyo JAPAN
 Email: Hidekazu_Hosono@suntory.co.jp

Dr George PUGH
Advisor
International Council of Beverages Associations
1101 16th Street NW
20036 Washington DC USA
Tel: +14046763024
Email: gepugh@coca-cola.com

Ms Paivi JULKUNEN
Chair, ICBA Committee for Codex
International Council of Beverages Associations
1101 16th Street NW
20036 Washington DC USA
Tel: +14046762677
Fax: +14045982677
Email: pjulkunen@coca-cola.com

**INTERNATIONAL COUNCIL OF GROCERY
MANUFACTURERS ASSOCIATIONS - ICGMA**

Dr Rene VINAS
Toxicologist
Grocery Manufacturers Association
1350 I Street, NW
20005 Washington, DC USA
Tel: 202 639 5972
Email: rvinas@gmaonline.org

INTERNATIONAL DAIRY FEDERATION - IDF/FIL

Ms Jennifer HUET
Project Manager
IDF/FIL
FIL-IDF FRANCE/CNIEL
42 rue de Châteaudun
75314 PARIS CEDEX 9 FRANCE
Tel: +33 1 49 70 71 08
Fax: +33 1 42 80 63 45
Email: jhuet@cniel.com

Mr Allen SAYLE
Managing Partner
Center for Food Safety & Regulatory Solutions (CFSRS)
3511 Powells Crossing Ct
VA 22193 Woodbridge USA
Tel: +1 571-931-6763
Email: asayler@cfsrs.com

Mr Michael HICKEY
Chair of the IDF Science and Programme Coordination
Committee
International Dairy Federation
Irish National Committee of IDF
Derryreigh, Creggane, Charleville
Cork IRELAND
Tel: +3536389392
Email: mfhickey@oceanfree.net

Ms Aurélie DUBOIS LOZIER
Standards officer
International Dairy Federation
Boulevard Auguste Reyers 70 B
1030 Brussels BELGIUM
Tel: +17736980355
Email: adubois@fil-idf.org

**INTERNATIONAL FEDERATION OF FRUIT JUICE
PRODUCERS - IFU**

Dr Hany FARAG
Vice-Chairman of the Commission for Legislation
International Federation of Fruit Juice Producers
14, rue de Turbigou
75001 Paris FRANCE
Tel: +33147422928
Fax: +33147422928
Email: ifu@ifu-fruitjuice.com

INTERNATIONAL FOOD ADDITIVES COUNCIL - IFAC

Ms Hannah HAN
Product Regulatory Specialist
International Food Additives Council
Ashland Specialty Ingredients
Room ger
International Food Additives Council
Kellen Company
11F/1177 Block A, Gateway Plaza No. 18
Xianguangli North Rd - 3rd Ring
10027 Beijing CHINA809 Jing Tai Mansion
No. 24 St., Jian Guo Men Wai
Chao Yang District
100022 Beijing CHINA
Email: hannahhan@ashland.com

Mr Steven BASART
Mana
Email: sbasart@kellencompany.com

Ms Yan HUANG
Technical Service Manager
International Food Additives Council
Innophos (China) Food Ingredients
No. - Fengyang Road
215416 Shuangfeng Town, Taicang City CHINA
Email: yan.huang@innophos.com

Dr Roy LYON
Manager, Regulatory Affairs
International Food Additives Council
Innophos
259 Prospect Plains Road
Building A
8512 Cranbury USA
Email: roy.lyon@innophos.com

Ms Jean XU
Account Manager
International Food Additives Council
The Kellen Company
11F/1177 Block A, Gateway Plaza
No. 18 – Xianguangli
North Road, East 3rd Ring
10027 Beijing CHINA
Email: jxu@kellencompany.com

Mr Kevin KENNY
Chief Operating Officer
International Food Additives Council
Decernis
1250 Connecticut Avenue
Suite 200
20036 Washington, USA
Email: kkenny@decernis.com

Ms Angela LIM
Senior Manager, Regulatory Affairs NA
International Food Additives Council
DuPont Nutrition & Health
Experimental Station 400
200 Powder Mill Road
19803 Wilmington USA
Email: angela.lim@dupont.com

Mr Xingnan (carl) BAO
Regulatory Affairs Manager -Asia Pacific
International Food Additives Council
CP Kelco
1535 Hongmei Road
Shanghai CHINA
Email: carl.bao@cpkelco.com

Ms Jiehong WANG
Regulatory Affairs Manager
International Food Additives Council
Kerry
4th Floor, Building No. 92 1122
Qinzhou North Rd
Coahejing Hi Tech Park
Shanghai CHINA
Email: cherry.wang@kerry.com

Mr Jiasheng SHEN
Regulatory Affairs Director
International Food Additives Council
Kerry
4th Floor
Building No 92 1122 Qinzhou North Rd
Coahejing Hi Tech Park
Shanghai PRC CHINA
Email: roy.shen@kerry.com

Mr Nicholas GARDNER
Regulatory Affairs Specialist
International Food Additives Council
DC
750 National Press Building
529 14th ST NW
20045 Washington USA
Tel: +12022071116
Email: ngardner@kellencompany.com

INTERNATIONAL GLUTAMATE TECHNICAL COMMITTEE - IGTC

Mr Akira OTABE
Associate General Manager
Ajinomoto Co., Inc
Quality Assurance and External Scientific Affairs
1-51-1, Kyobashi, Chuo-Ku
1048315 Tokyo JAPAN
Tel: +81 3 5252 8184
Fax: +81 3 5250 8403
Email: akira_otabe@ajinomoto.com

Dr Masanori KOHMURA
Scientific Adviser
International Glutamate Technical Committee (IGTC)
Umami Manufacturers Association of Japan
Hatchobori 3-11-8
104-0032 Tokyo JAPAN
Tel: +81 80 3258 1900
Fax: +81 3 5250 8403
Email: secretariat@e-igtc.org

INTERNATIONAL LIFE SCIENCES INSTITUTE - ILSI

Ms Qiongfang WANG
Regulatory Affairs Manager
Cargill
Suite 2601, Tower B, Ping An International Financial Center,
No. 3 Xinyuan South Road, Chaoyang District
100027 Beijing CHINA
Tel: 86-10-8414-2655
Email: qiongfang_wang@cargill.com

Ms Cara DING
Scientific & Regulatory Affairs Manager
Abbott
18/F, Innov Tower, Block A, 1801 Hongmei Road
200233 Shanghai CHINA
Email: cara.ding@abbott.com

Ms Winnie SHI
Assistant Regulatory Affairs Manager
FrieslandCampina Ingredients (Beijing) Co.,Ltd.
Room 1709-1716, Canway Building, No. 66 Nanlishi Lu,
Xicheng District
100045 Beijing CHINA
Tel: 86-13810093004
Email: winnie.shi@frieslandcampina.com

Mr Zhong CHEN
AEMEA QRC Director
Hershey International
2903A, West Tower of Twin Towers, B12 Jianguomenwai
Avenue, Chaoyang District
Beijing CHINA
Tel: 86-13301265335
Email: zhongchen@hersheys.com

Mr Wei SUN
SRA Director
The Coca-Cola Company
1702 Full Link Plaza, No. 18 Chaowaidajie, Chaoyang District
100020 Beijing CHINA
Tel: 86-10-58161-0388
Email: wsun@coca-cola.com

Ms Haiyan YE
Scientific & Regulatory Affairs Manager
Fonterra
CHINA
Tel: 86-13621271989
Email: haiyan.ye@fonterra.com

Ms Jenny ZENG
Senior Regional RA Manager - North Asia
Unilever China
No. 35 Dongxiao Road, Haizhu District
Guangzhou CHINA
Tel: 86-20-89161757
Email: jenny.zeng@unilever.com

Dr Yu LI
SRA Director
Mars Foods (China)Co., Ltd.
Yanqi Economic Development Zone Huairou
101407 Beijing CHINA
Tel: 86-13331151893
Email: yu.li@effem.com

Ms Kitty WANG
Director, Scientific & Regulatory Affairs, Greater China
Region
Pepsico Asia R&D Center Co., Ltd.
No. 490, Jianguyue Road
201114 Shanghai CHINA
Tel: 86-13801838576
Email: kitty.wang@pepsico.com

Dr Xueju ZHAO
Director, Scientific & Regulatory Affairs
Dumex Baby Food Co., Ltd.
Building No. 12, Jin Qiao Office Park, 27 Xin Jin Qiao Road,
Pudong
201206 Shanghai CHINA
Tel: 86-21-38608888
Email: xuejun.zhao@danone.com

Mr Guoxiong ZHANG
Scientific Affairs
Danone
29 Nanwei Road, Xaunwu District
100050 Beijing CHINA
Email: jacksonzhang@danone-institute.org.cn

Ms Lori LUAN
Senior Regulatory & Scientific Affairs Manager
Nestle (China) Ltd.
Level 9, Tower B, LSH Plaza, No. 8 Wangjing Avenue,
Chaoyang District
100102 Beijing CHINA
Tel: 86-13811786204
Email: lori.luan@cn.nestle.com

Ms Huan LI
Regulatory Affairs Manager
Roquette Sales (Shanghai) Co., Ltd., Beijing Branch
Room 1338, East Wing, SOGO North Office Building, No. 6
Xuan Wu Men Wai Da Jie
100052 Beijing CHINA
Tel: 86-18601618736
Email: huan.li@roquette.com

Ms Yan WEN
Director, Scientific & Regulatory Affairs
DuPont Nutrition & Health
18F, A Tower, Gemdale Centre, No. 91 Jianguo Road,
Chaoyang District
100022 Beijing CHINA
Tel: 86-13901230707
Email: yan.wen@dupont.com

Mr Leon LIU
Product Safety & Compliance Manager
International Flavors & Fragrances
4th Floor, No. 6, Building F, Lane 168, Da Du He Road, Putuo
District
200062 Shanghai CHINA
Tel: 86-21-60865500
Email: leon.liu@iff.com

Dr An-i YEH
Distinguished Professor
National Taiwan University
Graduate Institute of Food Science & Technology
No. 1, Sec. 4 Roosevelt Road
106 Taipei, Taiwan
Tel: 886-2-33664121
Email: yebs@ntu.edu.tw

Ms Caroline GRAY
Regulatory Affairs Manager ANZ
Danisco New Zealand
Level 1, 14 Ormiston Road
East Tamaki
2016 Auckland NZL
Tel: 64-9-271-2408
Email: caroline.gray@dupont.com

Dr Tin-chen HSU
Vice President
Chien Cheng Trading Co., Ltd.
181 ShihTaRoad
106 Taipei, Taiwan
Tel: 886-2-23690989
Email: cheng181@ms4.hinet.net

Dr Jenny CHANG
Executive Director
ILSI Taiwan
Graduate Institute of Food Science &
Technology
National Taiwan University
No. 1, Sec. 4 Roosevelt Road
106 Taipei, Taiwan
Tel: 886-2-23689867
Email: jenny@ilsitaiwan.org

Dr Shim-mo HAYASHI
General Manager
Global Scientific and Regulatory Affairs
Sam-Ei Gen F.F.I., Inc.
1-1-11Sanwa-cho
Toyonaka Osaka 561-8588 Japan
Tel: 81-6-6333-0579
Fax: 81-6-6333-0598
Email: shimmo-hayashi@saneigenffi.co.jp

Mr Hiroyuki OKAMURA
Senior Advisor
T. Hasegawa Co., Ltd.
Quality Assurance Dept.
5th Floor, Hatchobori Center Building
4-6-1, Hatchobori
Chuo-ku
104-8531 Tokyo JAPAN
Tel: 81-3-5205-7502
Fax: 81-3-3241-1300
Email: hiroyuki_okamura@t-hasegawa.co.jp

Dr Tadashi HIRAKAWA
Director
ILSI Japan
Nishikawa Building 5F, 3-5-19, Kojimachi
Chiyoda-ku
Tokyo 102-0083 JAPAN
Tel: 81-3-5215-3535
Fax: 81-3-5215-3537
Email: thirakawa@ilsijapan.org

Dr Ryuji YAMAGUCHI
Executive Director
ILSI Japan
Nishikawa Building 5F, 3-5-19, Kojimachi
Chiyoda-Ku, Tokyo 102-0083
Japan
102-0083 Tokyo JAPAN
Tel: 81-3-5215-3535
Fax: 81-3-5215-3537
Email: ryamaguchi@ilsijapan.org

INTERNATIONAL ORGANIZATION OF THE FLAVOR INDUSTRY - IOFI

Dr Thierry CACHET
Regulatory & Advocacy Director
IOFI
International Organization of the Flavor Industry
Avenue des Arts 6
1210 Brussels BELGIUM
Tel: 3222142052
Email: tcachet@iofiorg.org

INTERNATIONAL SPECIAL DIETARY FOODS INDUSTRIES - ISDI

Ms Chin LE JONG
ISDI-International Special Dietary Foods Industries
Email: secretariat@isdi.org

Ms Rohaya MAMAT
Regulatory Affairs Director
ISDI-International Special Dietary Foods Industries
Email: secretariat@isdi.org

Ms Megan WAN
Supervisor
ISDI-International Special Dietary Foods Industries
Email: secretariat@isdi.org

Ms Amy D. MACKAY
ISDI-International Special Dietary Foods Industries
Email: secretariat@isdi.org

Mrs Mardi MOUNTFORD
ISDI-International Special Dietary Foods Industries
Email: secretariat@isdi.org

Ms Colleen FAROLAN
Regulatory Affairs Manager
ISDI-International Special Dietary Foods Industries
Email: colleen.farolan@mjin.com

Mr Aaron O'SULLIVAN
ISDI-International Special Dietary Foods Industries
Email: secretariat@isdi.org

Ms Cris BRADLEY
ISDI-International Special Dietary Foods Industries
secretariat@isdi.org

Mr Jean Christophe KREMER
Secretary General
ISDI-International Special Dietary Foods Industries
Avenue Jules Bordet 142
1140 Brussels BELGIUM
Tel: +32 2 761 16 90
Email: secretariat@isdi.org

INTERNATIONAL UNION OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY - IUFOST

Mr John LUPIEN
Adjunct Professor
University of Massachusetts
Dept of Food Science
01003 Amherst MA
USA
Tel: +39-06-5725-0042
Email: john@jrlupien.net

Mr Duo LI
Professor
Dept of Food Science and Nutrition
Zhejiang University
Hangzhou CHINA
Email: duoli@zju.edu.cn

NATURAL FOOD COLOURS ASSOCIATION - NATCOL

Dr Mary O'CALLAGHAN
Secretary General
NATCOL
Secretariat
NATCOL Secretariat,
P.O. Box 3255,
Boycestown,
Carrigaline,
Co. Cork
IRELAND
0 Cork IRL
Tel: 3.5387243378e+011
Fax: 3.5321491967e+011
Email: secretariat@natcol.org

OENOPPIA

Mrs Sophie PALLAS
Directrice
Oenoppia
21-23 rue Croulebarbe
75013 Paris FRANCE
Tel: +33629432783
Email: spallas@oenoppia.com

ORGANISATION DES FABRICANTS DE PRODUITS CELLULOSIQUES ALIMENTAIRES - OFCA

Dr Evert IZEBOUD
Secretary General
OFCA
Nederland – Nederlands
Kerkweide 27
2265 DM Leidschendam
The Netherlands
2265DM Leidschendam NETHERLANDS
Tel: +31-70-406 1105
Email: ofca@kpnmail.nl

UNITED STATES PHARMACOPEIAL CONVENTION - USP

Mrs Kristie LAURVICK
Sr. Scientific Liaison
USP
Food Standards
8116 Valley Run Drive
20124 Clifton USA
Tel: +301-816-8356
Email: kxb@usp.org

WORLD ASSOCIATION OF SEAWEED PROCESSORS - MARINALG INTERNATIONAL

Ms Eunice CUIRLE
Manager, Global Regulatory Affairs
FMC Health and Nutrition
1735 Market Street
19103 Philadelphia USA
Tel: (215) 299-6999
Email: Eunice.Cuirle@fmc.com

Mr Martin TAO
Regulatory
FMC
Floor 8, Building 3#
FMC Asia innovation center
Jinke road 4560#
201203 Shanghai CHINA
Tel: 0086-21-20675883
Email: Martin.Tao@fmc.com

JECFA SECRETARIAT - SECRÉTARIAT DU JECFA - SECRETARÍA DE LA JECFA

SECRETARIAT OF FAO/JECFA - SECRÉTARIAT DE LA FAO/DU JECFA - SECRETARÍA DE LA FAO/JECFA

Mr Jean Charles LEBLANC
FAO Secretariat to JECFA
Agriculture and Consumer Protection Department, FAO
Food Safety and Quality Unit
Viale delle Terme di Caracalla
00153 Rome ITALY
Tel: +39 06570 53283
Email: JeanCharles.leblanc@fao.org ; jecfa@fao.org

SECRETARIAT OF WHO/JECFA - SECRÉTARIAT DE L'OMS/JECFA - SECRETARÍA DE LA OMS/JECFA

Dr Phillippe Jean VERGER
Scientist
World Health Organization (WHO)
Risk Assessment and Management
20, avenue Appia
CH-1211 Geneva27 SWITZERLAND
Tel: +41 22 791 3053
Email: vergerp@who.int

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

Ms Xiumei LIU
Professor
China National Center for Food Safety Risk Assessment
37 Guangqu Road, Building 2, Chaoyang, Beijing
100022 Beijing CHINA
Tel: 86-10-52165463
Fax: 86-10-52165408
Email: liuxiumei@cfsa.net.cn

Mr Yongxiang FAN
Professor
China National Center for Food Safety Risk Assessment
Building 2, No. 37, Guangqu Road, Chaoyang District, Beijing
100022 Beijing
Tel: 86-10-52165410
Fax: 86-10-52165408
Email: fanyongxiang@cfsa.net.cn

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

Ms Hao DING
Research Assistant
China National Center for Food Safety Risk Assessment

Building 2, No. 37 Guangqu Road, Chaoyang District, Beijing,
China
100022 Beijing
Tel: +86-10-52165407
Fax: +86-10-52165408
Email: dinghao@cfsa.net.cn

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

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

**CODEX SECRETARIAT – SECRÉTARIAT DU CODEX –
SECRETARÍA DEL CODEX**

Ms Annamaria BRUNO
Senior Food Standards Officer
Joint FAO/WHO Food Standards Programme
Viale delle Terme di Caracalla
00153 Rome ITALY
Tel: +39 06570 56254
Email: annamaria.bruno@fao.org

Mr Patrick SEKITOLEKO
Food Standards Officer
Joint FAO/WHO Food Standards Programme
Viale delle Terme di Caracalla
00153 Rome ITALY
Tel: +39 06570 56626
Email: patrick.sekitoleko@fao.org

Ms Lingping ZHANG
Food Standards Officer
Joint FAO/WHO Food Standards Programme
Viale delle Terme di Caracalla,
00153 Rome Rome ITALY
Tel: +39 06570 53218
Email: Lingping.zhang@fao.org

Annexe II

RÉPONSES DU CCFA47 RELATIVES À LA MISE EN ŒUVRE DU PLAN STRATÉGIQUE

Les réponses du CCFA sont indiquées en **caractères gras et en caractères surlignés**.

Objectif stratégique	Objectif	Activité	Résultats escomptés	Indicateurs et extraits mesurables
1: Établir des normes internationales régissant les aliments qui traitent des enjeux actuels et émergents relatifs aux aliments.	1.1: Établir de nouvelles normes du Codex et actualiser les normes existantes en fonction des priorités de la Commission du Codex Alimentarius	1.1.1: Appliquer avec constance les critères établis à l'égard de la prise de décision et de l'établissement des priorités à l'échelle des comités pour faire en sorte que les normes et les travaux dans les domaines hautement prioritaires progressent de façon diligente.	Les normes nouvelles ou mises à jour sont élaborées à point nommé .	- Les critères d'établissement des priorités sont réexaminés et modifiés selon les besoins, puis appliqués -Le nombre de normes modifiées et le nombre de nouvelles normes élaborées en appliquant ces critères.
<p>Questions adressées au Comité: Cette activité est-elle pertinente pour les travaux du Comité? OUI Le Comité a-t-il recours à des critères spécifiques en matière d'établissement de normes? Le CCFA emploie les « Critères pour l'établissement des priorités des travaux » dans le Manuel de Procédure, en tant que critères pour l'élaboration des normes. Dans son travail sur l'alignement des dispositions relatives aux additifs alimentaires des normes de produits avec la NGAA, CCFA42 avait décidé de commencer par les dispositions sur les additifs alimentaires des cinq normes de produits pour les produits à base de viande (ALINORM 10/33/12, par.162). Le CCFA46 a chargé le groupe de travail électronique sur l'alignement d'établir une liste des normes de produits prioritaires afin de guider son travail ultérieur sur l'alignement. Le Comité a-t-il l'intention d'élaborer de tels critères? Non.</p>				
	1.2: Déterminer de façon proactive les enjeux naissants et les besoins des Membres et, lorsqu'il y a lieu, élaborer les normes alimentaires requises afin d'y répondre.	1.2.1: Élaborer une démarche systématique visant à favoriser la détermination des enjeux émergents en matière de sécurité sanitaire des aliments, de nutrition et de pratiques loyales dans le commerce des aliments.	Les réponses opportunes du Codex aux enjeux naissants et aux besoins des Membres.	- Les comités mettent en œuvre des démarches systématiques aux fins de la détermination des enjeux naissants en matière de salubrité des aliments et de - nutrition - Par l'entremise du Secrétariat du Codex, des rapports réguliers sont présentés au CCEXEC au sujet de la démarche systématique et des enjeux naissants.
<p>Questions adressées au Comité: Cette activité est-elle pertinente pour les travaux du Comité? OUI Comment le Comité recense-t-il les nouveaux enjeux et les besoins des Membres? Les questions nouvelles identifiées par les Membres, les autres comités ou FAO/OMS sont portées à l'attention du Comité. Adopte-t-il une approche systématique? ? Est-il nécessaire de mettre au point une telle approche? Actuellement, il n'existe pas d'approche systématique, toutefois il peut être nécessaire d'en développer une si le processus actuel est considéré comme insuffisant.</p>				
		1.2.2: : Élaborer et réexaminer, lorsqu'il y a lieu, les normes régionales et internationales en	La capacité du Codex à élaborer des normes pertinentes par rapport aux besoins	- Les suggestions des comités déterminant et établissant la priorité des besoins des

Objectif stratégique	Objectif	Activité	Résultats escomptés	Indicateurs et extrants mesurables
		réponse aux besoins exprimés par les Membres et en réponse aux facteurs touchant la sécurité sanitaire des aliments, la nutrition et les pratiques loyales dans le commerce alimentaire.	de ses membres est améliorée.	Membres - Un rapport des comités à l'intention du CCEXEC exposant de quelle façon les normes satisfont les besoins des Membres à titre de volet du processus d'examen critique.
Inclus dans la question relative à l'objectif 1.2.				
2: Veiller à l'application des principes de l'analyse des risques et des avis scientifiques dans l'élaboration des normes du Codex.	2.1: Veiller à l'application constante des principes de l'analyse des risques et des avis scientifiques	2.1.1: Dans le cadre de l'élaboration des normes régissant la sécurité sanitaire des aliments et la nutrition, recourir aux avis scientifiques des organismes d'experts mixtes de la FAO et de l'OMS dans toute la mesure du possible en se fondant sur les Principes de travail pour l'analyse des risques destinés à être appliqués dans le cadre du Codex Alimentarius	Au cours du processus d'établissement des normes, les avis scientifiques sont pris en compte avec constance par tous les comités pertinents.	# Le nombre de reprises auxquelles le besoin d'un avis scientifique est: - déterminé, - sollicité et - utilisé à point nommé.
<p>Questions adressées au Comité: Cette activité est-elle pertinente pour les travaux du Comité? OUI Comment les Membres s'assurent-ils que les contributions scientifiques nécessaires sont fournies quant aux positions nationales et que la composition des délégations de pays permet de présenter et d'étudier ces positions de façon adéquate? Quelles orientations le Comité ou la FAO et l'OMS pourraient-ils formuler? <u>Les travaux du CCFA sont basés sur l'avis scientifique fourni par le JECFA. Les additifs alimentaires inclus dans la NGAA devraient avoir été évalués par le JECFA qui leur aura attribués une DJA ou les aura considérés comme inoffensifs, et avoir des normes d'identité et de pureté préparées par le JECFA. Une lettre circulaire est publiée après chaque session du CCFA requérant des informations et observations concernant l'inclusion de substances, par exemple, d'additifs alimentaires, d'aromatisants et d'auxiliaires technologiques, dans la liste prioritaire pour évaluation par le JECFA. Les rapports des activités du JECFA sont présentés à chaque session parallèlement aux recommandations pour de nouvelles substances et /ou modifications de la DJA. Actuellement le CCFA examine la réévaluation des colorants.</u></p>				
		2.1.2: Promouvoir l'engagement des Membres et de leurs représentants en matière d'expertise scientifique et technique dans l'élaboration des normes du Codex.	L'augmentation du nombre d'experts techniques et scientifiques de niveau national qui contribuent à l'élaboration des normes du Codexards.	- # Le nombre de scientifiques et d'experts techniques au sein des délégations des Membres -Le nombre de scientifiques et d'experts techniques formulant des suggestions adéquates sur les positions nationales.
<p>Questions adressées au Comité: Cette activité est-elle pertinente pour les travaux du Comité? OUI Comment les Membres s'assurent-ils que les contributions scientifiques nécessaires sont fournies quant aux positions nationales et que la composition des délégations de pays permet de présenter et d'étudier ces positions de façon adéquate? Quelles orientations le Comité ou la FAO et l'OMS pourraient-ils formuler? <u>Les membres impliquent leurs experts scientifiques et techniques (issus de et en dehors du gouvernement) afin qu'ils fournissent des informations et des observations pour les travaux du CCFA. Les délégations invitent généralement des experts qui ont une connaissance technique et une expertise à participer à la discussion.</u></p>				
		2.1.3: Dans le contexte	La détermination et	- # Le nombre de

Objectif stratégique	Objectif	Activité	Résultats escomptés	Indicateurs et extrants mesurables
		de l'élaboration des normes du Codex, veiller à ce que tous les facteurs pertinents soient pleinement pris en compte au cours de l'exploration des options de gestion des risques.	la tenue améliorées d'un registre de tous les facteurs pertinents pris en compte par les comités pendant l'élaboration des normes du Codex.	documents issus de comités faisant état de tous les facteurs pertinents pris en compte dans les recommandations sur la gestion des risques - Le nombre de documents issus de comités faisant état en détail de la façon dont ces facteurs pertinents ont été pris en compte en contexte d'élaboration des normes.
<p>Questions adressées au Comité: Cette activité est-elle pertinente pour les travaux du Comité? Oui Comment le Comité veille-t-il à ce que tous les facteurs pertinents soient pris en compte à l'heure d'établir une norme et comment ces facteurs sont-ils documentés?? <u>Le Comité garantit que tous les facteurs pertinents ainsi que la justification technologique dans l'exploration des options de gestion des risques ont été examinés, sur la base des Principes de l'analyse des risques appliqués par le CCFA.</u></p>				
		2.1.4: Communiquer les recommandations en matière de gestion des risques à toutes les parties concernées.	Les options en matière de gestion des risques sont communiquées et diffusées avec efficacité à toutes les parties intéressées.	- Le nombre de publications et de communications transmettant les normes du Codex -Le nombre de communiqués de presse diffusant les normes du Codex
<p>Questions adressées au Comité: Cette activité est-elle pertinente pour les travaux du Comité? Oui Lorsqu'il prend une décision ayant trait à la gestion des risques, le Comité communique-t-il des orientations aux Membres quant à la manière de la transmettre? Serait-il utile aux Membres que l'on se penche davantage sur ce point? <u>La communication relative aux recommandations sur la gestion des risques est effectuée à travers des normes, des directives et autres textes relatés qui sont affichés sur le site Internet du Codex. Le développement d'une stratégie de communication serait utile pour les membres.</u></p>				
3.Faciliter la participation effective de tous les membres du Codex	3.1: Intensifier la participation effective des pays en voie de développement aux travaux du Codex.	3.1.5: Favoriser le recours aux langues officielles de la Commission au sein des groupes de travail électroniques.	Une participation active des Membres dans le cadre des comités et des groupes de travail.	- Un rapport au sujet du nombre de comités et de groupes de travail faisant usage des langues officielles de la Commission
<p>Questions adressées au Comité: Cette activité est-elle pertinente pour les travaux du Comité? Oui L'utilisation des langues officielles dans les groupes de travail du Comité est-elle suffisante? Oui Quels sont les facteurs déterminant le choix des langues? Comment pourrait-on améliorer la situation? <u>Le Comité détermine le choix de la langue essentiellement sur la base de la disponibilité des ressources et selon l'hôte du groupe de travail. Le Comité utilise principalement l'anglais pour le groupe de travail électronique mais a aussi utilisé le français et l'espagnol lorsque les ressources ont autorisé cette approche. Les groupes de travail classique du CCFA se tiennent généralement en anglais avant et durant la session. Une fois seulement le groupe de travail classique de la NGAA a été conduit en anglais, français et espagnol. La Chine en tant que gouvernement hôte considère toujours la possibilité de fournir un groupe de travail classique avec un service d'interprétariat dans d'autres langues.</u></p>				
	3.2: Promouvoir les programmes de développement de la capacité	3.2.3: Dans la mesure du possible, faire des réunions du Codex des tribunes destinées au	Une augmentation des possibilités de tenir des activités simultanées afin	- # Le nombre d'activités tenues à l'occasion de réunions du Codex

Objectif stratégique	Objectif	Activité	Résultats escomptés	Indicateurs et extraits mesurables
	appuyant les pays dans la mise sur pied de structures nationales du Codex durables.	déroulement d'activités visant l'augmentation des capacités techniques et éducatives.	d'optimiser l'utilisation des ressources du Codex et des membres.	
<p>Question to the Committee: Cette activité est-elle pertinente pour les travaux du Comité? OUI Le Comité organise-t-il des activités, notamment de renforcement des capacités techniques, en marge de ses sessions? Si oui, combien en a-t-il organisé par le passé et quels en étaient les thèmes? Si non, serait-ce utile et quels sujets pourraient être traités? Oui, plusieurs ateliers et événements parallèles techniques ont été organisés durant ces dernières années afin de sensibiliser aux travaux du CCFA et fournir des informations techniques sur un sujet spécifique (par ex. un atelier sur la base de données des auxiliaires technologiques a été conduit pendant CCFA 46).</p>				
4: Mettre en œuvre des systèmes et des pratiques de gestion des tâches efficaces et efficaces.	4.1: Œuvrer à l'application d'un processus d'établissement des normes efficace, efficient, transparent et fondé sur le consensus	4.1.4: Veiller à la distribution dans les délais de tous les documents de travail du Codex dans les langues de travail du Comité/de la Commission.	Les documents du Codex sont distribués de manière plus opportune, soit conformément aux échéanciers déterminés selon le Manuel de procédure.	<ul style="list-style-type: none"> - Le rapport de référence (%) établi entre les documents distribués au moins deux mois avant et moins de deux mois avant une réunion prévue au calendrier - Les facteurs risquant de ralentir la circulation des documents sont déterminés et écartés - Une augmentation du pourcentage de documents diffusés deux mois avant les réunions ou plus tôt.
<p>Questions adressées au Comité: Cette activité est-elle pertinente pour les travaux du Comité? OUI Le Comité dispose-t-il d'un mécanisme lui permettant de veiller à ce que les documents soient distribués en temps voulu? Comment pourrait-on améliorer la situation? Les secrétariats du CCFA et du Codex préparent un plan préalablement à la session pour assurer la préparation et la distribution en temps voulu dans tous les langues des documents de travail y compris les rapports du groupe de travail classique. Les observations sollicitées soumises dans les délais impartis sont traduites tandis que les observations en retard sont compilées dans des documents de travail (distribués avant la session) dans la langue d'origine seulement. Le Codex et les secrétariats des pays hôtes suivent les activités du groupe de travail électronique afin de garantir la préparation et la distribution en temps voulu de leurs rapports.</p>				
		4.1.5: Augmenter la tenue simultanée des réunions des groupes de travail et des comités.	Une augmentation de l'efficacité dans l'utilisation des ressources par les comités du Codex et les Membres.	<ul style="list-style-type: none"> - Le nombre de réunions de travail tenues parallèlement aux réunions de comités, lorsqu'il y a lieu.
<p>Questions adressées au Comité: Cette activité est-elle pertinente pour les travaux du Comité? OUI Le Comité convoque-t-il des groupes de travail physiques indépendamment de ses sessions? Si oui, pourquoi est-ce nécessaire? Récemment, tous les groupes de travail classiques du CCFA se sont réunis immédiatement après les sessions du Comité. Des groupes de travail intra-session ont également été établis sur des sujets spécifiques (par ex. sur le SIN, les priorités, la confirmation) afin de faciliter les travaux du Comité.</p>				
	4.2: : Augmenter la capacité d'atteindre un consensus dans le cadre du processus d'établissement des normes.	4.2.1: Parfaire la compréhension qu'ont les Membres du Codex et leurs délégués de l'importance du développement du consensus et de la démarche mise en	Les Membres et les délégués comprennent mieux l'importance de la démarche consensuelle dans le processus d'établissement des	<ul style="list-style-type: none"> - Le matériel de formation énonçant les lignes directrices sur l'atteinte de consensus est élaboré et distribué aux délégués dans les langues de travail de

Objectif stratégique	Objectif	Activité	Résultats escomptés	Indicateurs et extraits mesurables
		œuvre à cette fin dans le cadre des travaux du Codex.	normes Codex.	la Commission -Le matériel existant est distribué aux Membres régulièrement par l'entremise des points de contact du Codex -Des programmes de formation des délégués sont organisés et coordonnés avec les réunions du Codex -Les obstacles aux consensus sont déterminés et analysés et des lignes directrices additionnelles sont élaborés pour les surmonter, lorsqu'il y a lieu
<p>Questions adressées au Comité: Cette activité est-elle pertinente pour les travaux du Comité? OUI Existe-t-il des obstacles à l'obtention d'un consensus au sein du Comité? Si oui, lesquels? Quelle démarche a-t-on entreprise pour les surmonter et quelles mesures supplémentaires peut-on prendre? <u>Le CCFA a rencontré des difficultés à établir un consensus sur certains sujets relatifs à la NGAA. Le Comité essaie d'aborder ces problèmes en faisant le meilleur emploi du groupe de travail électronique, du groupe de travail classique et du groupe de travail intra-session. Le président du CCFA a joué un rôle déterminant dans l'établissement du consensus.</u></p>				

Annexe III

**ACTIONS REQUISES SUITE AUX MODIFICATIONS DU STATUT DE LA DOSE JOURNALIÈRE
ACCEPTABLE (DJA) ET AUTRES RECOMMANDATIONS DÉCOULANT DU 79^{ÈME} JECFA**

Numéro SIN	Additif alimentaire	Recommandation du CCFA47
	Benjoin tonkinensis	Noter la conclusion du JECFA sur l'innocuité du benjoin tonkinensis aux expositions alimentaires estimées actuelles
407	Carraghénane (pour emploi dans les préparations pour nourrissons et les préparations destinées à des usages médicaux particuliers pour nourrissons)	Noter la conclusion du JECFA sur la sécurité liée à l'emploi du carraghénane dans les préparations pour nourrissons et les préparations destinées à des usages médicaux particuliers pour nourrissons à des concentrations allant jusqu'à 1000 mg/L. Approuver la disposition pour le carraghénane dans CODEX STAN 72-1981.
472c	Esters glycéroliques de l'acide citrique et d'acides gras (pour emploi dans les préparations pour nourrissons et les préparations destinées à des usages médicaux particuliers pour nourrissons)	Noter la conclusion du JECFA sur la sécurité liée à l'emploi du CITREM dans les préparations pour nourrissons et les préparations destinées à des usages médicaux particuliers pour nourrissons à des concentrations allant jusqu'à 9 g/L.
	Jaune de gardénia	Aucune action requise.
161b(iii)	Esters de lutéine de Tagetes erecta	Attendre une nouvelle évaluation par le JECFA. Attribuer le numéro SIN 161b(iii).
423	Acide octénylsuccinique (OSA) gomme arabique modifiée	Attendre une nouvelle évaluation par le JECFA. Encourager la soumission de données pertinentes au JECFA pour compléter l'évaluation de l'innocuité.
1450	Succinate octénylique sodique d'amidon (acide octénylsuccinique (OSA) - amidon modifié) (pour emploi dans les préparations pour nourrissons et les préparations destinées à des usages médicaux particuliers pour nourrissons)	Noter la conclusion du JECFA sur l'innocuité de l'OSA-amidon modifié dans les préparations pour nourrissons et les préparations destinées à des usages médicaux particuliers pour nourrissons à des niveaux d'emploi allant jusqu'à 20 g/L.
160c(ii)	Extrait de paprika	Demander l'inclusion de l'emploi et du niveau d'emploi de l'extrait de paprika dans les tableaux 1 et 2 de la NGAA.
440	Pectine (pour emploi dans les préparations pour nourrissons et les préparations destinées à des usages médicaux particuliers pour nourrissons)	Noter la conclusion du JECFA qui indique que l'utilisation de la pectine dans les préparations pour nourrissons et les préparations destinées à des usages médicaux particuliers pour nourrissons au niveau maximal d'emploi (0,5%) présente un risque.

NORMES D'IDENTITÉ ET DE PURETÉ**PARTIE A****AVANT-PROJET DE NORMES D'IDENTITÉ ET DE PURETÉ¹****(pour adoption aux étapes 5/8 de la procédure)****NORMES CONSIDÉRÉES COMME COMPLÈTES (FAO JECFA monographies 16 du JECFA FAO, Rome, 2014):**

Benzoe tonkinensis (R)

Carraghénane (SIN 407) (R)

Acide citrique (SIN 330) (R)

Esters glycéroliques de l'acide citrique et d'acides gras (SIN 472c) (R)

Gomme gellane (SIN 418) (R)

Amidons modifiés (SIN 1400-1405, 1410, 1412-1414, 1420, 1422, 1440, 1442, 1450, 1451) (R)

Extrait de paprika (SIN 160c(ii)) (M)²

Polyoxyéthylène (20) monostéarate de sorbitane (SIN 435) (R)

Aluminosilicate de potassium (SIN 555) (R)

Extrait de quillaia (Type 2) (SIN 999 (ii)) (R)

NORMES NOUVELLES POUR DES AROMATISANTS (Monographies 16 du JECFA FAO, Rome, 2014):2137 Oxyde de nérol (M)³

2186 Bêta-isométhylionone

2187 Pseudoionone

2189 Cassyrane

2190 1-cyclopropane-méthyl-4-méthoxybenzène

2191 1-octène

2192 2,4-nonadiene

2194 4-méthyl-cis-2-pentène

2195 1-nonène

2196 1,3,5,7-Undecatetraene

¹(N) nouvelles normes; (R) normes révisées; (T) normes provisoires;

² Les normes ont été adoptées par le JECFA à sa 77^e réunion et publiées dans les monographies 14 du JECFA FAO. La 79^e réunion a maintenu (M) les normes; elles sont republiées dans les monographies 16 du JECFA FAO puisque la note de la rédaction reflète la réalisation de l'évaluation de la sécurité sanitaire.

³ Les normes ont été adoptées par le JECFA à sa 77^e réunion et publiées dans les monographies 14 du JECFA FAO. La 79^e réunion a maintenu (M) les normes.

- 2197 Mélange de méthyl cyclohexadiène et méthylène cyclohexène
- 2198 2,2,6,7-tétraméthyl-bicyclo[4.3.0]nona-4,9(1)-dien-8-ol
- 2199 dl-camphre
- 2200 l-fenchone
- 2201 2,2,6,7-tétraméthyl-bicyclo[4.3.0]nona-4,9(1)-dien-8-one
- 2202 Éthyl 3-(2-hydroxyphényl)propanoate
- 2203 Ester éthylique d'acide 3-[3-(2-isopropyl-5-méthylcyclohexyl)-uréido]-butyrique
- 2204 Acide 4-amino-5-(3-(isopropylamino)-2,2-diméthyl-3-oxopropoxy)-2-méthylquinoline-3-carboxylique
- 2204.1 Sel monohydrate hémisulfate de l'acide
4-amino-5-(3-(isopropylamino)-2,2-diméthyl-3-oxopropoxy)-2-méthylquinoline-3-carboxylique
- 2205 Triéthylthialdine
- 2206 2-isopropyle-4-méthyle 3-thiazoline
- 2207 Myricitrine
- 2208 Naringine dihydrochalcone
- 2209 1-(2,4-dihydroxyphényl)-3-(3-hydroxy-4-méthoxyphényl)propan-1-one
- 2210 (-)-matairésinol

PARTIE B**NORMES D'IDENTITÉ ET DE PURETÉ****(pour révocation)**

- 1051 2,5-diméthyl-3-acétylthiophène

Annexe V

**STATUT DE LA CONFIRMATION ET/OU DE LA RÉVISION DES LIMITES MAXIMALES POUR LES
ADDITIFS ET LES AUXILIAIRES TECHNOLOGIQUES DANS LES NORMES DE PRODUITS**

Comité du Codex sur les fruits et les légumes transformés (CCPFV)

NORME POUR CERTAINS LÉGUMES EN BOÎTE (APPENDICE SUR LES CHAMPIGNONS) (CODEX STAN 297-2009)

3. ADDITIFS ALIMENTAIRES

N°.de SIN	Nom de l'additif alimentaire	Limite maximale	Statut de la confirmation
3.2. Colorants Seuls les colorants répertoriés ci-dessous sont autorisés dans les champignons en sauce en conserve.			
150a.	Caramel I - caramel nature	BPF	Confirmé par le CCFA47
150c	Caramel III - caramel à l'ammoniaque:	50 000 mg/kg	Confirmé par le CCFA47
3.3. Les exaltateurs d'arôme répertoriés dans le tableau 3 de la <i>Norme générale pour les additifs alimentaires</i> (CODEX STAN 192-1995) pour la catégorie d'aliments 04.2.2.4 sont acceptables pour un emploi dans les champignons en conserve.			Confirmé par le CCFA47 (avec des modifications éditoriales pour se conformer au texte normalisé dans le Manuel de procédure)

AMENDEMENTS À LA NORME POUR LES FRUITS ET LES LEGUMES MARINÉS (CODEX STAN 260-2007)

	Statut de la confirmation
<p>4. ADDITIFS ALIMENTAIRES Les régulateurs de l'acidité, antimoussants, antioxydants, colorants, affermissants, exaltateurs d'arôme, conservateurs, séquestrants et édulcorants utilisés conformément aux tableaux 1 et 2 de la Norme générale des additifs alimentaires dans la catégorie d'aliments dont font partie les légumes et les fruits marinés individuels (par ex. une des catégories suivantes : 04.1.2.3, 04.1.2.10, 04.2.2.3, et 04.2.2.7) ou répertoriés dans le tableau 3 de la Norme générale sont acceptables pour un emploi dans les aliments qui relèvent de cette norme.</p>	Confirmé par le CFA47

AVANT-PROJET POUR LES LÉGUMES SURGELÉS (à l'étape 8)

	Statut de la confirmation
<p>4. ADDITIFS ALIMENTAIRES Seules les catégories d'additifs alimentaires répertoriées dans les appendices correspondants sont technologiquement justifiées et peuvent être utilisées dans les produits couverts par cette norme. Dans chaque catégorie d'additifs seuls les additifs alimentaires répertoriés dans les appendices correspondantes ou s'y référant peuvent être utilisés et uniquement pour les fonctions et dans les limites déterminées.</p>	Confirmé par le CCFA47
<p>5. AUXILIAIRES TECHNOLOGIQUES Les auxiliaires technologiques utilisés dans les produits couverts par la présente norme seront conformes aux <i>Directives sur les substances utilisées en tant qu'auxiliaires technologiques</i> (CAC/GL 75-2010)</p>	Confirmé par le CCFA47

APPENDICES DE L'AVANT-PROJET POUR LES LÉGUMES SURGELÉS

APPENDICE SUR LES CAROTTES (à l'étape 5/8)

	Statut de la confirmation
<p>3. ADDITIFS ALIMENTAIRES Aucun n'est autorisé.</p>	À titre informatif uniquement

APPENDICE SUR L'ÉPI DE MAÏS (à l'étape 5/8)

	Statut de la confirmation
3. ADDITIFS ALIMENTAIRES Aucun n'est autorisé.	À titre informatif uniquement

APPENDICE SUR LE POIREAU (à l'étape 5/8)

	Statut de la confirmation
3. ADDITIFS ALIMENTAIRES Aucun n'est autorisé.	À titre informatif uniquement

APPENDICE SUR LE MAÏS À GRAINS ENTIERS (à l'étape 5/8)

	Statut de la confirmation
3. ADDITIFS ALIMENTAIRES Aucun n'est autorisé	À titre informatif uniquement

AVANT -PROJET POUR CERTAINS FRUITS EN CONSERVE (à l'étape 8)

	Statut de la confirmation
4. ADDITIFS ALIMENTAIRES 4.1. Seules les catégories d'additifs alimentaires répertoriées ci-dessus dans les appendices correspondantes sont technologiquement justifiées et peuvent être utilisées dans les produits couverts par cette norme. Dans chaque catégorie d'additifs, seuls les additifs alimentaires répertoriés dans les appendices correspondantes ou s'y référant peuvent être utilisés et uniquement pour les fonctions et dans les limites déterminées.	Confirmé par le CCFA47
4.2 Les régulateurs de l'acidité utilisés conformément aux tableaux 1 et 2 de la <i>Norme générale pour les additifs alimentaires</i> (CODEX STAN 192-1995) dans la catégorie d'aliments 04.1.2.4. (Fruits en conserve ou en bouteille (pasteurisés) ou répertoriés dans le tableau 3 de la norme générale sont acceptables pour un emploi dans les aliments qui relèvent de cette norme.	Confirmé par le CCFA47

APPENDICES DE L'AVANT-PROJET POUR CERTAINS LÉGUMES EN CONSERVE

APPENDICE SUR LA MANGUE (à l'étape 8)

	Statut de la confirmation		
3. ADDITIFS ALIMENTAIRES 3.1 Les antioxydants et affermissants utilisés conformément aux tableaux 1 et 2 de la <i>Norme générale pour les additifs alimentaires</i> (CODEX STAN 192-1995) dans la catégorie d'aliments 04.1.2.4. (Fruits en conserve ou en bouteille (pasteurisés) ou répertoriés dans le tableau 3 de la norme générale sont acceptables pour un emploi dans les aliments qui relèvent de cette norme.	Confirmé par le CCFA47		
3.2 Seuls les colorants répertoriés ci-dessous sont autorisés à l'emploi pour restaurer la couleur originale des mangues.	Confirmé par le CCFA47		
N° de SIN	Nom de l'additif alimentaire	Limite maximale	
SIN 160a(i),a(iii),e,f	Caroténoïdes	200 mg/kg	Confirmé par le CCFA47
160a(ii)	Carotène beta - légume	1 000 mg/kg	Confirmé par le CCFA47
120	Carmins	200 mg/kg	Confirmé par le CCFA47

APPENDICE SUR LES POIRES (à l'étape 5/8)

3. ADDITIFS ALIMENTAIRES

	Statut de la confirmation
3.2 Les colorants (autorisés uniquement dans les emballages spéciaux) utilisés conformément aux tableaux 1 et 2 de la <i>Norme générale pour les additifs alimentaires</i> (CODEX STAN 192-1995) dans la catégorie d'aliments 04.1.2.4. (Fruits en conserve ou en bouteille (pasteurisés) ou répertoriés dans le tableau 3 de la norme générale sont acceptables pour un emploi dans les aliments qui relèvent de cette norme.	Confirmé par le CCFA47
3.2. Les aromatisants utilisés dans les produits couverts par cette appendice seront conformes aux <i>directives pour l'emploi des aromatisants</i> (CAC/GL 66-2008). Les aromatisants qui reproduiront l'arôme de la poire ne peuvent pas être utilisés.	Confirmé par CCFA47 avec des amendements (voir par. 44

AVANT-PROJET DE LA NORME POUR LES PRODUITS AU GINGEMBRE (à l'étape 5/8)

	Statut de la confirmation
4. ADDITIFS ALIMENTAIRES Aucun additif n'est autorisé dans les produits couverts par cette norme.	Confirmé par le CCFA47

COMITÉ DE COORDINATION FAO/OMS POUR L'ASIE (CCASIA)

AVANT-PROJET RÉGIONAL POUR LES PRODUITS À BASE DE SOJA NON FERMENTÉ (à l'étape 8)

ADDITIFS ALIMENTAIRES

4.1 Conditions générales

Seules les catégories d'additifs fonctionnelles indiquées comme technologiquement justifiées dans le tableau 2 peuvent être utilisées pour les catégories de produits déterminés. Dans chaque catégorie d'additifs, et là où autorisé conformément au tableau, uniquement les additifs alimentaires répertoriés peuvent être utilisés et uniquement dans les fonctions et les limites déterminées.

Conformément à la section 4.1. du Préambule de la *Norme générale pour les additifs alimentaires* (CODEX STAN 192-1995), d'autres additifs peuvent être présents dans les produits à base de soja non fermenté, suite au transfert des ingrédients à base de soja.

Additif alimentaire/catégorie fonctionnelle	Boissons à base de soja et produits apparentés (2.2.1)			Caillé de soja et produits apparentés (2.2.2)		Caillé de soja comprimé (2.2.3)	Caillé de soja déshydraté en film (2.2.4)
	Boisson nature au soja 2.2.1.1	Composé /Boissons aromatisées à base de soja (2.2.1.2)	Boissons à base de soja (2.2.1.3)	Caillé de soja semi solide (2.2.2.1)	Caillé de soja (2.2.2.2)		
Régulateurs de l'acidité	-	X	X	X	X	X	-
Antioxydants	-	X	X	-	-	-	-
Colorants	-	X	X	-	-	-	-
Émulsifiants	-	X	X	-	-	-	-
Affermissants.	-	-	-	X	X	X	-
Exaltateur d'arôme	-	X	X	-	-	-	-
Conservateurs	-	-	-	-	-	X	X
Stabilisants	-	X	X	-	X	-	-
Édulcorants	-	X	X	-	-	-	-

X= L'emploi des additifs alimentaires appartenant à la catégorie fonctionnelle est justifié technologiquement.

- = L'emploi des additifs alimentaires appartenant à la catégorie fonctionnelle n'est pas justifié technologiquement.

4.2 Dispositions relatives aux additifs alimentaires spécifiques

	Statut de la confirmation
4.2.1. Boisson nature au soja Aucun n'est autorisé.	À titre informatif.

N° de SIN	Nom de l'additif alimentaire	Limite maximale	Statut de la confirmation
4.2.2 Composé / boissons aromatisées à base de soja et boissons à base de soja			Confirmé par le CCFA47
Les régulateurs de l'acidité, antioxydants, colorants, émulsifiants, exaltateurs d'arôme, stabilisants et édulcorants utilisés conformément aux tableaux 1, 2, et 3 de la <i>Norme générale pour les additifs alimentaires</i> (CODEX STAN 192-1995) dans la catégorie d'aliments 06.8.1 sont acceptables pour un emploi dans ce produit. En outre les additifs alimentaires suivants peuvent être utilisés.			
Antioxydant			
304	Palmitate d'ascorbyle	500 mg/kg	Confirmé par le CCFA47
307a,b,c	Tocophérols	20 000 mg/kg	Non approuvé par le CCFA47
Colorant			
100(i)	Curcuma	1 mg/kg	Confirmé par le CCFA47
102	Tartrazine	300 mg/kg	Confirmé par le CCFA47
110	Jaune orangé, FCF	300 mg/kg	Confirmé par le CCFA47
132	Indigotine	150 mg/kg	Confirmé par le CCFA47
133	Bleu brillant, FCF	100 mg/kg	Confirmé par le CCFA47
141 (i),(ii)	Chlorophylles et chlorophyllines, complexes cupriques:	30 mg/kg en tant que cuivre	Confirmé par le CCFA47
150b	Caramel II-sulfite caramel	20 000 mg/kg	Non approuvé par le CCFA47
150d	Caramel IV-sulfite ammoniacal caramel	20 000 mg/kg	Non approuvé par le CCFA47
160a(i),a(iii),e,f	Caroténoïdes	500 mg/kg	Confirmé par le CCFA47
160a(ii)	Carotènes, beta-, légume:	2 000 mg/kg	Confirmé par le CCFA47
160b(i)	Extraits de rocou, base de bixine,	5 mg/kg en tant que bixine	Confirmé par le CCFA47
160b(ii)	Extraits de rocou, base de norbixine	100 mg/kg en tant que norbixine	Confirmé par le CCFA47
Émulsifiant			
432-436	Polysorbates	2 000 mg/kg	Confirmé par le CCFA47
472e	Esters diacétyltartriques et esters glycéroliques d'acides gras	2 000 mg/kg	Confirmé par le CCFA47
473	Esters de saccharose d'acides gras	20 000 mg/kg, seul ou en combinaison	Confirmé par le CCFA47
473a	Oligoesters de saccharose de type I et de type II		Confirmé par le CCFA47
474	Sucroglycérines		Confirmé par le CCFA47
475	Esters de polyglycérol d'acides gras	20 000 mg/kg	Confirmé par le CCFA47
491-495	Esters de sorbitane d'acides gras	20 000 mg/kg	Confirmé par le CCFA47
Stabilisant			
405	Alginate de propylène glycol	10 000 mg/kg	Confirmé par le CCFA47
Édulcorant			
950	Potassium d'acésulfame	500 mg/kg	Confirmé par le CCFA47
951	Aspartame	1 300 mg/kg	Confirmé par le CCFA47
Exaltateur d'arôme			
508	Chlorure de potassium	1 000 mg/kg	Confirmé par le CCFA47

				Statut de la confirmation
4.2.3. Caillé de soja Les régulateurs de l'acidité, affermissants et stabilisateurs utilisés conformément aux tableaux 1, 2, et 3 de la <i>Norme générale pour les additifs alimentaires</i> (CODEX STAN 192-1995) dans la catégorie d'aliments 06.8.3 sont acceptables pour un emploi dans ce produit.				Confirmé par le CCFA47

N° de SIN	Nom de l'additif alimentaire	Limite maximale	DJA (mg/kg pc)	Statut de la confirmation
4.2.4. Caillé de soja comprimé Les régulateurs de l'acidité, les affermissants, conservateurs répertoriés dans le tableau 3 de la <i>Norme générale pour les additifs alimentaires</i> (CODEX STAN 192-1995) sont acceptables pour un emploi dans ce produit. En outre les additifs alimentaires suivants devraient être utilisés.				Confirmé par le CCFA47
Conservateurs				
262ii	Diacétate de sodium	1 000 mg/kg	0-15 mg/kg pc (17 ^e JECFA, 1973)	Confirmé par le CCFA47

N° de SIN	Nom de l'additif alimentaire	Limite maximale	DJA (mg/kg pc)	Statut de la confirmation
4.2.5. Film de caillé de soja déshydraté Les conservateurs répertoriés dans le tableau 3 de la <i>Norme générale pour les additifs alimentaires</i> (CODEX STAN 192-1995) sont acceptables pour un emploi dans ce produit. En outre les additifs alimentaires suivants peuvent être utilisés.				Confirmé par le CCFA47
Conservateurs				
220-225,227-228, 539	Sulphites	200 mg/kg, en tant que résidu SO ₂	DJA de groupe de 0-0.7 mg/kg pc en tant que SO ₂ pour les sulfites (51 ^{ème} JECFA, 1998)	Confirmé par le CCFA47
4.3 Aromatisants Les aromatisants utilisés dans les produits couverts par cette norme seront conformes aux <i>Directives pour l'emploi des aromatisants</i> (CAC/GL 66-2008).				Confirmé par le CCFA47
4.4 Auxiliaires technologiques Les auxiliaires technologiques ayant les fonctions d'antimoussants, de contrôle de l'acidité pour le coagulant et pour l'extraction de boissons à base de soja et de support peuvent être utilisés dans les produits couverts par cette norme. Les auxiliaires technologiques utilisés dans les produits couverts par cette norme devraient être conformes aux <i>Directives sur les substances utilisées en tant qu'auxiliaires technologiques</i> (CAC/GL 75-2010)				Confirmé par le CCFA47

COMITÉ SUR LA NUTRITION ET L'ALIMENTATION POUR DES EMPLOIS DIÉTÉTIQUES SPÉCIAUX (CCNFSDU)

AMENDEMENTS À LA NORME POUR LES PRÉPARATIONS POUR NOURRISSONS ET LES PRÉPARATIONS À DES FINS MÉDICALES PARTICULIÈRES DESTINÉES AUX NOURRISSONS (CODEX STAN 72 – 1981) (À L'ÉTAPE 5/8)

Nouvelles dispositions pour inclusion dans la partie 4 de la section A.

N° de SIN	Nom de l'additif alimentaire	Limite maximale dans 100 ml du produit prêt à la consommation	Statut de la confirmation
4.1 Épaississant			
1450	Octényle succinate d'amidon sodique	2 g dans les préparations pour nourrissons à base de protéines hydrolysées et/ou d'acides aminés uniquement	Confirmé par le CCFA47
4.2 Émulsifiant			
472c	Esters glycéroliques de l'acide acétique et d'acides gras	0,9 g dans tous les types de préparations liquides pour nourrissons. 0,75 g dans tous les types de préparations en poudre pour nourrissons.	Confirmé par le CCFA47

COMITE SUR LES MATIERES GRASSES ET LES HUILES (CCFO)**PROJET DE NORME SUR LES HUILES DE POISSON****4. ADDITIFS ALIMENTAIRES**

N°.de SIN	Nom de l'additif	Limite maximale DJA	Statut de la confirmation
Les antioxydants, séquestrants, antimoussants et émulsifiants utilisés conformément aux tableaux 1 et 2 de la <i>Norme générale des additifs alimentaires</i> (Codex STAN 1921995) dans la catégorie d'aliments 02.1.3. <i>Saindoux, suif, huiles de poisson et autres graisses animales</i>)			Confirmé par le CCFA47
Antioxydant			
300	Acide ascorbique, L-	BPF	Confirmé par le CCFA47
304, 305	Esters d'ascorbyle	2 500 mg/kg en tant que stéarate d'ascorbyle.	Confirmé par le CCFA47
307a, b, c	Tocophérols	6 000 mg/kg , seul ou en combinaison	Confirmé par le CCFA47
Émulsifiant			
322(i)	Lécithine	BPF	Confirmé par le CCFA47
471	Mono et di glycérides d'acides gras	BPF	Confirmé par le CCFA47
Les aromatisants utilisés dans les produits couverts par cette norme devraient être conformes aux <i>Directives pour l'emploi des aromatisants</i> (CAC/GL 66-2008).			Confirmé par le CCFA47

Annexe VI

**AMENDEMENTS PROPOSÉS AUX DISPOSITIONS RELATIVES AUX ADDITIFS ALIMENTAIRES DE LA
NORME POUR LES BOUILLONS ET CONSOMMÉS (CODEX STAN 117-1981)**

(Pour adoption)

Note: Le nouveau texte est présenté en **caractères gras et soulignés**; les retraits sont barrés

4 ADDITIFS ALIMENTAIRES

4.1 Les régulateurs de l'acidité, antiagglomérant (dans les produits déshydratés uniquement) antimoussants, antioxydants, colorants, émulsifiants, exaltateurs d'arôme, humectants, gaz de conditionnement, conservateurs, stabilisants édulcorants et épaississants utilisés conformément aux tableaux 1, 2 et 3 de la Norme générale pour les additifs alimentaires (CODEX STAN 192-1995) dans la catégorie d'aliments 12.5 (Soupes et bouillons), sa catégorie d'aliments mère et ses sous-catégories, sont acceptables pour emploi dans les aliments qui relèvent de cette norme.

4.2 Les aromatisants utilisés dans les produits couverts par cette norme devront se conformer aux Directives pour l'emploi des aromatisants (CAC/GL 66-2008).

4.1 ~~RÉGULATEURS DE L'ACIDITÉ~~

~~Tout régulateur d'acidité figurant au tableau III de la Norme générale pour les additifs alimentaires (CODEX STAN 192-1995, Rév. 6-2005).~~

N° SIN.	Nom de l'additif alimentaire	Concentration maximale (sur la base du produit prêt à la consommation)
514	Sulfates de sodium	Limitée par les BPF
574	Acide gluconique-D	
339	Phosphates de sodium	1000 mg/kg ((somme des phosphates, exprimée en tant que P2O5)
340	Phosphates de potassium	
450i	Diphosphatedisodique	
450ii	Diphosphatetrisodique	
450iii	Diphosphatetétrasodique	
450iv	Diphosphatedipotassique	
450v	Diphosphatetétrapotassique	
451i	Triphosphate pentasodique	
451ii	Triphosphate pentapotassique	
452i	Polyphosphate de sodium	
452ii	Polyphosphate de potassium	

4.2 ~~ANTIAGGLOMÉRANTS (dans les produits déshydratés seulement)~~

~~Tout antiagglomérant figurant au tableau III de la Norme générale pour les additifs alimentaires (CODEX STAN 192-1995, Rév. 6-2005).~~

No. SIN	Nom de l'additif alimentaire	Concentration maximale (sur la base du produit prêt à la consommation)
341	Phosphates de calcium	3 g/kg sur l'extrait sec

4.3 ~~ANTIMOUSSANTS~~

~~Tout antimoussant figurant au tableau III de la Norme générale pour les additifs alimentaires (CODEX STAN 192-1995, Rév. 6-2005).~~

No. SIN.	Nom de l'additif alimentaire	Concentration maximale (sur la base du produit prêt à la consommation)
900a	Diméthylpolysiloxane	10 mg/kg
570	Acides gras attyacids	Limitée par les BPF

4.4 ~~ANTIOXIDANTS~~

Tout antioxygène figurant au tableau III de la Norme générale pour les additifs alimentaires (CODEX STAN 192-1995, Rév. 6-2005).

No. SIN.	Nom de l'additif alimentaire	Concentration maximale (sur la base du produit prêt à la consommation)
304	Palmitate d'ascorbyle	200 mg/kg seuls ou en combinaison
305	Stéarate d'ascorbyle	
306	Mélange concentré de tocophérols	50 mg/kg, seuls ou en combinaison
307	Alpha tocophérol	
310	Gallate de propyle	200 mg/kg seuls ou en combinaison
319	Butylhydroquinone tertiaire (TBHQ)	
320	Hydroxyanisolbutylé (BHA)	
321	Hydroxytoluènebutylé (BHT)	

4.5 — COLORANTS

Tout colorant figurant au tableau III de la Norme générale pour les additifs alimentaires (CODEX STAN 192-1995, Rév. 6-2005).

INS No.	Nom de l'additif alimentaire	Concentration maximale (sur la base du produit prêt à la consommation)
100i	Curcumine	50 mg/kg
101i	Riboflavine	200 mg/kg
141i	Complexe chlorophylle-cuivre	400 mg/kg
102	Tartrazine	50 mg/kg
104	Jaune de quinoléine	
110	Jaune soleil FCF	
120	Carmins	
122	Azorubine	
124	Ponceau 4R	
129	Rouge allura AC	
132	Indigotine	
133	Bleu brillant FCF	
150c	Caramel III — procédé à l'ammoniacal	
150d	Caramel IV — procédé au sulfite ammoniacal	3000 mg/kg
160a(ii)	Extraits naturels	50 mg/kg, seuls ou en combinaison
160e	Bêta apo-caroténal	
160f	Acide Bêta apo-8' caroténique, ester méthylique ou éthylique	

4.6 — EMULSIFIANTS, STABILISANTS, ÉPAISSISSANTS

Tout émulsifiant, stabilisant ou épaississant figurant au tableau III de la Norme générale pour les additifs alimentaires (CODEX STAN 192-1995, Rév. 6-2005).

No. SIN	Nom de l'additif alimentaire	Concentration maximale (sur la base du produit prêt à la consommation)
432	Monolaurate de polyoxyéthylène(20) sorbitane	1 g/kg seuls ou en combinaison
433	Monooléate de polyoxyéthylène(20) sorbitane	
434	Monopalmitate de polyoxyéthylène(20) sorbitane	
435	Monoestéarate de polyoxyéthylène(20) sorbitane	
436	Tristéarate de polyoxyéthylène(20) sorbitane	
450vi	Diphosphatedicalcique	3 g/kg (somme des phosphates exprimée en

452iv	Polyphosphate de calcium	tant que P205)
472d	Esters tartriques de mono- et diglycérides d'acides gras	Limitée par les BPF
473	Esters de saccharose d'acides gras	2 g/l
474	Saccharoglycérides	
1424	Acétate d'amidon estérifié avec de l'acétate de vinyle	Limitée par les BPF

4.7 — ARÔMES ET AROMATISANTS

4.7.1	Arômes naturels, substances aromatisantes naturelles et arômes identiques aux substances naturelles	Limitée par les BPF
4.7.2	Arômes artificiels	
4.7.3	Mélange préparé pour ses propriétés aromatisantes et fabriqué à partir d'ingrédients ou de mélanges d'ingrédients dont l'utilisation dans les denrées alimentaires est autorisée, ou qui sont présents naturellement dans les denrées alimentaires et qui sont obtenus par traitement autorisé pour la préparation d'aliments destinés à la consommation humaine.	

4.8 — EXALTATEURS D'AROME

Tout exaltateur d'arôme figurant au tableau III de la Norme générale pour les additifs alimentaires (CODEX STAN 192-1995, Rév. 6-2005).

4.9 — HUMECTANTS

Tout humectant figurant au tableau III de la Norme générale pour les additifs alimentaires (CODEX STAN 192-1995, Rév. 6-2005).

4.10 — GAZ DE CONDITIONNEMENT

Tout gaz de conditionnement figurant au tableau III de la Norme générale pour les additifs alimentaires (CODEX STAN 192-1995, Rév. 6-2005).

4.11 — AGENTS DE CONSERVATION

Tout agent de conservation figurant au tableau III de la Norme générale pour les additifs alimentaires (CODEX STAN 192-1995, Rév. 6-2005).

INS No.	Name of the Food Additive	Concentration maximale (sur la base du produit prêt à la consommation)
200	Acide sorbique	500 mg/kg seuls ou en combinaison
202	Sorbate de potassium	
203	Sorbate de calcium	
210	Acide benzoïque	
211	Benzoate de sodium	
212	Benzoate de potassium	
213	Benzoate de calcium	

4.12 — ÉDULCORANTS

Tout édulcorant figurant au tableau III de la Norme générale pour les additifs alimentaires (CODEX STAN 192-1995, Rév. 6-2005).

Annexe VII

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

Partie A: Dispositions en relation avec le point 5a de l'ordre du jour(pour adoption aux étapes 8 et 5/8)¹

Catégorie d'aliments n°.	09.1.2	Mollusques, crustacés et échinodermes frais				
Additif	SIN	Étape	Année	Limite max	Notes	
ACIDE ASCORBIQUE, L-	300	5/8		BPF	A, B, 242	
ASCORBATE DE CALCIUM	302	5/8		BPF	A, B, 242	
ACIDE CITRIQUE	330	5/8		BPF	A, B, 242	
ACIDE ÉRYTHORBIQUE (ACIDE ISOASCORBIQUE)	315	5/8		BPF	A, B, 242	
OXYDE D'AZOTE	942	5/8		BPF	A, B, 242	
ASCORBATE DE SODIUM	301	5/8		BPF	A, B, 242	
ÉRYTHORBATE DE SODIUM ISOASCORBATE DE SODIUM	316	5/8		BPF	A, B, 242	
Catégorie d'aliments n°	09.2	Poisson et produits de la pêche transformés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes				
Additif	SIN	Étape	Année	Limite max	Notes	
ASCORBATE DE POTASSIUM	303	5/8		BPF	C, D	
ASCORBATE DE SODIUM	301	5/8		BPF	C, D	
Catégorie d'aliments n°	09.2.1.	Poisson, filets de poisson et produits de la pêche surgelés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes				
Additif	SIN	Étape	Année	Limite max	Notes	
ASCORBATE DE CALCIUM	302	8		BPF	E	
GUANYLATE DISODIQUE, 5	627	5/8		BPF	95	
INOSINATE DISODIQUE, 5	631	5/8		BPF	95	
RIBONUCLÉOTIDE DISODIQUE, 5'	635	5/8		BPF	95	
ACIDE ÉRYTHORBIQUE (ACIDE ISOASCORBIQUE)	315	8		BPF	E,G	
GLUTAMATE MONOSODIQUE, L'	621	5/8		BPF	95	
OXYDE D'AZOTE	942	8		BPF	E	
ÉRYTHORBATE DE SODIUM ISOASCORBATE DE SODIUM	316	8		BPF	E	
Catégorie d'aliments n°	09.2.2.	Poisson, filets de poisson et produits de la pêche enrobés de pâte à frire, surgelés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes)				
Additif	SIN	Étape	Année	Limite max	Notes	
ACIDE ACÉTIQUE, GLACIAL	260	5/8		BPF	41	
ASCORBATE DE CALCIUM	302	8		BPF	139	
LACTATE DE CALCIUM	327	5/8		BPF	41	
GUANYLATE DISODIQUE, 5	627	5/8		GMP	F	
INOSINATE DISODIQUE, 5	631	5/8		BPF	F	

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

Additif	SIN	Étape	Année	Limite max	Notes
RIBONUCLÉOTIDE DISODIQUE, 5'	635	5/8		BPF	F
ACIDE ÉRYTHORBIQUE (ACIDE ISOASCORBIQUE)	315	8		BPF	139
LACTATE DE CALCIUM GLUTAMATE	622	8		BPF	41
GLUTAMATE MONOSODIQUE, L	621	8		BPF	41
ACÉTATE DE SODIUM	262	5/8		BPF	41
MALATE DE DE SODIUM , DL	350(ii)	5/8		BPF	41
LACTATE DE SODIUM	325	5/8		BPF	41

Catégorie d'aliments n° 09.2.3. Produits de la pêche hachés et en pâte, surgelés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes)

Additif	SIN	Étape	Année	Limite max	Notes
ACIDE ACÉTIQUE, GLACIAL	260	5/8		BPF	16
ACIDE ASCORBIQUE, L-	300	5/8		BPF	16
LACTATE DE CALCIUM	327	5/8		BPF	16
ACIDE CITRIQUE	330	5/8		BPF	16
GUANYLATE DISODIQUE, 5'	627	5/8		GMP	H
INOSINATE DISODIQUE, 5'	631	5/8		BPF	H
RIBONUCLÉOTIDES DISODIQUE, 5'	635	5/8		BPF	H
GLUTAMATE MONOSODIQUE, 5'	621	5/8		BPF	H
ACÉTATE DE SODIUM	262(i)	5/8		BPF	16
CARBONATE DE SODIUM	500(i)	5/8		BPF	16
MALATE DE SODIUM, DL	350(ii)	5/8		BPF	16
LACTATE DE SODIUM	325	5/8		BPF	16

Catégorie d'aliments n° 09.2.4. Poisson et produits de la pêche cuits et/ou frits, y compris mollusques, crustacés et échinodermes

Additif	SIN	Étape	Année	Limite max	Notes
ACIDE ACÉTIQUE, GLACIAL	260	5/8		BPF	
LACTATE DE CALCIUM	327	5/8		BPF	
ACIDE CITRIQUE	330	5/8		BPF	

Catégorie d'aliments n° 09.2.4. Poisson et produits de la pêche cuits et/ou frits, y compris mollusques, crustacés et échinodermes

Additif	SIN	Étape	Année	Limite max	Notes
GUANYLATE DISODIQUE, 5'	627	5/8		GMP	i
INOSINATE DISODIQUE, 5	631	5/8		BPF	l
RIBONUCLÉOTIDES DISODIQUE, 5'	635	5/8		BPF I	
GLUTAMATE MONOSODIQUE, L'	621	5/8		BPF I	
ACÉTATE DE SODIUM	262(i)	5/8		BPF	
CARBONATE DE SODIUM	500(i)	5/8		BPF	
MALATE DE SODIUM, DL	350(ii)	5/8		BPF	
LACTATE DE SODIUM	325	5/8		BPF	

Catégorie d'aliments n° 09.2.5. Poisson et produits de la pêche, fumés, séchés, fermentés et/ou salés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes

Additif	SIN	Étape	Année	Limite max	Notes
ACIDE ACÉTIQUE, GLACIAL	260	5/8		BPF	266, 267
Additif	SIN	Étape	Année	Limite max	Notes
ACIDE ASCORBIQUE, L-	300	5/8		BPF	267 JJ
LACTATE DE CALCIUM	327	5/8		BPF	266, 267
ACIDE CITRIQUE	330	5/8		BPF	267
GUANYLATE DISODIQUE, 5'	627	5/8		GMP	29
INOSINATE DISODIQUE, 5'	631	5/8		BPF	29
RIBONUCLÉOTIDE DISODIQUE, 5'	635	5/8		BPF	29
CARBONATE DE MAGNÉSIUM	504(i)	8	2015r	BPF	266, 267, JJ
GLUTAMATE MONOSODIUM, L'	621	5/8		BPF	29, J
ACÉTATE DE SODIUM	262(i)	5/8		BPF	267, JJ
CARBONATE DE SODIUM	500(i)	5/8		BPF	266, 267, JJ
MALATE DE DE SODIUM , DL	350(ii)	5/8		BPF	266, 267, JJ
LACTATE DE SODIUM	325	5/8		BPF	266, 267, JJ

Catégorie d'aliments n° 11.4. (Autres sucres et sirops (par exemple, xylose, sirop d'érable, nappages à base de sucre))

Additif	SIN	Étape	Année	Limite max	Notes
GLYCÉROL	422	8		BPF	258
OXYDE D'AZOTE	942	8		BPF	
PULLULANE	1204	5/8		BPF	258

Catégorie d'aliments n° 12.1.2. Succédanés de sel

Additif	SIN	Étape	Année	Limite max	Notes
GUANYLATE DE CALCIUM, 5	629	8		BPF	
INOSINATE DE CALCIUM, 5'	633	8		BPF	
RIBONUCLÉOTIDES DISODIQUE	634	8		BPF	

Catégorie d'aliments n° 12.1.2. Succédanés de Sel

Additif	SIN	Étape	Année	Limite max	Notes
GLUTAMATE DE CALCIUM, L	623	8		BPF	
SILICATE DE CALCIUM	552	8		BPF	
GUANYLATE DIPOTASSIQUE, 5	628	5/8		BPF	
GUANYLATE DISODIQUE, 5	627	8		BPF	
INOSINATE DISODIQUE, 5	631	8		BPF	
RIBONUCLÉOTIDES DISODIQUE, 5	635	8		BPF	
ACIDE GLUTAMIQUE, L(+)-	620	8		BPF	
GLYCÉROL	422	8		BPF	
ACIDE GUANYLIQUE,5	626	8		BPF	
ACIDE INOSINIQUE , 5	630	8		BPF	
GLUTAMATE DE MAGNÉSIUM L'	625	8		BPF	
SILICATE DE MAGNÉSIUM SYNTHÉTIQUE	553(i)	8		BPF	
SULFATE DE MAGNÉSIUM ,	518	5/8		BPF	
MONOAMMONIUM L-	624	8		BPF	
GLUTAMATE					
MONOPOTASSIUM L-	622	8		BPF	
GLUTAMATE					
GLUTAMATE MONOSODIQUE L-	621	8		BPF	

Additif	SIN	Étape	Année	Limite max	Notes
INOSINATE DE POTASSIUM 5'	632	8		BPF	
DIOXYDE DE SILICIUM, AMORPHE	551	8		BPF	
ASCORBATE DE SODIUM	301	5/8		BPF	K
TALC	553(iii)	8		BPF	

Catégorie d'aliments n° 13.1.1. Préparations pour nourrissons

Additif	SIN	Étape	Année	Limite max	Notes
DIOXYDE DE CARBONE	290	5/8		BPF	59
ACIDE CITRIQUE	330	5/8		BPF	72
ACIDE LACTIQUE, L-, D- et DL-	270	8		BPF	72 & 83
AZOTE	941	5/8		BPF	59

Catégorie d'aliments n° 13.1.2. Préparations de suite

Additif	SIN	Étape	Année	Limite max	Notes
ACIDE ASCORBIQUE	300	8	2015r	50 mg/kg	72, 242, L
ESTERS ASCORBYLIQUES	304,305	8	2015r	50 mg/kg	72, 187, L
ASCORBATE CALCIQUE	302	8		50 mg/kg	70, 72, L
ASCORBATE SODIQUE	301	8		50 mg/kg	70, 72, L, M
CARBONATE DE SODIUM	500(i)	8	2015r	BPF	72, M
CITRATE BIACIDE DE SODIUM	331(i)	8	2015r	BPF	72, M
CARBONATE ACIDE DE SODIUM	500(i)	8	2015r	BPF	72, M
HYDROXYDE DE SODIUM	524	8	2015r	BPF	72, M
CITRATE TRISODIQUE	331(iii)	8	2015r	BPF	72, M

Catégorie d'aliments n° 13.1.3. Préparations pour nourrissons destinées à des usages médicaux particuliers

Additif	SIN	Étape	Année	Limite max	Notes
DIOXYDE DE CARBONE	290	5/8		BPF	59
ACIDE CITRIQUE	330	5/8		BPF	72
ACIDE LACTIQUE, L-, D- et DL-	270	5/8		BPF	72&83
AZOTE	941	5/8		BPF	59

Catégorie d'aliments n° 13.2. Aliments complémentaires pour nourrissons et enfants en bas âge

Additif	SIN	Étape	Année	Limite max	Notes
ASCORBATE CALCIQUE	302	8		200 mg/kg	239 N
DIOXYDE DE CARBONE	290	5/8		BPF	59
AZOTE	941	5/8		BPF	59
ASCORBATE POTASSIQUE	303	8		500 mg/kg	N
DIOXYDE DE SILICIUM, AMORPHE	551	8		2000 mg/kg	65, O
ACÉTATE DE SODIUM	262(i)	8	2015r	BPF	239, P, Q
ASCORBATE SODIQUE	301	8		500 mg/kg	N, P, Q
CARBONATE DE SODIUM	500(i)	8	2015r	BPF	240, 243, 295, P, Q
CITRATE BIACIDE DE SODIUM	331(i)	8	2015r	5000 mg/kg	238, 240, P, Q
CARBONATE ACIDE DE SODIUM	500(i)	8	2015r	BPF	240, P, Q
HYDROXYDE DE SODIUM	524	8	2015r	BPF	239, P, Q
LACTATE DE SODIUM	325	5/8		BPF	83, 239, P, Q
CITRATE DE TRICALCIUM CITRATE	333(iii)	5/8		BPF	239
CITRATE TRISODIQUE	331(i)	8	2015r	5000 mg/kg	238, 240, P, Q

Catégorie d'aliments n° 14.1.5.**Café et succédanés, thés, infusions et autres boissons chaudes à base de céréales ou de grains, à l'exception du cacao**

Additif	SIN	Étape	Année	Limite max	Notes
DIOXYDE DE CARBONE	290	8		BPF	59,160
GUANYLATE DISODIQUE, 5'	627	5/8		BPF	201
INOSINATE DISODIQUE, 5'	631	5/8		BPF	201
RIBONUCLÉOTIDES DISODIQUE, 5'	635	5/8		BPF	201
GLUTAMATE MONOSODIQUE, L'	621	5/8		BPF 201	
AZOTE	941	8		BPF	59, 160
DIOXYDE DE SILICIUM, AMORPHE	551	5/8		BPF R	
ASCORBATE DE SODIUM	301	5/8		BPF	160

Notes à la Norme générale pour les additifs alimentaires

- Note 15 Sur la base des matières grasses ou de l'huile
- Note 16 Utilisation dans les glaçages, enrobages ou décorations des fruits, des légumes, de la viande ou du poisson uniquement.
- Note 29 Pour les aliments non normalisés uniquement.
- Note 41 Utilisation dans la panure ou les pâtes d'enrobage à frire uniquement
- Note 59 Utilisation en tant que gaz de conditionnement uniquement.
- Note 65 Transfert à partir de préparations nutritives.
- Note 70 En tant qu'acide.
- Note 72 Sur la base des aliments prêts à consommer
- Note 83 L(+)- forme uniquement.
- Note 95 Utilisation dans le surimi et des œufs de poisson uniquement.
- Note 139 Utilisation dans les mollusques, crustacés et échinodermes uniquement.
- Note 160 Utilisation dans les produits prêts à être consommés et pré-mélangés pour les produits prêts à être consommés uniquement.
- Note 187 SIN 304 (palmitate d'ascorbyle) uniquement.
- Note 201 Utilisation dans des produits aromatisés uniquement.
- Note 238 À l'exception des produits qui relèvent de la norme pour les aliments transformés à base de céréales destinés aux nourrissons et enfants en bas âge (CODEX STAN 74-1981) à des BPF
- Note 239 À l'exception des produits qui relèvent de la norme pour les aliments diversifiés de l'enfance (« baby foods ») (CODEX STAN 73-1981).
- Note 240 Le niveau d'emploi est dans la limite pour le sodium répertorié dans la norme pour les aliments diversifiés de l'enfance (« baby foods ») (CODEX STAN 73-1981).
- Note 242 Utilisation en tant qu'antioxydant uniquement.
- Note 243 Utilisation dans les produits qui relèvent de la norme pour les aliments transformés à base de céréales destinés aux nourrissons et enfants en bas âge (CODEX STAN 74-1981) uniquement, en tant qu'agent levant.
- Note 258 À l'exception du sirop d'érable.
- Note 266 À l'exception du hareng salé de l'Atlantique et du sprat.
- Note 267 À l'exception des produits qui relèvent de la norme pour les poissons salés et aux poissons salés séchés de la famille des Gadidés (CODEX STAN 167-1989), la norme pour les ailerons de requin séchés (CODEX STAN 189-1993), la norme pour les croquettes de poisson de mer et d'eau douce, crustacés et mollusques (CODEX STAN 222-2001), la norme pour les anchois bouillis salés séchés (CODEX STAN 236-2003), et le poisson séché fumé qui relève de la norme pour le poisson fumé, le poisson aromatisé à la fumée et le poisson fumé séché (CODEX STAN 311-2013).
- Note 295 Utilisation dans les produits qui relèvent de la norme pour les aliments diversifiés de l'enfance (« baby foods ») (CODEX STAN 73-1981) uniquement, en tant que régulateur de l'acidité.
- Note A À l'exception des mollusques bivalves vivants.
- Note B À l'exception des produits qui relèvent de la norme pour les ormeaux vivants et pour les ormeaux crus et frais réfrigérés ou congelés destinés à la consommation directe ou à un traitement ultérieur (CODEX STAN 312-2013)
- Note C À l'exception des produits qui relèvent de la norme pour les ailerons de requin séchés (CODEX STAN 189-1993), la norme pour les croquettes de poisson de mer et d'eau douce, crustacés et mollusques (CODEX STAN 222-2001), la norme pour les anchois bouillis salés séchés (CODEX STAN 236-2003), norme pour les ormeaux vivants et pour les ormeaux crus et frais réfrigérés ou congelés destinés à la consommation directe ou à un traitement ultérieur (CODEX STAN 312-2013) et norme pour les produits frais et surgelés à base de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles crus (CODEX STAN 315-2014).
- Note D À l'exception des calmars crus.
- Note E Utilisation dans les mollusques crus uniquement.
- Note F Utilisation dans les aliments panés ou enrobés de pâte appliqués aux aliments non normalisés uniquement.
- Note G Utilisation dans le poisson à peau rouge uniquement.

Note H	Utilisation dans une terrine uniquement.
Note I	Utilisation dans les produits à base de tsukudani et de surimi uniquement.
Note J	Utilisation dans les produits qui relèvent de la norme pour les croquettes de poisson de mer et d'eau douce, crustacés et mollusques (CODEX STAN 222-2001).
Note K	Utilisation dans les extraits de levure.
Note L	Seul ou en combinaison: acide ascorbique (SIN 300), ascorbate de sodium (SIN 301), ascorbate de calcium (SIN 302), et palmitate d'ascorbyle (SIN 304).
Note M	Dans la limite pour le sodium déterminée dans la norme pour les préparations de suite (CODEX STAN 156-1987): seul ou en combinaison avec d'autres additifs contenant du sodium.
Note N	En tant qu'acide ascorbique.
Note O	Dans les céréales sèches uniquement.
Note P	Dans la limite pour le sodium déterminée dans la norme Codex pour les aliments diversifiés de l'enfance (CODEX STAN 73-1981) pour les aliments correspondants à cette norme; seul ou en combinaison avec d'autres additifs contenant du sodium.
Note Q	Dans la limite pour le sodium déterminée dans la norme Codex pour les aliments diversifiés de l'enfance (CODEX STAN 74-1981) pour les aliments transformés à base de céréales destinés aux nourrissons et enfants en bas âge (CODEX STAN 74-1981) pour les aliments correspondants à cette norme; seul ou en combinaison avec d'autres additifs contenant du sodium.
Note R	Utilisation dans les mélanges en poudre uniquement.
Note JJ	À l'exception des produits qui relèvent de la norme pour le poisson fumé, le poisson aromatisé à la fumée et le poisson fumé séché (CODEX STAN 311-2013).

Partie B: Dispositions en relation avec le point 5b de l'ordre du jour(pour adoption aux étapes 8 et 5/8)²**Catégorie d'aliments n° 01.2.1.1 Laits fermentés (nature), non traités thermiquement après fermentation**

Additif	SIN	Étape	Année	Limite max	Notes
AGAR	406	5/8		BPF	234, 235
CARRAGHÉNANE	407	5/8		BPF	234, 235
GOMME GUAR	412	5/8		BPF	234, 235
GOMME ARABIQUE (GOMME ACACIA)	414	5/8		BPF	234, 235
FARINE DE KONJAC	425	5/8		BPF	234, 235
MONO- ET DI-GLYCÉRIDES D' ACIDES GRAS	471	5/8		BPF	234, 235
POLYDEXTROSES	1200	5/8		BPF	234, 235
ALGUE EUCHEUMA TRANSFORMÉE (PES)	407a	5/8		BPF	234, 235
ALGINATE DE SODIUM	401	5/8		BPF	234, 235
CARBOXYMÉTHYL-CELLULOSE SODIQUE (GOMME CELLULOSIQUE)	466	5/8		BPF	234, 235

Catégorie d'aliments n° 01.2.1.2 Laits fermentés (nature), traités thermiquement après fermentation

Additif	SIN	Étape	Année	Limite max	Notes
AGAR	406	5/8		BPF	234
CARRAGHÉNANE	407	5/8		BPF	234
MONO- ET DI-GLYCÉRIDES D' ACIDES GRAS	471	5/8		BPF	234
POLYDEXTROSES	1200	5/8		BPF	234
ALGUE EUCHEUMA TRANSFORMÉE (PES)	407a	5/8		BPF	234

Catégories d'aliments n° 01.2.2 Laits emprésurés (nature)

Additif	SIN	Étape	Année	Limite max	Notes
AGAR	406	5/8		BPF	
CARRAGHÉNANE	407	5/8		BPF	
FARINE DE KONJAC	425	5/8		BPF	
MONO- ET DI-GLYCÉRIDES D' ACIDES GRAS	471	5/8		BPF	
POLYDEXTROSES	1200	5/8		BPF	

Catégories d'aliments n° 01.2.2 Laits emprésurés (nature)

Additif	SIN	Étape	Année	Limite max	Notes
ALGUE EUCHEUMA TRANSFORMÉE (PES)	407a	5/8		BPF	
ALGINATE DE SODIUM	401	5/8		BPF	
GOMME XANTHANE	415	5/8		BPF	

Catégorie d'aliments n° 01.8.2 Lactosérum en poudre et produits à base de lactosérum en poudre, sauf fromage de lactosérum

Additif	SIN	Étape	Année	Limite max	Notes
LÉCITHINE	322(i)	5/8		BPF	

² Les dispositions qui remplacent ou révisent les dispositions actuellement adoptées de la NGAA sont surlignées en gris.

Catégorie d'aliments n° 02.1.2		Matières grasses et huiles végétales			
Additif	SIN	Étape	Année	Limite max	Notes
ESTERS GLYCÉROLIQUES DE L'ACIDE ACÉTIQUE ET D'ACIDES GRAS	472c	8		100 mg/kg	277
CITRATE BIACIDE DE SODIUM	331(i)	5/8		BPF	277
CITRATE TRISODIQUE	331(i)	5/8		BPF	277
Catégorie d'aliments n° 02.1.3		Saindoux, suif, huiles de poisson et autres graisses animales			
Additif	SIN	Étape	Année	Limite max	Notes
ESTERS GLYCÉROLIQUES DE L'ACIDE ACÉTIQUE ET D'ACIDES GRAS	472c	8		100mg/kg	T
Catégorie d'aliments n° 04.2.1.1.		Légumes frais non traités (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses (dont le soja), aloès ordinaire), algues marines, fruits à coque et graines			
Additif	SIN	Étape	Année	Limite max	Notes
CITRATE BIACIDE DE SODIUM	331(i)	5/8		BPF	262
CITRATE TRISODIQUE	331(iii)	5/8		BPF	262
Catégorie d'aliments n° 04.2.2.1.		Légumes surgelés (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), algues marines, fruits à coque et graines			
Additif	SIN	Étape	Année	Limite max	Notes
CHLORURE DE CALCIUM	509	8		BPF	29, U, V
SULFATE DE CALCIUM	516	8		BPF	29, U, V
CITRATE BIACIDE DE POTASSIUM	332(i)	8		BPF	29
Catégorie d'aliments n° 04.2.2.1.		Légumes surgelés (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), algues marines, fruits à coque et graines			
Additif	SIN	Étape	Année	Limite max	Notes
CITRATE BIACIDE DE SODIUM	331(i)	8		BPF	29
CITRATE DE TRICALCIUM	333(iii)	8		BPF	29
CITRATE TRIPOTASSIQUE	332(ii)	8		BPF	29
CITRATE TRISODIQUE	331(iii)	8		BPF	29
Catégorie d'aliments n° 06.2.1.		Farines			
Additif	SIN	Étape	Année	Limite max	Notes
CITRATE TRISODIQUE	331(iii)	5/8		BPF	25
Catégorie d'aliments n° 06.4.1.		Pâtes et nouilles fraîches et produits similaires			
Additif	SIN	Étape	Année	Limite max	Notes
ESTERS GLYCÉROLIQUES DE L'ACIDE ACÉTIQUE ET D'ACIDES GRAS	472a	5/8		BPF	211
ESTERS GLYCÉROLIQUES DE L'ACIDE CITRIQUE ET D'ACIDES GRAS	472c	5/8		BPF	211
ESTERS GLYCÉROLIQUES DE L'ACIDE LACTIQUE ET D'ACIDES GRAS	472b	5/8		BPF	211

Catégorie d'aliments n° 06.4.2. Pâtes et nouilles sèches et produits similaires

Additif	SIN	Étape	Année	Limite max	Notes
ADIPATE DE DIAMIDON ACÉTYLE	1422	5/8		BPF	256
PHOSPHATE DE DIAMIDON ACÉTYLE	1414	5/8		BPF	256
DEXTRINES, AMIDON TORRÉFIÉ	1400	5/8		BPF	256

Catégorie d'aliments n° 08.1.1. Viande fraîche, volaille et gibier compris, en pièces entières ou en morceaux

Additif	SIN	Étape	Année	Limite max	Notes
ESTERS GLYCÉROLIQUES DE L'ACIDE	472a	8	2015r	BPF	16, Y
ACÉTIQUE ET D'ACIDES GRAS					
PHOSPHATE DE DIAMIDON ACÉTYLE	1414	8	2015r	BPF	16, Y
AGAR	406	5/8		BPF	16, Y
BROMÉLINE	1101(iii)	8	2015r	BPF	16, Y
CARBONATE DE CALCIUM	170(i)	8	2015r	BPF	4, 16, Y
CHLORURE DE CALCIUM	509	8	2015r	BPF	16, Y
CARRAGHÉNANE	407	5/8		BPF	16, Y
ESTERS GLYCÉROLIQUES DE L'ACIDE CITRIQUE ET D'ACIDES GRAS	472c	8	2015r	BPF	16, Y

Catégorie d'aliments n° 08.1.1. Viande fraîche, volaille et gibier compris, en pièces entières ou en morceaux

Additif	SIN	Étape	Année	Limite max	Notes
GOMME GELLANE	418	8	2015r	BPF	16, Y
GLYCÉROL	422	8	2015r	BPF	16, Y
GOMME ARABIQUE (GOMME ACACIA)	414	8	2015r	BPF	16, Y
HYDROXYPROPYL-CELLULOSE	463	8	2015r	BPF	16, Y
HYDROXYPROPYL-MÉTHYL- CELLULOSE	464	8	2015r	BPF	16, Y
AMIDON HYDROXYPROPYLÉ	1440	8	2015r	BPF	16, Y
GOMME KARAYA	416	8	2015r	BPF	16, Y
FARINE DE KONJAC	425	5/8		BPF	16, Y
ESTERS GLYCÉROLIQUES DE L'ACIDE LACTIQUE ET D'ACIDES GRAS	472b	8	2015r	BPF	16, Y
LÉCITHINE	322(i)	8	2015r	BPF	16, Y
CHLORURE DE MAGNÉSIUM	511	8	2015r	BPF	16, Y
MANNITOL	421	5/8		BPF	16, Y
MÉTHYL-CELLULOSE	461	8	2015r	BPF	16, Y
MÉTHYL-ÉTHYL-CELLULOSE	465	8	2015r	BPF	16, Y
CELLULOSE MICROCRISTALLINE (GEL DE CELLULOSE)	460(i)	8	2015r	BPF	16, Y
MONO- ET DI-GLYCÉRIDES D' ACIDES GRAS	471	8	2015r	BPF	16, Y
AMIDON OXYDE	1404	8	2015r	BPF	16, Y
PECTINES	440	5/8		BPF	16, Y
CHLORURE DE POTASSIUM	508	8	2015r	BPF	16, Y
CITRATE BIACIDE DE POTASSIUM	332(i)	8	2015r	BPF	16, Y
CELLULOSE EN POUDRE	460(ii)	8	2015r	BPF	16, Y
ALGUE EUCHEUMA TRANSFORMÉE (PES)	407a	5/8		BPF	16 Y

Additif	SIN	Étape	Année	Limite max	Notes
SELS D'ACIDES STÉARIQUE, MYRISTIQUE ET PALMITIQUE AVEC AMMONIUM, CALCIUM, POTASSIUM ET SODIUM	470(i)	8	2015r	BPF	16, 71, Y
SELS D'ACIDES OLÉIQUE AVEC CALCIUM, POTASSIUM ET SODIUM	470(ii)	8	2015r	BPF	16, 71, Y
ALGINATE DE SODIUM	401	8	2015r	BPF	16, Y
CARBOXYMÉTHYL-CELLULOSE SODIQUE (GOMME CELLULOSIQUE)	466	8	2015r	BPF	16, Y
CITRATE BIACIDE DE SODIUM	331(i)	8	2015r	BPF	16, Y
GOMME TARA	417	5/8		BPF	16, Y
GOMME ADRAGANTE	413	8	2015r	BPF	16, Y
CITRATE TRIPOTASSIQUE	332(ii)	8	2015r	BPF	16, Y
CITRATE TRISODIQUE	331(iii)	8	2015r	BPF	16, Y
GOMME XANTHANE	415	5/8		BPF	16, Y

Catégorie d'aliments n° 08.1.2 Viande fraîche, volaille et gibier compris, coupée fin ou hachée

Additif	SIN	Étape	Année	Limite max	Notes
AGAR	406	5/8		BPF	281
CARRAGHÉNANE	407	5/8		BPF	281
FARINE DE KONJAC	425	5/8		BPF	281
MANNITOL	421	5/8		BPF	281
PECTINES	440	5/8		BPF	281
ALGUE EUCHEUMA TRANSFORMÉE (PES)	407a	5/8		BPF	281
GOMME TARA	417	5/8		BPF	281
GOMME XANTHANE	415	5/8		BPF	281

Catégorie d'aliments n° 09.1.2 Mollusques, crustacés et échinodermes frais

Additif	SIN	Étape	Année	Limite max	Notes
ESTERS GLYCÉROLIQUES DE L'ACIDE CITRIQUE ET D'ACIDES GRAS	472c	5/8		BPF	A,B
LÉCITHINE	322(i)	5/8		BPF	A, B

Catégorie d'aliments n° 09.2 Poisson et produits de la pêche transformés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes

Additif	SIN	Étape	Année	Limite max	Notes
CITRATE BIACIDE DE POTASSIUM	332(i)	5/8		BPF	
CITRATE BIACIDE DE SODIUM	331(i)	5/8		BPF	
GLUCONATE DE SODIUM	576	5/8		BPF	
CITRATE DE TRICALCIUM	333(iii)	5/8		BPF	
CITRATE TRIPOTASSIQUE	332(ii)	5/8		BPF	
CITRATE TRISODIQUE	331(iii)	5/8		BPF	

Catégorie d'aliments n° 09.2.1 Poisson, filets de poisson et produits de la pêche surgelés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes

Additif	SIN	Étape	Année	Limite max	Notes
ACIDE ALGINIQUE	400	8	2015r	BPF	16, GG
ACIDE ASCORBIQUE, L-	300	8		BPF	C,D
CARRAGHÉNANE GOMME ARABIQUE	407	8	2015r	BPF	37,HH

Additif	SIN	Étape	Année	Limite max	Notes
(GOMME ACACIA)	414	8	2015r	BPF	16, GG
HYDROXYPROPYL-CELLULOSE	463	8	2015r	BPF	16, GG
HYDROXYPROPYL-MÉTHYL-CELLULOSE	464	8	2015r	BPF	16, GG
FARINE DE KONJAC	425	5/8		BPF	16
MÉTHYL-CELLULOSE	461	8	2015r	BPF	37, HH
CELLULOSE MICROCRISTALLINE (GEL DE CELLULOSE)	460(i)	5/8		BPF	16
CELLULOSE EN POUDRE	460(ii)	8	2015r	BPF	16, GG
ALGUE EUCHEUMA TRANSFORMÉE (PES)	407a	8	2015r	BPF	37, HH
ALGINATE DE SODIUM	401	8	2015r	BPF	37, HH
CARBOXYMÉTHYL-CELLULOSE SODIQUE (GOMME CELLULOSIQUE)	466	8	2015r	BPF	37, HH

Catégorie d'aliments n° 09.2.2**Poisson, filets de poisson et produits de la pêche enrobés de pâte à frire, surgelés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes)**

Additif	SIN	Étape	Année	Limite max	Notes
ACIDE ALGINIQUE	400	5/8		BPF	41, HH
ACIDE ASCORBIQUE, L-	300	8	2015r	BPF	C,D
CHLORURE DE CALCIUM	509	5/8		BPF	41
CARRAGHÉNANE	407	8	2015r	BPF	177, HH
GLYCÉROL	422	8		BPF	41
GOMME ARABIQUE (GOMME ACACIA)	414	8	2015r	BPF	16, GG
HYDROXYPROPYL-CELLULOSE	463	8	2015r	BPF	63, HH
HYDROXYPROPYL-MÉTHYL-CELLULOSE	464	8	2015r	BPF	63, HH
FARINE DE KONJAC	425	5/8		BPF	41, X HH
MÉTHYL-CELLULOSE	461	8	2015r	BPF	177, HH
CELLULOSE MICROCRISTALLINE (GEL DE CELLULOSE)	460(i)	5/8		BPF	41, X, HH
MONO- ET DI-GLYCÉRIDES D' ACIDES GRAS	471	5/8		BPF	41
CHLORURE DE POTASSIUM	508	5/8		BPF	41
CELLULOSE EN POUDRE	460(ii)	8	2015r	BPF	16, GG
ALGUE EUCHEUMA TRANSFORMÉE (PES)	407a	8	2015r	BPF	177, HH
PULLULANE	1204	5/8		BPF	41
ALGINATE DE SODIUM	401	8	2015r	BPF	210, HH
CARBOXYMÉTHYL-CELLULOSE SODIQUE (GOMME CELLULOSIQUE)	466	8	2015r	BPF	177, HH

Catégorie d'aliments n° 09.2.3**Produits de la pêche hachés et en pâte, surgelés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes)**

Additif	SIN	Étape	Année	Limite max	Notes
ACIDE ALGINIQUE	400	5/8		BPF	
CHLORURE DE CALCIUM	509	5/8		BPF	
GLYCÉROL	422	8		BPF	
HYDROXYPROPYLLE					
FARINE DE KONJAC	425	5/8		BPF	
CELLULOSE MICROCRISTALLINE (GEL DE CELLULOSE)	460(i)	5/8		BPF	
MONO- ET DI-GLYCÉRIDES D' ACIDES GRAS	471	5/8		BPF	

Additif	SIN	Étape	Année	Limite max	Notes
CARBONATE DE POTASSIUM	501(i)	5/8		BPF	
CHLORURE DE POTASSIUM	508	5/8		BPF	
TRANSFORMÉE (PES)					
PULLULANE	1204	5/8		BPF	
(GOMME CELLULOSIQUE)					
Catégorie d'aliments n°	09.2.4	Poisson et produits de la pêche cuits et/ou frits, y compris mollusques, crustacés et échinodermes			
Additif	SIN	Étape	Année	Limite max	Notes
CARBONATE DE POTASSIUM	501(i)	5/8		BPF	
Catégorie d'aliments n°	09.2.4.1	Poisson et produits de la pêche cuits			
Additif	SIN	Étape	Année	Limite max	Notes
ESTERS GLYCÉROLIQUES DE L'ACIDE LACTIQUE ET D'ACIDES GRAS	472a	5/8		BPF	241
AGAR	406	5/8		BPF	241
ACIDE ALGINIQUE	400	5/8		BPF	X
CHLORURE DE CALCIUM	509	5/8		BPF	241
CARRAGHÉNANE	407	5/8		BPF	16, X
ESTERS GLYCÉROLIQUES DE L'ACIDE CITRIQUE ET D'ACIDES GRAS	472c	5/8		BPF	241
Catégorie d'aliments n°	09.2.4.1	Poisson et produits de la pêche cuits			
Additif	SIN	Étape	Année	Limite max	Notes
GLYCÉROL	422	5/8		BPF	241
GOMME GUAR	412	5/8		BPF	241
GOMME ARABIQUE (GOMME ACACIA)	414	5/8		BPF	16, X
HYDROXYPROPYL-CELLULOSE	463	5/8		BPF	16, X
HYDROXYPROPYL-MÉTHYL-CELLULOSE	464	5/8		BPF	16, X
FARINE DE KONJAC	425	5/8		BPF	16, X
ESTERS GLYCÉROLIQUES DE L'ACIDE LACTIQUE ET D'ACIDES GRAS	472b	5/8		BPF	241
LÉCITHINE	322(i)	5/8		BPF	241
CHLORURE DE MAGNÉSIUM	511	5/8		BPF	241
MANNITOL	421	5/8		BPF	241
MÉTHYL-CELLULOSE	461	5/8		BPF	16, X
MÉTHYL-ÉTHYL-CELLULOSE	465	5/8		BPF	241
CELLULOSE MICROCRISTALLINE (GEL DE CELLULOSE)	460(i)	5/8		BPF	16, X
MONO- ET DI-GLYCÉRIDES D'ACIDES GRAS	471	5/8		BPF	241
PECTINES	440	5/8		BPF	241
POLYDEXTROSES	1200	5/8		BPF	241
CELLULOSE EN POUDRE	460(i)	5/8		BPF	16, X
ALGUE EUCEUMA	407a	8	2015r	BPF	16, X
TRANSFORMÉE (PES)					
PULLULANE	1204	5/8		BPF	241
SELS D'ACIDES STÉARIQUE, MYRISTIQUE ET PALMITIQUE AVEC AMMONIUM, CALCIUM,	470(i)	5/8		BPF	241

Additif	SIN	Étape	Année	Limite max	Notes
POTASSIUM ET SODIUM SELS D'ACIDES OLÉIQUES AVEC CALCIUM, POTASSIUM ET SODIUM	470(ii)	5/8		BPF	241
ALGINATE DE SODIUM	401	5/8		BPF	16, X
CARBOXYMÉTHYL-CELLULOSE, SODIQUE (GOMME CELLULOSIQUE)	466	5/8		BPF	16, X
GOMME TARA	417	5/8		BPF	241
GOMME XANTHANE	415	5/8		BPF	241 Z

Catégorie d'aliments n°. 09.2.4.2 Mollusques, crustacés et échinodermes cuits

Additif	SIN	Étape	Année	Limite max	Notes
AGAR	406	5/8		BPF	241
ACIDE ALGINIQUE	400	5/8		BPF	16
CARRAGHÉNANE	407	5/8		BPF	16, X
GOMME ARABIQUE (GOMME ACACIA)	414	5/8		BPF	16

Catégorie d'aliments n°.09.2.4.2 Mollusques, crustacés et échinodermes cuits

Additif	SIN	Étape	Année	Limite max	Notes
HYDROXYPROPYL-CELLULOSE	463	5/8		BPF	16
HYDROXYPROPYL-MÉTHYL- CELLULOSE	464	5/8		BPF	16
FARINE DE KONJAC	425	5/8		BPF	16
MÉTHYL-CELLULOSE	461	5/8		BPF	16
CELLULOSE MICROCRISTALLINE (GEL DE CELLULOSE)	460(i)	5/8		BPF	16
CELLULOSE EN POUDRE	460(ii)	5/8		BPF	16
ALGUE EUCHEUMA TRANSFORMÉE (PES)	407a	5/8		BPF	16
TRANSFORMÉE (PES)					
ALGINATE DE SODIUM	401	5/8		BPF	16, X
CARBOXYMÉTHYL-CELLULOSE, SODIQUE (GOMME CELLULOSIQUE)	466	5/8		BPF	16, X

Catégorie d'aliments n° 09.2.4.3 Poisson et produits de la pêche frits, y compris mollusques, crustacés et échinodermes

Additif	SIN	Étape	Année	Limite max	Notes
ESTERS GLYCÉROLIQUES DE L'ACIDE LACTIQUE ET D'ACIDES GRAS	472a	5/8		BPF	41
AGAR	406	5/8		BPF	41 X
ACIDE ALGINIQUE	400	5/8		BPF	41, HH
CHLORURE DE CALCIUM	509	5/8		BPF	41
CARRAGHÉNANE	407	5/8		BPF	41, X, HH
ESTERS GLYCÉROLIQUES DE L'ACIDE	472c	5/8		BPF	41
CITRIQUE ET D'ACIDES GRAS					
GLYCÉROL	422	5/8		BPF	41
GOMME GUAR	412	5/8		BPF	41
GOMME ARABIQUE (GOMME ACACIA)	414	5/8		BPF	41, HH
HYDROXYPROPYL-CELLULOSE	463	5/8		BPF	41, X HH
HYDROXYPROPYL-MÉTHYL- CELLULOSE	464	5/8		BPF	41, X, HH

Additif	SIN	Étape	Année	Limite max	Notes
FARINE DE KONJAC	425	5/8		BPF	41, X, HH
ESTERS GLYCÉROLIQUES DE L'ACIDE LACTIQUE ET D'ACIDES GRAS	472b	5/8		BPF	41
LÉCITHINE	322(i)	5/8		BPF	41
CHLORURE DE MAGNÉSIUM	511	5/8		BPF	41
MANNITOL	421	5/8		BPF	41
MÉTHYL-CELLULOSE	461	5/8		BPF	41, X, HH
MÉTHYL-ÉTHYL-CELLULOSE	465	5/8		BPF	41
CELLULOSE MICROCRISTALLINE (GEL DE CELLULOSE)	460(i)	5/8		BPF	41, X, HH
MONO- ET DI-GLYCÉRIDES D' ACIDES GRAS	471	5/8		BPF	41
PECTINES	440	5/8		BPF	41
POLYDEXTROSES	1200	5/8		BPF	41
CELLULOSE EN POUDRE	460(ii)	5/8		BPF	41, X, HH
ALGUE EUCHEUMA TRANSFORMÉE (PES)	407a	8	2015r	BPF	41, X, HH
PULLULANÉ	1204	5/8		BPF	41
SELS D'ACIDES STÉARIQUE, MYRISTIQUE ET PALMITIQUE AVEC AVEC AMMONIUM, CALCIUM, POTASSIUM ET SODIUM	470(i)	5/8		BPF	41
SELS D'ACIDES OLÉIQUE AVEC CALCIUM, POTASSIUM ET SODIUM	470(ii)	5/8		BPF	41
ALGINATE DE SODIUM	401	5/8		BPF	41, X, HH
CARBOXYMÉTHYL-CELLULOSE, SODIQUE (GOMME CELLULOSIQUE)	466	5/8		BPF	41, X, HH
GOMME TARA	417	5/8		BPF	41
GOMME XANTHANE	415	5/8		BPF	41

Catégorie d'aliments n° 09.2.5**Poisson et produits de la pêche, fumés, séchés, fermentés et/ou salés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes**

Additif	SIN	Étape	Année	Limite max	Notes
ACIDE ALGINIQUE	400	5/8		BPF	300 HH
CHLORURE DE CALCIUM	509	5/8		BPF	300
CARRAGHÉNANE	407	8	2015r	BPF	300, HH
GLYCÉROL	422	8		BPF	300
GOMME ARABIQUE (GOMME ACACIA)	414	8	2015r	BPF	300, HH
HYDROXYPROPYL-CELLULOSE	463	8	2015r	BPF	300, HH
HYDROXYPROPYL-MÉTHYL-CELLULOSE	464	8	2015r	BPF	300, HH
FARINE DE KONJAC	425	5/8		BPF	300, HH
MÉTHYL-CELLULOSE	461	8	2015r	BPF	300, HH
CELLULOSE MICROCRISTALLINE (GEL DE CELLULOSE)	460(i)	5/8		BPF	300, HH
MONO- ET DI-GLYCÉRIDES D' ACIDES GRAS	471	5/8		BPF	300
CARBONATE DE POTASSIUM	501(i)	5/8		BPF	230, 266, 267
CHLORURE DE POTASSIUM	508	5/8		BPF	300
CELLULOSE EN POUDRE	460(ii)	8	2015r	BPF	300, HH

Additif	SIN	Étape	Année	Limite max	Notes
ALGUE EUCHEUMA TRANSFORMÉE (PES)	407a	8	2015r	BPF	300, HH

Catégorie d'aliments n° 09.2.5 Poisson et produits de la pêche, fumés, séchés, fermentés et/ou salés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes

Additif	SIN	Étape	Année	Limite max	Notes
PULLULANE	1204	5/8		BPF	300
ALGINATE DE SODIUM	401	8	2015r	BPF	300, HH
CARBOXYMÉTHYL-CELLULOSE SODIQUE (GOMME CELLULOSIQUE)	466	8	2015r	BPF	300, HH

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

Additif	SIN	Étape	Année	Limite max	Notes
SULFATE DE CALCIUM	516	5/8		BPF	
DEXTRINES, AMIDON TORRÉFIÉ	1400	5/8		BPF	

Additif	SIN	Étape	Année	Limite max	Notes
MONO- ET DI-GLYCÉRIDES D' ACIDES GRAS	471	5/8		BPF	
SUCCINATE OCTÉNYLIQUE SODIQUE D'AMIDON	1450	5/8		BPF	

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

Additif	SIN	Étape	Année	Limite max	Notes
GLYCÉROL	422	8		BPF	
PULLULANE	1204	5/8		BPF	
SUCCINATE OCTÉNYLIQUE SODIQUE D'AMIDON	1450	5/8		BPF	

Catégorie d'aliments n° 11.2 Sucre roux à l'exception des produits de la catégorie 11.1.3

Additif	SIN	Étape	Année	Limite max	Notes
CELLULOSE MICROCRISTALLINE (GEL DE CELLULOSE)	460(i)	5/8		BPF	

Catégorie d'aliments n° 13.1.2 Préparations de suite

Additif	SIN	Étape	Année	Limite max	Notes
CARRAGHÉNANE	407	8		300 mg/kg	72 151, AA, BB

Catégorie d'aliments n° 14.1.5. Café et succédanés, thés, infusions et autres boissons chaudes à base de céréales ou de grains, à l'exception du cacao

Additif	SIN	Étape	Année	Limite max	Notes
GLYCÉROL	422	8		BPF	160
PULLULANE	1204	5/8		BPF	160
SUCCINATE OCTÉNYLIQUE SODIQUE D'AMIDON	1450	5/8		BPF	160

Notes à la Norme générale pour les additifs alimentaires

Note 4	Utilisation dans la décoration, échantillonnage ou marquage du produit uniquement.
Note 16	Utilisation dans les glaçages, enrobages ou décorations des fruits, des légumes, de la viande ou du poisson uniquement.
Note 25	Utilisation au niveau des BPF dans la farine complète de soja uniquement.
Note 29	Pour les aliments non normalisés uniquement.
Note 37	Pour les aliments non normalisés et les aliments qui relèvent de la norme pour les blocs surgelés de filets de poisson, de chair de poisson hachée et de mélanges de filets de chair de poisson hachée (CODEX STAN 165-1989).
Note 41	Utilisation dans la panure ou les pâtes d'enrobage à frire uniquement.
Note 63	Pour les aliments non normalisés et les enrobages panés ou de pâte dans les aliments qui relèvent de la norme pour les bâtonnets, les portions et les filets de poisson surgelés - panés ou enrobés de pâte à frire (CODEX STAN 166-1989).
Note 71	Sels de calcium, potassium et sodium uniquement.
Note 72	Sur la base des aliments prêts à consommer.
Note 151	À l'exception de l'emploi dans les préparations à base de protéines hydrolysées et/ou d'acides aminés à 1000 mg/kg.
Note 160	Utilisation dans les produits prêts à boire et les pré-mélanges pour les produits prêts à boire uniquement.
Note 177	Pour les aliments non normalisés et la chair de poisson hachée et les enrobages panés ou de pâte dans les aliments qui relèvent de la norme pour les bâtonnets, les portions et les filets de poisson surgelés - panés ou enrobés de pâte à frire (CODEX STAN 166-1989).
Note 210	Pour les aliments non normalisés et les enrobages panés ou de pâte dans les aliments qui relèvent de la norme pour les bâtonnets, les portions et les filets de poisson surgelés - panés ou enrobés de pâte à frire (CODEX STAN 166-1989).
Note 211	Utilisation dans les nouilles uniquement.
Note 230	Utilisation en tant que régulateur de l'acidité uniquement.
Note 234	Utilisation en tant que stabilisant ou épaississant uniquement.
Note 235	Utilisation dans les produits reconstitués et recombinaison uniquement.
Note 241	Utilisation dans des produits surimi uniquement
Note 256	Utilisation dans les vermicelles, pâtes alimentaires sans gluten et les pâtes destinées à un régime hypoprotidique uniquement.
Note 262	Utilisation dans les champignons comestibles et les produits à base de champignons uniquement.
Note 266	À l'exception du hareng salé de l'Atlantique et du sprat.
Note 267	À l'exception des produits qui relèvent de la norme pour les poissons salés et aux poissons salés séchés de la famille des Gadidés (CODEX STAN 167-1989), la norme pour les ailerons de requin séchés (CODEX STAN 189-1993), la norme pour les croquettes de poisson de mer et d'eau douce, crustacés et mollusques (CODEX STAN 222-2001), la norme pour les anchois bouillis salés séchés (CODEX STAN 236-2003), <u>et le poisson séché fumé qui relève de la norme pour le poisson fumé, le poisson aromatisé à la fumée et le poisson fumé séché (CODEX STAN 311-2013).</u>
Note 277	À l'exception des huiles vierges et écroui à froid et les produits qui relèvent de la norme pour les huiles d'olive ou les huiles de grignons d'olive (CODEX STAN 33-1981).
Note 281	Utilisation dans la viande fraîche émincée qui contient d'autres ingrédients distincts de la viande hachée uniquement.
Note 300	Utilisation dans le calmar salé uniquement.
Note A	À l'exception des mollusques bivalves vivants.
Note B	À l'exception des produits qui relèvent de la norme pour les ormeaux vivants et pour les ormeaux crus et frais réfrigérés ou congelés destinés à la consommation directe ou à un traitement ultérieur (CODEX STAN 312-2013)
Note C	À l'exception des produits qui relèvent de la norme pour les ailerons de requin séchés (CODEX STAN 189-1993), la norme pour les croquettes de poisson de mer et d'eau douce, crustacés et mollusques (CODEX STAN 222-2001), la norme pour les anchois bouillis salés séchés (CODEX STAN 236-2003), la norme pour les ormeaux vivants et pour les ormeaux crus et frais réfrigérés ou congelés destinés à la consommation directe ou à un traitement ultérieur (CODEX STAN 312-2013) et la norme pour les produits frais et surgelés à base de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles crus (CODEX STAN 315-2014).
Note D	À l'exception des calmars crus.
Note T	Norme pour les graisses et les huiles comestibles non visées par des normes individuelles (CODEX STAN 19-1981) et la norme pour les graisses animales portant un nom spécifique (CODEX STAN 211-1999).
Note U	Utilisation en tant qu'affermissant.
Note V	Utilisation dans l'aloès ordinaire uniquement.
Note X	Utilisation générale dans les produits à base de surimi
Note Y	Utilisation dans la viande fraîche, la volaille et les produits de gibier uniquement.
Note Z	Pour utilisation dans les produits à base de poisson cuits dans la sauce de soja.
Note AA	Seul ou en combinaison avec d'autres épaississants.
Note BB	Niveau d'emploi dans les produits à base de lait et de soja uniquement.
Note GG	Utilisation générale dans les aliments non normalisés uniquement.
Note HH	Utilisation général e en tant qu'agent d'enrobage.

Partie C: Dispositions en relation avec le point 5d de l'ordre du jour**(pour adoption à l'étape 8)**

Anhydride carbonique				
SIN 290				
Catégorie fonctionnelle: agent de carbonation, agents moussant, gaz d'emballage, conservateur, agent de propulsion				
Cat.d'aliments n°.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape
14.2.3.	Vins	BPF	60	8

Notes à la Norme générale pour les additifs alimentaires

Note 60: EA L'exception de l'emploi en tant qu'agent de carbonation: le CO₂ dans le vin fini ne devra pas excéder 39.2 mg/kg. La teneur en CO₂ dans le vin non pétillant fini ne devra pas excéder 4000 mg/kg à 20° C.

Partie D: Dispositions en relation avec le point 5e de l'ordre du jour**(pour adoption aux étapes 5/8)****Tableau 3 de la NGAA**

Cyclotétragluucose (SIN 1504(i)) aux étapes 5/8

Le sirop de cyclotétragluucose (SIN 1504(i)) aux étapes 5/8

Tableaux 1 et 2 de la NGAA

NISINE				
SIN 234 Nisine				
Catégorie fonctionnelle: Conservateur				
Cat.d'aliments n°.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape
08.2.2.	Viande, volaille et gibier compris, transformée, en pièces entières ou en morceaux, traitée thermiquement	25 mg/kg	233, CC, DD	5/8
08.4	Enveloppes comestibles (par exemple, pour saucisse)	7 mg/kg	233	5/8

Notes à la Norme générale pour les additifs alimentaires

Note 233: En tant que nisine.

Note CC: À l'exception des produits qui relèvent de la norme pour le jambon cuit (CODEX STAN 96-1981)" et la norme pour l'épaule de porc cuite (CODEX STAN 97-1981)"

Note DD: À l'exception d'un emploi dans les produits en conserve

Partie E: Dispositions en relation avec le point 5h de l'ordre du jour**INCLUSION DU DIPHOSPHATE DÉHYDROGÉNÉ DE MAGNÉSIUM (SIN450(IX)) DANS LE GROUPE RÉPERTORIANANT LES PHOSPHATES****(Pour adoption)**

SIN	Additif alimentaire	Catégorie fonctionnelle:
338	Acide phosphorique	Régulateur de l'acidité, antioxydant, séquestrant
339(i)	Phosphate de sodium dihydrogène	Régulateur de l'acidité, émulsifiant, sel émulsifiant, humectant, agent levant, séquestrant, stabilisant, épaississant
339(iii)	Phosphate trisodique	Régulateur de l'acidité, émulsifiant, humectant, conservateur, séquestrant, stabilisant, épaississant
340(i)	Phosphate de potassium dihydrogène	Régulateur de l'acidité, émulsifiant, humectant, conservateur, séquestrant, stabilisant, épaississant
340(ii)	Phosphate dipotassique d'hydrogène	Régulateur de l'acidité, émulsifiant, humectant, conservateur, séquestrant, stabilisant, épaississant
340(iii)	Phosphate tripotassique	Régulateur de l'acidité, émulsifiant, sel émulsifiant, humectant, séquestrant, stabilisant, épaississant
341(i)	Phosphate de calcium dihydrogène	Régulateur de l'acidité, antiagglomérant, sel émulsifiant, affermissant, agent de traitement de la farine, humectant, agent levant, séquestrant, stabilisateur, épaississant.
341(ii)	Phosphate de calcium d'hydrogène	Régulateur de l'acidité, antiagglomérant, sel émulsifiant, affermissant, agent de traitement de la farine, humectant, agent levant, stabilisant, épaississant.
341(iii)	Phosphate tricalcique	Régulateur de l'acidité, antiagglomérant, émulsifiant, sel émulsifiant, affermissant, agent de traitement de la farine, humectant, agent levant, stabilisant, épaississant.
342(i)	Phosphate d'ammonium dihydrogène	Régulateur de l'acidité, agent de traitement de la farine, agent levant, stabilisant, épaississant.
342(ii)	Phosphate diammonique d'hydrogène	Régulateur de l'acidité, agent de traitement de la farine, agent levant, stabilisant, épaississant.
343(i)	Phosphate de magnésium dihydrogène	Régulateur de l'acidité, antiagglomérant, sel émulsifiant, stabilisant, épaississant
343(ii)	Phosphate de magnésium d'hydrogène	Régulateur de l'acidité, antiagglomérant, sel émulsifiant, agent levant, stabilisant, épaississant.
343(iii)	Phosphate trimagnésique	Régulateur de l'acidité, antiagglomérant, stabilisant, épaississant
450(i)	Diphosphate disodique	Régulateur de l'acidité, émulsifiant, sel émulsifiant, humectant, agent levant, séquestrant, stabilisant, épaississant
450(ii)	Diphosphate trisodique	Régulateur de l'acidité, émulsifiant, sel émulsifiant, humectant, agent levant, séquestrant, stabilisant, épaississant
450(iii)	Diphosphate tétrasodique	Régulateur de l'acidité, émulsifiant, sel émulsifiant, humectant, agent levant, séquestrant, stabilisant, épaississant
450 (v)	Diphosphate tetrapotassique	Régulateur de l'acidité, émulsifiant, sel émulsifiant, humectant, agent levant, séquestrant, stabilisant, épaississant
450 (vi)	Diphosphate dicalcique	Régulateur de l'acidité, émulsifiant, sel émulsifiant, agent affermissant, agent levant, séquestrant, stabilisant, épaississant
450(vii)	Diphosphate biacide de calcium	Régulateur de l'acidité, émulsifiant, sel émulsifiant, humectant, agent levant, séquestrant, stabilisant
450(ix)	<u>Diphosphate de magnésium dihydrogène</u>	<u>Régulateur de l'acidité, agent levant, épaississant</u>
451(i)	Triphosphate pentasodique	Régulateur de l'acidité, émulsifiant, sel émulsifiant, humectant, séquestrant, stabilisant, épaississant
451(ii)	Triphosphate pentapotassique	Régulateur de l'acidité, émulsifiant, sel émulsifiant, humectant, séquestrant, stabilisant, épaississant
452(i)	Polyphosphate de sodium	Régulateur de l'acidité, émulsifiant, sel émulsifiant, humectant, agent levant, séquestrant, stabilisant, épaississant
452(ii)	Polyphosphate de potassium	Régulateur de l'acidité, émulsifiant, sel émulsifiant, humectant, agent levant, séquestrant, stabilisant, épaississant
452(iii)	Polyphosphate de sodium calcium	Régulateur de l'acidité, émulsifiant, humectant, agent levant, séquestrant, stabilisant
452 (iv)	Polyphosphate de calcium	Régulateur de l'acidité, émulsifiant, sel émulsifiant, humectant, agent levant, séquestrant, stabilisant, épaississant
452 (v)	Polyphosphate d'ammonium	Régulateur de l'acidité, émulsifiant, sel émulsifiant, humectant, séquestrant, stabilisant, épaississant
542	Phosphate d'os	Antiagglomérant, émulsifiant, stabilisant

Partie F: Dispositions en relation avec le point 4b de l'ordre du jour

CORRECTIONS DANS LES TABLEAUX 1, 2 ET 3 DE LA NORME GÉNÉRALE POUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES CONCERNANT L'ALIGNEMENT DE LA NORME POUR LES BOUILLONS ET LES CONSOMMÉS
(CODEX STAN 117-1981)

(Pour adoption)

Note: Le texte nouveau est indiqué en **caractères gras/soulignés** Les retraits sont ~~biffés~~.

Amendements aux dispositions relatives aux additifs alimentaires dans le tableau 1 de la NGAA:

Potassium d'acésulfame : Catégorie fonctionnelle: exaltateur d'arôme, édulcorant SIN 950			
Catégorie d'aliments n°.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes
12.5	Potages et bouillons	110 mg/kg	161, 188, <u>XS117</u>

Alitame: Catégorie fonctionnelle: édulcorant SIN 956			
Catégorie d'aliments n°.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes
12.5	Potages et bouillons	40 mg/kg	161, <u>XS117</u>

Allura rouge AC Catégorie fonctionnelle: colorant SIN 129			
Catégorie d'aliments n°.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes
12.5	Potages et bouillons	300 mg/kg	161, <u>AA</u>

Aspartame: Catégorie fonctionnelle: exaltateur d'arôme, édulcorant SIN 951			
Catégorie d'aliments n°.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes
12.5	Potages et bouillons	1200 mg/kg	161, 188, <u>XS117</u>

Azorubine: Catégorie fonctionnelle: colorant SIN 122			
Catégorie d'aliments n°.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes
12.5	Potages et bouillons	50 mg/kg	<u>XX</u>

Benzoates: Catégorie fonctionnelle: conservateur SIN 210-213			
Catégorie d'aliments n°.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes
12.5	Potages et bouillons	500 mg/kg	13, <u>BB, CC</u>

Hydroxytoluène butyle: Catégorie fonctionnelle: antioxydant SIN 321			
Catégorie d'aliments n°.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes
12.5	Potages et bouillons	200 mg/kg	15, 130, DD

Carotènes, beta-, légume: Catégorie fonctionnelle: colorant SIN 160a(ii)			
Catégorie d'aliments n°.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes
12.5	Potages et bouillons	1000 mg/kg	<u>EE</u>

Caroténoïdes: Catégorie fonctionnelle: colorant SIN 160a(i),a(iii),e,f			
Catégorie d'aliments n°.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes
12.5	Potages et bouillons	300 mg/kg	<u>EE</u>

Chlorophylles et chlorophyllines, complexes cupriques: Catégorie fonctionnelle: colorant SIN 141 (i),(ii)			
Catégorie d'aliments n°.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes
12.5	Potages et bouillons	400 mg/kg	127, <u>FF</u>

Curcumine: Catégorie fonctionnelle: colorant SIN 100i			
Catégorie d'aliments n°.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes
12.5	Potages et bouillons	50 mg/kg	<u>XX</u>

Esters diacétyltartriques et esters glycéroliques d'acides gras: Catégorie fonctionnelle: émulsifiant, séquestrant, stabilisant SIN 472e			
Catégorie d'aliments n°.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes
12.5	Potages et bouillons	5000 mg/kg	<u>XS117</u>

Extrait de peau de raisin: Catégorie fonctionnelle: colorant SIN 163 (ii)			
Catégorie d'aliments n°.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes
12.5	Potages et bouillons	500 mg/kg	181, <u>XS117</u>

Oxydes de fer: Catégorie fonctionnelle: colorant SIN 172(i)-(iii)			
Catégorie d'aliments n°.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes
12.5	Potages et bouillons	100 mg/kg	<u>XS117</u>

Néotame: Catégorie fonctionnelle: exaltateur d'arôme, édulcorant SIN 961			
Catégorie d'aliments n°.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes
12.5	Potages et bouillons	20 mg/kg	161, <u>XS117</u>

Phosphates: Catégorie fonctionnelle: régulateur de l'acidité, antioxydant, émulsifiant, affermissant, agent de traitement de la farine, humectant, conservateur, agent levant, séquestrant, stabilisant, épaississant. SIN 338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542			
Catégorie d'aliments n°.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes
12.5	Potages et bouillons	1500 mg/kg	33, 127, <u>GG</u>

Jaune de quinoléine Catégorie fonctionnelle: colorant SIN 104			
Catégorie d'aliments n°.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes
12.5	Potages et bouillons	50 mg/kg	<u>XX</u>

Riboflavines: Catégorie fonctionnelle: colorant SIN 101 (i),(ii)			
Catégorie d'aliments n°.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes
12.5	Potages et bouillons	200 mg/kg	<u>HH</u>

Saccharines: Catégorie fonctionnelle: édulcorant SIN 954(i)-(iv)			
Catégorie d'aliments n°.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes
12.5	Potages et bouillons	110 mg/kg	161, <u>XS117</u>

Sorbates: Catégorie fonctionnelle: conservateur SIN 200-203			
Catégorie d'aliments n°.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes
12.5	Potages et bouillons	1000 mg/kg	42, <u>BB, CC</u>

Glycosides stéviol : Catégorie fonctionnelle: édulcorant SIN 960			
Catégorie d'aliments n°.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes
12.5	Potages et bouillons	50 mg/kg	26, <u>XS117</u>

Sucralose (trichlorogalactosucrose): Catégorie fonctionnelle: édulcorant SIN 955			
Catégorie d'aliments n°.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes
12.5	Potages et bouillons	600 mg/kg	161, <u>XS117</u>

SucroGLYCÉRIDES: catégorie fonctionnelle: émulsifiant SIN 474			
Catégorie d'aliments n°.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes
12.5	Potages et bouillons	2000 mg/kg	<u>II</u>

esters de saccharose d'acides gras: catégorie fonctionnelle: émulsifiant, stabilisant, épaississant SIN 473			
Catégorie d'aliments n°.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes
12.5	Potages et bouillons	2000 mg/kg	<u>II</u>

Tartrazine Catégorie fonctionnelle: colorant SIN 102			
Catégorie d'aliments n°.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes
12.5	Potages et bouillons	50 mg/kg	<u>XX</u>

Tocophérols: Catégorie fonctionnelle: antioxydant SIN 307 a, b, c			
Catégorie d'aliments n°.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes
12.5	Potages et bouillons	50 mg/kg	<u>JJ</u>

Esters d'arginate d'éthyle laurique: Catégorie fonctionnelle: conservateur SIN 243			
Catégorie d'aliments n°.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes
12.5	Potages et bouillons	200 mg/kg	<u>XS117</u>

Canthaxanthine: Catégorie fonctionnelle: colorant SIN 161g			
Catégorie d'aliments n°.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes
12.5.2.	Préparations pour potages et bouillons	30 mg/kg	127, <u>XS117</u>

Aluminosilicate de sodium : Catégorie fonctionnelle : antiagglomérant SIN 554			
Catégorie d'aliments n°.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes
12.5.2.	Préparations pour potages et bouillons	570 mg/kg	6, <u>XS117</u>

Notes à la Norme générale pour les additifs alimentaires

- Note **AA**: Utilisation dans les produits qui relèvent de la norme Codex pour les bouillons et les consommés (CODEX STAN 117-1981) à 50 mg/kg.
- Note **BB**: Utilisation dans les produits qui relèvent de la norme pour les bouillons et les consommés (CODEX STAN 117-1981) seul ou en combinaison: l'acide sorbique (SIN 200), le sorbate de potassium (SIN 202), le sorbate de calcium (SIN 203), l'acide benzoïque (SIN 210), le benzoate sodique (SIN 211), le benzoate de potassium (SIN 212), et le benzoate de calcium (SIN 213) à 500 mg/kg en tant qu'acide sorbique (SIN 200-203) ou en tant qu'acide benzoïque (SIN 210-213).
- Note **CC**: À l'exception de l'emploi pour les bouillons et les consommés en conserve
- Note **DD**: À l'exception des produits non conformes à la norme Codex pour les bouillons et les consommés (CODEX STAN 117-1981) à 100 mg/kg.
- Note **EE**: Utilisation dans les produits qui relèvent de la norme pour les bouillons et les consommés (CODEX STAN 117-1981) seul ou en combinaison : carotènes, beta-, légume (SIN 160a(ii)), caroténal, bêta-apo-8' (INS 160e) et acide caroténoïque, ester d'éthyle, bêta-apo-8' (SIN 160f) à 50 mg/kg.
- Note **FF**: Pour l'emploi des chlorophylles, complexes cupriques (SIN 141(i)) seulement dans les produits qui relèvent de la norme Codex pour les bouillons et les consommés (CODEX STAN 117-1981).
- Note **GG**: Utilisation dans les produits qui relèvent de la norme Codex pour les bouillons et les consommés (CODEX STAN 117-1981): Phosphate de sodium dihydrogène (SIN 339(i)), phosphate disodique d'hydrogène (SIN 339(ii)), phosphate trisodique (SIN 339(iii)), phosphate de potassium dihydrogène (SIN 340(i)), phosphate dipotassique d'hydrogène (SIN 340(ii)), phosphate tripotassique (SIN 340(iii)), diphosphate disodique (SIN 450(i)), diphosphate trisodique (SIN 450(ii)), diphosphate tétrasodique (SIN 450(iii)), tetrapotassium diphosphate (SIN 450(v)), diphosphate tetrapotassique (SIN 451(i)), triphosphate pentasodique (SIN 451(ii)), polyphosphate de sodium (SIN 452(i)), et polyphosphate de potassium (SIN 452(ii)) en tant que régulateurs de l'acidité à 440 mg/kg en tant que phosphore; phosphate de calcium dihydrogène (SIN 341(i)), phosphate de calcium d'hydrogène (SIN 341(ii)), et phosphate tricalcique (SIN 341(iii)) en tant qu'antiagglomérants à 800 mg/kg en tant que phosphore sur la matière sèche dans les produits déshydratés seulement ; et le diphosphate dicalcique (SIN 450(vi)) et le polyphosphate calcique (SIN 452(iv)) en tant qu'émulsifiants, stabilisants et épaississants à 1320 mg/kg en tant que phosphore.
- Note **HH**: Utilisation de la riboflavine, synthétique (SIN 101(ii)) seulement dans les produits qui relèvent de la norme pour les bouillons et les consommés (CODEX STAN 117-1981).
- Note **II**: Utilisation dans les produits qui relèvent de la norme pour les bouillons et les consommés (CODEX STAN 117-1981) esters de saccharose d'acides gras (SIN 473) sucroglycérides (SIN 474) seul ou en combinaison à 2000 mg/kg.
- Note **JJ**: Utilisation dans les produits qui relèvent de la norme Codex pour les bouillons et les consommés (CODEX STAN 117-1981) seul ou en combinaison : tocophérol d-alpha- (SIN 307a), Concentré de mélange de tocophérols (SIN 307b), et tocophérol dl-alpha-(SIN 307c) à 50 mg/kg.
- Note **XX**: Utilisation dans les produits qui relèvent de la norme pour les bouillons et les consommés (CODEX STAN 117-1981) uniquement.
- Note **XS117**: À l'exception des produits non conformes à la norme Codex pour les bouillons et les consommés (CODEX STAN 117-1981)

Amendements aux dispositions relatives aux additifs alimentaires dans le tableau 2 de la NGAA:

Catégorie d'aliments 12.5 Potages et bouillons			
Additif alimentaire	SIN	Limite maximale	Notes
Potassium d'acésulfame	950	110 mg/kg	161, 188, <u>XS117</u>
Alitame	956	40 mg/kg	161, <u>XS117</u>
Allura rouge AC	129	300 mg/kg	161, <u>AA</u>
Aspartame	951	1200 mg/kg	161, 188, <u>XS117</u>
Azorubine	122	50 mg/kg	<u>XX</u>
Benzoates:	210-213	500 mg/kg	13, <u>BB, CC</u>
Butylatedhydroxytoluene	321	200 mg/kg	15, 130, <u>DD</u>
Carotènes, beta-, légume:	160a(ii)	1000 mg/kg	<u>EE</u>
Caroténoïdes	160a(i),a(iii),e,f	300 mg/kg	<u>EE</u>
Chlorophylles et chlorophyllines, complexes cupriques:	141 (i),(ii)	400 mg/kg	127, <u>FF</u>
Curcuma	100i	50 mg/kg	<u>XX</u>
Esters diacétyltartriques et esters glycéroliques d'acides gras:	472e	5000 mg/kg	<u>XS117</u>
Extrait de peau de raisin	163(ii)	500 mg/kg	181, <u>XS117</u>
Oxydes de fer	172(i)-(iii)	100 mg/kg	<u>XS117</u>
Esters d'arginate d'éthyle laurique	243	200 mg/kg	<u>XS117</u>
Néotame	961	20 mg/kg	161, <u>XS117</u>

Catégorie d'aliments 12.5 Potages et bouillons			
Additif alimentaire	SIN	Limite maximale	Notes
Phosphates	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	1 500 mg/kg	33, 127, GG
Jaune de quinoléine	104	50 mg/kg	XX
Riboflavines	101 (i),(ii)	200 mg/kg	HH
Saccharines	954(i)-(iv)	110 mg/kg	161, XS117
Sorbates	200-203	1000 mg/kg	42, BB, CC
Glycosides stéviol	960	50 mg/kg	26, XS117
Sucralose (trichlorogalactosucrose)	955	600 mg/kg	161, XS117
Sucroglycérides	474	2000 mg/kg	II
Esters de saccharose d'acides gras	473	2000 mg/kg	II
Tartrazine	102	50 mg/kg	XX
Tocophérols	307a,b,c	50 mg/kg	JJ

Catégories d'aliments 12.5.1 Potages et bouillons prêts à consommer, y compris en boîte, en bouteille et congelés			
Additif alimentaire	SIN	Limite maximale	Notes
Esters d'arginate d'éthyle laurique	243	200 mg/kg	XS117

Catégorie d'aliments 12.5.2 Préparations pour potages et bouillons			
Additif alimentaire	SIN	Limite maximale	Notes
Canthaxanthine	161g	30 mg/kg	127, XS117
Esters d'arginate d'éthyle laurique	243	200 mg/kg	427, XS117
Aluminosilicate de sodium	554	570 mg/kg	6, XS117

Notes à la Norme générale pour les additifs alimentaires

- Note **AA**: Utilisation dans les produits qui relèvent de la norme Codex pour les bouillons et les consommés (CODEX STAN 117-1981) à 50 mg/kg.
- Note **BB**: Utilisation dans les produits qui relèvent de la norme pour les bouillons et les consommés (CODEX STAN 117-1981) seul ou en combinaison: l'acide sorbique (SIN 200), le sorbate de potassium (SIN 202), le sorbate de calcium (SIN 203), l'acide benzoïque (SIN 210), le benzoate sodique (SIN 211), le benzoate de potassium (SIN 212), et le benzoate de calcium (SIN 213) à 500 mg/kg en tant qu'acide sorbique (SIN 200-203) ou en tant qu'acide benzoïque (SIN 210-213).
- Note **CC**: À l'exception de l'utilisation dans les bouillons et les consommés en conserve
- Note **DD**: À l'exception des produits non conformes à la norme Codex pour les bouillons et les consommés (CODEX STAN 117-1981) à 100 mg/kg.
- Note **EE**: Utilisation dans les produits qui relèvent de la norme pour les bouillons et les consommés (CODEX STAN 117-1981) seul ou en combinaison : carotènes, beta-, légume (SIN 160a(ii)), caroténal, bêta-apo-8' (INS 160e) et acide caroténoïque, ester d'éthyle, bêta-apo-8' (SIN 160f) à 50 mg/kg.
- Note **FF**: Utilisation des chlorophylles, complexes cupriques (SIN 141(i)) seulement dans les produits qui relèvent de la norme Codex pour les bouillons et les consommés (CODEX STAN 117-1981).
- Note **GG**: Utilisation dans les produits qui relèvent de la norme Codex pour les bouillons et les consommés (CODEX STAN 117-1981): Phosphate de sodium dihydrogène (SIN 339(i)), phosphate disodique d'hydrogène (SIN 339(ii)), phosphate trisodique (SIN 339(iii)), phosphate de potassium dihydrogène (SIN 340(i)), phosphate dipotassique d'hydrogène (SIN 340(ii)), phosphate tripotassique (SIN 340(iii)), diphosphate disodique (SIN 450(i)), diphosphate trisodique (SIN 450(ii)), diphosphate tétrasodique (SIN 450(iii)), tetrapotassium diphosphate (SIN 450(v)), diphosphate tetrapotassique (SIN 451(i)), triphosphate pentasodique (SIN 451(ii)), polyphosphate de sodium (SIN 452(i)), et polyphosphate de potassium (SIN 452(ii)) en tant que régulateurs de l'acidité à 440 mg/kg en tant que phosphore; phosphate de calcium dihydrogène (SIN 341(i)), phosphate de calcium d'hydrogène (SIN 341(ii)), et phosphate tricalcique (SIN 341(iii)) en tant qu'agents anti-agglomérants à 800 mg/kg en tant que phosphore sur la matière sèche dans les produits désydratés seulement ; et le diphosphate dicalcique (SIN 450(vi)) et le polyphosphate calcique (SIN 452(iv)) en tant qu'émulsifiants, stabilisants et épaississants à 1320 mg/kg en tant que phosphore.
- Note **HH**: Utilisation de la riboflavine, synthétique (SIN 101(ii)) seulement dans les produits qui relèvent de la norme pour les bouillons et les consommés (CODEX STAN 117-1981).
- Note **II**: Utilisation dans les produits qui relèvent de la norme pour les bouillons et les consommés (CODEX STAN 117-1981) esters de saccharose d'acides gras (SIN 473) sucroglycérides (SIN 474) seul ou en combinaison à 2000 mg/kg.
- Note **JJ**: Utilisation dans les produits qui relèvent de la norme Codex pour les bouillons et les consommés (CODEX STAN 117-1981) seul ou en combinaison : tocophérol d-alpha- (SIN 307a), Concentré de mélange de tocophérols (SIN 307b), et tocophérol dl-alpha-(SIN 307c) à 50 mg/kg.
- Note **XX**: Utilisation dans les produits qui relèvent de la norme pour les bouillons et les consommés (CODEX STAN 117-1981) uniquement.

Note **XS117**: À l'exception des produits non conformes à la norme Codex pour les bouillons et les consommés (CODEX STAN 117-1981)

Amendements à la section 2 de l'Appendice au tableau 3 de la NGAA:

12.5	Potages et bouillons
	Régulateurs de l'acidité, antiagglomérants (dans le produit déshydraté uniquement), antimoussants, antioxydants, colorants, émulsifiants, exaltateurs d'arôme, humectants, gaz d'emballage, conservateurs, stabilisants, édulcorants et épaississants répertoriés dans le tableau 3 sont acceptables pour un emploi dans les aliments qui relèvent de la norme .
Norme Codex	Bouillon et Consommés (CODEX STAN 117-1981)

Partie G: Dispositions en relation avec le point 4b de l'ordre du jour**CORRECTIONS DANS LES TABLEAUX 1 ET 2 ET DANS LE TABLEAU 3 DE LA NORME GÉNÉRALE POUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES CONCERNANT L'ALIGNEMENT DES CINQ NORMES POUR LA VIANDE****(Pour adoption)**Note: Le texte nouveau est indiqué en **caractères gras/soulignés** Les retraits sont ~~biffés~~**Amendements aux dispositions relatives aux additifs alimentaires dans le tableau 2 de la NGAA:**

Catégorie d'aliments n°. 08.3. Viande, volaille et gibier compris, transformée, coupée fin ou hachée			
Additif	SIN	Niveau maximal	Notes
Phosphates	338, 339(i)-(iii), 340(i)-(iii), 341(i)-(iii), 450(i)-(iii), (v)-(vii), 451(i), (ii), 452(i)-(v), 542	2200 mg/kg	33, 302, XS88, XS89, XS98

Amendements aux dispositions relatives aux additifs alimentaires dans le tableau 3 de la NGAA:

SIN No	Additif	Catégorie fonctionnelle	Année adoptée	Acceptable dans y compris les aliments qui relèvent des normes de produits suivantes
300	Acide ascorbique, L-	Régulateur de l'acidité, antioxydant, agent de traitement de la farine	1999	CS88-1981, CS89-1981, CS96-1981, CS97-1981, CS98-1981
315	Acide érythorbique (acide isoascorbique)	Antioxydant	1999	CS88-1981, CS89-1981, CS96-1981, CS97-1981, CS98-1981
575	Glucono delta-lactone	Régulateur de l'acidité, agent levant, séquestrant	1999	CS89-1981, CS98-1981
402	Alginate de potassium	Agent de charge, auxiliaire, émulsifiant, agent moussant, agent gélifiant, agent d'enrobage, Humectant, séquestrant, stabilisant, épaississant.	1999	CS 96-1981, CS97-1981
401	Alginate de sodium	Agent de charge, auxiliaire, émulsifiant, agent moussant, agent gélifiant, agent d'enrobage, Humectant, séquestrant, stabilisateur, épaississant.	1999	CS96-1981, CS97-1981
301	Ascorbate de sodium	Antioxydant	1999	CS88-1981, CS89-1981, CS96-1981, CS97-1981, CS98-1981
331(i)	Citrate biacide de sodium	Régulateur de l'acidité, émulsifiant, sel émulsifiant, séquestrant, stabilisant	1999	CS88-1981, CS89-1981, CS96-1981, CS97-1981, CS98-1981
316	Érythorbate de sodium, (isoascorbate de sodium)	Antioxydant	1999	CS88-1981, CS89-1981, CS96-1981, CS97-1981, CS98-1981
331(iii)	Citrate trisodique	Régulateur de l'acidité, émulsifiant, sel émulsifiant, séquestrant, stabilisant	1999	CS88-1981, CS89-1981, CS96-1981, CS97-1981, CS98-1981

NORME GÉNÉRALE POUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES
RÉVOCACTION DE DISPOSITIONS RELATIVES AUX ADDITIFS ALIMENTAIRES
(Pour approbation)

Partie A: En relation avec le point 5A de l'ordre du jour - révocation subséquente

Catégorie d'aliments n° 09.2.1 Poisson, filets de poissons et produits de la pêche surgelés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes)

Additif	SIN	Étape	Année	Limite max.	Notes
CITRATE BIACIDE DE POTASSIUM	332(i)	8	2013	BPF	61
CITRATE BIACIDE DE SODIUM	331(i)	8	2013	BPF	61
CITRATE TRICALCIQUE	333(iii)	8	2014	BPF	29
CITRATE TRIPOTASSIQUE	332(ii)	8	2013	BPF	61
CITRATE TRISODIQUE	331(iii)	8	2013	BPF	61

Catégorie d'aliments n° 09.2.2 Poisson, filets de poissons et produits de la pêche enrobés de pâte à frire, surgelés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes

Additif	SIN	Étape	Année	Limite max.	Notes
CITRATE BIACIDE DE POTASSIUM	332(i)	8	2013	BPF	61
CITRATE BIACIDE DE SODIUM	331(i)	8	2013	BPF	61
CITRATE TRIPOTASSIQUE	332(ii)	8	2013	BPF	61
CITRATE TRISODIQUE	331(iii)	8	2013	BPF	61

Catégorie d'aliments n° 09.2.3 Produits de la pêche hachés et en pâte, surgelés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes

Additif	SIN	Étape	Année	Limite max.	Notes
CITRATE BIACIDE DE POTASSIUM	332(i)	8	2013	BPF	16
CITRATE BIACIDE DE SODIUM	331(i)	8	2013	BPF	16
CITRATE TRIPOTASSIQUE	332(ii)	8	2013	BPF	16
CITRATE TRISODIQUE	331(iii)	8	2013	BPF	16

Catégorie d'aliments n° 09.2.4 Poisson et produits de la pêche cuits et/ou frits, y compris mollusques, crustacés et échinodermes

Additif	SIN	Étape	Année	Limite max.	Notes
CITRATE BIACIDE DE POTASSIUM	332(i)	8	2013	BPF	
CITRATE BIACIDE DE SODIUM	331(i)	8	2013	BPF	
CITRATE TRICALCIQUE	333(iii)	8	2013	BPF	
CITRATE TRIPOTASSIQUE	332(ii)	8	2013	BPF	
CITRATE TRISODIQUE	331(iii)	8	2013	BPF	

Catégorie d'aliments n° 09.2.5 Poisson et produits de la pêche, fumés, séchés, fermentés et/ou salés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes)

Additif	SIN	Étape	Année	Limite max.	Notes
CITRATE BIACIDE DE POTASSIUM	332(i)	8	2013	BPF	266 & 267
CITRATE BIACIDE DE SODIUM	331(i)	8	2013	BPF	266 & 267

Additif	SIN	Étape	Année	Limite max.	Notes
CITRATE TRIPOTASSIQUE	332(ii)	8	2013	BPF	266 & 267
CITRATE TRISODIQUE	331(iii)	8	2013	BPF	266 & 267

Notes à la Norme générale pour les additifs alimentaires

- Note 16 Utilisation dans les glaçages, enrobages ou décorations pour les fruits, les légumes, la viande ou le poisson".
- Note 29 Pour les aliments non normalisés uniquement.
- Note 61 Utilisation dans le poisson haché uniquement.
- Note 266 À l'exception du hareng salé atlantique et du sprat.
- Note 267 À l'exception des produits qui relèvent de la norme pour les poissons salés et les poissons salés séchés de la famille des Gadidés (CODEX STAN 167-1989), la norme pour les ailerons de requin séchés (CODEX STAN 189-1993), la norme pour les croquettes de poisson de mer et d'eau douce, crustacés et mollusques (CODEX STAN 222-2001), la norme pour les anchois bouillis salés séchés (CODEX STAN 236-2003)" et la norme pour le poisson fumé, le poisson aromatisé à la fumée et le poisson fumé-s(CODEX STAN 311-2013) .

Partie B: En relation avec le point 7a de l'ordre du jour

RÉVOCATION DES ADDITIFS ALIMENTAIRES RÉPERTORIÉS DANS LA NGAA SANS NORMES DU JECFA

(Pour approbation)

- Tartrate dipotassique(SIN 336(ii))
- Tartrate monopotassique(SIN 336(i))
- Tartrate monosodique(SIN 335(i))
- Adipates de potassium (SIN 357)
- Ascorbate de potassium (SIN 303)
- Malate de potassium (SIN 351(ii))
- Propane (SIN 944)
- Adipates de sodium (SIN 356))

NORME GÉNÉRALE POUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES
NOUVELLES DISPOSITIONS RELATIVES AUX ADDITIFS ALIMENTAIRES

Partie A : Dispositions relatives aux additifs alimentaires pour observations à l'étape 3 (en relation avec le point 5h de l'ordre du jour).

PROJET ET AVANT-PROJET DE DISPOSITIONS RELATIVES AUX ADDITIFS ALIMENTAIRES
(pour observations à l'étape 3)

Extraits de quillaia SIN 999(i), 999(ii) extraits de quillaia Catégorie fonctionnelle: Émulsifiant, agent moussant				
Cat.d'aliments n°.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape
14.1.4.	Boissons aromatisée à base d'eau, y compris les boissons pour sportifs et les boissons « énergétiques » ou « électrolytes », et les boissons concentrées	50 mg/kg	132, 293	3

Note 132: À l'exception de l'emploi dans les boissons semi-gelées à 130 mg/kg sur une base sèche

Note 293: Sur la base de la saponine.

Partie A : Dispositions relatives aux additifs alimentaires à l'étape 2 (en relation avec le point 5h de l'ordre du jour).

AVANT-PROJET DE DISPOSITIONS RELATIVES AUX ADDITIFS ALIMENTAIRES
(À l'étape 2)

Pour inclusion dans les tableaux 1/2

Oligoesters de saccharose de type I et de type II Oligoesters de saccharose de type I et de type II Catégorie fonctionnelle: Émulsifiant, stabilisant				
Cat. d'aliments n°.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape
05.4	Décorations (pour boulangerie fine), nappages (autres que ceux à base de fruits) et sauces sucrées	20000 mg/kg		2

Dicarbonat de diméthyle SIN 242 Dicarbonat de diméthyle Catégorie fonctionnelle: Conservateur				
Cat. d'aliments n°.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape
14.2.7.	Boissons alcoolisées aromatisées	250 mg/kg	18	2

Phosphates				
SIN 338	Acide phosphorique	Catégorie fonctionnelle: Régulateur de l'acidité, antioxydant, séquestrant		
SIN 339(i)	Phosphate de sodium dihydrogène	Catégorie fonctionnelle: Régulateur de l'acidité, émulsifiant, sel émulsifiant, humectant, agent levant, séquestrant, stabilisant, épaississant		
SIN 339(ii)	Phosphate de sodium dihydrogène	Catégorie fonctionnelle: Régulateur de l'acidité, émulsifiant, sel émulsifiant, humectant, séquestrant, stabilisant, épaississant		
SIN 339(iii)	Phosphate trisodique	Catégorie fonctionnelle: Régulateur de l'acidité, émulsifiant, humectant, conservateur, séquestrant, stabilisant, épaississant		
SIN 340(i)	Phosphate de sodium dihydrogène	Catégorie fonctionnelle: Régulateur de l'acidité, émulsifiant, humectant, conservateur, séquestrant, stabilisant, épaississant		
SIN 340(ii)	Phosphate de dipotassium dihydrogène	Catégorie fonctionnelle: Régulateur de l'acidité, émulsifiant, humectant, conservateur, séquestrant, stabilisant, épaississant		
SIN 340(iii)	Phosphate tripotassique	Catégorie fonctionnelle: Régulateur de l'acidité, émulsifiant, sel émulsifiant, humectant, séquestrant, stabilisant, épaississant		
SIN 341(i)	Phosphate de calcium dihydrogène	Catégorie fonctionnelle: Régulateur de l'acidité, antiagglomérant, sel émulsifiant, agent affermissant, agent de traitement de la farine, humectant, agent levant,		

Phosphates				
SIN 341(ii) dihydrogène	Phosphate de calcium		séquestrant, stabilisant, épaississant.	
SIN 341(iii)	Phosphate tricalcique		Catégorie fonctionnelle: Régulateur de l'acidité, antiagglomérant, émulsifiant, sel émulsifiant, agent affermissant, agent de traitement de la farine, humectant, agent levant, stabilisant, épaississant.	
SIN 342(i) dihydrogène	Phosphate d'ammonium		Catégorie fonctionnelle: Régulateur de l'acidité, agent de traitement de la farine, agent levant, stabilisant, épaississant.	
SIN 342(ii) d'hydrogène	Phosphate diammonique		Catégorie fonctionnelle: Régulateur de l'acidité, agent de traitement de la farine, agent levant, stabilisant, épaississant.	
SIN 343(i) magnésium	Phosphate dihydrogène de magnésium		Régulateur de l'acidité, agent de traitement de la farine, agent levant, stabilisant, épaississant.	
SIN 343(ii) magnésium	Phosphate dihydrogène de magnésium		Catégorie fonctionnelle: Régulateur de l'acidité, agent anti-agglomérant, sel émulsifiant, stabilisateur, épaississant	
SIN 343(iii)	Diphosphate tricmagnésium		Catégorie fonctionnelle: Régulateur de l'acidité, agent anti-agglomérant, stabilisateur, épaississant	
SIN 450(i)	Diphosphate disodique		Catégorie fonctionnelle: Régulateur de l'acidité, émulsifiant, sel émulsifiant, humectant, agent levant, séquestrant, stabilisant, épaississant	
SIN 450(ii)	Diphosphate trisodique		Catégorie fonctionnelle: Régulateur de l'acidité, émulsifiant, sel émulsifiant, humectant, agent levant, séquestrant, stabilisant, épaississant	
SIN 450(iii)	Diphosphate tétrasodique		Catégorie fonctionnelle: Régulateur de l'acidité, émulsifiant, sel émulsifiant, humectant, agent levant, séquestrant, stabilisant, épaississant	
SIN 450(v)	Diphosphate tétrapotassique		Catégorie fonctionnelle: Régulateur de l'acidité, émulsifiant, sel émulsifiant, humectant, agent levant, séquestrant, stabilisant, épaississant	
SIN 450(vi)	Diphosphate dicalcique		Catégorie fonctionnelle: Régulateur de l'acidité, émulsifiant, sel émulsifiant, agent affermissant, agent levant, séquestrant, stabilisant, épaississant	
SIN 450(ii) dihydrogène	Diphosphate de calcium		Catégorie fonctionnelle: Régulateur de l'acidité, émulsifiant, sel émulsifiant, humectant, agent levant, séquestrant, stabilisant	
SIN 451(i)	Triphosphate pentasodique		Catégorie fonctionnelle: Régulateur de l'acidité, émulsifiant, sel émulsifiant, humectant, séquestrant, stabilisant, épaississant	
SIN 451(ii)	Triphosphate pentasodique		Catégorie fonctionnelle: Régulateur de l'acidité, émulsifiant, sel émulsifiant, humectant, séquestrant, stabilisant, épaississant	
SIN 452(i)	Polyphosphate sodique		Catégorie fonctionnelle: Régulateur de l'acidité, émulsifiant, sel émulsifiant, humectant, agent levant, séquestrant, stabilisant, épaississant	
SIN 452(ii)	Polyphosphate potassique		Catégorie fonctionnelle: Régulateur de l'acidité, émulsifiant, sel émulsifiant, humectant, agent levant, séquestrant, stabilisant, épaississant	
SIN 452(iii)	Polyphosphate calcique sodique		Catégorie fonctionnelle: Régulateur de l'acidité, émulsifiant, sel émulsifiant, humectant, agent levant, séquestrant, stabilisant, épaississant	
SIN 452(v)	Polyphosphate d'ammonium		Catégorie fonctionnelle: Régulateur de l'acidité, émulsifiant, sel émulsifiant, humectant, séquestrant, stabilisant, épaississant	
SIN 542	Phosphate d'os		Catégorie fonctionnelle: Antiagglomérant, émulsifiant, stabilisant	
Cat.d'aliments N°.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape
09.2.5	Poisson et produits de la pêche, fumés, séchés, fermentés et/ou salés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes	2200 mg/kg	33, 29, KK	2

Note 18: Comme niveau ajouté; résidu non détecté dans les aliments prêts à consommer

Note 29: Pour les aliments non normalisés uniquement.

Note 33: En tant que phosphore

Note KK: Pour le poisson salé ayant une teneur en sel plus élevée ou égale à 18 pour cent durant la transformation.

Caramel II-sulfite caramel				
SIN 150b Caramel II – Sulfite caramel				
Catégorie fonctionnelle: Colorant				
Cat. d'aliments N°.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape
08.1.2	Viande fraîche, volaille et gibier compris coupée fin ou hachée	5000 mg/kg	Emploi dans les produits contenant des protéines végétales uniquement.	2
08.3	Viande, volaille et gibier compris, transformée, coupée fin ou hachée	5000 mg/kg	Emploi dans les produits contenant des protéines végétales uniquement.	2

Caramel III - caramel à l'ammoniaque				
SIN 150c Caramel III - caramel à l'ammoniaque: Catégorie fonctionnelle: Colorant				
Cat. d'aliments n°.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape
08.1.2	Viande fraîche, volaille et gibier compris coupée fin ou hachée	5000 mg/kg	Emploi dans les produits contenant des protéines végétales uniquement.	2
08.3	Viande, volaille et gibier compris, transformée, coupée fin ou hachée	5000 mg/kg	Emploi dans les produits contenant des protéines végétales uniquement.	2

Caramel IV -caramel au sulfite d'ammonium				
SIN 150d Caramel IV - caramel au sulfite d'ammonium Catégorie fonctionnelle: Colorant				
Cat.d'aliments n°.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape
08.1.2.	Viande fraîche, volaille et gibier compris coupée fin ou hachée	5000 mg/kg	Emploi dans les produits contenant des protéines végétales uniquement.	2
08.3	Viande, volaille et gibier compris, transformée, coupée fin ou hachée	5000 mg/kg	Emploi dans les produits contenant des protéines végétales uniquement.	2

Carboxyméthylcellulose sodique				
SIN 466 Carboxyméthylcellulose sodique Catégorie fonctionnelle: Épaississant, stabilisant, émulsifiant				
Cat.d'aliments n°.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape
14.1.2.	Jus de fruits et de légumes	2000 mg/kg	-	2

Gomme gellane				
SIN 418 Gomme gellane Catégorie fonctionnelle: Épaississant, stabilisant, agent gélifiant				
Cat.d'aliments N°.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape
14.1.2.1	Jus de fruits	200 mg/kg	Pour emploi dans le jus de prune de Chine	2

Citrate trisodique				
SIN 331(iii) Citrate trisodique Catégorie fonctionnelle: Régulateur de l'acidité, séquestrant, émulsifiant, stabilisant				
Cat.d'aliments N°.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape
14.1.2.1	Jus de fruits	500 mg/kg	Pour emploi dans le jus de prune de Chine uniquement.	2

Lactate de calcium				
SIN 327 Lactate de calcium Catégorie fonctionnelle: Régulateur de l'acidité, agent de traitement de la farine				
Cat.d'aliments n°.	Catégorie d'aliments	Limite maximale	Notes	Étape
14.1.2.1	Jus de fruits	1200 mg/kg	Pour emploi dans le jus de prune de Chine uniquement.	2

Pour inclusion dans le tableau 3

Lécithine, partiellement hydrolysée (SIN 322(ii)) à l'étape 2.

NORME GÉNÉRALE POUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES

PROJET ET AVANT-PROJET DE DISPOSITIONS RELATIVES AUX ADDITIFS ALIMENTAIRES

INTERRUPTION DES TRAVAUX

(pour information)

Partie A: Dispositions incluses dans le point 5a de l'ordre du jour**Catégorie d'aliments n° 09.1.****Poisson et produits de la pêche frais, y compris mollusques, crustacés et échinodermes**

Additif	SIN	Étape	Année	Limite max	Notes
ACIDE ASCORBIQUE, L-	300	7		200 mg/kg	
ASCORBATE DE CALCIUM	302	7		BPF	
ASCORBATE CALCIQUE	327	4		10000 mg/kg	58
DIOXYDE DE CARBONE	290	5/7		BPF	59
ACIDE CITRIQUE	330	7		BPF	
ACIDE ÉRYTHORBIQUE (ACIDE ISOASCORBIQUE)	315	7		BPF	
ACIDE ASCORBIQUE, L-	575	4		100 mg/kg	
GLYCÉROL	422	7		BPF	16
CARBONATE DE MAGNÉSIUM	504(i)	7		BPF	16
HYDROXYDE DE MAGNÉSIUM	528	7		BPF	16
CARBONATE HYDROXYDE DE MAGNÉSIUM	504(ii)	7		BPF	16
AZOTE	941	7		BPF	59
OXYDE D'AZOTE	942	7		BPF	
ASCORBATE SODIQUE	301	7		200 mg/kg	
ÉRYTHORBATE DE SODIUM ISOASCORBATE DE SODIUM	316	7		BPF	

Catégorie d'aliments n° 09.2.**Poisson et produits de la pêche transformés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes**

Additif	SIN	Étape	Année	Limite max	Notes
ACIDE ACÉTIQUE, GLACIAL	260	4		BPF	
CHLORURE D'AMMONIUM	510	4		BPF	
LACTATE CALCIQUE	327	4		10000 mg/kg	58
ACIDE CITRIQUE	330	4		BPF	
GUANYLATE DISODIQUE, 5	627	4		BPF	
INOSINATE DISODIQUE, 5	631	4		BPF	
RIBONUCLÉOTIDES DISODIQUE, 5	635	4		BPF	
CARBONATE DE MAGNÉSIUM	504(i)	4		5000 mg/kg	36
GLUTAMATE MONOSODIQUE L-	621	4		BPF	
DIOXYDE DE SILICE, AMORPHE	551	4		BPF	
ACÉTATE DE SODIUM	262(i)	4		BPF	
CARBONATE DE SODIUM	500(i)	4		BPF	
MALATE DE SODIUM, DL	350(ii)	4		BPF	
LACTATE DE SODIUM	325	4		BPF	

Catégorie d'aliments n° 09.2.1.**Poisson, filets de poisson et produits de la pêche surgelés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes**

Additif	SIN	Étape	Année	Limite max	Notes
DIOXYDE DE CARBONE	290	7		BPF	59
AZOTE	941	7		BPF	59
ASCORBATE POTASSIQUE	303	7		1000 mg/kg	70
ASCORBATE SODIQUE	301	7		400 mg/kg	

Catégorie d'aliments n°	09.2.2.	Poisson, filets de poisson et produits de la pêche enrobés de pâte à frire, surgelés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes				
Additif	SIN	Étape	Année	Limite max	Notes	
ASCORBATE DE POTASSIUM	303	7		BPF	99	
ASCORBATE DE SODIUM	301	7		BPF		
Catégorie d'aliments n°	09.2.4	Poisson et produits de la pêche cuits et/ou frits, y compris mollusques, crustacés et échinodermes				
Additif	SIN	Étape	Année	Limite max	Notes	
ASCORBATE SODIQUE	301	7		200 mg/kg		
Catégorie d'aliments n°	10.1	Œufs et produits à base d'œufs frais				
Additif	SIN	Étape	Année	Limite max	Notes	
OXYDE D'AZOTE	942	7		BPF		
Catégorie d'aliments n°	10.2.1	Produits à base d'œufs liquides				
Additif	SIN	Étape	Année	Limite max	Notes	
OXYDE D'AZOTE	942	7		BPF		
PULLULANE	1204	4		20000 mg/kg		
Catégorie d'aliments n°	10.2.2	Produits à base d'œufs surgelés				
Additif	SIN	Étape	Année	Limite max	Notes	
OXYDE D'AZOTE	942	7		BPF		
Catégorie d'aliments n°	11.4	Autres sucres et sirops (par exemple, xylose, sirop d'érable, nappages à base de sucre				
Additif	SIN	Étape	Année	Limite max	Notes	
AMYLASE ALPHA ISSU DE ASPERGILLUS ORYZAE VAR.	1100(i)	7		BPF		
Catégorie d'aliments n°	12.1.2.	Succédanés de Sel				
Additif	SIN	Étape	Année	Limite max	Notes	
CHLORURE D'AMMONIUM	510	4		BPF		
OXYDE D'AZOTE	942	7		BPF		
Catégories d'aliments n°	12.2	Fines herbes, épices, assaisonnements et condiments (par exemple, assaisonnements pour nouilles instantanées				
Additif	SIN	Étape	Année	Limite max	Notes	
OXYDE D'AZOTE	942	7		BPF	51	
Catégorie d'aliments n°	12.2.1	Fines herbes et épices				
Additif	SIN	Étape	Année	Limite max	Notes	
ACIDE ACÉTIQUE, GLACIAL	260	7		BPF	51	
CHLORURE D'AMMONIUM	510	4		BPF	51	
GUANYLATE DE CALCIUM, 5	629	7		BPF	51	
INOSINATE DE CALCIUM, 5'	633	7		BPF	51	
RIBONUCLÉOTIDES DISODIQUE	634	7		BPF	51	
GLUTAMATE DE CALCIUM, L	623	7		BPF	51	
LACTATE CALCIQUE	327	4		10000 mg/kg	51 & 58	
ACIDE CITRIQUE	330	5/7		BPF	51	
GUANYLATE DIPOTASSIQUE, 5	628	7		BPF	51	
GUANYLATE DISODIQUE, 5	627	7		BPF	51	

Additif	SIN	Étape	Année	Limite max	Notes
INOSINATE DISODIQUE, 5'	631	7		BPF	51
RIBONUCLÉOTIDES DISODIQUE, 5'	635	7		BPF	51
ACIDE GLUTAMIQUE, L(+)-	620	7		BPF	51
GLYCÉROL	422	7		BPF	51
ACIDE GUANYLIQUE,5	626	7		BPF	51
ACIDE INOSINIQUE , 5	630	7		BPF	51
CARBONATE DE MAGNÉSIUM	504(i)	4		5000 mg/kg	36 & 51
GLUTAMATE DE MAGNÉSIUM, DI-L-	625	7		BPF	51
HYDROXYDE DE MAGNÉSIUM	528	7		BPF	51

Catégorie d'aliments n° 12.2.1 Fines herbes et épices

Additif	SIN	Étape	Année	Limite max	Notes
HYDROXYDE DE CARBONATE DE MAGNÉSIUM	504(ii)	7		BPF	51
MONOAMMONIUM L-GLUTAMATE	624	7		BPF	51
MONOPOTASSIUM, L-GLUTAMATE	622	7		BPF	51
GLUTAMATE MONOSODIQUE, L	621	7		BPF	51
INOSINATE DE POTASSIUM 5'	632	7		BPF	51
PULLULANE	1204	4		30000 mg/kg	
ACÉTATE DE SODIUM	262(i)	4		BPF	51
MALATE DE SODIUM, DL	350(ii)	4		BPF	51

Catégorie d'aliments n° 13.2 Aliments complémentaires pour nourrissons et enfants en bas âge

Additif	SIN	Étape	Année	Limite max	Notes
AMYLASE ALPHA ISSU DE ASPERGILLUS ORYZAE VAR.	1100(i)	7		BPF	
OXYDE D'AZOTE	942	7		BPF	
PULLULANE	1204	4		30000 mg/kg	

Catégorie d'aliments n° 14.1.1.2. Eaux de table et eaux de Seltz

Additif	SIN	Étape	Année	Limite max	Notes
SULFATE DE MAGNÉSIUM	518	3		50 mg/kg	

Catégories d'aliments n° 14.1.2.2 Jus de légumes

Additif	SIN	Étape	Année	Limite max	Notes
SULFATE DE MAGNÉSIUM	518	3		2000 mg/kg	

Catégorie d'aliments n° 14.1.2.4 Concentrés de jus de légumes

Additif	SIN	Étape	Année	Limite max	Notes
SULFATE DE MAGNÉSIUM	518	3		2000 mg/kg	127

Catégorie d'aliments n° 14.1.5 Café et succédanés, thés, infusions et autres boissons chaudes à base de céréales ou de grains, à l'exclusion du cacao

Additif	SIN	Étape	Année	Limite max	Notes
CHLORURE D'AMMONIUM	510	4		BPF	
ACIDE ÉRYTHORBIQUE (ACIDE ISOASCORBIQUE)	315	7		BPF	
OXYDE D'AZOTE	942	7		BPF	
ÉRYTHORBATE DE SODIUM	316	7		BPF	
ISOASCORBATE DE SODIUM					

Notes à la Norme générale pour les additifs alimentaires

Note 16	Utilisation dans les glaçages, enrobages ou décorations des fruits, des légumes, de la viande ou du poisson uniquement.
Note 36	Sur une base résiduelle
Note 51	Utilisation dans les herbes uniquement.
Note 58	En tant que calcium
Note 59	Utilisation en tant que gaz de conditionnement uniquement.
Note 70	En tant qu'acide.
Note 99	Utilisation dans les filets de poisson et le poisson haché uniquement.
Note 127	Comme servi au consommateur.

Partie B: Dispositions incluses dans le point 5b de l'ordre du jour**Catégorie d'aliments no. 01.2 Produits laitiers fermentés et emprésurés (nature), à l'exception des produits de la catégorie 01.1.2 (boissons lactées)**

Additif	SIN	Étape	Année	Limite max	Notes
AGAR	406	7		5000 mg/kg	
CARRAGHÉNANE	407	7		5000 mg/kg	
GOMME GUAR	412	5/4		BPF	
GOMME ARABIQUE	414	4		BPF	
(GOMME ACACIA)					
FARINE DE KONJAC	425	4		BPF	
MONO- ET DI-GLYCÉRIDES D' ACIDES GRAS	471	7		5000 mg/kg	
POLYDEXTROSES	1200	7		BPF	
ALGUE EUCHEUMA TRANSFORMÉE (PES)	407a	7		5000 mg/kg	
ALGINATE DE SODIUM	401	4		BPF	
CARBOXYMÉTHYL-CELLULOSE SODIQUE (GOMME DE CELLULOSE)	466	4		BPF	
GOMME XANTHANE	415	4		BPF	

Catégorie d'aliments n° 02.1.2 Matières grasses et huiles végétales

Additif	SIN	Étape	Année	Limite max	Notes
ESTERS GLYCÉROLIQUES DE L'ACIDE LACTIQUE ET D'ACIDES GRAS	472a	7		BPF	
AGAR	406	7		BPF	
ACIDE ALGINIQUE	400	7		BPF	
ALGINATE D' AMMONIUM	403	7		5000 mg/kg	
ALGINATE DE CALCIUM	404	7		5000 mg/kg	
CARRAGHÉNANE	407	5/7		BPF	
GOMME GUAR	412	7		20000 mg/kg	
GOMME ARABIQUE (GOMME D'ACACIA)	414	7		1500 mg/kg	
ESTERS GLYCÉROLIQUES DE L'ACIDE LACTIQUE ET D'ACIDES GRAS	472b	7		BPF	
CELLULOSE MICROCRISTALLINE (GEL DE CELLULOSE)	460(i)	7		BPF	
MONO- ET DI-GLYCÉRIDES D' ACIDES GRAS	471	7		20000 mg/kg	
PECTINES	440	7		BPF	
ALGINATE DE POTASSIUM	402	7		BPF	
CITRATE BIACIDE DE POTASSIUM	332(i)	7		BPF	
ALGUE EUCHEUMA TRANSFORMÉE (PES)	407a	7		BPF	
ALGINATE DE SODIUM	401	7		BPF	
GOMME TARA	417	7		BPF	
GOMME XANTHANE	415	4		10000 mg/kg	

Catégorie d'aliments n° 02.1.3 Saindoux, suif, huiles de poisson et autres graisses animales

Additif	SIN	Étape	Année	Limite max	Notes
ESTERS GLYCÉROLIQUES DE L'ACIDE LACTIQUE ET D'ACIDES GRAS	472a	7		BPF	
AGAR	406	7		BPF	
ACIDE ALGINIQUE	400	7		BPF	
ALGINATE D' AMMONIUM	403	7		5000 mg/kg	
ALGINATE DE CALCIUM	404	7		5000 mg/kg	
CARRAGHÉNANE	407	5/7		BPF	
GOMME GUAR	412	7		20000 mg/kg	
GOMME ARABIQUE (GOMME D'ACACIA)	414	7		1500 mg/kg	
ESTERS GLYCÉROLIQUES DE L'ACIDE LACTIQUE ET D'ACIDES GRAS	472b	7		80000 mg/kg	
CELLULOSE MICROCRISTALLINE (GEL DE CELLULOSE)	460(i)	7		BPF	
PECTINES	440	7		BPF	
ALGINATE DE POTASSIUM	402	7		BPF	
ALGUE EUCHEUMA TRANSFORMÉE (PES)	407a	7		BPF	
GOMME TARA	417	7		BPF	
GOMME XANTHANE	415	4		10000 mg/kg	

Catégorie d'aliments n° 02.2.1 Beurre

Additif	SIN	Étape	Année	Limite max	Notes
GOMME ARABIQUE (GOMME ACACIA)		414		4 BPF	

Catégorie d'aliments n° 04.1.1.3 Fruits pelés ou fruits frais coupés

Additif	SIN	Étape	Année	Limite max	Notes
AGAR	406	7		BPF	
CARRAGHÉNANE	407	5/7		BPF	
GOMME GUAR	412	5/7		BPF	
FARINE DE KONJAC	425	7		BPF	
CELLULOSE MICROCRISTALLINE (GEL DE CELLULOSE)	460(i)	7		BPF	
PECTINES	440	7		BPF	
ALGUE EUCHEUMA TRANSFORMÉE (PES)	407a	4		BPF	
ALGINATE DE SODIUM	401	4		BPF	
CARBOXYMÉTHYL-CELLULOSE SODIQUE (GOMME DE CELLULOSE)	466	4		BPF	
GOMME TARA	417	7		BPF	
GOMME XANTHANE	415	7		BPF	

Catégorie d'aliments n° 04.2.1 Légumes frais (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), algues marines, fruits à coque et graines)

Additif	SIN	Étape	Année	Limite max	Notes
GOMME ARABIQUE (GOMME D'ACACIA)	414	7		8300 mg/kg	79
CITRATE BIACIDE DE SODIUM	331(i)	7		BPF	
CITRATE TRISODIQUE	331(iii)	7		2000 mg/kg	

Catégorie d'aliments n° 04.2.1.3. Légumes frais épluchés, coupés ou râpés (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), algues marines, fruits à coque et graines))

Additif	SIN	Étape	Année	Limite max	Notes
AGAR	406	7		BPF	
CHLORURE DE CALCIUM	509	7		800 mg/kg	58
SULFATE DE CALCIUM	516	7		800 mg/kg	58
CARRAGHÉNANE	407	7		BPF	
GOMME GUAR	412	5/7		BPF	
FARINE DE KONJAC	425	7		BPF	
CELLULOSE MICROCRISTALLINE (GEL DE CELLULOSE)	460(i)	7		BPF	
PECTINES	440	7		BPF	
ALGUE EUCHEUMA	407a	4		BPF	
TRANSFORMÉE (PES)					
CARBOXYMÉTHYL CELLULOSE SODIQUE (GOMME DE CELLULOSE)	466	4		BPF	
GOMME TARA	417	7		BPF	
GOMME XANTHANE	415	7		BPF	

Catégorie d'aliments n° 04.2.2.1 Légumes surgelés (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), algues marines, fruits à coque et graines

Additif	SIN	Étape	Année	Limite max	Notes
AGAR	406	7		BPF	
CARRAGHÉNANE	407	7		BPF	
GOMME GUAR	412	7		20000 mg/kg	
GOMME ARABIQUE (GOMME D'ACACIA)	414	7		83000 mg/kg	
FARINE DE KONJAC	425	7		BPF	
LÉCITHINE	322(i)	7		BPF	
CELLULOSE MICROCRISTALLINE (GEL DE CELLULOSE)	460(i)	7		BPF	
PECTINES	440	7		20000 mg/kg	
CELLULOSE EN POUVRE	460(ii)	7		BPF	
ALGUE EUCHEUMA	407a	4		BPF	
TRANSFORMÉE (PES)					
SELS D'ACIDES STÉARIQUE, MYRISTIQUE ET PALMITIQUE AVEC AMMONIUM, CALCIUM, POTASSIUM ET SODIUM	470(i)	7		BPF	
ALGINATE DE SODIUM	401	4		BPF	
CARBOXYMÉTHYL CELLULOSE, SODIQUE (GOMME DE CELLULOSE)	466	4		BPF	
GOMME TARA	417	7		BPF	
GOMME XANTHANE	415	7		BPF	

Catégorie d'aliments n° 06.1 Graines céréalières entières, brisées ou en flocons, y compris le riz

Additif	SIN	Étape	Année	Limite max	Notes
ESTERS GLYCÉROLIQUES DE L'ACIDE LACTIQUE ET D'ACIDES GRAS	472a	7		BPF	
CARBONATE DE CALCIUM	170(i)	7		2220 mg/kg	184
Additif	SIN	Étape	Année	Limite max	Notes
GOMME GUAR	412	5/7		BPF	
ESTERS GLYCÉROLIQUES DE	472b	7		BPF	

Additif	SIN	Étape	Année	Limite max	Notes
L'ACIDE LACTIQUE ET D'ACIDES GRAS					
MONO- ET DI-GLYCÉRIDES D'ACIDES GRAS	471	5/7		BPF	
GOMME TARA	417	7		BPF	

Catégorie d'aliments n° 06.2. (Farines et amidons (y compris farine de soja))

Additif	SIN	Étape	Année	Limite max	Notes
CARBONATE DE CALCIUM	170(i)	4		10000 mg/kg	58
LÉCITHINE	322(i)	7		5000 mg/kg	
CITRATE TRISODIQUE	331(iii)	4		BPF	

Catégorie d'aliments n° 06.2.1 Farines

Additif	SIN	Étape	Année	Limite max	Notes
CARBONATE DE CALCIUM	170(i) 7/8	BPF		57	

Catégorie d'aliments n° 08.1 Viande fraîche, volaille et gibier

Additif	SIN	Étape	Année	Limite max	Notes
AGAR	406	7		BPF	
CARRAGHÉNANE	407	7		BPF	
FARINE DE KONJAC	425	7		BPF	
MANNITOL	421	4		BPF	
PECTINES	440	7		BPF	
ALGUE EUCHEUMA TRANSFORMÉE (PES)	407a	4		BPF	
GOMME TARA	417	7		BPF	
GOMME XANTHANE	415	7		BPF	

Catégorie d'aliments n° 09.1 Poisson et produits de la pêche frais, y compris mollusques, crustacés et échinodermes

Additif	SIN	Étape	Année	Limite max	Notes
ESTERS GLYCÉROLIQUES DE L'ACIDE LACTIQUE ET D'ACIDES GRAS	472a	7		BPF	16
CARRAGHÉNANE	407	4		BPF	
ESTERS GLYCÉROLIQUES DE L'ACIDE CITRIQUE ET D'ACIDES GRAS	472c	7		BPF	16
GOMME ARABIQUE (GOMME D'ACACIA)	414	7		BPF	16
HYDROXYPROPYL-CELLULOSE	463	7		BPF	16
HYDROXYPROPYL-MÉTHYL-CELLULOSE	464	7		BPF	16
FARINE DE KONJAC	425	4		BPF	
ESTERS GLYCÉROLIQUES DE L'ACIDE LACTIQUE ET D'ACIDES GRAS	472b	7		BPF	16
LECITHINE	322(i)	7		BPF	16
CHLORURE DE MAGNÉSIUM	511	7		BPF	16
MANNITOL	421	4		BPF	
MÉTHYL-CELLULOSE	461	7		BPF	16
MÉTHYL-ÉTHYL-CELLULOSE	465	7		BPF	16
CELLULOSE MICROCRISTALLINE (GEL DE CELLULOSE)	460(i)	7		BPF	16
MONO- ET DI-GLYCÉRIDES D'ACIDES GRAS	471	7		BPF	16

Additif	SIN	Étape	Année	Limite max	Notes
CITRATE BIACIDE DE POTASSIQUE	332(i)	7		BPF	
CELLULOSE EN POUDRE	460(ii)	7		BPF	16
ALGUE EUCHEUMA TRANSFORMÉE (PES)	407a	4		BPF	
SELS D'ACIDES STÉARIQUE, MYRISTIQUE ET PALMITIQUE AVEC AMMONIUM, CALCIUM, POTASSIUM ET SODIUM	470(i)	7		BPF	16 & 71
SELS D'ACIDES OLÉIQUE AVEC CALCIUM, POTASSIUM ET SODIUM	470(ii)	7		BPF	16
ALGINATE DE SODIUM	401	4		BPF	
CARBOXYMÉTHYL-CELLULOSE SODIQUE (GOMME DE CELLULOSE)	466	7		BPF	16
CITRATE BIACIDE DE SODIUM	331(i)	7		BPF	
GLUCONATE DE SODIUM	576	4		BPF	
CITRATE DE TRICALCIUM	333(iii)	7		BPF	
CITRATE TRIPOTASSIQUE	332(iii)	7		BPF	
CITRATE TRISODIQUE	331(iii)	7		BPF	

Catégorie d'aliments n° 09.1.2 (Mollusques, crustacés et échinodermes frais)

Additif	SIN	Étape	Année	Limite max	Notes
CARBONATE DE CALCIUM ¹⁷⁰⁽ⁱ⁾	7			4 &	16

Catégorie d'aliments n° 09.2. Poisson et produits de la pêche transformés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes

Additif	SIN	Étape	Année	Limite max	Notes
ACIDE ALGINIQUE	400	4		BPF	16
ACIDE ASCORBIQUE, L-	300	4		BPF	C,D
CARBONATE DE CALCIUM	170(i)	4		10000 mg/kg	58
CHLORURE DE CALCIUM	509	4		10000 mg/kg	58
GOMME GUAR	412	5/4		BPF	
FARINE DE KONJAC	425	7		BPF	16
CELLULOSE MICROCRISTALLINE (GEL DE CELLULOSE)	460(i)	7		BPF	16
MONO- ET DI-GLYCÉRIDES D' ACIDES GRAS	471	7		10000 mg/kg	
CARBONATE DE POTASSIUM	501(i)	4		BPF	
CHLORURE DE POTASSIUM	508	4		BPF	

Catégorie d'aliments n° 09.2.4 Poisson et produits de la pêche cuits et/ou frits, y compris mollusques, crustacés et échinodermes

Additif	SIN	Étape	Année	Limite max	Notes
ESTERS GLYCÉROLIQUES DE L'ACIDE LACTIQUE ET D'ACIDES GRAS	472a	7		BPF	
AGAR	406	7		BPF	
CARRAGHÉNANE	407	7		BPF	
ESTERS GLYCÉROLIQUES DE L'ACIDE CITRIQUE ET D'ACIDES GRAS	472c	7		BPF	
GOMME GUAR	412	7		BPF	
GOMME ARABIQUE (GOMME D'ACACIA)	414	7		BPF	
HYDROXYPROPYL-CELLULOSE	463	7		BPF	
HYDROXYPROPYL-MÉTHYL-CELLULOSE	464	7		BPF	
ESTERS GLYCÉROLIQUES DE	472b	7		BPF	

Additif	SIN	Étape	Année	Limite max	Notes
L'ACIDE LACTIQUE ET D'ACIDES GRAS					
LÉCITHINE	322(i)	7		BPF	
CHLORURE DE MAGNÉSIUM	511	7		BPF	
MANNITOL	421	4		BPF	
MÉTHYL-CELLULOSE	461	7		BPF	
MÉTHYL-ÉTHYL-CELLULOSE	465	7		BPF	
PECTINES	440	7		BPF	
POLYDEXTROSES	1200	7		BPF	
CELLULOSE EN POUDRE	460(ii)	7		BPF	
SELS D'ACIDES STÉARIQUE, MYRISTIQUE ET PALMITIQUE AVEC AMMONIUM, CALCIUM, POTASSIUM ET SODIUM	470(i)	7		BPF	
SELS D'ACIDES OLÉIQUE AVEC CALCIUM, POTASSIUM ET SODIUM	470(ii)	7		BPF	
ALGINATE DE SODIUM	401	4		BPF	
CARBOXYMÉTHYL-CELLULOSE SODIQUE (GOMME DE CELLULOSE)	466	7		BPF	
GOMME TARA	417	7		BPF	
GOMME XANTHANE	415	7		BPF	

Catégorie d'aliments No. 11.2**Sucre roux à l'exclusion des produits de la catégorie 11.1.3**

Additif	SIN	Étape	Année	Limite max	Notes
POLYDEXTROSES	1200	7		BPF	

Catégorie d'aliments n° 11.3**Solutions et sirops de sucre, aussi (partiellement) invertis, tels que molasses, autres que les produits de la catégorie 11.1.3**

Additif	SIN	Étape	Année	Limite max	Notes
CELLULOSE MICROCRISTALLINE (GEL DE CELLULOSE)	460(i)	4		BPF	
POLYDEXTROSES	1200	7		BPF	

Catégories d'aliments n° 12.2**Fines herbes, épices, assaisonnements et condiments (par exemple, assaisonnements pour nouilles instantanées)**

Additif	SIN	Étape	Année	Limite max	Notes
CARBONATE DE POTASSIUM	501(i)	4		BPF	51

Catégorie d'aliments n°. 12.2.1**Fines herbes et épices**

Additif	SIN	Étape	Année	Lim max	Notes
ESTERS GLYCÉROLIQUES DE L'ACIDE LACTIQUE ET D'ACIDES GRAS	472a	7		5000 mg/kg	51
AGAR	406	7		BPF	51
ACIDE ALGINIQUE	400	4		BPF	51
CARBONATE DE CALCIUM	170(i)	4		10000 mg/kg	51 & 58
CHLORURE DE CALCIUM	509	4		10000 mg/kg	51 & 58
CARRAGHÉNANE	407	7		BPF	51
ESTERS GLYCÉROLIQUES DE L'ACIDE CITRIQUE ET D'ACIDES GRAS	472c	7		BPF	51
GOMME GUAR	412	7		BPF	51
GOMME ARABIQUE (GOMME D'ACACIA)	414	7		BPF	51
HYDROXYPROPYL-CELLULOSE	463	7		BPF	51
HYDROXYPROPYL-MÉTHYL-					

Additif	SIN	Étape	Année	Limite max	Notes
CELLULOSE	464	7		BPF	51
FARINE DE KONJAC	425	7		BPF	51
ESTERS GLYCÉROLIQUES DE L'ACIDE LACTIQUE ET D'ACIDES GRAS	472b	7		5000 mg/kg	51
LÉCITHINE	322(i)	7		BPF	51
CHLORURE DE MAGNÉSIUM	511	7		BPF	51
MANNITOL	421	4		60000 mg/kg	51
MÉTHYL-CELLULOSE	461	7		BPF	51
METHYL-ÉTHYL-CELLULOSE	465	7		BPF	51
CELLULOSE MICROCRISTALLINE (GEL DE CELLULOSE)	460(i)	7		BPF	51
MONO- AND DI-GLYCÉRIDES D'ACIDES GRAS	471	7		5000 mg/kg	51
PECTINES	440	7		BPF	51
POLYDEXTROSES	1200	7		BPF	51
CHLORURE DE POTASSIUM	508	4		BPF	51
CITRATE BIACIDE DE POTASSIUM	332(i)	7		BPF	51
CELLULOSE EN POUDRE	460(ii)	7		BPF	51
ALGUE EUCHEUMA TRANSFORMÉE (PES)	407a	7		BPF	51
SELS D'ACIDES MYRISTIQUE, PALMITIQUE ET STÉARIQUE AVEC AMMONIAQUE, CALCIUM, POTASSIUM ET SODIUM	470(i)	7		BPF	51
SELS D'ACIDES OLÉIQUE AVEC CALCIUM, POTASSIUM ET SODIUM	470(ii)	7		BPF	51
CARBOXYMÉTHYL-CELLULOSE SODIQUE (GOMME DE CELLULOSE)	466	7		BPF	51
CITRATE BIACIDE DE SODIUM	331(i)	7		BPF	51
GLUCONATE DE SODIUM	576	4		BPF	51
GOMME TARA	417	7		BPF	51
CITRATE TRICALCIQUE	333(iii)	7		BPF	51
CITRATE TRIPOTASSIQUE	332(ii)	7		BPF	51
CITRATE TRISODIQUE	331(iii)	7		BPF	51
GOMME XANTHANE	415	7		BPF	51

Notes à la Norme générale pour les additifs alimentaires

- Note 4 Utilisation dans la décoration, l'échantillonnage ou le marquage du produit uniquement.
- Note 16 Utilisation dans les glaçages, enrobages ou décorations des fruits, des légumes, de la viande ou du poisson uniquement.
- Note 51 Utilisation dans les herbes uniquement.
- Note 57 Les BPF correspondent à 1 part de peroxyde de benzoyle et à un maximum de 6 parts de l'additif en question par rapport au poids.
- Note 58 En tant que calcium.
- Note 71 Sels de calcium, potassium et sodium uniquement.
- Note 79 Utilisation dans les noix uniquement.
- Note 184 Utilisation dans les grains de riz enrobés de nutriments uniquement.
- Note C À l'exception des produits qui relèvent de la norme pour les ailerons de requin séchés (CODEX STAN 189-1993), la norme pour les croquettes de poisson de mer et d'eau douce, crustacés et mollusques (CODEX STAN 222-2001), la norme pour les anchois bouillis salés séchés (CODEX STAN 236-2003), la norme pour les ormeaux vivants et pour les ormeaux crus et frais réfrigérés ou congelés destinés à la consommation directe ou à un traitement ultérieur (CODEX STAN 312-2013) et la norme pour les produits frais et surgelés à base de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles crus (CODEX STAN 315-2014).
- Note D À l'exception des calmars crus.

DOCUMENT DE PROJET

Proposition de nouveaux travaux sur la révision de la structure de la catégorie d'aliments 01.1 (Lait et boissons lactées) et ses sous-catégories dans la *Norme générale pour les additifs alimentaires* (NGAA) (CODEX STAN 192-1995)

1. Objectifs et champ d'application des nouveaux travaux

L'objectif des nouveaux travaux proposés est de réviser les catégories d'aliments et les descripteurs de la catégorie d'aliments 01.1 (Lait et boissons lactées) et ses sous-catégories de la *Norme générale pour les additifs alimentaires* (GSFA) pour résoudre la question concernant le placement correct de certains produits laitiers.

2. Pertinence et actualité

Des incompatibilités entre les descriptions de certaines catégories du lait et les dispositions de la Norme générale pour les additifs alimentaires (NGAA) relatives à l'emploi des additifs alimentaires dans ces catégories d'aliments ont été identifiées par le CCFA45. Par ailleurs, la *Norme générale pour l'utilisation de termes de laiterie* (CODEX STAN 206-1999) fournit des définitions pour certains des produits qui sont inclus dans les catégories du lait qui ne sont pas reflétées de façon appropriée dans les descripteurs des catégories d'aliments actuels. La révision de la catégorie 01.1 et ses sous-catégories aura un impact important sur le travail de la NGAA. Le CCFA ne serait pas en mesure d'examiner des dispositions relatives aux additifs alimentaires nouvelles ou existantes dans ces catégories d'aliments tant que la question n'est pas résolue.

3. Principales question à traiter

La proposition a pour objectif de réviser la structure et les descripteurs de la catégorie d'aliments 01.1 (Lait et boissons lactées) et ses sous-catégories, en particulier d'examiner les catégories actuelles 01.1.1 (Lait et babeurre (nature)), 01.1.1.1 (Lait (nature)), 01.1.1.2 (Babeurre (nature)) et 01.1.2 (Boissons lactées, aromatisées et/ou fermentées (par exemple lait chocolaté, cacao, « egnog », yogourt à boire, boissons à base de lactosérum)) quant à l'utilisation technologiquement justifiée des additifs alimentaires dans ces aliments, le cas échéant, et en tenant compte des définitions dans CODEX STAN 206-1999.

4. Évaluation au regard des critères régissant l'établissement des priorités des travaux

Critère général - La protection du consommateur contre les risques pour la santé, la sécurité sanitaire des aliments, garantissant des pratiques loyales dans le commerce des denrées alimentaires et tenant compte des besoins identifiés des pays en développement:

Les travaux proposés amélioreront la NGAA et élimineront les incohérences actuelles qui peuvent entraîner une interprétation erronée des catégories d'aliments et des dispositions relatives aux additifs alimentaires, ce qui pourrait créer des barrières commerciales non intentionnelles.

Critères applicables aux questions générales:

- (a) Diversité des législations nationales et obstacles au commerce international qui semblent, ou pourraient, en résulter : Aucun n'a été identifié.
- (b) Portée des travaux et détermination des priorités dans les différents domaines d'activité: Chaque partie des nouveaux travaux est de haute priorité. La révision des catégories du lait concernées et leur descripteur doit être réalisée avant de réviser la NGAA et d'aligner les dispositions relatives aux additifs alimentaires sur les catégories d'aliments révisées. L'adoption des dispositions relatives aux additifs alimentaires dans les catégories d'aliments concernées ne peut avoir lieu tant que la révision des catégories d'aliments concernées n'est pas terminée.
- (c) Travaux déjà entrepris dans ce domaine par d'autres organisations internationales et/ou travaux suggérés par l' (les) organisme(s) international(aux) intergouvernemental(aux) pertinent(s). Aucun n'a été identifié.

(d) Aptitude de la question à la normalisation.N/A

(e) Dimension internationale du problème ou de la question: Actuellement, il existe des incompatibilités entre les descriptions de certaines catégories de lait et les dispositions dans la NGAA relatives à l'utilisation d'additifs alimentaires dans ces catégories. Par ailleurs, la *Norme générale pour l'utilisation de termes de laiterie* (CODEX STAN 206-1999) fournit les définitions de certains produits qui sont inclus dans les catégories de lait qui ne sont pas reflétées de façon appropriée dans les descripteurs actuels des catégories d'aliments. Ces incompatibilités peuvent conduire à une interprétation erronée de la NGAA. Par ailleurs, la révision des catégories d'aliments concernées aura un impact sur les travaux de la NGAA. Le CCFA ne pourrait pas examiner de dispositions relatives aux additifs alimentaires nouvelles ou existantes tant que la question n'est pas résolue.

5. Pertinence par rapport aux objectifs stratégiques du Codex

La proposition de nouveaux travaux est apparentée aux objectifs stratégiques suivants du Plan stratégique 2014-2019 de la Commission du Codex Alimentarius (<http://www.codexalimentarius.org/procedures-strategies/strategic-planning/en/>; ftp://ftp.fao.org/codex/Publications/StrategicFrame/Strategic_plan_2014_2019_EN.pdf):

- Objectif 1 (Établir des normes internationales régissant les aliments qui traitent des enjeux actuels et émergents relatifs aux aliments), notamment l'objectif 1.1 (Établir de nouvelles normes du Codex et actualiser les normes existantes en fonction des priorités de la Commission du Codex Alimentarius); et
- Objectif 2 (Veiller à l'application des principes de l'analyse des risques et des avis scientifiques dans l'élaboration des normes du Codex), notamment l'objectif 2.1 (Veiller à l'application des principes de l'analyse des risques et des avis scientifiques dans l'élaboration des normes du Codex).

6. Informations sur la relation entre la proposition et les documents existants du Codex

Les documents suivants sont pertinents et seront pris en compte:

- *La Norme générale pour les additifs alimentaires* (NGAA; CODEX STAN 192-1995);
- *La Norme générale pour l'utilisation de termes de laiterie* (CODEX STAN 206-1999) ; et
- *La Norme pour les laits fermentés* (CODEX STAN 243-2003).

7. Identification de tout besoin et la disponibilité d'avis scientifiques d'experts

Aucun n'a été identifié.

8. Identification de tout besoin de contributions techniques à une norme en provenance d'organisations extérieures afin que celles-ci puissent être programmées

Aucun n'a été identifié. Cependant, si des contributions techniques sont nécessaires, la Fédération internationale du lait (IDF), observatrice du Codex, possède l'expertise nécessaire dans le domaine des produits laitiers.

9. Calendrier proposé pour la réalisation de ces nouveaux travaux

Le calendrier proposé pour la réalisation des travaux sur la révision est d'un minimum de trois ans, après approbation par la Commission.

- Approuvé en tant que nouvelle activité par CAC38 en 2015
- Avant-projet de révisions examiné à l'étape 3 par CCFA48 (et CCFA49) en 2016 (et 2017)
- Adopté aux étapes 5/8 par le CAC40 (ou CAC41) en 2016 (ou 2017)

Annexe XII

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

(pour adoption aux étapes 5/8 de la procédure)

Note: Toutes les additions sont indiquées en caractères gras soulignés ; tous les retraits sont biffés.

Tableau 1: Nouveaux noms et numéros SIN

N° SIN	Nom de l'additif alimentaire	Catégorie fonctionnelle	Fonction technologique
1208	<u>Copolymère d'acétate de vinyle et de polyvinylpyrrolidone</u>	<u>Agent d'enrobage</u>	<u>agent d'enrobage</u>
161b(iii)	<u>Esters de Lutéine de <i>Tagetes erecta</i></u>	<u>Colorant</u>	<u>colorant</u>

Tableau 2: Modification des noms et numéros SIN existants

N°SIN	Nom de l'additif alimentaire	Catégorie fonctionnelle	Fonction technologique
451(iii)	Triphosphate <u>Triphosphate sodique potassique</u>	Régulateur de l'acidité Émulsifiant Humectant Agent levant Séquestrant Stabilisant	régulateur de l'acidité émulsifiant agent de rétention d'eau/d'humidité agent levant séquestrant stabilisant

Tableau 3 Modifications des catégories fonctionnelles et fonctions technologiques d'additifs existants

N°SIN	Nom de l'additif alimentaire	Catégorie fonctionnelle	Fonction technologique
300	Acide ascorbique, L-	Régulateur de l'acidité Antioxydant Agent de traitement de la farine <u>Séquestrant</u>	régulateur de l'acidité antioxydant agent de traitement de la farine <u>séquestrant</u>
327	Lactate de calcium	Régulateur de l'acidité Sel émulsifiant Affermissant. Agent de traitement de la farine <u>Épaississant</u>	régulateur de l'acidité sel émulsifiant affermissant. agent de traitement de la farine <u>épaississant</u>
353	Acide métatartrique	Régulateur de l'acidité <u>Émulsifiant</u> <u>Stabilisant</u> <u>Épaississant</u>	régulateur de l'acidité <u>émulsifiant</u> <u>stabilisant</u> <u>épaississant</u>
422	Glycérol	Émulsifiant Humectant Épaississant	émulsifiant humectant affermissant
450(ix)	Diphosphate de magnésium dihydrogène	Régulateur de l'acidité Agent levant <u>Stabilisant</u>	<u>acidifiant</u> régulateur de l'acidité agent levant <u>stabilisant</u>

N°SIN	Nom de l'additif alimentaire	Catégorie fonctionnelle	Fonction technologique
473	Esters de saccharose d'acides gras	Émulsifiant <u>Agent moussant</u> <u>Agent d'enrobage</u> Stabilisant	émulsifiant <u>agent moussant</u> <u>Agent d'enrobage</u> stabilisant
473a	Oligoesters de saccharose de type I et de type II	Émulsifiant <u>Agent d'enrobage</u> Stabilisant	émulsifiant <u>agent d'enrobage</u> stabilisant
475	Esters de polyglycérol d'acides gras	Émulsifiant <u>Stabilisant</u>	émulsifiant <u>stabilisant</u>
492	Tristéarate de de sorbitane	Émulsifiant <u>Stabilisant</u>	émulsifiant <u>stabilisant</u>
521	Sulfate d'aluminium-sodium	<u>Régulateur d'acidité</u> Affermissant.	<u>régulateur de l'acidité</u> affermissant.

Annexe XIII

LISTE PRIORITAIRE DES SUBSTANCES PROPOSÉES POUR ÉVALUATION PAR LE JECFA

Substance(s) (Priorité élevée*)	Question(s) à régler	Disponibilités des données (date, type)	Proposée par
<i>Acacia polyacantha</i> var. <i>Campylacantha</i> , gomme kakamut, complexe arabino-galacto-protéique	Évaluation de l'innocuité et établissement des normes	Décembre 2015	Soudan
Alpha-amylase issu de <i>Bacillus stearothermophilus</i> exprimé en <i>Bacillus licheniformis</i>	Évaluation de l'innocuité et établissement des normes	Novembre 2015	Union européenne
Alpha-amylase issu de <i>Rhizomucorpusillus</i> exprimé en <i>Aspergillus niger</i>	Évaluation de l'innocuité et établissement des normes	Novembre 2015	Union européenne
Asparaginase issu de <i>Aspergillus niger</i> exprimant un gène modifié d' <i>Aspergillus niger</i>	Évaluation de l'innocuité et établissement des normes	Immédiatement	Union européenne
Asparaginase issu de <i>Pyrococcus furiosus</i> exprimé en <i>Bacillus subtilis</i>	Évaluation de l'innocuité et établissement des normes	Novembre 2015	Union européenne
Carbohydre-dérivé de l'acide fulvique	Évaluation de l'innocuité et établissement des normes	Immédiatement	Afrique du Sud
Gomme de caroube (SIN 410)	Évaluation de l'innocuité pour un emploi dans les préparations pour nourrissons et les préparations pour nourrissons destinées à des fins médicales spéciales	Décembre 2015	Australie
Carotènes issus de <i>Dunaliella salina</i>	Évaluation de l'innocuité et établissement des normes	Décembre 2015	Union européenne
Substances aromatisantes (3 nouvelles + 21 issues des listes prioritaires précédentes + 39 pour lesquelles le JECFA a requis des info supplémentaires = 63 au total)	Évaluation de l'innocuité et établissement des normes	Décembre 2015	États-Unis d'Amérique
Substances aromatisantes (JECFA no: 973, 1114, 1122, 1203, 1238, 2031 et 2123)	Révision des normes et évaluation de l'innocuité selon le cas	Immédiatement	États-Unis d'Amérique
Oxydase de glucose issu de <i>Penicillium chrysogenum</i> exprimé en <i>Aspergillus niger</i>	Évaluation de l'innocuité et établissement des normes	Immédiatement	Union européenne

Substance(s) (Priorité élevée*)	Question(s) à régler	Disponibilités des données (date, type)	Proposée par
Gomme arabique	Évaluation de l'innocuité et établissement des normes	Décembre 2015	Soudan
Gomme ghatti	Évaluation de l'innocuité et révision des normes	Décembre 2015	États-Unis d'Amérique
Extrait de Jagua (<i>Genipa americana</i>)	Évaluation de l'innocuité et établissement des normes	Immédiatement	Colombie
Acide métatartrique (SIN 353)	Évaluation de l'innocuité et établissement des normes	Immédiatement	Australie
Cellulose microcristalline (SIN 460 (i))	Révision des normes	Décembre 2015	Japon
Phospholipase A2 issu du pancréas de porc exprimé en <i>Aspergillus niger</i>	Évaluation de l'innocuité et établissement des normes	Immédiatement	Union européenne
Bisulfite de potassium (SIN 228)	Évaluation de l'innocuité et établissement des normes	Immédiatement	Australie
Extrait de romarin (SIN 392)	Évaluation de l'innocuité et établissement des normes	Immédiatement	Union européenne
Glycosides de stéviol	Évaluation de l'innocuité et révision des normes	Décembre 2015	Malaisie
Polysaccharide graines de Tamarin	Évaluation de l'innocuité et établissement des normes	Décembre 2015	Japon
Tanins	Évaluation de l'innocuité et établissement des normes	Immédiatement	Australie
Mannoprotéines de levures (SIN 455)	Évaluation de l'innocuité et établissement des normes	Immédiatement	Australie
Gomme xanthane (SIN 415)	Évaluation de l'innocuité pour un emploi dans les préparations pour nourrissons et les préparations pour nourrissons destinées à des fins médicales spéciales	Décembre 2015	États-Unis d'Amérique
Xylanase issu de <i>Bacillus licheniformis</i> exprimé en <i>Bacillus licheniformis</i>	Évaluation de l'innocuité et établissement des normes	Novembre 2015	Union européenne
Xylanase issu de <i>Talaromyces emersonii</i> exprimé en <i>Aspergillus niger</i>	Évaluation de l'innocuité et établissement des normes	Décembre 2015	Union européenne
Substances pour réévaluation			
Rouge allura AC (SIN 129)	Réévaluation de l'innocuité et des normes	Décembre 2015	CCFA46 (données soumises par le Japon; IACM; UE)

Substance(s) (Priorité élevée(*))	Question(s) à régler	Disponibilités des données (date, type)	Proposée par
Bleu brillant FCF (SIN 133)	Réévaluation de l'innocuité et des normes	Décembre 2015; Décembre 2016	CCFA46 (données soumises par le Japon; IACM; UE)
Érythrosine (SIN 127)	Réévaluation de l'innocuité et des normes	Décembre 2015; Décembre 2016	CCFA46 (données soumises par le Japon; IACM; UE)
Vert solide FCF (SIN 143)	Réévaluation de l'innocuité et des normes	Décembre 2015; Décembre 2016	CCFA46 (données soumises par le Japon; IACM)
Indigotine (SIN 132)	Réévaluation de l'innocuité et des normes	Décembre 2015; Décembre 2016	CCFA46 (données soumises par le Japon; IACM; UE)
Tartrazine (SIN 102)	Réévaluation de l'innocuité et des normes	Décembre 2015	CCFA46 (données soumises par le Japon; IACM; UE)

DOCUMENT DE PROJET**Proposition de nouveaux travaux sur la révision des sections 4.1.c et 5.1.c de la Norme générale pour l'étiquetage des additifs alimentaires vendus en tant que tels (CODEX STAN 107-1981)****1. Buts et objectifs de la nouvelle activité**

L'objectif de la nouvelle activité proposée est de réviser les sections 4.1.c et 5.1.c de la *Norme générale pour l'étiquetage des additifs alimentaires vendus en tant que tels* (CODEX STAN 107-1981) afin de résoudre les questions relatives aux incohérences de terminologie en relation avec les aromatisants.

2. Pertinence et opportunité

Les *Lignes directrices pour l'emploi des aromatisants* (CAC/GL 66-2008); ci-après désignées par *les Lignes directrices*) ont été adoptées en 2008. Pendant six ans les membres et les observateurs du Codex ont connu des difficultés à réconcilier la définition des *aromatisants* dans ces *directives* avec les qualificatifs pour l'aromatisant dans la *Norme générale pour l'étiquetage des additifs alimentaires vendus en tant que tels* (CODEX STAN 107-1981).

3. Principaux aspects à couvrir

La proposition vise à éliminer les incohérences entre les sections actuelles 4.1.c et 5.1.c de la norme de l'étiquetage (CODEX STAN 107-1981) et la section 2.2.1 des *Lignes directrices* (CAC/GL 66). Les définitions dans les *Lignes directrices* différencient uniquement l'origine de l'aromatisant en tant que *naturel ou artificiel*, tandis que l'étiquetage actuel affirme que les aromatisants peuvent être qualifiés de *naturels, naturels-identiques, et artificiels*. En outre, les dispositions relatives à l'étiquetage actuelles se réfèrent aux « herbes » et « épices », qui ne sont pas des aromatisants tels que définis par le Codex Alimentarius.

4. Évaluation au regard des critères régissant l'établissement des priorités des travaux

Critère général – La protection du consommateur du point de vue de la santé, de la sécurité alimentaire, garantissant des pratiques équitables du commerce des denrées alimentaires et prenant en compte les besoins identifiés des pays en voie de développement :

Le travail proposé éliminera les incohérences actuelles qui peuvent conduire à une interprétation erronée des textes pertinents, à savoir *les Directives* et CODEX STAN 107-1981) qui peuvent créer des barrières au commerce. Ce travail améliorera les textes Codex et facilitera leur emploi en particulier lors de la mise en œuvre au niveau national.

Critères applicables aux sujets généraux:

- (a) Diversification des législations nationales et résultats apparents ou obstacles potentiels au commerce international: Aucun n'a été identifié. L'alignement des termes dans les textes Codex identifiés éliminera les obstacles potentiels au commerce international et harmonisera les termes pour les aromatisants dans le Codex.
- (b) Portée des travaux et établissement des priorités entre les différentes sections du travail: il y a deux sections du CODEX STAN 107-1981 qui demandent une révision (4.1c et 5.1c; voir point 3, ci-dessus). La révision des deux sections sera réalisée simultanément.
- (c) Travail déjà entrepris par d'autres organisations internationales dans ce champ et/ou suggéré par le/les organisme(s) internationaux intergouvernementaux: Aucun n'a été identifié.
- (d) Aptitude de la question à la standardisation: Le texte qui est proposé pour révision est déjà une norme Codex (CODEX STAN 107-1981).
- (e) Dimension internationale du problème ou de la question: Actuellement les Directives et CODEX STAN 107-1981 utilisent différents termes à propos des aromatisants. Ces incohérences peuvent entraîner une interprétation erronée des textes et créer des barrières au commerce.

5. Conformité avec les objectifs stratégiques du Codex

La proposition d'une nouvelle activité est relatée à l'objectif stratégique 1 de la Commission du Codex Alimentarius, Plan stratégique 2014 – 2019, en particulier l'objectif 1.1: Établir de nouvelles normes Codex et revoir les normes Codex existantes basées sur les priorités du CAC: (<http://www.codexalimentarius.org/procedures-strategies/strategic-planning/en/>; ftp://ftp.fao.org/codex/Publications/StrategicFrame/Strategic_plan_2014_2019_EN.pdf).

6. Information sur la relation entre la proposition et les autres documents Codex existants

La section 4.2.3.4 de la *Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées* (CODEX STAN 1-1985) utilise les mêmes qualificatifs pour l'étiquetage des arômes dans l'alimentation. Cette norme entre dans le mandat du Comité sur l'étiquetage des aliments.

D'autres directives et normes Codex contiennent des dispositions relatives aux aromatisants qui sont cohérentes avec CAC/GL 66-2008. Une fois que les modifications dans les deux normes d'étiquetage seront adoptées, cela servira de référence pour la révision des autres textes Codex qui font référence aux aromatisants.

7. Identification de toute exigence et disponibilité de conseils scientifiques d'experts

Aucune n'a été identifiée.

8. Identification de tout besoin de contribution technique d'organes extérieurs à l'élaboration de la norme en vue d'une planification pour

Le travail proposé s'appuie sur l'expertise de l'IOFI, observateur du Codex, qui a l'expertise nécessaire en matière d'arômes et d'aromatisants.

9. Calendrier proposé pour la réalisation de ces nouveaux travaux, y compris la date de lancement, la date proposée pour l'adoption à l'étape 5, et la date proposée pour l'adoption par la Commission; le temps nécessaire à l'élaboration d'une norme ne devrait normalement pas dépasser cinq ans.

- Approuvé en tant que nouveaux travaux par CAC38 en 2015
- Avant-projet de révision examiné à l'étape 3 par CCFA48 (et CCFA49) en 2016 (et 2017)
- Adopté aux étapes 5/8 par CAC40 (ou CAC41) en 2016 (ou 2017).